
**MÓDULO PROFESIONAL: TÉCNICAS
ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN**

CÓDIGO (3034)

**CICLO FORMATIVO: TÉCNICO BÁSICO
EN COCINA Y RESTAURACIÓN**



INDICE

- 1.- INTRODUCCIÓN
- 2.- IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL
- 3.- OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A ALCANZAR CON EL MÓDULO
- 4.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON EL MÓDULO
- 5.- CONTRIBUCIÓN A LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS BÁSICAS
- 6.1.- Contenidos básicos:
- 6.2.- Secuenciación de los contenidos (unidades didácticas):
- 7.- METODOLOGÍA ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS
- 8.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS.
- 9.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PROMOCIÓN. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS
- 9.1.- Criterios de calificación:
- 10.- RECURSOS DIDÁCTICOS: LIBROS DE TEXTO Y OTROS MATERIALES. **¡Error! Marcador no definido.**
- 11.- MEDIDAS DE ATENCION A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES
- 12.- LAS ESTRATEGIAS DE ANIMACIÓN A LA LECTURA Y EL DESARROLLO DE LA EXPRESIÓN ORAL Y ESCR. ITA
- 13.- MEDIDAS NECESARIAS PARA LA UTILIZACIÓN DE LAS TIC`S. OBJETIVOS GENERALES
- 15.- LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y REVISIÓN DE LOS PROCESOS Y LOS RESULTADOS DE LAS PROGRAMACIONES DIDACTICAS.
- 16.- CALENDARIO DE EVALUACIONES PARCIALES, FINAL ORDINARIA Y FINAL EXTRAORDINARIA.

1.- IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL

El módulo queda identificado por los siguientes elementos:

Título	Técnico Básico en Cocina y Restauración
Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Módulo Profesional	Técnicas elementales de preelaboración. (Código 3034)
Título	RD. 498/2024, de 21 de mayo
Currículo	DECRETO 9/2025, de 26 de marzo (B.O.C.M 31/ 03 / 2025)
Duración	220 horas
Especialidad del profesorado	Cocina y Gastronomía
Unidad de competencia asociada	UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

2.- OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A ALCANZAR CON EL MÓDULO

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo a), b), c), e), l), n), ñ), o), p), q) y r)

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio
- l) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias
- n) Concebir el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar los problemas en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- ñ) Conocer y aceptar el funcionamiento del propio cuerpo y el de los otros. o) Respetar las diferencias, afianzar los cuidados y salud corporales para favorecer el desarrollo personal y social.
- o) Respetar las diferencias, afianzar los cuidados y salud corporales para favorecer el desarrollo personal y social.
- p) Valorar críticamente los hábitos sociales relacionados con la salud, el consumo, el cuidado de los seres vivos y el medio ambiente, contribuyendo a su conservación y mejora.
- q) Desarrollar y consolidar hábitos de disciplina, estudio y trabajo individual y en equipo, para una realización eficaz de las tareas del aprendizaje, y como medio de desarrollo personal.
- r) Valorar las producciones culturales y artísticas mediante el análisis de sus elementos constituyentes (técnicas, estilos, intenciones, entre otros) y la incorporación de un vocabulario básico, utilizando herramientas de comentario propias de la historia del arte e incorporando a su bagaje de valores el respeto a la diversidad y la contribución al respeto, conservación y mejora del patrimonio cultural.

3.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON EL MÓDULO

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales a), b), c), d), e), l), o), p) y q) del título

- a) Colaborar en los procesos de producción culinaria a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo con las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Lavar materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- e) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones
- o) Cumplir las normas de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad durante los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.
- p) Interpretar fenómenos naturales que acontecen en la vida cotidiana, utilizando los pasos del razonamiento científico y el uso de las tecnologías de la información y comunicación como elemento cotidiano de búsqueda de información.
- q) Realizar las tareas de su responsabilidad tanto individualmente como en equipo, con autonomía e iniciativa, adaptándose a las situaciones producidas por cambios tecnológicos u organizativos.

4.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) Y SU PONDERACIÓN EN EL MÓDULO		%
RA1	Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas	20%
RA2	Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.	20%
RA3	Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	20%
RA4	Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	20%
RA5	Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las	20%

	características del producto a regenerar.	
		100%

5.-CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	% CE
RA 1. (20 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio	10 %
	b) Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas.	20 %
	c) Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.	10 %
	d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.	20 %
	e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	10 %
	f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.	20 %
	g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	10 %
RA 2. (20 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.	20 %
	b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.	20 %
	c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos	20 %
	d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.	20 %
	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	20 %
RA 3. (20 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	15 %
	b) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.	10 %
	c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.	15 %
	d) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.	20 %
	e) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	20 %
	f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación	10 %

	teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	%
	g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	10 %
RA 4. (20 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.	10 %
	b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos	10 %
	c) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.	20 %
	d) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	20 %
	e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	20 %
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	20 %
RA 5. (20 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.	20 %
	b) Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.	20 %
	c) Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.	20 %
	d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.	20 %
	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	20 %

6.- CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

Unidad didáctica	% de las horas	Evaluación
UD 1 Acopio y distribución de materias primas	10	1ª evaluación
UD 2 Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas	10	
UD 3 Maquinaria de cocina	10	
UD 4 Batería, útiles y herramientas	10	2ª evaluación
UD 5 Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas. Tratamientos básicos	20	
UD 6 Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación. Cortes específicos y piezas con denominación	20	
UD 7 Regeneración de materias primas	20	3ª evaluación

Unidad didáctica 1. Acopio y distribución de materias primas	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA1 Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.	1. Acopio y distribución de materias primas 1.1. Documentos relacionados con el aprovisionamiento. 1.2. Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

Unidad didáctica 2. Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA 2 Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.	2. Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas: - 2.1. Clasificación de los equipos de cocina.

Unidad didáctica 3. Maquinaria de cocina	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA 2 Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.	3. Maquinaria de cocina 3.1. Descripción y clasificación. 3.2. Ubicación y distribución. 3.3. Procedimientos de uso y mantenimiento.

Unidad didáctica 4. Batería, útiles y herramientas	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA 2 Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.	4. Batería, útiles y herramientas: 4.1. Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina. 4.2. Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.

Unidad didáctica 5. Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas. Tratamientos básicos	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA 3 Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	5. Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas: Tratamientos básicos: 5.1. Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. 5.2. Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación. 5.3. Cortes básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. 5.4. Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina

Unidad didáctica 6. Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación. Cortes específicos y piezas con denominación	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA 4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	6. Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación: 6.1. Cortes específicos y piezas con denominación: 6.2. Procedimientos básicos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina. 6.3. Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.

Unidad didáctica 7. Regeneración de materias primas.I	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA5 Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	7. Regeneración de materias primas: 7.1. Descripción y características de las técnicas de regeneración. 7.2. Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de regeneración.

7.- UNIDADES DIDÁCTICAS

Unidad didáctica 1. Acopio y distribución de materias primas RA1			
ACTIVIDADES PROPUESTAS		ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	
▪ Actividades de introducción: · Explicación inicial del tema a desarrollar ▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por medio de Power Point por parte del profesorado de los diferentes contenidos: – Las materias primas: descripción, tipos. – Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de cocina. ▪ Actividades procedimentales: – Conocimiento in situ de las diferentes zonas de la cocina en el taller y sus características – Aprovisionamiento de materias primas y de material para el servicio. ▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.		Consulta inicial de conocimientos al respecto. Realización de un cuestionario basado en preguntas de elección múltiple, de relacionar términos. Valoración de la participación de los alumnos y nivel de aciertos y errores producidos en las actividades desarrolladas. Elaboración de un cuadernillo con los contenidos.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación a)Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio b)Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas. c)Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas. d)Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo e)Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. f)Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos. g)Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.		Instrumentos de evaluación: – Cuaderno de trabajo – Dinámicas en el aula – Prueba práctica de conocimiento. – Prueba escrita Instrumentos de calificación: – Rúbrica para el cuaderno de trabajo – Rúbrica de observación trabajo en el aula – Rúbrica numérica para prueba práctica – Escala numérica para prueba escrita.	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA1 Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a)	Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	b)	Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas.
Práctica en aula taller	10 %	c)	Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
Práctica en aula taller	20 %	d)	Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo
Práctica en aula taller	20 %	e)	Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
Práctica en aula taller	20 %	f)	Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria.
Práctica en aula taller	10 %	g)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Unidad didáctica 2. Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas RA 2			
ACTIVIDADES PROPUESTAS		ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	
Actividades de introducción: Explicación inicial del tema a desarrollar ▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por medio de Power Point por parte del profesorado de los diferentes contenidos: Visualización de los equipos para el servicio de alimentos. Descripciones y clasificaciones. Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento. ▪ Actividades procedimentales: - Conocimiento in situ de los diferentes elementos de la maquinaria en el aula-taller. - Práctica de su utilización, mantenimiento y limpieza. ▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.		Consulta inicial de conocimientos al respecto. Realización de un cuestionario basado en preguntas de elección múltiple, de relacionar términos. Valoración de la participación de los alumnos y nivel de aciertos y errores producidos en las actividades desarrolladas. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria. b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas. c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.		Instrumentos de evaluación: - Cuaderno de trabajo - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA2 Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su comportamiento.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Práctica en aula taller	20 %	a)	Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
Práctica en aula taller/Cuaderno	20 %	b)	Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas
Práctica en aula taller	20 %	c)	Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos
Práctica en aula taller/Cuaderno	20 %	d)	Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
	20 %		Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la
Práctica en aula taller		e)	normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Unidad didáctica 3. Maquinaria de cocina RA 2		
ACTIVIDADES PROPUESTAS		ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
▪ Actividades de introducción: · Explicación inicial del tema a desarrollar ▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por medio de Power Point por parte del profesorado de los diferentes contenidos: Identificación y características. Procedimientos de preparación de equipos y material ▪ Actividades procedimentales: - Realización práctica con la maquinaria. - Preparación y puesta a punto de maquinaria. ▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.		Consulta inicial de conocimientos al respecto. Realización de un cuestionario basado en preguntas de elección múltiple, de relacionar términos. Valoración de la participación de los alumnos y nivel de aciertos y errores producidos en las actividades desarrolladas. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN		
Criterios de evaluación a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas. b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas. c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.		Instrumentos de evaluación: - Cuaderno de trabajo - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		
		RA 2 Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.
Procedimientos		Criterios de evaluación:
Práctica en aula taller	20 %	a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
Práctica en aula taller/Cuaderno	20 %	b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
Práctica en aula taller	20 %	c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos
Práctica en aula taller/Cuaderno	20 %	d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
Práctica en aula taller	20 %	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Unidad didáctica 4. Batería, útiles y herramientas RA2		
ACTIVIDADES PROPUESTAS		ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
▪ Actividades de introducción: - Explicación inicial del tema a desarrollar ▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por medio de Power Point por parte del profesorado de los diferentes contenidos: Definición, tipos y caracterización de las herramientas. Normas generales del uso de las mismas. Procedimientos de ejecución de operaciones básicas con el material. ▪ Actividades procedimentales: - Identificación del los útiles y de las herramientas en el aula-taller. - Práctica de uso con los diferentes utensilios. ▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.		Consulta inicial de conocimientos al respecto. Realización de un cuestionario basado en preguntas de elección múltiple, de relacionar términos. Valoración de la participación de los alumnos y nivel de aciertos y errores producidos en las actividades desarrolladas. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN		
Criterios de evaluación a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria. b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas. c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.		Instrumentos de evaluación: - Cuaderno de trabajo - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		
		RA 2 Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.
Procedimientos		Criterios de evaluación:
Práctica en aula taller	20 %	a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
Práctica en aula taller/Cuaderno	20 %	b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas
Práctica en aula taller	20 %	c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos
Práctica en aula taller/Cuaderno	20 %	d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
Práctica en aula taller	20 %	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Unidad Didáctica 5. Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas. Tratamientos básicos. RA 3.

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
▪ Actividades de introducción: · Explicación inicial del tema a desarrollar ▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por medio de Power Point por parte del profesorado de los diferentes contenidos: Identificación y características de materias primas. Procesos más significativos. Procedimientos de recogida de materiales. ▪ Actividades procedimentales: - Desarrollo de prácticas de preservicio en el aula-taller ▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.	Consulta inicial de conocimientos al respecto. Realización de un cuestionario basado en preguntas de elección múltiple, de relacionar términos. Valoración de la participación de los alumnos y nivel de aciertos y errores producidos en las actividades desarrolladas. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

Criterios de evaluación a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas. b) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios. c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. e) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	Instrumentos de evaluación: - Cuaderno de trabajo - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
--	---

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

		RA 3 Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.
Procedimientos		Criterios de evaluación:
Prueba escrita	10 %	a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
Práctica en aula taller/ Cuaderno	20 %	b) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
Práctica en aula taller	10 %	c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.

Práctica en aula taller/ Cuaderno	20 %	d)	Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
Prueba escrita / Cuaderno	20 %	e)	Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
Práctica en aula taller	10 %	f)	Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
Práctica en aula taller	10 %	g)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Unidad Didáctica 6. Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación. Cortes específicos y piezas con denominación RA 4			
ACTIVIDADES PROPUESTAS		ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	
▪ Actividades de introducción: · Explicación inicial del tema a desarrollar ▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por medio de Power Point por parte del profesorado de los diferentes contenidos: Identificación y características de los cortes. Fases y procesos más significativos. ▪ Actividades procedimentales: - Realización de cortes de diferentes tipos de piezas en el aula -taller. - Limpieza y despiece de las mismas. ▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.		Consulta inicial de conocimientos al respecto. Realización de un cuestionario basado en preguntas de elección múltiple, de relacionar términos. Valoración de la participación de los alumnos y nivel de aciertos y errores producidos en las actividades desarrolladas. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación a) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos c) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas. d) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental		Instrumentos de evaluación: - Cuaderno de trabajo - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA 4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	20 %	a)	Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios
Práctica en aula taller	20 %	b)	Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos
Práctica en aula taller/ Cuaderno	10%	c)	c) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
Práctica en aula taller	20 %	d)	d) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.

Prueba escrita / Cuaderno	20 %	e)	e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
Práctica en aula taller	10 %	f)	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental

Unidad Didáctica 7. Regeneración de materias primas RA 5			
ACTIVIDADES PROPUESTAS		ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	
▪ Actividades de introducción: · Explicación inicial del tema a desarrollar ▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por medio de Power Point por parte del profesorado de los diferentes contenidos: Actividades de desarrollo sobre los alimentos y la materia prima. ▪ Actividades procedimentales: - Desarrollo de prácticas de elaboración y tratamiento de producto en el aula-taller ▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.		Consulta inicial de conocimientos al respecto. Realización de un cuestionario basado en preguntas de elección múltiple, de relacionar términos y una sopa de letras con conceptos básicos de los contenidos. Valoración de la participación de los alumnos y nivel de aciertos y errores producidos en las actividades desarrolladas. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración. b) Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina. c) Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración. d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.		Instrumentos de evaluación: - Cuaderno de trabajo - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA 5 Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita	20 %	a)	Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
Práctica en aula taller / Cuaderno	20 %	b)	Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.
Práctica en aula taller / Cuaderno	20 %	c)	Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración
Práctica en aula taller / Cuaderno	20 %	d)	Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.
Práctica en aula taller	20 %	e)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

7.1.- CONSIDERACIONES SOBRE LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

- Pruebas escritas sobre contenidos teórico-prácticos. variada con preguntas de tipo test, preguntas cortas o largas, abiertas o cerradas, ejercicios, etc.
- Pruebas teórico - prácticas sobre contenidos procedimentales realizados en el aula taller de sala.
- Actividades en aula, Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) y Trabajos en grupo para valorar la aplicación de los conocimientos teóricos y prácticos y la capacidad de trabajo en equipo. Entre los criterios de la rúbrica se incluirán: Orden y limpieza, planteamiento práctico, organización del trabajo, interpretación del conocimientos teóricos-prácticos, utilización correcta de material y apuntes, ortografía, etc. y se tendrá en cuenta la entrega de las actividades realizadas en el plazo establecido y forma.
- La entrega de los controles, cuadernos o exámenes (en caso de que se entreguen el alumno/a se hará responsable del documento), una vez entregado y revaluados no podrá hacerse reclamaciones sobre la nota.
- Las notas sobre los contenidos trabajados, como los cuadernos, controles, trabajos de presentación o cualquier otra actividad que el alumnado entregue, se tendrá de hacer una devolución al alumnado de su nota y los puntos a mejora antes de 15 lectivos, y antes de los exámenes finales el alumnado tendrá que conocer todas sus notas de los diferentes trabajos, etc...

1. Evaluación continua (general del curso)

CARACTERÍSTICAS DE LA EVALUACIÓN

Según lo dispuesto en el artículo 30 de la *Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía*, se establece, con carácter general, lo siguiente:

- La evaluación de los alumnos será CRITERIAL: se realizará según los criterios de evaluación establecidos para los resultados de aprendizaje (RA) del módulo.
- La evaluación será de carácter teórico-práctica
- Los alumnos disponen de dos convocatorias por curso: ordinaria y extraordinaria. La evaluación durante el periodo lectivo se llevará a cabo mediante la evaluación continua durante dos evaluaciones que conducirán a la calificación final del módulo en convocatoria ordinaria.

Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. Dadas las horas asignadas al módulo, a los alumnos que superen 25 faltas de asistencia (25% de horas del módulo), en aplicación de lo dispuesto en el Plan de Convivencia del centro, no se les podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como "No evaluado" (NE) en la evaluación parcial y posteriores a la pérdida de la evaluación continua. Aquellos resultados de aprendizaje que hubiera superado y aquellos trabajos realizados antes de la pérdida de la evaluación continua, le serán tenidos en cuenta.

El alumnado que se encuentre en esta situación será evaluado y calificado en las sesiones finales de evaluación ordinaria a partir de los resultados que obtenga en los procedimientos de evaluación.

Cuando el alumnado no supere alguno de los RA se le entregará un informe que oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación.

El alumnado que no superen el módulo en la convocatoria ordinaria deberá presentarse a la convocatoria extraordinaria.

Cuando el alumnado no supere el módulo, se le entregará un informe que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación.

2. Evaluación ordinaria (al final del curso)

EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCESO DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN EN LA

EVALUACIÓN ORDINARIA

Asistencia mínima y repercusión en la evaluación de la formación práctica (Comunidad de Madrid)

Dado el carácter procedimental y eminentemente práctico de los módulos profesionales, resulta imprescindible la asistencia regular al **aula-taller** para garantizar la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales asociadas al título.

De acuerdo con la normativa de la Comunidad de Madrid, la evaluación tendrá carácter **continuo y formativo**, siendo condición necesaria para su aplicación en régimen presencial la **asistencia del alumnado a las actividades formativas programadas**.

1. Umbral mínimo de asistencia para disponer de evidencias prácticas evaluables

- z) Con el fin de garantizar una evaluación continua **objetiva** en módulos de taller, el alumnado deberá asistir, al menos, al **80% de las sesiones prácticas programadas** en cada trimestre.
- aa) Además del porcentaje de asistencia, el profesorado considerará imprescindible que el alumno/a disponga de un **número suficiente de evidencias prácticas evaluables** (elaboraciones, técnicas, procesos, registros, observaciones con rúbrica, listas de control, etc.) que permitan verificar la consecución de los **resultados de aprendizaje** y **criterios de evaluación**.

Este umbral del 80% se establece como **criterio pedagógico de evidencias** propio del módulo. Es compatible con el procedimiento formal de **pérdida del derecho a la evaluación continua** cuando se superen las faltas máximas fijadas en el **plan de convivencia del centro**,

2. Consecuencias de no alcanzar el mínimo de asistencia o no aportar evidencias suficientes

Si un alumno/a **no alcanza el 80%** de asistencia práctica en el trimestre, o bien **no genera evidencias prácticas suficientes**:

- En la evaluación parcial del trimestre podrá figurar como **No Superado o No Evaluado (NE)**, en función de la casuística, por **insuficiencia de evidencias objetivas** para comprobar la adquisición de los resultados de aprendizaje prácticos.

Este criterio **no sanciona** la falta de asistencia, sino la **imposibilidad de verificación** de aprendizajes en un módulo profesionalizante de aula-taller.

Asimismo, cuando proceda por acumulación de faltas conforme al **plan de convivencia**, podrá aplicarse la **pérdida del derecho a la evaluación continua**, lo que implica que el alumno **no será evaluado en las sesiones parciales** y será calificado con “**NE**” en el/los módulo/s afectado/s.

Se realizarán tres evaluaciones parciales.

Calificación de cada evaluación: La calificación de cada evaluación será, la calculada según los RA y CE trabajados en cada evaluación.

Es decir, según los porcentajes:

- RA1: 20 %
- RA2: 20 %
- RA3: 20 %
- RA4: 20 %
- RA5: 20 %

Con la parte proporcional de los CE trabajados de cada RA en cada evaluación.

Para superar una evaluación todos los RA incluidos en la misma deben estar superados. Debido a esto, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación en la evaluación será 4. El alumnado deberá superar el o los RA no superados.

El alumnado que suspendan una evaluación y a aquellos con necesidad de apoyo educativo se les proporcionará un informe que les oriente sobre la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo y profesional.

RECUPERACIONES:

Para aquellos estudiantes que deban recuperar algún RA **no superado** durante el curso, **se realizará una prueba de recuperación** en cada **evaluación**. Si no consiguieran alcanzar los RA en estas recuperaciones, deberán ser evaluados nuevamente de esos RA pendientes en las pruebas de la convocatoria final

ordinaria (mes de marzo).

El alumnado que no supere las pruebas de la convocatoria final ordinaria accederá a la convocatoria extraordinaria (mes de junio) únicamente con aquellos RA no superados.

Las pruebas de recuperación se calificarán de 0-10. La calificación obtenida en la recuperación/prueba final para cada RA sustituirá a la anterior obtenida en ese RA y será tenida en cuenta para el cálculo de la nota final.

Los procedimientos que se aplicarán en la evaluación extraordinaria serán los mismos que se utilizaron en la evaluación ordinaria. Para este alumnado, habrá disponibles actividades de refuerzo y se les facilitará la atención, para resolver aquellas cuestiones que no hayan quedado claras en el aula.

3. Evaluación extraordinaria

Para los alumnos que no superen la evaluación ordinaria, se les propondrá una prueba extraordinaria que constará de:

- **Prueba teórico-práctica global (50 %):** Combinación de cuestiones teóricas (tipo test, desarrollo y relación de conceptos) y supuestos prácticos escritos o simulados en aula.
- **Entrega de tareas pendientes (50 %):** Se requerirá la entrega corregida del cuaderno de trabajo, ejercicios de aula y actividades complementarias. No se aceptarán trabajos fuera de plazo.

En caso de que no hubiera la entrega de ningún trabajo, la prueba teórico-práctica global se ponderaría con un 100%

En caso de que se entreguen los exámenes el alumno/a se hará responsable del documento.

Una vez los cuadernos se entreguen y se evalúen no se podrá reclamar la nota.

8.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA

El módulo se desarrollará a través de una **metodología activa, participativa y contextualizada**, centrada en el aprendizaje significativo del alumnado mediante la realización de tareas reales propias del entorno profesional de la cocina. Se integrarán continuamente **contenidos teóricos y prácticos** con el objetivo de fomentar la adquisición de competencias técnicas, higiénico-sanitarias y organizativas.

Se seguirán los siguientes principios metodológicos:

- **Aprendizaje por descubrimiento guiado:** se fomentará la observación y el análisis de las técnicas, permitiendo que el alumnado formule hipótesis, pruebe procedimientos y saque conclusiones.
- **Aprendizaje colaborativo:** los estudiantes trabajarán de forma individual y en pequeños grupos para reforzar tanto la autonomía como el trabajo en equipo.
- **Aprendizaje por competencias:** las actividades estarán dirigidas a desarrollar las capacidades incluidas en los resultados de aprendizaje del módulo.
- **Enfoque práctico:** el 60-70% del módulo se desarrollará en aula-taller, permitiendo aplicar lo aprendido mediante ejercicios manipulativos, simulaciones o prácticas reales.
- **Reflexión sobre la práctica:** se fomentará el uso de cuadernos de prácticas o diarios de aprendizaje donde el alumnado pueda documentar procesos y detectar mejoras.

Organización:

- **Fase teórica (aula):**
 - o Introducción del contenido con ejemplos visuales y participación activa.
 - o Estudio de técnicas básicas (tipos de corte, despiece, limpieza, conservación).
 - o Análisis de la normativa de higiene y seguridad alimentaria.
- **Fase práctica (aula-taller o cocina):**
 - o Aplicación práctica de las técnicas vistas: preelaboración de carnes, pescados, hortalizas, etc.
 - o Manipulación de alimentos con criterios profesionales.
 - o Control de temperaturas, etiquetado, almacenamiento y conservación.
 - o Resolución de incidencias reales (producto en mal estado, contaminación cruzada...).
- **Fase de reflexión y evaluación:**
 - o Registro de aprendizajes, errores comunes y propuestas de mejora.
 - o Autoevaluaciones y coevaluaciones del trabajo realizado.
 - o Evaluaciones prácticas y observacionales del desempeño técnico y actitudinal.

Estrategias metodológicas concretas:

- **Demostración práctica del docente,** seguida de la reproducción autónoma por parte del alumnado.
- **Estudio de casos y simulaciones,** como por ejemplo: ¿cómo conservar correctamente un pescado ya abierto?

- **Aprendizaje basado en problemas (ABP):** se plantearán problemas del día a día en una cocina (por ejemplo, qué hacer con una partida de verduras ligeramente dañadas).
- **Rincón de errores comunes:** espacio para identificar y analizar fallos habituales en la manipulación o corte.
- **Tareas integradas:** pequeñas situaciones reales que integren varios contenidos, como preparar una mise en place completa de una verdura, etiquetarla y almacenarla.

8.1.- RECURSOS DIDÁCTICOS

Recursos materiales y técnicos:

- Alimentos reales y materias primas
- Productos frescos (verduras, pescados, carnes, frutas)
- Productos congelados, envasados, de IV y V gama para comparación
- Utillaje y maquinaria de cocina
- Tablas de corte, cuchillos, peladores, mandolinas, etc.
- Batidoras, cámaras frigoríficas, abatidores, envasadoras al vacío, etc.

Instalaciones adaptadas:

Cocina profesional o aula-taller equipada con zonas de frío, zonas de lavado, zona de preelaboración, almacenamiento.

Recursos teóricos y visuales:

- Temario en físico con actividades
- Fichas técnicas
- Presentaciones y video tutoriales
- Vídeos demostrativos de despiece, pelado, escaldado, conservación, etc.
- Mapas de cortes de carne, tipos de pescado, clasificación de hortalizas

Recursos interactivos y digitales:

Plataforma educativa (Aula virtual) para subir contenidos.

Recursos evaluativos y de refuerzo:

Listas de cotejo y rúbricas de observación práctica

Cuadernillo del alumno

Kahoots de cada unidad didáctica

8.2.- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD PARA ALUMNOS CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO

- ADAPTACIÓN DEL RITMO DE APRENDIZAJE:

- Se propondrán actividades con diferente grado de dificultad, permitiendo avanzar a diferentes velocidades.
- Se utilizarán rúbricas progresivas que valoren tanto la ejecución técnica como el progreso individual.

- DIVERSIFICACIÓN DE METODOLOGÍAS:

- Se alternarán explicaciones orales, apoyos visuales, prácticas guiadas y tareas escritas para atender a distintos estilos de aprendizaje.
- Se emplearán esquemas visuales, pictogramas o secuencias paso a paso para facilitar la comprensión de procedimientos complejos (como el despiece o la limpieza de un pescado).
- Se reforzará el uso de checklists o listas de verificación para seguir los procesos técnicos.

- APOYOS PERSONALIZADOS:

- Se ofrecerá atención individualizada o adaptaciones no significativas a quienes lo necesiten:
 - o Más tiempo para realizar las tareas
 - o Reducción del número de pasos a ejecutar
 - o Refuerzo previo de conceptos clave
- Para el alumnado con necesidades educativas especiales (NEE), se adaptarán los contenidos, materiales o se propondrá el uso de material sensorial o manipulativo (por ejemplo, cuchillos de seguridad, pinzas con mejor agarre, plantillas visuales).

- EVALUACIÓN INCLUSIVA

- Se permitirá el uso de instrumentos de evaluación variados: observación directa, listas de control, autoevaluaciones guiadas, registros prácticos y explicaciones orales o visuales.
- Se valorará el proceso y la mejora personal, no solo el resultado final.
- En la evaluación práctica, se dará la opción de repetir ejercicios o ejecutar las tareas con apoyo del docente si es necesario.

- LENGUAJE Y COMUNICACIÓN ADAPTADA

- Se utilizará un lenguaje claro, directo y accesible, evitando tecnicismos innecesarios en la fase inicial.

- **ENTORNO DE APRENDIZAJE FAVORABLE**

- Se fomentará un clima de respeto, empatía y colaboración en el aula-taller, atendiendo a las diferencias como una riqueza del grupo.
- Se promoverá el aprendizaje cooperativo, permitiendo que los estudiantes con más destrezas apoyen a quienes necesitan refuerzo.
- Se incluirán espacios seguros para el error, entendiendo los fallos como parte del proceso de aprendizaje.

- **ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD LINGÜÍSTICA**

- Se ofrecerá **apoyo en vocabulario técnico en lengua castellana**, con imágenes, traducciones o equivalencias visuales.

9. – EVALUACIÓN

El modelo de evaluación actual en Formación Profesional Según lo dispuesto en el artículo 30 de la Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía, se establece, con carácter general, que esta deba ser criterial, continua, formativa, sumativa y objetiva por lo que en base a esto actuaremos de la siguiente forma:

- Evaluar en base a los Criterios de Evaluación (CE) marcados para los Resultados de Aprendizaje (RA), lo que significa que para aprobar el módulo el alumno ha de superar todos los RA de módulo, la nota estará en función de la ponderación según la importancia de cada uno, esto viene reflejado en cada unidad didáctica en los Criterios de Calificación donde se asigna a cada criterio un porcentaje mediante el cual obtenemos el 100 % al superar todos.
- Durante el periodo lectivo realizaremos diferentes actividades y pruebas evaluables con el fin de comprobar la adquisición de competencias, dichas pruebas han sido reflejadas en los instrumentos de evaluación de cada Unidad Didáctica y trataremos en la medida de lo posible de adaptar dicha evaluación a las diferentes necesidades de cada alumnado con el fin de tratar de obtener el máximo rendimiento de cada uno en base a sus posibilidades, esto será la base de la formación continua.
- En base al punto anterior valoraremos la evaluación formativa midiendo de forma eficaz los logros alcanzados por los estudiantes y la idoneidad de la enseñanza impartida, realizando las observaciones pertinentes para corregir las posibles deficiencias, prestando atención a la diversidad y los diferentes varemos para cada alumno.
- También utilizaremos la evaluación sumativa ya que en base a el grado de consecución de logros asignaremos una valoración numérica a cada periodo académico.
- Por último, para una correcta evaluación objetiva el alumno debe conocer

previamente los criterios e instrumentos de evaluación y calificación con objeto de tener claro cómo y en base a que se le va a evaluar sus conocimientos y destrezas adquiridos.

RECUPERACIONES:

Para aquellos estudiantes que deban recuperar algún RA no superado durante el curso, se realizará **una prueba de recuperación en cada evaluación**. Si no consiguieran alcanzar los RA en estas recuperaciones, deberán ser evaluados nuevamente de esos RA pendientes en las pruebas de la convocatoria final ordinaria. El alumno que no supere las pruebas de la convocatoria final ordinaria accederá a la convocatoria extraordinaria (mes de junio) únicamente con aquellos RA no superados. Las pruebas de recuperación se calificarán de 0-10. La calificación obtenida en la recuperación/prueba final para cada RA sustituirá a la anterior obtenida en ese RA y será tenida en cuenta para el cálculo de la nota final.

Los procedimientos que se aplicarán en la evaluación extraordinaria serán los mismos que se utilizaron en la evaluación ordinaria. Para estos alumnos habrá disponibles actividades de refuerzo y se les podrá atender fuera del horario lectivo, para resolver aquellas cuestiones que no hayan quedado claras en el aula.

Criterios de recuperaciones evaluación ordinaria y extraordinaria

Para la recuperación, tanto en la evaluación ordinaria como en la extraordinaria, el alumnado será evaluado mediante distintas herramientas que permitirán valorar de forma equilibrada los conocimientos teóricos, las destrezas prácticas y la actitud profesional.

Los porcentajes establecidos para cada herramienta se aplicarán sobre la nota final de la recuperación, garantizando una valoración objetiva y ajustada al grado de adquisición de las competencias del módulo.

La **no elaboración o no participación en alguna de las pruebas** "tanto prácticas como escritas" supondrá la calificación de suspenso (0), al considerarse que el alumnado no ha sido evaluado por falta de asistencia o participación en los resultados de aprendizaje correspondientes que tiene que superar.

Herramienta	Descripción de la herramienta	Porcentaje
Examen oral o escrito	Prueba teórica que permite comprobar la asimilación de los contenidos conceptuales y la comprensión de los procedimientos trabajados.	25 %
Trabajo de contenido de evaluación (PWP, etc..)	Elaboración de un trabajo o dossier que sintetice los principales contenidos abordados en la evaluación y demuestre la capacidad de reflexión del alumnado.	25 %
Examen o práctica en taller	Evaluación práctica en taller para verificar la adquisición de destrezas técnicas y la correcta aplicación de los procesos.	25 %
Observación del desempeño, actitud y responsabilidad	Valoración del cumplimiento de las normas básicas: puntualidad en el examen, entrega de trabajos en tiempo y forma, participación, respeto por el material, actitud adecuada en las prácticas y disposición al aprendizaje.	25 %

Rúbricas de evaluación

Para la evaluación de recuperación, se aplicarán distintos instrumentos según el tipo de prueba. En el caso de la **prueba escrita**, se utilizará la rúbrica del propio examen, considerando la **nota numérica obtenida por el alumnado**. Para las **pruebas de presentación, trabajos en el taller y la valoración de la actitud profesional**, se emplearán las **rúbricas que se han utilizado durante el curso**, que ya están recogidas y añadidas en la programación, garantizando así una evaluación coherente y objetiva de todas las competencias del módulo.

9.1.- MEDIDAS PARA ALUMNOS CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO

Siempre estarán enmarcadas dentro de lo previsto en el artículo 41 de la *Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía*.

En cualquier caso, los procedimientos de evaluación acordados deben garantizar la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales, así como de la competencia general del título.

Para los alumnos que tengan acreditada esta necesidad se adoptarán las siguientes medidas en los procedimientos de evaluación:

Adaptación del formato de examen en pruebas escritas: aumento de tamaño del

texto, hojas separadas, mayor espacio, ... Para alumnos con déficit visual, DEA, TDAH, dislexia y otros.

Adaptación de tiempos: hasta un 25% para alumnos DEA, TDAH, dislexia

Uso del ordenador para cumplimentación de pruebas escritas. Al finalizar serán imprimidas y firmadas por el alumno.

Adaptación de espacios.

Uso de recursos técnicos para alumnos con déficit auditivo.

9.2.- ESTRATEGIAS DE ANIMACIÓN A LA LECTURA Y AL DESAROLLO DE LA EXPRESION ORAL Y ESCRITA.

Dado el carácter práctico del presente módulo profesional, se pretende continuar promoviendo la competencia lingüística (habilidades que permiten buscar, recopilar y procesar información y ser competente a la hora de comprender, componer y usar textos diferentes con intenciones comunicativas diversas).

9.3.- MEDIDAS NECESARIAS PARA EL USO DE LAS TICS

En todas las unidades didácticas, los contenidos se desarrollan a través de metodologías basadas en la exposición teórica y la demostración práctica, con el objetivo de que el alumnado adquiera los conocimientos de forma clara, visual y significativa. Este enfoque permite que, al enfrentarse a las actividades prácticas posteriores, los estudiantes dispongan de una base conceptual sólida que facilite la correcta ejecución de los procedimientos.

Para alcanzar estos objetivos, el docente emplea recursos didácticos variados, haciendo un uso intensivo de los medios audiovisuales disponibles en el centro, tales como: pizarra digital interactiva, pantalla de proyección, retroproyector, vídeos formativos e Internet. Estos recursos no solo enriquecen la exposición, sino que favorecen la comprensión de conceptos complejos mediante la representación visual y secuenciada de técnicas, procesos y normas.

Una de las estrategias utilizadas es el cine-fórum, donde a partir del visionado de fragmentos de documentales, películas o programas culinarios, se promueve el debate y el análisis crítico. Esta actividad contribuye al desarrollo de competencias clave como la competencia social y ciudadana, la competencia digital y la competencia cultural y artística, a la vez que fomenta valores como el respeto, la reflexión personal y la capacidad de argumentar.

Por otro lado, el alumnado completa fichas de trabajo digitales relacionadas con situaciones reales del área de restaurante, cocina o bar. Estas fichas integran contenidos de distintas áreas del currículo, reforzando especialmente la competencia

lingüística (mediante descripciones técnicas, redacción de procedimientos o elaboración de informes) y la competencia matemática (mediante el cálculo de escandallos, proporciones, tiempos de cocción o cantidades de raciones).

En definitiva, esta combinación de métodos permite al profesorado transmitir los contenidos de forma más dinámica, contextualizada y accesible, apoyándose en imágenes, ejemplos reales y herramientas interactivas que favorecen el aprendizaje significativo y adaptado a los diferentes estilos y ritmos del alumnado.

9.4.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades extra escolares se planifican por trimestres:

1º trimestre:

2º trimestre:

3º trimestre.

Desde el 1º trimestre los alumnos desarrollan un servicio semanal de bio-pack en donde trabajan de forma transversal todos los módulos, además de las prácticas en el aula taller.

9.5.- PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y REVISIÓN DE LOS PROCESOS Y RESULTADOS DE LAS PROGRAMACIONES DIDACTICAS

En determinadas reuniones del departamento de forma trimestral y especialmente a finales de curso se revisan el proceso de enseñanza y aprendizaje, la metodología utilizada, los resultados obtenidos y en función del análisis se adoptan las medidas necesarias para corregir o actualizar los instrumentos, contenidos.

Se realizan reuniones de equipo de C.F.G.B, estas reuniones sirven para:

- Evaluar el grado de consecución de los objetivos.
- Evaluar el desarrollo de las programaciones.
- Adaptar los contenidos a las necesidades e inquietudes del grupo.
- Establecer nuevas estrategias metodológicas.
- Establecer pautas comunes para la regulación de conflictos.
- Analizar el proceso de enseñanza- aprendizaje de cada alumno/ a de forma individual, así como de sus necesidades concretas.
- Elaboración de medidas añadidas de atención a la diversidad.
- Coordinación de todo el profesorado que imparte clase al grupo.

Compartir materiales entre los/ as profesores/ as y tutores/ as.

Por último, la elaboración de la memoria anual se utiliza como una evaluación del módulo en la que se valoran los contenidos adquiridos, la metodología, etc. y en

función de ello se realizan las propuestas necesarias para mejorar en el próximo curso.

9.6.- CALENDARIO DE EVALUACIONES PARCIALES, FINAL ORDINARIA Y FINAL EXTRAORDINARIA.

EVALUACIÓN 1º y 2 CFGB	FECHAS
PRIMERA EVALUACIÓN	Diciembre 2025
SEGUNDA EVALUACIÓN	Febrero 2026
TERCERA EVALUACIÓN	Abril 2026
EVALUACIÓN FINAL ORDINARIA	Junio 2026
EVALUACIÓN FINAL EXTRAORDINARIA	Junio 2026

ANEXO I - INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

RÚBRICA CLASE TEÓRICA

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
----------	----------------------------	-------------------------	-----------------------------	----------------------------------

Respeto	Siempre muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	Casi siempre muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	En ocasiones no muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	No suele mostrar respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.
Autonomía	Siempre llega puntual a clase y justifica sus ausencias con toda la antelación posible y se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	Casi siempre llega puntual a clase y justifica sus ausencias con toda la antelación posible y se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	En ocasiones no llega puntual a clase y no justifica sus ausencias con toda la antelación posible. No siempre se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	No suele llegar puntual a clase y no justifica sus ausencias con toda la antelación posible. No se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.
Participación	Siempre respeta el turno de palabra y habla sin elevar el tono. Realiza las tareas en clase y en casa. Colabora con el buen clima de la clase y no permite que otras personas impidan el aprendizaje.	Casi siempre respeta el turno de palabra y habla sin elevar el tono. Realiza las tareas en clase y en casa. Colabora con el buen clima de la clase y no permiten que otras personas impidan el aprendizaje.	En ocasiones no respeta el turno de palabra y habla elevando el tono, no realiza las tareas en clase y en casa, no colabora con el buen clima de la clase y no permite que otras personas impidan el aprendizaje.	No suele respetar el turno de palabra y habla elevando el tono, no realiza las tareas en clase y en casa, no colabora con el buen clima de la clase y permiten que otras personas impidan el aprendizaje.

RÚBRICA CUADERNO

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
-----------------	------------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------	--

PRESENTACIÓN	Tiene puestas las fechas/ datos, las tapas están intactas, no presenta tachones, el cuaderno tiene la información del alumno y de la asignatura.	Le faltan algunas fechas, tiene algún que otro tachón, presenta la información del alumno y de la asignatura.	Presenta algunos tachones, le faltan fechas, no hay información ni del alumno ni de la asignatura.	Cuaderno en pésimas condiciones; tiene las tapas dañadas, muchos tachones, sin fechas.
ORDEN	Posee el orden correcto seguido en clase; No tiene huecos en blanco ni hojas con otros contenidos.	Presenta un orden diferente al de los contenidos entregados en clase. No tiene huecos en blanco ni hojas con otros contenidos.	No respeta el orden de los contenidos entregados en clase; presenta algunos huecos en blanco o con otros contenidos.	El cuaderno no posee orden, el cuaderno tiene muchos huecos en blanco, no hay fechas y los ejercicios no están en orden. Presenta hojas con otros contenidos.
ORTOGRAFÍA	No presenta faltas de ortografía, y buena caligrafía.	Apenas tiene faltas de ortografía.	Presenta algunas faltas de ortografía.	Presenta muchísimas faltas de ortografía
CORRECCIÓN	Tiene todos los ejercicios corregidos y dicha corrección se aprecia perfectamente.	Tiene casi todos los ejercicios corregidos pero apenas se aprecia la corrección.	Solo se aprecia la corrección de algunos ejercicios.	No se aprecia las correcciones de los ejercicios. Muchos de ellos ni siquiera están corregidos.
TAREAS Y ACTIVIDADES	Presenta todas las actividades y todos los apuntes.	Tiene casi todas las actividades y tareas hechas y tiene todos los apuntes bien copiados.	Le faltan algunas actividades y algunos apuntes dados en clase.	Le faltan muchísimas de las actividades hechas en clase o en casa. Los apuntes dados en clase están a medio copiar.

RÚBRICA TALLER PRÁCTICO

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
-----------------	------------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------	--

Conocimientos Técnicos	Demuestra un dominio completo de técnicas culinarias y de servicio. Aplica correctamente conceptos avanzados.	Maneja bien las técnicas culinarias y de servicio con pocos errores. Comprende los conceptos principales.	Aplica las técnicas básicas pero necesita apoyo constante. Conceptos incompletos o confusos.	Demuestra poca habilidad técnica. Los errores son frecuentes y requiere asistencia constante.
Actitud Profesional	Siempre demuestra responsabilidad, puntualidad y una actitud proactiva. Excelente trato con clientes y colegas.	Generalmente es puntual y responsable. Buen trato con los demás y se muestra interesado en mejorar.	Actitud aceptable, pero podría mejorar en puntualidad o responsabilidad. A veces necesita ser dirigido.	Frecuentemente muestra falta de responsabilidad, baja motivación o conflictos.
Trabajo en Equipo	Trabaja de manera cooperativa, apoyando a sus compañeros y mostrando liderazgo cuando es necesario.	Trabaja bien en equipo, contribuye de manera efectiva y colabora adecuadamente con los demás.	Colabora cuando se le pide, pero no toma mucha iniciativa. Puede mejorar su comunicación.	No colabora adecuadamente o genera conflictos dentro del equipo de trabajo.
Cumplimiento de Normas de Seguridad e Higiene	Sigue las normas de seguridad e higiene a la perfección, de la uniformidad y manteniendo el área limpia.	Sigue las normas de higiene y seguridad correctamente, con pequeños errores sin consecuencias graves.	Necesita recordatorios para seguir algunas normas de seguridad e higiene. A veces se descuida.	No sigue adecuadamente las normas de seguridad e higiene, poniendo en riesgo el área de trabajo o a otros.

RÚBRICA PRESENTACIONES / EXPOSICIONES

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
-----------------	------------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------	--

CONTENIDO	Expone y contiene la información completa, precisa y profunda. Se demuestra un alto nivel de comprensión del tema.	La información es adecuada y cubre los puntos principales, con algunas áreas poco desarrolladas.	La exposición presenta información básica, pero faltan detalles importantes o precisión en ciertos puntos.	La información es incompleta o inexacta, con errores que afectan la comprensión del tema.
CLARIDAD Y ORGANIZACIÓN	Las ideas se presentan de manera clara y lógica. El orden facilita el seguimiento y comprensión de la exposición.	La exposición es clara en general, aunque algunos puntos podrían organizarse mejor.	La organización es confusa en algunos momentos, lo que dificulta el seguimiento de las ideas principales.	Las ideas se presentan de forma desordenada y confusa, impidiendo una comprensión adecuada del tema.
CONOCIMIENTO DEL TEMA	Muestra un dominio excelente del tema, responde con soltura preguntas y ofrece ejemplos adicionales.	Tiene un buen dominio del tema, aunque puede dudar ante preguntas complejas o no ampliar con ejemplos relevantes.	Demuestra un dominio básico del tema, pero tiene dificultades para responder preguntas o ampliar información.	No demuestra dominio del tema, se equivoca con frecuencia o no puede responder preguntas clave.
RECURSOS UTILIZADOS	Utiliza recursos visuales atractivos, relevantes y bien integrados en la exposición.	Los recursos visuales son adecuados y apoyan la comprensión, aunque podrían mejorar en relevancia o claridad.	Los recursos visuales son limitados o poco relevantes, aportan poco a la comprensión del tema.	No utilice recursos visuales o los utilizados no son útiles ni relevantes para la exposición.
EXPRESIÓN ORAL	Habla con confianza, fluidez y buen control del volumen y el ritmo. Mantiene el interés de la audiencia.	Habla de forma clara, aunque con algunos errores en el ritmo, volumen o entonación.	El ritmo o volumen no son adecuados, lo que afecta la comprensión. Puede parecer poco seguro o perder la atención.	Habla de manera poco clara, con volumen o ritmo inadecuado. No mantiene el interés o la comprensión de la audiencia.