



## **I.E.S. NÚM. 1 "UNIVERSIDAD LABORAL". MÁLAGA**



### **Departamento Hostelería**

#### **1º Formación Profesional Básica Cocina y Restauración.**

### **APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN.**

---





---

# INDICE

1.- INTRODUCCIÓN / JUSTIFICACIÓN.

2.- TUTORÍA.

2.1 Datos del grupo clase

2.2 Desarrollo de la Tutoría

3.- **MÓDULO DE: Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.**

Código: 1003\_HOT

3.1.- OBJETIVOS/RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

3.2.- ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS.

3.2.1.- Contenido organizador

3.2.2.- Estructura de conocimiento

3.2.3.-- Secuenciación de Uds. Didácticas

3.2.4.- Desarrollo de las Uds. Didácticas

4.- METODOLOGÍA.

4.1.- Orientaciones metodológicas

4.2.- Estrategias Didácticas

4.3.- Actividades de enseñanza-aprendizaje

4.4.- El papel del profesor y los alumnos

4.5.- Desarrollo de temas transversales

4.6.- Las actividades complementarias y extraescolares

5.- EVALUACIÓN.

5.1.- Evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado

5.2.- Información a los alumnos y a las familias

5.3.- Evaluación de la Programación.





## 1.- INTRODUCCIÓN / JUSTIFICACIÓN.

La presente programación se realiza para el grupo de FPB de 1er Curso de Cocina y Restauración de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo del centro y se entiende como un instrumento para la planificación del proceso enseñanza-aprendizaje, abierto y dinámico, orientado al logro de los Resultados de Aprendizaje establecidos, es una opción, una decisión tomada a partir del marco legal vigente. Los textos jurídicos referentes en los Programas de FPB son: Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos y se fijan sus currículos básicos. Decreto 135/2016, de 26 de julio que en su anexo II y III desarrolla el currículo para Andalucía. Además de la normativa, ésta programación se elabora teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: Una programación coherente debe partir de las orientaciones formuladas en las propuestas curriculares de las correspondientes Direcciones Generales de Formación Profesional con la finalidad de poder desarrollar las orientaciones y los planteamientos pedagógicos explicitados en dicha propuesta. En este sentido la elaboración de la programación debe partir de la propuesta curricular correspondiente y de las siguientes consideraciones:

1.- El ámbito pedagógico del Proyecto de Centro, como marco de referencia en el que se sitúan los planteamientos generales que fundamentan nuestra actuación docente.

2.- El análisis del contexto que ha servido de referencia para la elaboración del proyecto curricular, así como las necesidades específicas detectadas en los alumnos/as, los recursos del centro y en general el diagnóstico inicial que se haya realizado. La Resolución de 1 de septiembre de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente de la Consejería de Educación por la que se establece el perfil profesional de Ayudante de Cocina, referencia fundamental del modelo curricular adoptado para la Formación Profesional específica, y el currículo de los módulos específicos de la FP Básica de Cocina y Restauración que se desarrollan en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía, expresa dicho perfil a través de la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, el entorno profesional y la relación de cualificaciones y, en su caso, de unidades de competencia de nivel uno del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el programa, sirviéndonos todo ello como referencia de la actividad educativa, y los desglosa en cada módulo, precisando el tipo y el grado de los aprendizajes que los alumnos deben adquirir al finalizar el programa, ésta función la cumplen los Resultados de Aprendizaje, que expresan





cuáles son los objetivos que persigue la actividad docente y por tanto necesarios para adquirir la cualificación profesional. Desde esta perspectiva, los resultados de aprendizaje deben ser evaluables, lo que requiere establecer para cada uno de ellos, Criterios de Evaluación, obteniendo así indicadores para poder evaluar. La programación de los módulos profesionales es por tanto el penúltimo escalafón de un proceso de concreción curricular de intencionalidades educativas que, iniciándose en los Reales Decretos de "mínimos" concluye en la práctica diaria organizada a través de las correspondientes Unidades Didácticas.

## 2. – TUTORÍA.

### Justificación:

Es obvia la importancia que adquiere la tutoría con el alumnado de FPB, es por ello objeto de planificación, a nivel centro a través del POAT (Plan de Orientación y Acción Tutorial), y a nivel aula a través del tutor mediante la programación anual de tutoría, (Objetivos, Contenidos, Aspectos metodológicos y Evaluación). Para la planificación y desarrollo de la tutoría lectiva en la FPB se tendrán en cuenta las orientaciones y consideraciones que nos ofrece la junta a través de la página web de la consejería de educación, ciencia y deporte sobre la tutoría en la FP Básica, Planificación y desarrollo de la tutoría lectiva, recursos y materiales. Características del grupo-clase. Se hace necesario conocer las características peculiares de este grupo para saber dónde nos encontramos, de qué partimos y hasta dónde podemos llegar. Los medios utilizados para la recogida de la información son los siguientes: informes de orientación educativa, psicopedagógicos, de conocimientos y conductas, informes médicos, certificados de minusvalía, pruebas de evaluación inicial, cuestionarios y entrevistas con las familias y alumnado. Los informes que recogen de forma individualizada, datos Académicos, Familiares, y Médicos están protegidos, siendo accesibles al equipo educativo. El alumnado de FPB procede de la E.S.O., no habiendo alcanzado los objetivos de dicha etapa, comprendiendo edades desde los 15 a los 17 años. . El grupo-clase está formado por 19 alumn@s. En general tienen muy bajos conocimientos en materias instrumentales lo cual dificulta el trabajo en el aula práctica y se ha desarrollado una planificación junto con el resto de equipo educativo para reforzar estos aspectos.

2.1 A 20 de octubre contamos con un grupo 19 alumnos/as, en Seneca, aunque desde principios de curso acude 1 alumno más, y me





dicen de jefatura d estudios que en las siguientes adjudicaciones entrara, las edades están comprendidas entre los 15 y 17 años y en general el grado de motivación es mínimo para lograr con éxito los objetivos marcados.

El interés de los alumnos/as radica principalmente en obtener el título de la ESO, algún@s piensan en seguir en un ciclo de grado medio de cocina y pastelería, y la adquisición de los conocimientos necesarios de hostelería que les permitan en un futuro tener acceso a un puesto de trabajo.

La mayoría proceden de la ESO, con un nivel académico medio bajo, y con poca motivación.

Una vez realizada las primeras tomas de contacto con el grupo, indicar que presentan un nivel de conocimientos previos muy bajo. En cuanto a la motivación, ésta parece ser buena hacia los contenidos prácticos. Son además un grupo con escasa madurez, actúan y se comportan no acorde con su edad biológica, rozando ya la mayoría de edad, así como escasa disciplina en clase, donde su aburrimiento les lleva a continuas interrupciones.

La tutoría de alumnas/os.

La tutoría lectiva de alumnos se realizará durante una hora lectiva semanal y se trabajarán los aspectos recogidos en el plan de acción tutorial del centro.

La tutoría de atención a madres y padres. Se realizará durante una hora semanal de horario regular. Se realizara una sesión general y las sesiones individuales necesarias a lo largo del curso.

También se van a utilizar nuevas tecnologías como el whatsapp, con el fin de mantener la comunicación lo mas fluida posible con los padres y de forma inmediata principalmente en temas de comportamiento.

### **3.- MÓDULO DE: APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN.**

Código: 1003\_HOT





## 1.1. OBJETIVOS/RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

*1.- LIMPIA Y DESINFECTA UTILLAJE, EQUIPOS E INSTALACIONES VALORANDO SU REPERCUSIÓN EN LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA DE LOS PRODUCTOS.*

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han identificado los requisitos higiénico sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

*2.- MANTIENE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EVALUANDO LOS PELIGROS ASOCIADOS A LOS MALOS HÁBITOS HIGIÉNICOS*

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas
- b) .Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
- f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

*3.- APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS RELACIONADO ÉSTAS CON LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA DE LOS PRODUCTOS.* CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento



relacionadas con las Prácticas de Manipulación.

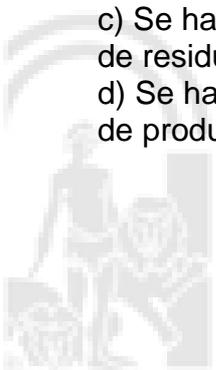
- b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
- c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
- e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
- f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
- g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

**4.- UTILIZA LOS RECURSOS EFICIENTEMENTE, EVALUANDO LOS BENEFICIOS AMBIENTALES ASOCIADOS. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos

**5.- RECOGE LOS RESIDUOS DE FORMA SELECTIVA RECONOCIENDO SUS IMPLICACIONES A NIVEL SANITARIO Y AMBIENTAL. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración y tratamiento.
- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.





- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

**6.- CONSERVA GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS RELACIONANDO Y APLICANDO EL MÉTODO ACORDE A LAS NECESIDADES DE LOS PRODUCTOS, SEGÚN INSTRUCCIONES RECIBIDAS Y NORMAS ESTABLECIDAS. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.
- b) Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
- c) Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medio ambiental.

**7.- RECEPCIONA MATERIAS PRIMAS IDENTIFICANDO SUS CARACTERISTICAS Y SUS NECESIDADES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.
- b) Se han reconocido las materias primas y sus características.
- c) Se han interpretado el etiquetado de los productos.
- d) Se han comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- e) Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.
- f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.
- g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

### 3.2.- ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS





3.2.1.- Contenido organizador. A la vista del enunciado de los resultados de aprendizaje del módulo es evidente que los objetivos esperados del proceso de enseñanza-aprendizaje en los alumnos/as son una secuencia de saberes profesionales de carácter **procedimental**. Ese es por tanto el carácter fundamental, el núcleo organizador, de los contenidos del mismo. Su formulación se encuentra fielmente nominada en las **Unidades de competencias 255\_1 y 546\_1** del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales: 255\_1 Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. 546\_1 Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria según las instrucciones recibidas. En los apartados siguientes se presentan esquemáticamente los procedimientos a que hace referencia y las relaciones existentes entre ellos (estructura de conocimiento) y también una síntesis de los mismos (procedimiento-eje) materializada en el procedimiento más representativo y estructurante del módulo. A partir de estos elementos se establecen, secuencias y desarrollan, acto seguido las distintas Uds. Didácticas.

#### 3.2.4.- Secuenciación y temporalización de las Uds. Didácticas

.Módulo de Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

Duración: 124 horas. 4 h/semana.31 semanas

UD. 1.- Utillaje, equipos e instalaciones de cocina. Limpieza y desinfección (L+D). (36 h.)

UD. 2.- Tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD). (7 h.)

UD. 3.- Normativa higiénico sanitaria. (7 h.)

UD. 4.-Uniformidad, higiene personal y manipulación de alimentos. (10 h.)

UD. 5.-Riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario, agentes causantes. Alergias e intolerancias alimentarias. (7 h.)

UD. 6.- Gestión de recursos e impacto medioambiental (7 h.)

UD. 7.- Gestión de residuos e impacto medioambiental (7 h.)

UD. 8.- Métodos de conservación de alimentos. (13 h.)

UD. 9.-Recepción, identificación y necesidades de conservación y almacenamiento de materias primas. (30 h.)

#### 3.2.5.- Desarrollo de las Uds. Didácticas.

### UNIDAD DIÁCTICA Nº 1

#### TÍTULO: UTILLAJE, EQUIPOS E INSTALACIONES DE COCINA. LIMPIEZA Y





## **DESINFECCIÓN. (L + D)**

Duración: 36 horas.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
2. Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas.
3. Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
4. Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
5. Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos
6. Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo
7. Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

### OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Limpiar y desinfectar el área de cocina, sus equipos y utillaje.
2. Adquirir hábitos de higiene personal.

### CONTENIDOS: Conceptuales.-

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.

### Procedimentales.-

- Procesos y productos de limpieza.

### Actitudinales.-

- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

#### Actividades:

Puesta a punto de limpieza en cocina y herramientas a utilizar.

Mantenimiento del orden y la limpieza en el desarrollo de las actividades de cocina.





Recogida y limpieza del lugar de trabajo y los materiales utilizados.  
Limpieza de maquinaria de cocina, al menos de forma semanal.  
Peculiaridades de ciertos tipos de hornos y maquinaria.

Organización temporal:

Explicación y organización previa de las actividades.

Desarrollo de las actividades.

Análisis de los resultados y actividades de refuerzo o ampliación según proceda.

Organización didáctica y recursos:

Actividades organizadas en grupos.

Los recursos serán los productos de limpieza y los materiales a limpiar.

**EVALUACIÓN:**

Los criterios han sido descritos con anterioridad.

Los instrumentos serán la observación y pruebas orales.

Valorando su actitud ante lo profesional y lo social.

## **UNIDAD DIDÁCTICA Nº 2**

**TÍTULO: TRATAMIENTOS DE DESRATIZACIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESINFECCIÓN (DDD).**

Duración: 7 horas.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:**

1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

1. Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
2. Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
3. Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
4. Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

**OBJETIVOS DIDÁCTICOS:**

1. Conocer y aplicar en su caso tratamientos de DDD.

**CONTENIDOS: Conceptuales.-**

- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.





Procedimentales.-  
- Procesos de DDD.

Actitudinales.-  
- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de las normas higiénico-sanitarias de seguridad laboral y de protección ambiental.

#### ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

Actividades:

- Colocación, gestión e identificación de distintos sistemas de control de plagas.

Organización temporal:

- Explicación previa de la actividad.
- Desarrollo de las actividades.
  - Análisis de resultados y actividades de refuerzo y/o ampliación según proceda.

#### EVALUACIÓN:

Los criterios han sido descritos con anterioridad.

Los instrumentos serán la observación y pruebas orales y/o escritas según proceda.

Valorando la actitud del alumnado ante lo social y lo profesional

### UNIDAD DIDÁCTICA Nº 3

#### TÍTULO: NORMATIVA HIGIÉNICO SANITARIA.

Duración: 7 horas.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

1. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
2. Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
3. Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
4. Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
5. Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.

#### OBJETIVOS DIDÁCTICOS.

1. Conocer y aplicar las normas de higiene en hostelería.





**CONTENIDOS: Conceptuales.-**

- Normativa higiénico-sanitaria aplicable a la hostelería.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH)

**Procedimentales.-**

- Procesos de higiene adecuados en cocina.

**Actitudinales.-**

- Interés por las normas higiénico sanitarias.

**ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE: Actividades:**

- Proyección DVD temático.
- Actividad de puesta en común y síntesis de lo tratado.

**Organización temporal:**

- Explicación y organización previa de la actividad, desarrollo de la misma y puesta en común de conclusiones.

**Organización didáctica y recursos:**

- Se trabajará en gran grupo, contando con material audiovisual y sala de proyecciones.

**EVALUACIÓN: L**

os criterios han sido descritos con anterioridad.

Los instrumentos serán pruebas orales.

Valorando su actitud ante la actividad.

## **UNIDAD DIDÁCTICA Nº 4**

**TÍTULO: UNIFORMIDAD, HIGIENE PERSONAL Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.**

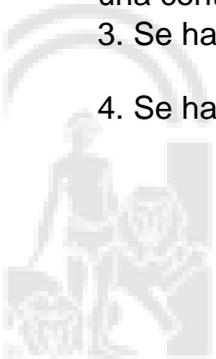
Duración: 10 horas.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:**

1. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

1. Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
2. Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
3. Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración
4. Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.





5. Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador

**OBJETIVOS DIDÁCTICOS:**

1. Vestir el uniforme laboral completo, de forma correcta.
2. Mantener buenos hábitos de higiene personal.
3. Aplicar buenas prácticas manipulativas de alimentos en cocina.

**CONTENIDOS: Conceptuales.-**

- Uniforme de cocina.
- Hábitos de higiene personal.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

**Procedimentales.-**

- Procesos de uniformidad, higiene personal y manipulación de alimentos correctos.

**Actitudinales.-**

- Buena predisposición al cumplimiento de la uniformidad, higiene personal y manipulación de alimentos.

**ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:**

**Actividades:**

- Uniformidad del profesional de cocina.
- Hábitos de higiene personal.
- Manipulación correcta de alimentos en cuanto a higiene, normas básicas.

**Organización temporal:**

Explicación y organización previa de la actividad.

**Desarrollo de las actividades.**

Análisis de resultados y actividades de refuerzo y/o ampliación según proceda

**EVALUACIÓN:**

Los criterios se han descrito con anterioridad.

Los instrumentos serán la observación y pruebas orales y/o escritas según proceda.

Valorando la actitud del alumnado hacia las actividades y los demás compañeros.

## **UNIDAD DIDÁCTICA Nº 5**

### **TÍTULO: RIESGOS Y TOXIINFECCIONES DE ORIGEN ALIMENTARIO, AGENTES CAUSANTES. ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.**





Duración: 7 horas.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:**

1. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionado éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

1. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
2. Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
3. Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
4. Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
5. Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
6. Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaboradas con los productos procesados.
7. Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
8. Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
9. Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

**OBJETIVOS DIDÁCTICOS:**

1. Conocer los conceptos y las relaciones entre los términos, higiene, alimentación, salud y enfermedad.
2. Conocer y resolver con alternativas, alergias e intolerancias alimentarias

**CONTENIDOS:**

**Conceptuales.-**

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos, debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Alimentos alternativos en la dieta para casos de intolerancias alimentarias.

**Procedimentales.-**

- Procesos correctos de manipulación, que minimicen los riesgos de toxiinfecciones alimentarias.
- Elaboración de productos similares evitando ingredientes causantes de alergias o intolerancia.

**Actitudinales.-**





- Interés por el conocimiento y aplicación de los procesos correctos de manipulación, minimizando riesgos y evitando toxiinfecciones alimentarias.

**ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:** Actividades:

- Proyección audio-visual temático.

**Organización temporal:**

- Explicación y organización previa de la actividad.
- Desarrollo de la actividad.
- Puesta en común de conclusiones.

**Organización didáctica y recursos:**

- Actividad organizada en gran grupo, contando con material audiovisual y sala de proyecciones.

**EVALUACIÓN:**

Los criterios han sido descritos con anterioridad

Los instrumentos serán la observación y pruebas orales y/o escritas según proceda.

Valorando la actitud del alumnado ante este tipo de actividades.

## **UNIDAD DIDÁCTICA Nº 6**

**TÍTULO: GESTIÓN DE RECURSOS E IMPACTO MEDIOAMBIENTAL**

Duración: 7 horas.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:**

1. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

1. Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
2. Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
3. Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
4. Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

5. Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilizan en la industria alimentaria.

6. Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de recursos.

**OBJETIVOS DIDÁCTICOS:**

1. Trabajar de forma respetuosa con el medio ambiente.
2. Trabajar con criterios de austeridad.
3. Comprobar los beneficios asociados que comporta trabajar de forma austera con los



recursos y respetuosa con el medio ambiente.

#### CONTENIDOS:

Conceptuales.-

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.
- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.

Procedimentales.-

- Metodologías para la reducción del consumo de recursos.
- Metodologías para la no contaminación.

Actitudinales.-

- Todos los contenidos anteriores buscan una actitud hacia el medio ambiente y el no despilfarro de los recursos económicos y naturales, en definitiva podríamos llamarlo una "conciencia verde".

#### ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

Actividades:

- Realización de actividades similares con distinto coste y resultado parecido. Utilizando género de menor categoría.
  - Reutilización de lo obtenido en una práctica de clase con mal resultado
  -

Organización temporal:

- Explicación y organización previa de la actividad.
- Desarrollo de la actividad.
- Análisis de resultados.
- Actividades de refuerzo y/o ampliación según proceda.

Organización didáctica y recursos:

- Las actividades se organizarán en grupos y con los recursos propios del aula-taller de cocina.

#### EVALUACIÓN:

Los criterios se han descrito con anterioridad.

Los instrumentos serán la observación y pruebas orales y/o escritas.

Valorando la actitud del alumnado hacia estos temas.

## UNIDAD DIDÁCTICA Nº 7

**TÍTULO: GESTIÓN DE RESIDUOS E IMPACTO MEDIOAMBIENTAL.**

Duración: 7 horas.





### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
2. Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.
3. Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
4. Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
5. Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
6. Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de residuos.

### OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Clasificar los residuos de cocina.
2. Gestionar basuras y residuos para reciclar.
3. Conocer y valorar los efectos contaminantes de los residuos en el medio ambiente.
4. Conocer y valorar los efectos beneficiosos de la correcta gestión de residuos y reciclado en el medio ambiente.

### CONTENIDOS:

#### Conceptuales.-

- Descripción de basuras, residuos, desechos, reciclado y sus posibilidades.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos
- Medio ambiente, parámetros para el control ambiental y cultura de industria y progreso sostenible.

#### Procedimentales.-

- Procedimientos correctos en el tratamiento de residuos y reciclado.

#### Actitudinales.-

- Valoración de la importancia de la buena gestión de residuos para el medio ambiente.

### ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

#### Actividades:

- Gestión interna de basuras y residuos. Ubicación y uso de los contenedores de reciclado de aceite, papel, cartón, vidrios...
- Recorrer el entorno inmediato para valorar los efectos perjudiciales de la mala gestión de





basuras y residuos para el medio ambiente.

- Actividad propia de recogida de residuos en el entorno.

Organización temporal:

- Explicación de las actividades.
- Desarrollo de las mismas a lo largo de todo el curso.
- Seguimiento y corrección de lo no conforme.

Organización didáctica y recursos:

- Alumno/a encargado semanalmente de la gestión de basuras y residuos.
- Los recursos propios de las basuras y residuos generados por la actividad de cocina y los contenedores de reciclado.

**EVALUACIÓN:**

Los criterios se han descrito con anterioridad.

Los instrumentos serán la observación y pruebas orales y/o escritas.

Valorando la actitud ante este tipo de temas.

## **UNIDAD DIDÁCTICA Nº 8**

**TÍTULO: MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.**

Duración: 13 horas. .

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:**

1. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

1. Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada módulo.
2. Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
3. Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.
4. Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.
5. Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
6. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**OBJETIVOS DIDÁCTICOS:**

1. Conservar en cámaras y economato el género y los productos ya tratados.





2. Controlar distintos tipos de procesos de conservación según las necesidades.

**CONTENIDOS:**

Conceptuales.-

- Cámaras, economato y necesidades de conservación según género o producto.

Procedimentales.-

- Procesos correctos de envasado conservación.
- Fases y puntos clave en el desarrollo del envasado y conservación.
- Refrigeración, temperaturas adecuadas según género.
- Congelación y abatidores de temperatura.

Actitudinales.-

- Valoración de la importancia de la correcta conservación, y sus consecuencias posteriores.

**ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE:**

Actividades:

- Conservar los géneros de acuerdo con sus necesidades tras su recepción.
- Conservar los productos semielaborados y elaborados según sus necesidades.

Organización temporal:

- Explicación de las actividades relacionadas con la conservación de géneros y productos semielaborados y elaborados.
- Realización de las actividades a lo largo de todo el curso.
- Seguimiento y corrección de lo no conforme.

Organización didáctica y recursos:

- Los alumnos serán los encargados de conservar los géneros y productos que estén manipulando, lo harán según sus necesidades, utilizando economato, cámaras de refrigeración y congelación.

**EVALUACIÓN:**

Los criterios han sido descritos con anterioridad

Los instrumentos serán la observación y pruebas orales y/o escritas.

Valorando la actitud ante lo profesional y lo social.

## **UNIDAD DIDÁCTICA Nº 9**

### **TÍTULO: RECEPCIÓN, IDENTIFICACIÓN Y NECESIDADES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS**

Duración: 30 horas





### RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

1 Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.
2. Se han reconocido las materias primas y sus características.
3. Se ha interpretado el etiquetado de productos.
4. Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
5. Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.
6. Se han almacenado las materias primas en un lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.
7. Se han colocado las materias primas en función de la prioridad de su consumo.
8. Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
9. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

### OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Atiende a los proveedores y recepciona el género.
2. Almacena según las normas recibidas.
3. Gestiona de forma correcta el economato/bodega, respetando su orden y prioridades de consumo.
4. Gestiona de forma correcta cámaras frigoríficas y de congelación.
5. Gestiona de forma correcta la conservación de productos semielaborados y elaborados.

### CONTENIDOS:

Conceptuales.-

- Materias primas. Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones. Categorías comerciales y etiquetados. Presentaciones comerciales. Economato y bodega. Descripción y características.

Procedimentales.-

- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción.

Actitudinales.-

- Valoración de la importancia de la correcta conservación del género y productos semielaborados y elaborados.

### ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

Actividades:





- Recepción de mercancías y almacenamiento correcto.
- Conservación correcta de géneros semielaborados y elaborados.

Organización temporal:

- Las actividades se explicarán y organizarán de forma previa.
- Se desarrollarán a lo largo de todo el curso.
- Se realizará un seguimiento y corrección de lo no conforme.

**EVALUACIÓN:**

Los criterios han sido descritos con anterioridad.

Los instrumentos serán la observación y pruebas orales y/o escritas. Valorando su actitud ante lo profesional y lo social.

**EVALUACIÓN:**

Los criterios de evaluación han sido descritos con anterioridad.

Los instrumentos serán la observación y prueba oral.

Valorando su actitud ante lo profesional y lo social.

#### 4.-METODOLOGÍA.

Se entiende la *Metodología Didáctica* como el conjunto de decisiones necesarias para orientar el desarrollo en el aula de los procesos de enseñanza y aprendizaje, por tanto nos referimos a los métodos de enseñanza en combinación con los recursos didácticos disponibles. En el diseño de esta programación las opciones metodológicas elegidas pretenden orientar el trabajo escolar al logro de los *Resultados de Aprendizaje* que deben alcanzar los alumnos/as para superar los módulos específicos y, por tanto, a facilitar el aprendizaje significativo de los diferentes contenidos (CPA), explicitados en cada Unidad Didáctica. Los diversos procedimientos que se pueden llevar a cabo en el taller de cocina ayudan al alumno a adoptar procesos metodológicos que implican exactitud, precisión y orden y que justifican sobremanera la teoría del *ensayo-error*.

##### 4.1.- ORIENTACIONES METODOLÓGICAS.

Para planificar el proceso de adquisición de aprendizajes significativos, Antúnez y otros (1992), proponen las siguientes orientaciones metodológicas como básicas para una correcta programación:

- 1.- Partir de los conocimientos previos de los alumnos/as.
- 2.- Favorecer la motivación por el aprendizaje.
- 3.- Darle sentido a la Tarea. (Qué se hace y por qué se hace).
- 4.- Flexibilidad. Planteamientos pedagógicos flexibles.





5.- Evaluar y corregir lo programado, (fedd-back).

1.- Partir de los conocimientos previos de los alumnos/as.

Partir de los conocimientos previos y de los intereses personales-vocacionales de los alumnos/as, prestando especial atención a sus peculiaridades individuales para lo que se tendrá en cuenta la diversidad del alumnado con objeto de considerar y asumir los diferentes ritmos de aprendizaje, características personales, distintos intereses, expectativas, preferencias y motivaciones.

Desarrollar del proceso de enseñanza-aprendizaje según los criterios de la metodología constructivista y participativa y del aprendizaje significativo, evidenciando su funcionalidad practica en la vida profesional y personal de los alumnos enfocando el aprendizaje a través de la experiencia, en la actualidad existe consenso en torno a una concepción constructivista del aprendizaje escolar.

2.- Favorecer la motivación por el aprendizaje. Situar el aprendizaje a partir de los errores, los objetivos y los obstáculos desafiantes, pero viables, en el centro de la dinámica de trabajo, como elementos clave para su motivación e implicación en el aprendizaje. Diversificar y alternar el uso de los métodos de enseñanza, de los medios y recursos empleados, y procurar cambios de ritmo y de actividad para crear dinámicas estimulantes de trabajo.

1. Darle sentido a la tarea. (Qué se hace y Por qué).

(Asegurarse de que el alumno/a sabe lo que hace y porqué lo hace es encontrarle sentido a la tarea). Las actividades de trabajo en el aula han de ser coherentes con los objetivos previstos y que trabajen los contenidos, y se organizaran desde la participación de todo el conjunto del grupo-clase, con actividades de introducción – motivación, que trabajarán aspectos de motivación que pueden ser muy variables pero que partirán desde el respeto por todos y cada uno de los componentes del grupo y sus aportaciones, y a través de experiencias de éxito de los alumnos/as y con organización previa, desde donde saber lo que se hace y porqué se hace.

2.- Flexibilidad. (Adoptar planteamientos pedagógicos flexibles). Eligiendo las estrategias didácticas más adecuadas en cada caso, que contribuyan a la participación en las actividades de enseñanza y aprendizaje de todos los alumnos/as sin exclusiones por distintos motivos. Debemos tener en cuenta los diversos condicionantes que determinan la concreción en un aula singular, de las actividades de enseñanza y aprendizaje (características de los alumnos, de la familia, de los recursos didácticos disponibles, etc.)

3.- Evaluar y corregir lo programado.- Realizar una evaluación formativa del proceso, y en función de los resultados, modificar la ayuda pedagógica. (Intervención del profesor, aspectos organizativos, duración temporal, etc.) Al analizar la metodología didáctica existen dos dimensiones de la misma que conviene clarificar, nos referimos a las estrategias didácticas y a los distintos tipos de actividades.





## 4.2.- ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS.

Existe gran diversidad de estrategias didácticas, entre ellas optamos por: Organización del grupo-clase en partes o partidas. Clase motivadora de investigación con búsqueda de información. Exploración bibliográfica. Debate en grupo y puesta en común. Clase expositiva – dinámica. Experiencias de aula. Simulaciones de trabajo real. Diseño y realización de trabajos prácticos. Resolución de problemas. Trabajos de campo. Visitas. Elaboración de informes en grupo.

## 4.3.- ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE.

A través de las actividades desarrollaremos las diferentes propuestas de estrategias didácticas. El tipo de actividades desarrolladas y su secuencia a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje se organiza en: Actividades de iniciación o introducción, orientadas a explicitar las concepciones del alumnado con evaluación inicial si procede, y actividades de motivación muy variables que se fundamentarán en el respeto por las propuestas del alumnado y las experiencias de éxito y también las actividades de organización previa. Actividades propias de desarrollo de la unidad, orientadas a la construcción del aprendizaje significativo de los contenidos que estructuran el tema. Actividades de acabado o cierre, que trabajarán la síntesis, consolidación y evaluación. Actividades individualizadas de refuerzo y recuperación por un lado y de ampliación y profundización por otro. Las actividades de enseñanza aprendizaje propuestas en cada uno de los tres módulos profesionales están interrelacionadas entre sí, de manera que unas complementan a las otras formando parte de un mismo proceso. Dicha interrelación hace que no puedan ser tratadas o realizadas de forma independiente o aislada. Por todo ello y tomando como referencia las salidas profesionales a las que se refiere el currículo desarrollaremos el curso en dos secuencias principales, la primera debido a la oferta laboral que se detecta en la zona será la realización de elaboraciones de bar, prestando especial interés al modelo de negocio de la zona. La segunda parte se desarrollara tomando como referencia el concepto menú del día, estructurando los contenidos en ambas partes para asegurar que el alumnado alcance las competencias para su inserción en la vida laboral

## 4.4.- EL PAPEL DEL PROFESOR Y LOS ALUMNOS

La más importante implicación del modelo constructivista en el diseño curricular sería "concebir el currículo, no como un conjunto de conocimientos y habilidades, sino como un programa de actividades a través de las cuales dichos conocimientos y habilidades pueden ser contruidos y adquiridos". (Dríver y Óldham -1986- ). Esto supone entender el proceso formativo como una investigación dirigida, en el que el profesor juega el papel de "director de investigaciones" y los alumnos el de "investigadores novatos" que trabajan en un campo bien conocido por el experto que los dirige. Este enfoque se basa fundamentalmente en el trabajo en pequeños grupos, favorecedor de la participación y de la creatividad, necesarias para abordar las tareas problemáticas que posibiliten la construcción del conocimiento, haciendo que el alumno sea sujeto constructor de su propio aprendizaje.





#### 4.5.- DESARROLLO DE LOS TEMAS TRANSVERSALES

En una programación basada en la consideración de los contenidos actitudinales como elemento sustancial de la misma el desarrollo de los temas transversales no debe ser un apartado curricular diferenciado sino un principio metodológico presente en toda su extensión. El trabajo interdisciplinar se puede desarrollar en cada rincón y en cada momento de la actividad culinaria. Cada acción, instrumento o alimento da pie a innumerables actividades que nos harán "viajar" a través de la historia, el mundo, la física, la naturaleza, la cultura y las religiones, las lenguas y las matemáticas. Un profesional de la cocina debe ser también una persona socialmente madura que participa en la construcción de su comunidad, un ciudadano protagonista en el discurso de la paz y la no violencia, la tolerancia, el respeto a la diversidad, la sensibilidad medioambiental, la vida saludable, el consumo inteligente; un andaluz formado en su cultura, en la ética y en el civismo imprescindibles para la convivencia democrática llena de sentido humano. Aunque el modelo de tratamiento que daremos a los contenidos transversales será su integración en el módulo, seremos también sensibles a un conjunto de conmemoraciones (día del árbol, día de la mujer, día de la paz, día del medio ambiente...) que nos permitirán reforzarla atención y favorecer la sensibilización de toda la comunidad educativa hacia los mencionados contenidos.

En conjunto y por separado podemos decir que se trataran los siguientes temas trasversales:

- a. Educación para el consumo (Que muestre interés por un consumo responsable)
- b. Educación para la salud (Que tenga en cuenta la alimentación como factor de salud)
- c. Educación medio ambiental (Que muestre interés y respeto por el medio ambiente)
- d. Educación en valores (Que tenga presente los valores humanos y la convivencia)
- e. Educación para la igualdad (Que respete a las personas desde la igualdad)
- f. Educación para la solidaridad (Que sea solidario y compañero)
- g. Educación para la cooperación (Que aprenda a cooperar con los demás)
- h. Educación para la integración social (Que aprenda a integrarse y convivir)
- i. Educación para la interculturalidad (Estar abierto a otras costumbres y formas de vivir)

#### 4.6.-LAS ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

La programación de las actividades complementarias y extraescolares debe contribuir al logro de las capacidades terminales de los módulos, a las finalidades y objetivos generales de los ciclos formativos y a la finalidad educativa de la Formación Profesional, o perseguir objetivos transversales de convivencia, civismo, socialización o integración de alumnos con necesidades educativas especiales, en ningún caso resultar acciones arbitrarias, fruto de la improvisación, o inconexas con el diseño curricular. Su concreción dependerá de circunstancias imprevisibles de tipo financiero y organizativo, de las dinámicas sociales, culturales y profesionales, del entorno de los centros, etc., no obstante se apuntan algunas





consideradas, en términos generales, como apropiadas para poder realizar en este curso. Se tienen en cuenta en el diseño de las actividades el trabajar todos los objetivos de forma integral, que sean motivadoras, de conocimiento del entorno, de convivencia, con aspectos lúdicos y de objetivos propios de los módulos específicos. Proponemos una serie de actividades numeradas, y organizadas según objetivos.

*Objetivos de los Módulos Específicos:* Conocer establecimientos y empresas del sector de la hostelería.

Visita al Mercado Central de Málaga y su casco antiguo.

Visita a hoteles de la zona, a Empresas colaboradoras en las FCT.

Ofertar y gestionar productos elaborados de cocina.

Celebración del *Día de la Constitución*.

Platos de *Navidad*.

*Comidas para llevar*.

*San Valentín*, día de los enamorados. Repostería.

Dulces de *Semana Santa*.

Servicios integrales de restauración para madres, padres,

*Almuerzo* Actividad Extraescolar

*Objetivos transversales y de tutoría:*

17.- Participar en actividades programadas por el Departamento de *Orientación*. Fecha: todo el curso. Alumnado: 1º de FP Básica. C y R. .

18.- Participar en actividades programadas por el Departamento de *Educación Física*. Fecha: todo el curso. Alumnado: 1º de FP Básica. C y R.

## 5.- EVALUACIÓN.

### 5.2.- INFORMACIÓN A LOS ALUMNOS Y LAS FAMILIAS.

Al alumnado de forma habitual cada vez que éste lo requiera o se produzca motivo para ello, y a las familias trimestralmente y mediante información puntual si es necesario y dentro del marco de la acción tutorial.

5.3.- EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN. Ésta se llevará a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Corrigiendo y mejorando todos aquellos aspectos que a juicio del equipo educativo implicado no den los resultados esperados y por los cauces establecidos por normativa legal.

### 5.4.- EVALUACIÓN PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

. Aprendizaje.

En este apartado de evaluación nos vamos a referir a la evaluación que hacemos desde fuera de lo que estamos haciendo a diario en el aula. Ha quedado determinado cuales son los aspectos para evaluar las actividades de aula, y el trabajo diario, el día a día y el resultado final, sobre esto hablamos cuando decimos que este proceso de enseñanza-aprendizaje debe ser dinámico y abierto, y evaluable a través de los resultados obtenidos,





de la opinión de los alumnos/as y de sus familias.

Los factores que determinan la nota final, así como los porcentajes de la misma que se asignan a cada uno de ellos serán:

a. Referentes a la actitud respecto al trabajo y estudio 6/20 Cada punto es un 1/6

- C.C.E.1. Asiste puntualmente a clase.
- C.C.E.2. Mantiene una actitud y comportamiento adecuado en clase.
- C.C.E.3. Trae a clase el material necesario para la realización de las actividades de enseñanza y aprendizaje.
- C.C.E.4 Participa activa y positivamente en las tareas y actividades que se desarrollan en clase y en las actividades complementarias y extraescolares.
- C.C.E.5. Muestra interés por el estudio y realiza las tareas cumpliendo los plazos
- C.C.E.6. Utiliza las técnicas de trabajo intelectual básicas propias de cada módulo.

b. Referentes a la convivencia y autonomía personal 6/20 Cada punto es un 0,66/6

- C.C.E.7. Cumple las normas de convivencia del centro.
- C.C.E.8. Trata con corrección al profesorado, personal de administración y servicios, y a sus compañeros/as.
- C.C.E.9. Se comporta adecuadamente según los lugares y momentos.
- C.C.E.10. Escucha de manera interesada y tiene una actitud dialogante pidiendo el turno de palabra para intervenir.
- C.C.E.11. Se relaciona y convive de manera participativa en una sociedad democrática, plural y cambiante aceptando que puede haber diferente puntos de vista sobre cualquier tema.
- C.C.E.12. Es autónomo en la toma de decisiones y es capaz de dar razón de los motivos del propio comportamiento, asumiendo el riesgo que comporta toda decisión.
- C.C.E.13. Trabaja en equipo sumando el esfuerzo individual para la búsqueda del mejor resultado posible.
- C.C.E.14. Toma conciencia de la responsabilidad sobre los actos propios.
- C.C.E.15. Cuida el material y recursos del Instituto y de sus compañeros/as.

c. Referente a la expresión y comprensión oral y escrita 4/20 Cada punto es un ¼

- C.C.E.16. Escribe con un uso correcto de la ortografía y de la gramática textos con finalidades comunicativas diversas.
- C.C.E.17. Emplea un vocabulario correcto y adecuado a la situación comunicativa.
- C.C.E.18. Se expresa oralmente y por escrito de forma ordenada y clara.
- C.C.E.19. Comprende lo que lee y escucha distinguiendo lo esencial de lo secundario.



Referente al tratamiento de la información y uso de las TIC 4/20 Cada punto es un 1,33/4

- C.C.E.20. Maneja distintas fuentes de información y sabe seleccionarla de forma crítica, discriminando lo relevante de lo irrelevante.
- C.C.E.21. Utiliza adecuadamente Internet para la búsqueda de información y para la comunicación, envío y recepción de información.
- C.C.E.22. Presenta la información de manera inteligible y ordenada.





El 20% de la nota serán los criterios del centro anteriormente descritos.

- A) Referentes a la actitud respecto al trabajo y estudio. 6 de 20 Cada punto es un 1sobre 6
- B) Referentes a la convivencia y autonomía personal. 6 de 20 Cada punto es un 0,666 sobre 9
- C) Referente a la expresión y comprensión oral y escrita. 4 de 20 Cada punto es un 1sobre 4
- D) Referente al tratamiento de la información y uso de las TIC. 4 de 20 Cada punto es un 1,33 sobre 4

En términos de tantos por ciento consideramos el 20% del 100% y nos queda que el apartado a y b son un 30% respectivamente y el c y d un 20% respectivamente.

El 80 % de la nota serán los criterios propios de la materia.

Que podemos dividir en:

- A) Resultado olfato-gustativo de las elaboraciones realizadas. 15 sobre 80
- B) Secuenciación de los procesos. 15 sobre 80
- C) Higiene permanente del lugar de trabajo. 10 sobre 80.
- D) Trabajo sobre los libros leídos, programas de interés o artículos. 5 sobre 80
- E) Pruebas prácticas. 30 Sobre 80
- G) Cuaderno de recetas y técnicas. 5 sobre 80

En términos de tantos por ciento consideramos el 80% el 100% y nos queda que el apartado a y b son un 18,75% respectivamente, el c y e un 12,5% respectivamente, d y g son un 6,26% respectivamente y el apartado f es un 25%

Será además condición indispensable para la superación de cada evaluación:

- Tener previamente superada la anterior ya que los contenidos de cada evaluación se basan y/o se relacionan con los de cada una de las anteriores.
- Las pruebas teóricas-prácticas se realizan en clase con las preguntas que individualmente se le realizan a cada alumno/a.
- La entrega de los trabajos o tareas a realizar

