



Programación Didáctica del curso 2021/22

Departamento: Hostelería

Programación del módulo: **Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación**

Ciclo Formativo: 1º Programa Específico de Formación Profesional Básica Cocina y Restauración

1. Marco normativo. Contextualización

- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE).
- La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía (LEA).
- La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.
- El 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.
- El Decreto 135/2016, de 26 de julio, por el que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía.
- Ley Orgánica 5/ 2002 de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.
- Orden de 25 de julio de 2008, por la que se regula la atención a la diversidad del alumnado que cursa la educación básica en los centros docentes públicos de Andalucía.
- Instrucciones de 22 de Junio de 2015 de la Dirección General de Participación y Equidad, por la que se establece el protocolo de detección, identificación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo y organización de la respuesta educativa.
- Instrucciones de 3 de agosto de 2016, de la Dirección General de Formación Profesional Inicial y Educación Permanente para la impartición de Formación Profesional Básica .
- Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Además de la normativa, esta 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. Organización del Departamento de coordinación didáctica

2.1. Las materias, módulos y, en su caso, ámbitos asignados al departamento.

1º Cocina y Gastronomía

0046. Preelaboración y conservación de alimentos.

0047. Técnicas culinarias.

0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.

0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

2º Cocina y Gastronomía

0048. Productos culinarios.

0028. Postres en restauración.

0045. Ofertas gastronómicas

0051. Formación en centros de trabajo.

Horas de libre configuración.

1º FP Básica Cocina y Restauración y Programa Específico

3034. Técnicas elementales de preelaboración

3035. Procesos básicos de producción culinaria

3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación

2º FP Básica Cocina y Restauración y Programa Específico

3037. Técnicas elementales de servicio

3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas

3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering

3005. Atención al cliente

3041. Formación en Centros de Trabajo.

Unidad formativa de Prevención



2.2. Los miembros del departamento, con indicación de las materias, módulos y, en su caso, ámbitos, que imparten, y el grupo correspondiente

1º Cocina y Gastronomía

0046. Preelaboración y conservación de alimentos. Rafael Rubio Fernández/

0047. Técnicas culinarias. Manuel Puertas de Tena/

0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. Manuel Puertas de Tena/

0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Rafael Rubio Fernández/

2º Cocina y Gastronomía

0048. Productos culinarios. Fernando Bonilla Leal

0028. Postres en restauración. Fernando Bonilla Leal

0045. Ofertas gastronómicas.

0051. Formación en centros de trabajo. Fernando Bonilla Leal/

Horas de libre configuración.

1º FP Básica Cocina y Restauración y Programa Específico

3034. Técnicas elementales de preelaboración Emilio Rumbado Martín/M. Ángel Campos González

3035. Procesos básicos de producción culinaria Emilio Rumbado Martín/M. Ángel Campos González

3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación Emilio Rumbado Martín/M. Ángel Campos González

2º FP Básica Cocina y Restauración y Programa Específico

3037. Técnicas elementales de servicio. Marta Alonso Facunde/Francisco Rey bautista

3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. Marta Alonso

Facunde/Francisco Rey bautista

3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering. Marta Alonso

Facunde/Francisco Rey bautista

3005. Atención al cliente. Marta Alonso Facunde/Francisco Rey bautista

3041. Formación en Centros de Trabajo. Marta Alonso Facunde/Francisco Rey bautista

Unidad formativa de Prevención. Marta Alonso Facunde/Francisco Rey bautista

2.3. las materias, módulos y ámbitos pertenecientes al departamento, que son impartidas por profesorado de otros departamentos

1º Cocina y Gastronomía

0049. Formación y orientación laboral.

2º Cocina y Gastronomía

0050. Empresa e iniciativa emprendedora.

1º FP Básica Cocina y Restauración y Programa Específico

3009. Ciencias aplicadas I

3011. Comunicación y sociedad I

2º FP Básica Cocina y Restauración y Programa Específico

3042. Ciencias aplicadas II

3012. Comunicación y sociedad II

3041. Formación en Centros de Trabajo.

3. Objetivos generales del ciclo formativo.

Los objetivos generales de este ciclo formativo, según lo establecido en la **Orden de 8 de noviembre de 2016**, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, son los siguientes:



- 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.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- 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.
- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias, y sus técnicas asociadas, propias del bar-restaurante aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
- j) 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.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su



caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.

q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.

r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.

s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.

t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.

u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.

v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.

w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.

x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.

y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.

z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

4. Presentación del módulo. (Contribución del módulo a los objetivos generales relacionados)

El módulo, **Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación código 3036**, está asociado a la unidad de competencia Catálogo Nacional de Cualificación Profesional UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

UC0546_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.

El presente módulo tiene **128 horas** y está desarrollado en el título Profesional Básico en Cocina y Restauración queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Cocina y Restauración.

Nivel: Formación Profesional Básica.

Duración: 2.000 horas

Familia Profesional: Hostelería y Turismo.



Referente europeo: CINE-3- (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Ayudante o auxiliar de cocina.
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
- Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
- Auxiliar o ayudante de barman.
- Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Las enseñanzas de Formación Profesional Básica, además de los fines y objetivos establecidos con carácter general para las enseñanzas de Formación Profesional, contribuirán, según el artículo 40.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, a que el alumnado adquiera o complete las competencias del aprendizaje permanente. (Artículo 2 Decreto 135/2016)

Los módulos profesionales de las enseñanzas de Formación Profesional Básica estarán constituidos por áreas de conocimiento teórico-prácticas cuyo objeto es la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales y de las competencias del aprendizaje permanente a lo largo de la vida. También la Consejería competente en materia de educación podrá ofertar ciclos formativos de Formación Profesional Básica dirigidos a personas mayores de 17 años y que no estén en posesión de un título de Formación Profesional ni de cualquier otro título que acredite la finalización de estudios secundarios completos. (Artículo 3. Decreto 135/2016)

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- 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, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.
- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

Además, dicha formación se relaciona con estos otros objetivos que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de los módulos profesionales:

- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza



en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.

v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.

w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.

x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.

y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.

z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

5. Mapa de relaciones curriculares.

Competencias profesionales, personales y sociales, Contenidos, Resultados de Aprendizaje, Criterios de Evaluación, Procedimientos y Técnicas de Evaluación, Instrumentos de Evaluación.

Anexo II

6. Competencias profesionales, personales y sociales

Según **el artículo 2.1. del Anexo V del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero** por el que se regulan los aspectos específicos de la Formación Profesional Básica y se fijan sus currículos básicos:

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Según la **Orden de 8 de noviembre de 2016**, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, **las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias** para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

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 a 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.

f) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.

g) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.

h) Colaborar en la realización del servicio en cocina teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.

i) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

j) Colaborar en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.

k) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.

l) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

m) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.

n) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.

ñ) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.

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.

r) Discriminar hábitos e influencias positivas o negativas para la salud humana, teniendo en cuenta el entorno en el que se produce.

s) Proponer actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando entre las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.

t) Adquirir hábitos de responsabilidad y autonomía basados en la práctica de valores, favoreciendo las relaciones interpersonales y profesionales, trabajando en equipo y generando



un ambiente favorable de convivencia que permita integrarse en los distintos ámbitos de la sociedad.

u) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, analizando la interacción entre las sociedades humanas y el medio natural y valorando las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el medio.

v) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación como una herramienta para profundizar en el aprendizaje valorando las posibilidades que nos ofrece en el aprendizaje permanente.

w) Valorar las diferentes manifestaciones artísticas y culturales de forma fundamentada utilizándolas como fuente de enriquecimiento personal y social y desarrollando actitudes estéticas y sensibles hacia la diversidad cultural y el patrimonio artístico.

x) Comunicarse en diferentes situaciones laborales o sociales utilizando recursos lingüísticos con precisión y claridad, teniendo en cuenta el contexto y utilizando formas orales y escritas básicas tanto de la propia lengua como de alguna lengua extranjera.

y) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno social y productivo utilizando los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales y respetando la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento en la toma de decisiones.

z) Ejercer de manera activa y responsable los derechos y deberes derivados tanto de su actividad profesional como de su condición de ciudadano.

Competencias profesionales, personales y sociales relacionadas con el módulo

La formación del módulo se relaciona con las siguientes competencias profesionales:

a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.

g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

Además, dicha formación se relaciona con estas otras competencias personales y sociales que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales:

t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.

u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.

v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.

w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.

x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los



procedimientos de su actividad profesional.

z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

7. Distribución temporal de contenidos

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

Duración: 128 horas. 4 h/semana. 32 semanas

Trimestre 1

1. Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones (33 h.):

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de desratización y desinsectación inadecuadas.
- Procesos y productos de limpieza.

2. Buenas Prácticas higiénicas (24 h.):

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Características
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Sistemas de Autocontrol.
- Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.

Trimestre 2

3. Guía de buenas prácticas de manipulación de los alimentos (19 h.):

- 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.

4. Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados (22 h.):

- Utilización eficiente de recursos, sistemas y métodos.
- Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación.
- Equipos asociados a cada método.
- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas básicas de envasado y conservación.

Trimestre 3

5. Recepción de materias primas (20 h.):

- Materias primas.
- Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Presentaciones comerciales.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Legislación higiénico-sanitaria



6. Economato y bodega (10 h.).

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

8. Elementos transversales (forma en que se incorporan los contenidos de carácter transversal al currículo).

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)

9. 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*.

Las 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, (feed-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 práctica 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.

3. 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.

4.- 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.)

5.- 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.

10. Propuesta de actividades y tareas de enseñanza y aprendizaje (selección y secuenciación) (opcional)

10.1. Actividades de fomento de la lectura

Se propondrá la lectura de libros y artículos de divulgación para su análisis en clase. Se pasarán los enlaces por classroom para facilitar su lectura.

11. Materiales y recursos didácticos

Materiales del aula taller del Dpto. Cocina

Proyector y ordenador

Libro de texto:

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

Autor: José Luis Armendáriz Sanz

Editorial: Paraninfo

ISBN: 978-84-283-3572-0

Apuntes y esquemas de clase.

Realidad del aula taller

Recursos en la red

12. Los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación

12.1. Procedimientos e instrumento de evaluación.

Los incluidos en el apartado 5 referido al mapa de relaciones de elementos curriculares.

12.1.1. **Procedimientos e instrumentos de la dimensión “evaluación continua”.**

Conjunto de procedimientos e instrumentos de evaluación continua (revisión de cuadernos, fichas de trabajo, tareas y/o ejercicios realizados en clase o en casa, cuestionarios, pruebas cortas, la participación en las clases, preguntas de clase, intervenciones en la pizarra, etc.). Esta dimensión en su conjunto, de acuerdo con lo recogido en el P.E., puede tener un peso que oscila entre un mínimo del 10% y un máximo del 30%. El peso concreto será fijado mediante acuerdo de Departamento y podrá ser distinto para los diferentes niveles educativos.

Observación: en el caso de un desarrollo no presencial (telemático) el peso en la calificación del conjunto de instrumentos de esta dimensión no deberá ser inferior al 50%, según acuerdo del ETCP de 24/04/2020.

- Cuaderno del alumnado 5%
- Ejercicios interpretativos 5%
- Ejercicios y prácticas realizadas en casa 5%



- Ejercicios y prácticas realizadas en clase 5%
- Exploración a través de preguntas 5%
- Comprensión oral 5%

12.1.2. Procedimientos e instrumentos de la Dimensión “pruebas programadas”.
Pruebas objetivas (orales o escritas), cuestionarios, proyectos, trabajos, portafolios, tareas finales de carácter global, etc. Esta dimensión en su conjunto, de acuerdo con lo recogido en el P.E., puede tener un peso que oscila entre un mínimo del 70% y un máximo del 90%. El peso concreto será fijado mediante acuerdo de Departamento, y podrá ser distinto para los diferentes niveles educativos. Observación: puede contemplar la realización de pruebas telemáticas (incluidos exámenes orales, con autorización familiar) en el caso de su desarrollo no presencial.

- Observación directa semanal 30%
- Pruebas escritas 20%
- Pruebas prácticas 20%

12.2. Criterios de calificación.

12.2.1. Criterios de calificación final (Por Resultados de Aprendizajes o por trimestres)

La calificación final del módulo será el resultado de calcular la media aritmética o media ponderada del primer, segundo y tercer trimestre, una vez realizada la actualización de las mismas derivadas del proceso de evaluación ordinaria y del proceso de recuperación (en su caso) desarrollado (marcar y rellenar según proceda).

		Media aritmética (1er trimestre 33'3%, 2º trimestre 33'3 y 3er trimestre 33'3%)
		Media ponderada (1er trimestre __%, 2º trimestre __% y 3er trimestre __%)
	X	Media ponderada de los Resultados de Aprendizaje desarrollados durante el curso





12.2.2. Criterios de calificación por resultados de aprendizajes o trimestres

La calificación de cada uno de los resultados de aprendizajes (o trimestres), de acuerdo con la distribución temporal planificada, será el resultado de calcular la media aritmética o media ponderada de la calificación obtenida en cada uno de los criterios de evaluación o conjunto de criterios (o unidades didácticas y/o bloques de contenidos, según el caso) desarrollados en el correspondiente resultado de aprendizaje (o trimestre); según el peso asignado a cada criterio de evaluación (o conjunto de los mismos), obtenida a su vez como resultado de la media ponderada de la calificación obtenida en cada uno de los instrumentos de evaluación asociados al criterio o conjunto de criterios que se recogen en el apartado 5 referente al mapa de relaciones de elementos curriculares y en la siguiente tabla:

ANEXO III

12.2.3. Criterios de calificación de los procesos de recuperación trimestrales (opcional)

La calificación trimestral actualizada del alumnado una vez finalizado el proceso de recuperación correspondiente descrito en el apartado 13.2. será:

- En caso de superar el proceso. La nueva calificación trimestral (calificación actualizada) será el resultado de la media aritmética entre la calificación obtenida en la evaluación o ámbito objeto de recuperación y la obtenida en el proceso de recuperación, garantizándose, en todo caso, la calificación mínima de cinco.
- En caso de no superar el proceso. La calificación será la obtenida en aplicación del cálculo descrito anteriormente (media aritmética), siempre que la calificación resultante no sea inferior a la obtenida en la evaluación objeto de recuperación, en cuyo caso se mantendría esta última.

12.2.4. Enseñanzas de FP. Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).

Cuando un alumno/a no supere algún módulo profesional en la primera convocatoria, se establecerá un **programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos**, que tendrá lugar posterior a la evaluación

Se contemplarán en la programación de aula dentro del desarrollo de cada una de las unidades, serán de carácter individual y estarán enfocadas a ayudar al alumnado a conseguir los resultados de aprendizaje en nivel suficiente como para poder obtener una calificación positiva del módulo. Estas actividades versarán sobre los resultados de aprendizaje no alcanzados y podrán ser de carácter práctico o teórico en función a las necesidades del alumno

12.2.5. Enseñanzas de FP. Programa de Mejora de las competencias (PMC)

Durante las semanas finales, se desarrollará un **programa de mejora de las competencias**, dirigidas al alumnado que sí haya superado los módulos profesionales en 1ª convocatoria. Las actividades desarrolladas, principalmente prácticas irán encaminadas a afianzar o ampliar conocimientos, y se establecerán en función a las necesidades del alumno/a.

13. Medidas de atención a la diversidad

13.1. La forma de atención a la diversidad del alumnado.

El sistema educativo debe dar respuesta a las necesidades educativas de un colectivo de alumnos/as muy heterogéneo con diversas capacidades, intereses y motivaciones.

La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación en Andalucía (LEA) en su artículo 113 (Principios de equidad) define alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE) como:



- Alumnado con necesidades educativas especiales debidas a diferentes grados y tipos de discapacidades personales de orden físico, psíquico, cognitivo o sensorial.
- Alumnado que por proceder de otros países o por cualquier otro motivo se incorpore de forma tardía al sistema educativo.
- Al alumnado con altas capacidades intelectuales.
- El alumnado que precise de acciones de carácter compensatorio.

La Atención a la diversidad consiste en adecuar o adaptar la programación a la diversidad de los alumnos/as. Esta adaptación en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje, contenidos básicos o criterios de evaluación que afecten a la adquisición de la competencia general del título.

Se establecerán actividades que promuevan la inclusión del alumnado tales como:

Refuerzo positivo en los logros que favorezca la autoestima personal.

Trabajo cooperativo para fomentar la colaboración entre alumnado con mayor nivel de conocimientos con los que presentan un nivel más bajo incluyendo alumnos/as con diferentes nacionalidades.

Para los alumnos/as que necesiten mejorar competencias, con ritmos más lentos de aprendizaje en los contenidos de la materia se realizarán actividades de refuerzo y apoyo tales como:

Sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes.

Repetir actividades para los alumnos/as con bajo nivel de conocimiento.

Realización de esquemas y resúmenes de los contenidos mínimos de las unidades didácticas.

Apoyo con ejercicios específicos a partir de las dificultades encontradas.

Prestar un apoyo individualizado en algún momento de la clase o durante la realización de ejercicios y actividades.

Proponer actividades para casa que sirvan de apoyo.

En los Programas Específicos el 100% del alumnado presenta Necesidades Educativas Especiales con una Diversidad Funcional reconocida mediante un certificado de discapacidad para los que se llevará a cabo una adaptación curricular no significativa o de acceso al currículum; es decir no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita).

Este es un grupo de Programa Específico de Formación Profesional básica, hay que decir que las adaptaciones curriculares no significativas son las que más frecuentemente se aplican en el aula, y diferenciamos entre las realizadas en los elementos de acceso al currículo y aquellas que afectan a los propios elementos del currículo. Las adaptaciones de acceso al currículo afectan a la provisión de recursos espaciales, materiales o de comunicación que van a facilitar que algunos alumnos/as con necesidades educativas especiales puedan desarrollar el currículo ordinario o, en su caso, currículo adaptado. Algunos ejemplos son: situar a un alumno/a con



dificultades de visión o audición a una determinada distancia de la pizarra o del profesor/a, mesas regulables en altura para facilitar su utilización por alumnos/as en sillas de ruedas, etc. Las adaptaciones de los elementos del currículo incluyen aquellas modificaciones que se realizan en los agrupamientos de alumnos/as, en la metodología, en las actividades y en las técnicas e instrumentos de evaluación, para responder a las necesidades de cada alumno/a. No afectan a los objetivos ni a los contenidos. Algunos ejemplos de éstas últimas son: situar al alumno/a en los grupos en los que mejor pueda trabajar con sus compañeros, para alumnos/as con dificultades de expresión oral sustituir una prueba oral por otra gráfica o escrita, introducir metodología específica para trabajar determinados contenidos etc.

13.2. Proceso de recuperación trimestral durante el curso. (Sólo en caso de haber rellenado el punto 12.2.3.)

El proceso de recuperación trimestral durante el curso incluirá una Propuesta de recuperación que contendrá la descripción “esquemática” de la propuesta de actividades de recuperación y/o examen de recuperación (en su caso), la vía de comunicación, plazos y condiciones de entrega, fecha y hora del examen de recuperación (en su caso) y ámbito de ésta (1er, 2º y/o 3er Trimestre). Siendo prescriptivo la comunicación al alumnado y a las familias, a través de la aplicación Séneca y/o mediante correo electrónico.

X	Propuesta de Actividades, y/o	Peso: 30%	Período: Primeros 15 días de enero (rec 1º Eva) Primeros 15 tras la vuelta de vacaciones de 2º trimestre (rec 2º Eva) 15 días tras la evaluación 3º. (rec 1,2 y 3º Eva)
	Prueba global	Peso:	Fecha:

Nota: marcar lo que proceda: propuesta de actividades, actividades y prueba global, o prueba global.

Concreción de las actividades de recuperación:

- Resumen de los temas suspensos
- Test de los temas suspensos
- Examen práctico de los RA no adquiridos.

13.3. Enseñanzas de FP. Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).

13.4. Enseñanzas de FP. Programa de Mejora de las competencias (PMC)



Anexos

Anexo I

14. Vías de comunicación y metodológicas “on line” para el desarrollo de la actividad lectiva presencial ordinaria y/o de recuperación y ordinaria no presencial (en su caso).	
La vía prescriptiva de comunicación con el alumnado y sus familias y, en su caso, para el desarrollo de la actividad lectiva ordinaria presencial y no presencial, la constituye la aplicación Séneca, concretamente el cuaderno del profesor/a; junto con el correo electrónico. Pudiéndose adoptar vías metodológicas prioritarias y/o complementarias y alternativas para el citado desarrollo lectivo que se detallan a continuación.	
14.1. Vías metodológicas prioritarias y/o complementarias de desarrollo de la actividad lectiva y/o de recuperación no presencial (marcar las que se van a utilizar, una o varias).	
X	Plataforma “Moodle Centros” de la Consejería de Educación y Deportes. (prioritaria)
	Plataforma Moodle de nuestro Centro (alojada en servidor de contenidos) de la Consejería de Educación.
X	Correo electrónico de Centro dominio “unilabma” y vinculado a la plataforma G. Suite para Educación.
X	Aplicaciones vinculadas a la plataforma G. Suite del Centro, con correo “unilabma”, tales como: “Classroom”, Drive, Meet, etc.
X	A través del teléfono móvil del alumno y/o familiar (con comunicación previa y autorización parental)
	Otras (especificar):
14.2. Vía alternativa de desarrollo de la actividad lectiva y/o de recuperación no presencial para el alumnado que no pueda disponer de medios informáticos para el desarrollo de las sesiones telemáticas y/o por presentar n.e.e. (marcar si se van a utilizar).	
X	Envío al domicilio del alumno/a de actividades de enseñanza y aprendizaje en papel a través de la oficina virtual de Correos, mediante archivo “pdf” enviado a la Secretaría del centro para su gestión postal.
	Otras (especificar):
15. Utilización de videoconferencias en el desarrollo de la actividad lectiva ordinaria y/o de recuperación y ordinaria no presencial (en su caso).	
— El número de sesiones lectivas semanales de videoconferencias programadas serán: 5, una diaria.	
— Desarrollándose:	
	A través de la Plataforma “Moodle Centros” de la Consejería de Educación y Deportes (se recomienda).
X	A través de la aplicación MEET vinculadas a la plataforma G. Suite del Centro, con correo “unilabma” (se recomienda).
X	A través del teléfono móvil del alumno y/o familiar (con comunicación previa y autorización parental)
	Otras (especificar):



Anexo II

Mapa de relaciones de elementos curriculares

Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional: a, u, v, w, x, y, z**Resultado de aprendizaje:** RA1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.**Peso (%)**:10 %

Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	UD
Conceptos y niveles de limpieza. Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.	a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.	10%	Prueba escrita Ejercicio de clase	10 %	Ejercicio del libro tema 1 Examen tema 1	1
	b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfecciones inadecuadas.	5%	Prueba escrita Ejercicio de clase	5%	Ejercicio del libro tema 1 Examen tema 1	1
Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.	c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).	20%	Prueba escrita Ejercicio de clase	20 %	Ejercicio del libro tema 1 Examen tema 1	1
	d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.	10%	Prueba escrita Ejercicio de clase	10 %	Ejercicio del libro tema 1 Examen tema 1	1
	e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).	10%	Prueba escrita Ejercicio de clase	10 %	Ejercicio del libro tema 1 Examen tema 1	1
Procesos y productos de limpieza.	f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una	15%	Prueba escrita Ejercicio de clase	15 %	Ejercicio del libro tema 1 Examen tema 1	1



	unidad de manipulación de alimentos.					
Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.	g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.	10%	Prueba escrita Ejercicio de clase	10 %	Ejercicio del libro tema 1 Examen tema 1	1
	h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.	20%	Prueba escrita Ejercicio de clase	20 %	Ejercicio del libro tema 1 Examen tema 1	1





Mapa de relaciones de elementos curriculares

Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional: a, u, v, w, x, y, z**Resultado de aprendizaje:** RA2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.**Peso (%):**
15%

Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	U D
Normativa general de higiene aplicable a la actividad. Características.	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.	20 %	Exploración a través de preguntas	20 %	Ejercicio tema 2	2
	b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.	15 %	Pruebas escritas	15 %		
Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.	c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	20 %	Pruebas escritas	20 %	Pregunta de examen	2
Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH). Uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.	d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.	15 %	Pruebas escritas	15 %		
	e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.	10 %	Pruebas escritas	10 %		
	f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.	10 %	Observación directa semanal	10 %	Llevar puesto el uniforme de forma correcta, completa y limpia durante las clases prácticas	2
	g) Se han identificado los medios de	10 %	Observación directa semanal	10 %		



	protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.					
--	--	--	--	--	--	--





Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional: a, g, u, v, w, x, y, z						
Resultado de aprendizaje: RA3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.						Peso (%) : 25 %
Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	U D
Normativa general de manipulación de alimentos. Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.	15 %	Pruebas escritas	15 %	Pregunta examen	3
	b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.	15 %	Pruebas escritas	15 %	Pregunta examen	3
	c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.	10 %	Exploración a través de preguntas	10 %	Ejercicios tema 3	32
	d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.	10 %	Exploración a través de preguntas	10 %	Ejercicios tema 3	3
	e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.	10 %	Pruebas escritas	10 %	Pregunta examen	3
	f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.	10 %	Pruebas escritas	10 %	Pregunta examen	3
	g) Se han identificado alergias e intolerancias	10 %	Pruebas escritas	10 %	Pregunta examen	3



	alimentarias.					
	h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.	10 %	Observación directa semanal	10 %	Preguntas en clase práctica Valoración de lo realizado en clase prácticas	3
	i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.	10 %	Observación directa semanal	10 %		3





Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional: a, u, v, w, y, z						
Resultado de aprendizaje: RA4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.						Peso (%) : 5 %
Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	U D
Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.	a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.	15 %	Exploración a través de preguntas	15 %	Ejercicios tema 3	3
	b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.	15 %		15 %		3
	c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.	20 %		20 %		3
	d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.	15 %		15 %		3
	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.	20 %	Pruebas escritas	20 %	Pregunta de examen	3
	f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.	15 %		15 %		3



Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional: a, u, v, w, y, z						
Resultado de aprendizaje: RA5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.						Peso (%): 5%
Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	U D
Concepto de las 3 R: Reducción, Reutilización y Reciclado.	a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.	20 %	Observación directa semanal	20 %	Realización del reciclaje en clase práctica	3
Recogida de los residuos Legislación ambiental. Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.	b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.	15 %	Observación directa semanal	15 %		3
Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	20 %	Observación directa semanal	20 %		3
Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.	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.	15 %	Exploración a través de preguntas	15 %		Ejercicio tema 3



Legislación ambiental.	e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.	15 %		15 %		3
Legislación ambiental.	f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.	15 %		15 %		3





Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional: a, g, t, u, v, w, x, y, z						
Resultado de aprendizaje: RA6. Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.						Peso (%) : 20 %
Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	U D
Sistemas y métodos. Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación. Equipos asociados a cada método.	a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.	15 %	Observación directa semanal Pruebas escritas Pruebas prácticas	15 %	Realización de tareas de conservación en clase prácticas Preguntas de examen Preguntas de clase tema 4	4
	b) Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.	20 %		20 %		4
Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación. Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas básicas de envasado y conservación.	c) Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.	20 %		20 %		4
	d) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	15 %		15 %		4
	e) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.	15 %		15 %		4
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de	15 %		15 %		4



	prevención de riesgos laborales.				
--	----------------------------------	--	--	--	--

Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional: a, u, v, w, y, z						
Resultado de aprendizaje: RA7. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.						Peso (%): 20%
Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	U D
Materias primas. Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones. Categorías comerciales y etiquetados. Presentaciones comerciales. Medidas de prevención de riesgos laborales. Legislación higiénico-sanitaria.	a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.	20 %	Observación directa semanal	20 %	Recepción del pedido semanal para el departamento, comprobación de albaranes y facturas Repartir el pedido de los diferentes profesores Conservar los alimentos en las diferentes zonas según sus características	6
	b) Se han reconocido las materias primas y sus características.	10 %		10 %		6
	c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.	10 %		10 %		6
	d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	10 %		10 %		7
	e) Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.	20 %		20 %		7
Economato y bodega. Descripción y características. Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo. Documentos relacionados con las	f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	10 %		10 %		7
	g) Se han	10		10		7



operaciones de recepción.	colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.	%		%		
	h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza	10 %.		10 %.		7





Anexo III

UD 1: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Temporización: 1 ^{er} Trimestre	Duración: 33 H	Ponderación: 25 %
Objetivos generales relacionados		Competencias P, P y S relacionadas
a, u, v, x, y, z		a, u, v, w, x, y, z
Resultado de aprendizaje:		
RA2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.		
Criterios de evaluación	Instrumento	C. de calificación
a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.	Exploración a través de preguntas	20%
b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.	Pruebas escritas	15%
c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	Pruebas escritas	20%
d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.	Pruebas escritas	15%
e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.	Pruebas escritas	10%
f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.	Observación directa semanal	10%
g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.	Observación directa semanal	10%
LIMPIEZA DE UTILLAJE, EQUIPOS E INSTALACIONES		
Resultado de aprendizaje:		
RA1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.		



Criterios de evaluación	Instrumento	C. de calificación
a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.	Prueba escrita Exploración a través de preguntas	10%
b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas.		5%
c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).		20%
d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.		10%
e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).		10%
f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.		15%
g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.		10%
h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.		20%





UD 2: BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS		
Temporización: 1er Trimestre	Duración: 24 H	Ponderación: 25 %
Objetivos generales relacionados	Competencias P, P y S relacionadas	
a, b, f, u, v, w, x, y, z	a, g, u, v, w, x, y, z	
Resultado de aprendizaje:		
RA3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.		
Criterios de evaluación	Instrumento	C. de calificación
a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.	Pruebas escritas	15%
b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.		15%
c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.	Exploración a través de preguntas	10%
d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.		10%
e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.	Pruebas escritas	10%
f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.		10%
g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.		10%
h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.	Observación directa semanal	10%
i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.	Observación directa semanal	10%



UD 3: GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temporización: 2º Trimestre	Duración: 19 H	Ponderación: 10 %	
Objetivos generales relacionados		Competencias P, P y S relacionadas	
u, v, x, y, z		a, u, v, w, y, z	
Resultado de aprendizaje:			
RA4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.			
Criterios de evaluación		Instrumento	C. de calificación
a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.		Exploración a través de preguntas	15%
b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.			15%
c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.			20%
d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.			15%
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.		Pruebas escritas	20%
f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.			15%
Resultado de aprendizaje:			
RA5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.			
Criterios de evaluación		Instrumento	C. de calificación
a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.		Observación directa semanal	20%
b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.			15%
c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.		Ejercicios	20%



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.	y prácticas realizadas en clase	15%
e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.		15%
f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.		15%

UD 4: ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS		
Temporización: 2º Trimestre	Duración: 22 H	Ponderación: 20 %
Objetivos generales relacionados		Competencias P, P y S relacionadas
b, f, u, v, w, x, y, z		a, g, t, u, v, w, x, y, z
Resultado de aprendizaje:		
RA6. Envasa y 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	Instrumento	C. de calificación
a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.	Observación directa semanal Pruebas escritas Pruebas prácticas	15%
b) Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.		20%
c) Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.		20%
d) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.		15%
e) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.		15%
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.		15%



UD 5: RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS UD 6: ECONOMATO Y BODEGA		
Temporización: 3er Trimestre	Duración: 30 H	Ponderación: 20 %
Objetivos generales relacionados		Competencias P, P y S relacionadas
b, u, v, w, y, z		a, u, v, w, y, z
Resultado de aprendizaje:		
RA7. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.		
Criterios de evaluación	Instrumento	C. de calificación
a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.	Observación directa semanal Pruebas escritas Pruebas prácticas	20%
b) Se han reconocido las materias primas y sus características.		10%
c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.		10%
d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.		10%
e) Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.		20%
f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.		10%
g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.		10%
h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza		10%.

