

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p><b>10/01/2019</b></p>	
	<p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b></p>	<p><b>MD850202</b></p>	
		<p>Revisión 1 Pág. 1/16</p>	

## PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA (On-line)

### MÓDULO: CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS 1º TS DIRECCIÓN DE COCINA

**Código: 0496**

**Duración:64 horas**

**PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2019/2020 hasta el curso 2023/2024**

**FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN:Junio 2019**

**ABREVIATURAS:** CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo

#### 1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

Real Decreto	Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE 12-06-2010)
Orden	ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Cocina. (BOJA 01-10-2011).

#### 2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

La formación del módulo, contribuye a alcanzar los objetivos generales del Ciclo Formativo relacionados a continuación:

- a) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, paraprogramar actividades y organizar recursos.
- b) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para receptionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.
- ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
- p) Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
- r) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	<b>10/01/2019</b>	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		<b>MD850202</b>	
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		Revisión 1    Pág. 2/16	

### 3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.

f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.

p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

### 4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>
		Revisión 1	Pág. 3/16		

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

El significativo cambio en los hábitos y estilos de vida de los consumidores (lejanía del puesto de trabajo y de los centros escolares, incorporación de la mujer a la vida laboral, entre otros) así como la ruptura de la transmisión de conocimientos y cultura culinaria junto con la proliferación de centros comerciales donde se pueden compaginar compras, comida y ocio, con datos con gran influencia en el sector de la Hostelería y la Restauración.

En cuanto a la tipología de establecimientos, la tendencia del mercado apunta hacia un estancamiento, en cuanto a crecimiento se refiere, de los restaurantes tradicionales, de lujo, y de los llamados «de autor» –en España existe el triple de restaurantes por persona que en el resto de Europa–, mientras que se prevé una gran expansión y consolidación de las empresas dedicadas a la restauración colectiva (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de ocio, etc.) y de las llamadas «empresas de restauración moderna» o «neorrestauración», que abarcan un gran ámbito de gama y conceptos.

Debido a este gran crecimiento, la demanda de profesionales del sector de la restauración que sepan adecuarse y responder a las nuevas estructuras organizativas y productivas, es cada vez mayor. Así, estos profesionales, ayudados por la formación adecuada completada por la empresa y la propia experiencia, deberán ser capaces de conseguir y proporcionar elevados estándares de calidad, en el producto y en el servicio, a una clientela cada vez mayor y más exigente, a la que se debe intentar fidelizar, como estrategia básica ante el incremento de la competencia.

La evolución profesional, en cuanto a las funciones que serán desempeñadas por este titulado, se relaciona con las de dirección, comercialización de los productos y organización de las unidades de producción y servicio en cocina, entre otras. La evolución relacionada con el avance tecnológico se traducirá en la introducción de nuevas maquinarias, herramientas y productos, como pueden ser hornos de convección, mixtos programados, máquinas de vacío y vacío compensado, sistemas de distribución diferida en el tiempo y en el espacio, productos de 4.<sup>a</sup> y 5.<sup>a</sup> gama, otros productos ultracongelados, programas informáticos para el control y registro de procesos de producción, programas informáticos de gestión y el uso continuo de Internet para el intercambio de información.

Por último, la evolución organizativa dependerá, en gran medida, de las características de los equipos y maquinarias, adecuadas éstas, a su vez al tipo de oferta gastronómica.

En lo referente a la organización de la producción y de las tareas, puede destacarse la producción en cocinas centrales, que facilita la estandarización de los procesos y la optimización de los recursos.

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		MD850202	
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		Revisión 1 Pág. 4/16	

## 5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRES	Nº HORAS	%NOTA
e, f	e, f, j, l	RA1. Selecciona materias	Selección de Materias Primas	1,2,3	16	25%
e, f, g, k, ñ, p, r	e, f, j, l, n, ñ, p	RA2. Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.	Recepción de Materias Primas	1,2,3	16	25%
e, f, g, k, ñ, p, r	e, f, j, l, n, ñ, p	RA3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.	Almacenamiento de Materias Primas	1,2,3	16	25%
e, f, g, k, ñ, p, r	e, f, j, l, n, ñ, p	RA4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.	Control de Consumos y Existencias	1,2,3	16	25%
<b>TOTAL</b>						<b>64</b>

- **OG**=Objetivos generales. **CPPS**=Competencias profesionales, personales y sociales.
- En las columnas **OG**, **CPPS** y **RA**, el número o letra se corresponde con la Orden.
- **El profesorado identificará los OG y CPPS que estén directamente relacionados con el RA.** Pueden ser todos los que en la Orden se relacionan con el módulo o alguno/os de ellos (ver puntos 2 y 3 de esta programación).
- **Insertar** tantas filas como sean necesarias para completar los RA.
- La **determinación de las UT** debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional.
- **La asociación de UT con RA**, en función de las características del RA y tras valorar su peso formativo, puede ser:
  - **Una UT por cada RA.**
  - **Varias UT por cada RA.**
  - **Otros** (Debe ser visado por el Equipo Directivo).
- **Peso de las UT:** las UT pueden tener el mismo peso o valor (la nota trimestral/final será la media aritmética) o no (la nota trimestral/final será la media ponderada)

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	<b>10/01/2019</b>	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		<b>MD850202</b>	
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		Revisión 1    Pág. 5/16	

## 6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

<b>MÓDULO: CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS</b> <b>UNIDAD TRABAJO 1 : SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b> 16 HORAS	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> (Orden) 1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> (Orden) <p>a) Se han descrito y clasificado las materias primas en restauración.</p> <p>b) Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas.</p> <p>c) Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.</p> <p>d) Se ha analizado la organización de las materias primas teniendo como referencia el código alimentario.</p> <p>e) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.</p> <p>f) Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria.</p> <p>g) Se han identificado y caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria.</p>	<b>4.CONTENIDOS</b> (Orden) <p>Selección de materias primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Materias primas en restauración. Descripciones, clasificaciones, propiedades organolépticas y aplicaciones.</li> <li>- Referentes del Código Alimentario.</li> <li>- Categorías comerciales y etiquetados de alimentos y bebidas. Presentaciones comerciales.</li> <li>- Sellos europeos y sellos españoles de calidad alimentaria. Identificación y características.</li> <li>- Productos alimentarios españoles protegidos por sellos de calidad. Descripción, zona geográfica, método de obtención, vínculo y datos del consejo regulador</li> </ul>
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b> -Se especificará la ponderación de los CE en las programaciones de aula -Los instrumentos de calificación en esta UT serán: -Tareas y actividades en aula taller economato (50%) (Ficha observación semanal) -Exámenes (25%) (Plantilla de corrección) -Trabajos individuales (25%) (Rúbrica) -El apartado observación y trabajos será valorado a través de rúbricas. -El apartado de tareas y actividades de clase se evaluarán por la entrega y la presentación. Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección.	

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	<b>10/01/2019</b>	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		<b>MD850202</b>	
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		Revisión 1    Pág. 6/16	

<b>MÓDULO: CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS            UNIDAD TRABAJO 2: PROCESOS DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS.</b>	
<b>1. TEMPORALIZACIÓN:</b> 16 HORAS	
<b>2. RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> (Orden) 2. Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.	
<b>3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> (Orden) <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han descrito y caracterizado las operaciones necesarias para recepcionar materias primas en cocina.</li> <li>b) Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.</li> <li>c) Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.</li> <li>d) Se ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras.</li> <li>e) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.</li> <li>f) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.</li> <li>g) Se han reconocido y formalizado los documentos relacionados con los procesos de recepción.</li> <li>h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y se ha controlado la recogida de residuos.</li> <li>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>	<b>4. CONTENIDOS</b> (Orden) Recepción de materias primas: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Funciones de la recepción de materias primas. Descripción y caracterización.</li> <li>- Fases y procedimientos para recepcionar materias primas. Organización y control.</li> <li>- Transporte de mercancías perecederas. Normativa. Acuerdo sobre el Transporte Internacional de Mercancías perecederas (ATP)</li> <li>- Equipos y maquinaria asociada a los procesos de recepción.</li> <li>- Documentos relacionados con las operaciones de recepción, economato y bodega. Funciones, formalización y tramitación.</li> </ul>

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<b>10/01/2019</b>		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>		
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 7/16</b>	

### 5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Se especificará la ponderación de los CE en las programaciones de aula
- Los instrumentos de calificación en esta UT serán:
- Tareas y actividades en aula taller economato (50%) (Ficha observación semanal)
- Exámenes (25%) (Plantilla de corrección)
- Trabajos individuales (25%) (Rúbrica)
- El apartado observación y trabajos será valorado a través de rubricas.
- El apartado de tareas y actividades de clase se evaluarán por la entrega y la presentación Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección.

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	<b>10/01/2019</b>	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		<b>MD850202</b>	
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		Revisión 1 Pág. 8/16	

<b>MÓDULO: CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS UNIDAD TRABAJO 3: ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS.</b>	
<b>1. TEMPORALIZACIÓN:</b> 16 HORAS	
<b>2. RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> (Orden)	
3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación	
<b>3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> (Orden)	<b>4. CONTENIDOS</b> (Orden)
<p>a) Se han descrito y caracterizado los lugares para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.</p> <p>b) Se han determinado los métodos de conservación idóneos para las materias primas.</p> <p>c) Se han determinado las temperaturas y los envases adecuados para la conservación de los géneros hasta el momento de su uso.</p> <p>d) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.</p> <p>e) Se ha mantenido el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza.</p> <p>f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y controlado la recogida de residuos.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Lugares para el almacenamiento. Almacén, economato y bodega.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción y características.</li> <li>- Condiciones higiénico-sanitarias en los espacios para el almacenamiento.</li> <li>- Alimentos perecederos, no perecederos y otros suministros. Concepto y características.</li> <li>- Envases para el almacenamiento.</li> <li>- Garantías de calidad y seguridad higiénico-sanitarias.</li> <li>- Clasificación y distribución de las mercancías en función de su conservación, almacenamiento y consumo.</li> </ul> <p>Se trabajarán en todos los contenidos.</p>
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Se especificará la ponderación de los CE en las programaciones de aula</li> <li>-Los instrumentos de calificación en esta UT serán:</li> <li>-Tareas y actividades en aula taller economato (50%) (Ficha observación semanal)</li> <li>-Exámenes (25%) (Plantilla de corrección)</li> <li>-Trabajos individuales (25%) (Rúbrica)</li> <li>-El apartado observación y trabajos será valorado a través de rubricas.</li> <li>-El apartado de tareas y actividades de clase se evaluarán por la entrega y la presentación Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección.</li> </ul>	



	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			MD850202
		Revisión 1	Pág. 9/16		

**MÓDULO: CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS  
UNIDAD TRABAJO 4: CONTROL DE CONSUMOS Y EXISTENCIAS**

**1. TEMPORALIZACIÓN:** 16 HORAS

**2. RESULTADO DE APRENDIZAJE** (Orden)

4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.

**3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

(Orden)

a) Se ha descrito el concepto de control de existencias en restauración.

b) Se han caracterizado los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén, su control, la documentación asociada y las relaciones interdepartamentales entre los departamentos involucrados.

c) Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor y su control.

d) Se han realizado diversos tipos de inventarios y se han descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias.

e) Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias.

f) Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.

g) Se han utilizado aplicaciones informáticas para el control de consumos y existencias en economato.

**4. CONTENIDOS** (Orden)

- Control de existencias en restauración. Concepto.

- Solicitud de pedidos y retirada de géneros de almacén.

• Documentación. Relaciones interdepartamentales. Control.

• Entrega directa. Control.

- Inventario y valoración de existencias.

• Inventario físico e inventario permanente. Concepto.

• Procedimiento de ejecución y documentos asociados.

- Rotación de géneros en almacén. Concepto, función y procedimientos.

- Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas.

• Consumo teórico y consumo real.

- Aplicaciones informáticas de control de consumos y existencias en economato.

**5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

-Se especificará la ponderación de los CE en las programaciones de aula

-Los instrumentos de calificación en esta UT serán:

-Tareas y actividades en aula taller economato (50%) (Ficha observación semanal)

-Exámenes (25%) (Plantilla de corrección)

-Trabajos individuales (25%) (Rúbrica)

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<b>10/01/2019</b>		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>		
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 10/16</b>	

- El apartado observación y trabajos será valorado a través de rubricas.
- El apartado de tareas y actividades de clase se evaluarán por la entrega y la presentación Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección.

## 7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

- Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
- Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
- Educación para la igualdad en ambos sexos.
- Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
- Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva. Además, en este curso académico, se hará especial hincapié en el fomento de hábitos de salud preventivos relacionados con el COVID-19 relacionados con la gestión de la empresa así como en el fomento de la actitud emprendedora.
- Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
- Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
- Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
- Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
- Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

**Se concretarán en la Programación de Aula.**

## 8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE (Orden)

### 8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con el aprovisionamiento. La función de aprovisionamiento incluye aspectos como:

- La selección y control de proveedores.
- Las compras.
- La recepción, almacenamiento y distribución interna de materia primas.
- El control de documentos del aprovisionamiento, de consumos y de existencias

	  	<b>10/01/2019</b>		
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		<b>MD850202</b>	
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		<b>Revisión 1</b>	

## 8.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La clasificación de las materias primas en restauración según el código alimentario.
- El reconocimiento de las características y de las cualidades organolépticas de las materias

## 9. METODOLOGÍA

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

**1. LOS APRENDIZAJES derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar.** Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:

- **Saber:** transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
- **Saber hacer:** demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
- **Saber ser/estar:** Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

Por tanto, el nuevo modelo de la Formación Profesional requiere de una metodología didáctica constructivista que se adapte a los fines de adquisición de capacidades y competencias, a las características del alumno/a y a la naturaleza del Ciclo Formativo para que el alumnado pueda construir su propio aprendizaje y lo ponga en práctica en su vida profesional.

Las decisiones que debe adoptar el profesor respecto a la metodología de un módulo derivan de la consideración de los siguientes aspectos:

### Estilos y estrategias de aprendizaje.

#### Tipos de actividades.

Agrupamientos. Trabajo individual y en grupo.

Aspectos organizativos: tiempos, espacios y recursos didácticos.

Valores transversales. Esfuerzo. Creatividad. Nuevas tecnologías.

**2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje.** La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje. Este curso académico, debemos tener en cuenta que, cuando el alumnado matriculado sea superior a 15 el grupo se desdobra, dando lugar a semipresencialidad en semanas alternas de los grupos. En estos casos, las estrategias de enseñanza-aprendizaje se adaptarán de tal modo que el alumnado que esté en casa pueda seguir su formación a través de las tareas,

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	<b>10/01/2019</b>	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		<b>MD850202</b>	
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		<b>Revisión 1</b>	

ejercicios, actividades, etc. planteadas por cada profesor/a en la plataforma educativa.

**3. Tipos de actividades.** Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

- Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.

- Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.

Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y, en el caso de las complementarias, con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).

- Actividades individuales y en grupo.

Con carácter general, se establece que en la formación on-line las entregas de las tareas se harán a través de la plataforma educativa (Moodle Centro) y se utilizarán por parte del profesorado recursos tales como cuestionarios on-line, realización de vídeos, infografías etc. que ayuden a la comprensión del módulo. Se dará protagonismo también a la actividad en foros y a materiales elaborados por el propio alumnado.

□

**4. Espacios.** Aula polivalente, Almacén o Economato.

En algunos casos, en los grupos con formación semipresencial, los espacios se adaptarán y en numerosas ocasiones serán virtuales. Generalmente y según queda establecida en la normativa las clases prácticas son presenciales y la parte teórica se imparte en semipresencialidad.

5. Cada profesor/a, si lo estima conveniente, establecerá en su programación de aula un anexo, adenda o epígrafe en el que detalle las variaciones a contemplar en el desarrollo de su programación en la formación on-line con respecto a los distintos elementos curriculares (objetivos, contenidos, metodología y evaluación) o instrumentos a utilizar.

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	<b>10/01/2019</b>	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		<b>MD850202</b>	
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		<b>Revisión 1</b>	

## 10. EVALUACIÓN

### 10.1. CONSIDERACIONES GENERALES

1. La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa.
2. Es una evaluación continua. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.
3. No se pueden poner mínimos en la nota de un instrumento de evaluación (por ejemplo, un mínimo de 3 en el examen para hacer media con trabajos, ejercicios de clase...).
4. Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso.
5. En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el **periodo de recuperación/mejora de la calificación:**
  - En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final
  - En 2º en el periodo de recuperación/mejora entre la 2ª evaluación parcial y la final.

### 10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos y el peso de la calificación se reparte, sin que se de relevancia excesiva a unos sobre otros, para favorecer la evaluación continua.
- Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE. Usaremos:
  - Para observación: fichas de observación...
  - Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...
  - Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...
  - Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.
- Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.
- Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.
- Todos los documentos, incluidos los instrumentos, utilizados en el proceso de evaluación del alumno/a estarán a disposición del mismo o de sus representantes legales en caso de minoría de edad. Se facilitará copia de los mismos si los solicita el alumno/a o sus representantes legales en caso de minoría de edad.

### 10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Todas las UT/RA tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.
- Se especificará la ponderación de los CE Criterios de evaluación en las Programaciones de Aula.
- La calificación del MP será la media aritmética (según programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
- Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.
- Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada (según programación) de las

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<b>10/01/2019</b>		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>		
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 14/16</b>	

calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.

-En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.

-En el **periodo ordinario de evaluación** los criterios de calificación se

-establecerán para cada UT/RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados. Ej.: Observación, tareas y trabajos (X%), Exámenes (X%). Se especificará en la Programación de Aula.

-No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.

-Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.

-En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.

-La nota trimestral será la media aritmética (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media aritmética (según programación) de todas las UT/RA.

-Las notas trimestrales y finales se redondean. Siempre que la nota obtenida supere en cinco décimas o más la cifra entera se calificará con la cifra inmediatamente superior y cuando la nota obtenida supere en menos de cinco décimas la cifra entera se dejará la misma cifra

-En aquellos MMPP que tengan un carácter de progresividad en los aprendizajes, la adquisición de RA que impliquen necesariamente la adquisición de RA anteriores, supondrá que dichos RA anteriores han sido adquiridos aun si dichos RA no fueron adquiridos en su momento. Cuando se dé esta circunstancia para ciertos RA, será recogida en la programación.

## 11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

1. Se recogerán en la Programación de Aula durante el periodo ordinario de evaluación las actividades de apoyo dirigidas a ayudar a los alumnos/as que necesiten de medidas encaminadas a facilitarles el logro de determinados RA.
2. Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstas para el periodo de recuperación/mejora se recogerán específicamente en el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora.
3. Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:
  - RA y CE no superados/ mejorables.
  - Plan de trabajo.
  - Momentos e instrumentos de evaluación.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<b>10/01/2019</b>		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>		
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 15/16</b>	

-Criterios de calificación.  
 -Horario y calendario  
 -Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

## 12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

1. Para los alumnos/as que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.
2. Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.
3. En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación no significativa y/o de acceso al currículum: 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 para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

## 13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Libro de texto:

Pérez, Nuria y Civera, J.J. (2014): Gestión y control del aprovisionamiento de materias primas. Editorial Síntesis, Madrid.

D.Infantes, G.Bartra (2016): Control del aprovisionamiento de materias primas. Editorial Altamar Isbn: 9788416415199

Escudero, M<sup>a</sup>J. (2010): Gestión del aprovisionamiento Editorial Paraninfo. Madrid

Código alimentario español Edición 2003.

Webs:

[www.fruta-verduras.com](http://www.fruta-verduras.com)

[www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

[www.alimentación.es](http://www.alimentación.es)

Material audiovisual:

- Pizarra
- Cañón y ordenador

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 16/16	

Documentación propia del Sistema de Gestión de Calidad del CPIFP Hurtado de Mendoza

#### 14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se proponen para este módulo las siguientes:

ACTIVIDAD	RA o CE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Complementarias: Todas las actividades realizadas en el economato-almacén para llevar a cabo el control y recepción de los pedidos semanales, así como su almacenaje y/o conservación.	En estas actividades se considerarán todos los RA del módulo, así como los contenidos transversales y los RA de los módulos colaboradores de este proyecto.	Documentos cumplimentados  Ficha de observación.
Visita a empresas de fabricación y comercialización de materias primas : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita a fábricas de materias primas y productos gastronómicos.</li> <li>• Visita a las instalaciones de cocina de hoteles del sector turístico.</li> <li>• Visita a las instalaciones de cocina central del PTS y/o colectividades.</li> <li>• Visita a comercios mayoristas tipo CASH.</li> <li>• Visita a mercados locales: Merca 80, Mercado San Agustín.</li> <li>• Visita a la piscifactoría criadero de doradas y escuela de hostelería de Salobreña.</li> <li>• Visita a piscifactoría RIOFRIO y granjas de producción agropecuarias.</li> </ul>	1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones	Cuestionario para el alumno plasmando diversos puntos de vista y aprendizaje obtenido

Se aprobarán en reunión de Equipo Docente y de Departamento de Familia a principios de cada curso escolar. Algunas de las actividades extraescolares y complementarias pueden quedar suprimidas. Sólo podrán realizarse aquellas actividades extraescolares y complementarias que puedan desarrollarse garantizando las medidas de seguridad e higiene.

#### 15. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, que forma parte del Proyecto Funcional, tendrá una vigencia de 4 años desde su elaboración. No obstante lo anterior, anualmente y antes del 31 de octubre, las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede.

Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

En la Memoria Final se recogerán las variaciones para el curso siguiente.