

		20/9/2021	
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas	MD850202	
		Revisión 1	Pág. 1/19

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
MÓDULO: LIBRE CONFIGURACIÓN
2º TS DIRECCION DE COCINA (HLC)
Código: - Duración: 63 h
PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2023/24 hasta el curso 2026/27
FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: OCTUBRE 2023

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

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

Real Decreto	<i>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 12/05/2010)</i>
Orden	<i>ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina (BOJA 21/07/2011)</i>

2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

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

Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.

Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.

Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.

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.

m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

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.

o) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los

		20/9/2021	
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas	MD850202	
		Revisión 1	Pág. 2/19

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales personales y sociales del CF relacionadas a continuación:

- c) Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.
- d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.
- 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.
- g) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.
- i) Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.
- 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.
- k) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.
- 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.
- m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
- 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.
- o) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.
- p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o

		20/9/2021	
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas	MD850202	
		Revisión 1	Pág. 3/19

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)

Los profesionales de XXXX tendrán que tener en cuenta:

a) 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.

b) 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.

c) 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.

d) 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.^a y 5.^a 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.

e) 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.

		20/9/2021		 Educación y Deporte
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 4/19	
Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas				

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

OG	CPP S	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	% NOTA
g h i k m ñ o	e o	RA 4. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.	UT 1: CERTIFICACIONES DE CALIDAD: D.O.P. I.G.P E.T.G	1	6	10
			UT 2: NUEVAS TECNOLOGÍAS Y MAQUINARIA EN COCINA	1	9	14
			UT 3: TEXTURAS	1	9	14
g h i k m ñ o	e f g i j l n ñ		UT 4. : LA COCINA DE LAS ALGAS	1	6	10
			UT 5: FERMENTADOS	1	6	10
			UT 6: COCINA REGIONAL GRANADINA Y ANDALUZA	1	9	14
			UT 7: COCINA INTERNACIONAL	2	9	14
			UT 8: ELABORACIÓN DE PLATOS PARA PERSONAS CON NECESIDADES ALIMENTARIAS ESPECÍFICAS	2	9	14

		20/9/2021		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 5/19	
Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas				

	o			
			TOTAL	6 3 100 %
<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Las UT están asociadas al RA´4 del módulo Gestión de la Producción en Cocina y contribuirán con un 20 % a la calificación final del módulo de Gestión de la Producción en cocina. • Peso de las UT: cada UT tiene un peso proporcional a las horas lectivas dedicadas y a su importancia formativa. 				

		20/9/2021		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 6/19	
Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas				

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN UNIDAD TRABAJO 1 : CERTIFICACIONES DE CALIDAD: D.O.P. I.G.P E.T.G	
1.TEMPORALIZACIÓN: 6 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE RA4. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN a) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios. b) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios. c) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados. d) Se han reconocido los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los diferentes sistemas productivos. e) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios. f) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria. g) Se han realizado elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción en cocina. h) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato. i) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	4.CONTENIDOS (Orden) <ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y de acabado de productos culinarios, con respecto a la higiene, la distribución de las materias primas y las operaciones de preelaboración, entre otros. • Aplicación de protocolos de actuación y controles previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios. • Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones. • Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos. • Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria. • Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.

		20/9/2021		
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 7/19	

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

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

Al tratarse de un módulo eminentemente práctico los criterios de calificación en cada UT serán:

- a) Observación de la práctica (50%). (Ficha de observación semanal).
- b) Tareas de clase (20%)
- c) Trabajos (30%).

		20/9/2021		 Educación y Deporte
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 8/19	
Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas				

MÓDULO: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN UNIDAD TRABAJO 2 : NUEVAS TECNOLOGÍAS Y MAQUINARIA EN COCINA	
1.TEMPORALIZACIÓN: 9 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE RA4. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) a) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios. b) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios. c) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados. d) Se han reconocido los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los diferentes sistemas productivos. e) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios. f) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria. g) Se han realizado elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción en cocina. h) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato. i) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	4.CONTENIDOS (Orden) <ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y de acabado de productos culinarios, con respecto a la higiene, la distribución de las materias primas y las operaciones de preelaboración, entre otros. • Aplicación de protocolos de actuación y controles previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios. • Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones. • Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos. • Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria. • Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.

		20/9/2021		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 9/19	
Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas				

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

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

Al tratarse de un módulo eminentemente práctico los criterios de calificación en cada UT serán:

- a) Observación de la práctica (50%). (Ficha de observación semanal)
- b) Tareas de clase (20%)
- c) Trabajos (30%)

		20/9/2021		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 10/19	
Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas				

MÓDULO: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN UNIDAD TRABAJO 3: T E X T U R A S	
1.TEMPORALIZACIÓN: 9 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE RA4. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) <ul style="list-style-type: none"> a) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios. b) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios. c) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados. d) Se han reconocido los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los diferentes sistemas productivos. e) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios. f) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria. g) Se han realizado elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción en cocina. h) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato. i) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. 	4.CONTENIDOS (Orden) <ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y de acabado de productos culinarios, con respecto a la higiene, la distribución de las materias primas y las operaciones de preelaboración, entre otros. • Aplicación de protocolos de actuación y controles previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios. • Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones. • Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos. • Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria. • Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.

		20/9/2021		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 11/19	
Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas				

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

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

Al tratarse de un módulo eminentemente práctico los criterios de calificación en cada UT serán:

- a) Observación de la práctica (50%). (Ficha de observación semanal)
- b) Tareas de clase (20%)
- c) Trabajos (30%)

		20/9/2021		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 12/19	
Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas				

MÓDULO: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN UNIDAD TRABAJO 4: LA COCINA DE LAS ALGAS	
1.TEMPORALIZACIÓN: 6 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE	
RA4. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) <ul style="list-style-type: none"> a) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios. b) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios. c) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados. d) Se han reconocido los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los diferentes sistemas productivos. e) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios. f) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria. g) Se han realizado elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción en cocina. h) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato. i) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. 	4.CONTENIDOS (Orden) <ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y de acabado de productos culinarios, con respecto a la higiene, la distribución de las materias primas y las operaciones de preelaboración, entre otros. • Aplicación de protocolos de actuación y controles previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios. • Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones. • Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos. • Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria. • Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.

		20/9/2021		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 13/19	
Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas				

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

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

Al tratarse de un módulo eminentemente práctico los criterios de calificación en cada UT serán:

- a) Observación de la práctica (50%). (Ficha de observación semanal)
- b) Tareas de clase (20%)
- c) Trabajos (30%)

		20/9/2021	
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas	MD850202	
		Revisión 1	Pág. 9/19

MÓDULO: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN	
UNIDAD TRABAJO 5: FERMENTADOS	
1. TEMPORALIZACIÓN: 6 horas	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE	
RA4. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) a) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios. b) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios. c) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados. d) Se han reconocido los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los diferentes sistemas productivos. e) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios. f) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria. g) Se han realizado elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción en cocina. h) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato. i) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas.	4. CONTENIDOS (Orden) <ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y de acabado de productos culinarios, con respecto a la higiene, la distribución de las materias primas y las operaciones de preelaboración, entre otros. • Aplicación de protocolos de actuación y controles previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios. • Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones. • Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos. • Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria. • Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Se especificará la ponderación de los CE en las programaciones de aula. Al tratarse de un módulo eminentemente práctico los criterios de calificación en cada UT serán: <ul style="list-style-type: none"> a) Observación de la práctica (50%). (Ficha de observación semanal) b) Tareas de clase (20%) c) Trabajos (30%) 	

		20/9/2021	
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas	MD850202	
		Revisión 1	Pá g. 10/ 19

MÓDULO: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN UNIDAD TRABAJO 6: COCINA REGIONAL GRANADINA Y ANDALUZA.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 9 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE	
RA4. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) <p>a) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios.</p> <p>b) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.</p> <p>c) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.</p> <p>d) Se han reconocido los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los diferentes sistemas productivos.</p> <p>e) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios.</p> <p>f) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria.</p> <p>g) Se han realizado elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción en cocina.</p> <p>h) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato.</p> <p>i) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas.</p>	4.CONTENIDOS (Orden) <ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y de acabado de productos culinarios, con respecto a la higiene, la distribución de las materias primas y las operaciones de preelaboración, entre otros. • Aplicación de protocolos de actuación y controles previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios. • Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones. • Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos. • Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria. • Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

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

Al tratarse de un módulo eminentemente práctico los criterios de calificación en cada UT serán:

- a) Observación de la práctica (50%). (Ficha de observación semanal)
- b) Tareas de clase (20%)
- c) Trabajos (30%)

		20/9/2021		
		MD850202		
		Revisión 1	Pá g. 11/ 19	
Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas				

MÓDULO: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN UNIDAD TRABAJO 7: COCINA INTERNACIONAL	
1.TEMPORALIZACIÓN: 9 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE	
RA4. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) <ul style="list-style-type: none"> a) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios. b) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios. c) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados. d) Se han reconocido los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los diferentes sistemas productivos. e) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios. f) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria. g) Se han realizado elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción en cocina. h) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato. i) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas. 	4.CONTENIDOS (Orden) <ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y de acabado de productos culinarios, con respecto a la higiene, la distribución de las materias primas y las operaciones de preelaboración, entre otros. • Aplicación de protocolos de actuación y controles previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios. • Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones. • Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos. • Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria. • Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
Se especificará la ponderación de los CE en las programaciones de aula.	
Al tratarse de un módulo eminentemente práctico los criterios de calificación en cada UT serán:	
<ul style="list-style-type: none"> a) Observación de la práctica (50%). (Ficha de observación semanal) b) Tareas de clase (20%) c) Trabajos (30%) 	

		20/9/2021		
		MD850202		
		Revisión 1	Pá g. 12/ 19	
Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas				

MÓDULO: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN UNIDAD TRABAJO 8: ELABORACIÓN DE PLATOS PARA PERSONAS CON NECESIDADES ALIMENTARIAS ESPECÍFICAS.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 8 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE	
RA4. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) <p>a) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios.</p> <p>b) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.</p> <p>c) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.</p> <p>d) Se han reconocido los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los diferentes sistemas productivos.</p> <p>e) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios.</p> <p>f) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria.</p> <p>g) Se han realizado elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción en cocina.</p> <p>h) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato.</p> <p>i) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas.</p>	4.CONTENIDOS (Orden) <ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y de acabado de productos culinarios, con respecto a la higiene, la distribución de las materias primas y las operaciones de preelaboración, entre otros. • Aplicación de protocolos de actuación y controles previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios. • Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones. • Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos. • Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria. • Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.

		20/9/2021		
		MD850202		
		Revisión 1	Pá g. 13/ 19	

**Programación didáctica módulo profesional
Control del aprovisionamiento de materias
primas**

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

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

Al tratarse de un módulo eminentemente práctico los criterios de calificación en cada UT serán:

- a) Observación de la práctica (50%). (Ficha de observación semanal)
- b) Tareas de clase (20%)
- c) Trabajos (30%)

		20/9/2021		
		MD850202		
		Revisión 1	Pá g. 14/ 19	

**Programación didáctica módulo profesional
Control del aprovisionamiento de materias
primas**

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).

		20/9/2021		
		MD850202		
		Revisión 1	Pá g. 15/ 19	

**Programación didáctica módulo profesional
Control del aprovisionamiento de materias
primas**

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con la producción en cocina. Las funciones de producción y servicio en cocina incluyen aspectos como:

- La regeneración/preelaboración de productos.
- La conservación/envasado.
- La elaboración de productos.
- La terminación/presentación.

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 preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.

El reconocimiento y la interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos.

La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de materias primas.

		20/9/2021		
		MD850202		
		Revisión 1	Pá g. 16/ 19	

**Programación didáctica módulo profesional
Control del aprovisionamiento de materias
primas**

La elaboración de todo tipo de productos culinarios básicos.

9. METODOLOGÍA

En cualquiera de los casos, la metodología de enseñanza se apoyará en las plataformas educativas Moodle Centro o Google Classroom, para tener una relación más fluida con el alumno y aprovechar mejor las jornadas lectivas: corrección de ejercicios, subida de material de estudio, publicación de calificaciones y otros.

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...).

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.

3. Tipos de. 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

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL		20/9/2021	
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas			MD850202	
			Revisión 1	Pá g. 17/ 19	

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.

4. Espacios: Aula ordinaria, aula de gestión, aula taller

10. EVALUACIÓN

10.1. CONSIDERACIONES GENERALES

5. 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.
6. 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.
7. 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...).
8. 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.
9. En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el periodo de recuperación/mejora de la calificación:
10.
 - 10.a. **En 1º** en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.
 - 10.b. **En 2º** en el periodo de recuperación/mejora entre la 2ª evaluación parcial y la final.

10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

1. 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.
2. 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.
3. Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL		20/9/2021		 Educación y Deporte	
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas				MD850202		
					Revisión 1		Pá g. 18/ 19

4. Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.
5. Todos los documentos, incluidos los instrumentos, utilizados en el proceso de

		20/9/2021		
		MD850202		
		Revisión 1	Pá g. 19/ 19	
Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas				

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

1. Cada UT tendrá un valor proporcional a la duración de la misma. Ver tabla de UT en apartado 5.
2. Todos los CE tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.
3. La calificación del MP será la media ponderada (según programación) de las calificaciones de cada uno de las UT, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
4. 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.
5. Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada de las calificaciones (según programación de aula), de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
6. En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
7. 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%).
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. Las notas trimestrales y finales se redondean.
13. 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.
14. Los módulos de Libre Configuración de 2º se evalúan de forma independiente en el primer y segundo trimestre y aparecen en Séneca con una calificación individual como un módulo más en cada trimestre. En la evaluación final, la calificación de la libre configuración supondrá un 20% de la calificación del módulo al que va asociada.

		20/9/2021		
		MD850202		
		Revisión 1	Pá g. 20/ 19	
Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas				

11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

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.

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.

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.
- 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

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.

Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.

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

		20/9/2021		
		MD850202		
		Revisión 1	Pá g. 21/ 19	

**Programación didáctica módulo profesional
Control del aprovisionamiento de materias
primas**

13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

WEBS:

www.mapa.gob.es
www.apicius.es: Revista gastronómica hostelería.
www.montagud.com: Editorial dedicada al material bibliográfico y visual de hostelería. www.sabormediterraneo.com
[www.directoa](http://www.directoa.es)
[www.gastronomiaycia](http://www.gastronomiaycia.com)

BIBLIOGRAFÍA (libros y revistas):

Manolo Rincón, 2008. Sabores Andaluces.
(Asociación para el desarrollo rural de Andalucía).

MATERIAL AUDIOVISUAL:

Lo componen videos, DVD, CD-ROM, transparencias y diapositivas PIZARRA

CAÑÓN Y ORDENADOR

MATERIAL ESPECÍFICO DEL GRUPO:

Por las características de las prácticas a los/as alumnos/as trabajarán con herramientas propias del grupo y que se adapten a cada uno de los módulos teórico-prácticos correspondientes. Cada profesor facilitará al inicio de curso un listado de útiles y herramientas propias del grupo.

MATERIAL ESPECÍFICO DE COCINA: UNIFORMIDAD

Chaquetilla, pantalón, delantal, gorro y paños.
Calzado, preferiblemente cerrado y oscuro.
Herramientas y cuchillería.
Cuchillo cebollero, puntilla y pelador.

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

		20/9/2021		
		MD850202		
		Revisión 1	Pá g. 22/ 19	

**Programación didáctica módulo profesional
Control del aprovisionamiento de materias
primas**

Se propondrá para el módulo las siguientes actividades complementarias abiertas:

Visita a empresas del sector. (Instrumento de evaluación, cuestionario para el alumno)

Conferencia de un profesional del sector. (Instrumento de evaluación, informe y comentario del alumno ajustado a un guión.

Se aprobarán en reunión de Equipo Docente y de Departamento de Familia a principio de cada curso escolar

		20/9/2021		
		MD850202		
		Revisión 1	Pá g. 23/ 19	
Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas				

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 recordarán las variaciones para el curso siguiente.