

				20/9/2023	
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas			MD850202	
				Revisión 1	

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	
MÓDULO: CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	
1º TS DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	
Código: 0496	Duración:64 horas
PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2023/24 hasta el curso 2026/27	
FECHA DE LA ÚLTIMA REVISIÓN O 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 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE 12-06-2010)
- ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración. (BOJA 01-10-2011).

2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del CF relacionados a continuación:

- b) Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.
- c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.
- d) Realizar fichas técnicas de producción, identificando y valorando los parámetros que las caracterizan para determinar la oferta de servicio de alimentos y bebidas, fijar precios y estandarizar procesos.
- e) Identificar necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas para programar actividades y organizar recursos.
- g) Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- h) Identificar los procedimientos adecuados en la organización de servicios, analizando y relacionando tipos, fases y métodos para realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.
- i) Controlar los datos originados por la producción y/o servicio, reconociendo su naturaleza para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

		20/9/2023		
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 2/19	

j) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar al menos dos lenguas extranjeras.

m) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos para mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

ñ) 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.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

c) Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.

d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción y los objetivos prefijados.

f) Realizar o supervisar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas para poner a punto el lugar de trabajo.

g) Realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

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

i) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

j) 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.

l) 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.

m) 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.

		20/9/2023		
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 3/19	

4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR

Los profesionales de Dirección de Servicios en Restauración tendrán que tener en cuenta

a) En la actualidad se cuenta en España con más de 330.000 empresas dedicadas al sector de la hostelería, entre hoteles, restaurantes, cafeterías, bares, hospitales, colectividades, catering, discotecas, pubs, etc.

Se trata de más de 1.200.000 personas trabajando en la especialidad de servicios y con un incremento de unas 150.000 personas en época de verano.

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 para colectivas (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de ocio, etc.) y de las llamadas «empresas de restauración moderna» o «neo restauración», que abarcan un gran ámbito de gama y conceptos.

Otros establecimientos, como cafeterías, cervecerías, pubs, discotecas, bares, etc. siguen ocupando un importante porcentaje en la oferta de establecimientos de hostelería de nuestro país.

c) A causa de la gran diversificación de actividades empresariales en el sector de hostelería y más concretamente en el subsector de restauración, se hace indispensable la aparición de profesionales cualificados para dirigir y supervisar la gran cantidad de empresas de servicios de comidas y bebidas. Deben ser profesionales del sector que sepan adecuarse y responder a las nuevas estructuras organizativas, productivas y de servicios.

d) Las funciones que serán desempeñadas por este titulado se relacionan con la dirección, la comercialización de los productos, la organización de eventos y servicios de restauración y de las unidades de producción entre otras. La evolución profesional relacionada con el avance tecnológico se traducirá en la introducción de nuevas técnicas y sistemas de atención y servicio al cliente, programas informáticos para la gestión y control de establecimientos y servicios 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 al tipo de oferta gastronómica y de servicio.

5 TABLA DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIM ES-T RE	N.º HORA	%NOTA
e,f	e,f,j,l	1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.	UT1. Selección de Materias Primas	1	16H	25%
e,f,g,k,´, p,r	e,f,j,l,n, ´,p	2. Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad	UT2. Recepción de materias primas	1/2	16H	25%

			20/9/2023		
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas		MD850202		
			Revisión 1	Pág. 4/19	

		y seguridad alimentaria.				
e,f,g,k,´,p,r	e,f,j,l,n,´,p	3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.	UT3. Almacenamiento de Materias Primas	2/3	16H	25%
e,f,g,k,´,p,r	e,f,j,l,n,´,p	4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.	UT4. Control de stocks	3	16H	25%
				TOTAL	64 h	100%

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:

- o Una UT por cada RA.
- o Varias UT por cada RA.
- o 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)

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS UNIDAD TRABAJO 1: UT1. Selección de Materias Primas

1. TEMPORALIZACIÓN: 16 HORAS

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE:

1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.

		20/9/2023		
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 5/19	

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se han descrito y clasificado las materias primas en restauración.
- Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas.
- Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.
- Se ha analizado la organización de las materias primas teniendo como referencia el código alimentario.
- Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.
- Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria.
- Se han identificado y caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria.

4. CONTENIDOS

- Materias primas en restauración. Descripciones, clasificaciones, propiedades organolépticas y aplicaciones.
- Referentes del Código Alimentario.
- Categorías comerciales y etiquetados de alimentos y bebidas.
 - Presentaciones comerciales.
- Sellos europeos y sellos españoles de calidad alimentaria. Identificación y características.
- Productos alimentarios españoles protegidos por sellos de calidad. Descripción, zona geográfica, método de obtención, vínculo y datos del consejo regulador.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

PONDERACIÓN C.E	PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN C.C	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
50%	TR	Actividades teóricas
50%	OB	Actividades prácticas

MÓDULO: CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

UT2. Recepción de materias primas

1. TEMPORALIZACIÓN: 16 HORAS

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE:

2. Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.

		20/9/2023		
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 6/19	

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han descrito y caracterizado las operaciones necesarias para recepcionar materias primas en cocina.
- b) Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.
- c) Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.
- d) Se ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras.
- e) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- f) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- g) Se han reconocido y formalizado los documentos relacionados con los procesos de recepción.
- h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y se ha controlado la recogida de residuos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. CONTENIDOS

- Funciones de la recepción de materias primas. Descripción y caracterización.
- Fases y procedimientos para recepcionar materias primas. Organización y control.
- Transporte de mercancías perecederas. Normativa. Acuerdo sobre el Transporte Internacional de Mercancías perecederas (ATP).
- Equipos y maquinaria asociada a los procesos de recepción.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción, economato y bodega. Funciones, formalización y tramitación.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

PONDERACIÓN C.E	PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN C.C	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
50%	TR	Actividades teóricas
50%	OB	Actividades prácticas

MÓDULO: CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

UT3. Almacenamiento de Materias Primas

1. TEMPORALIZACIÓN: 16 HORAS

		20/9/2023		
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 7/19	

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE:

3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se han descrito y caracterizado los lugares para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.
- Se han determinado los métodos de conservación idóneos para las materias primas.
- Se han determinado las temperaturas y los envases adecuados para la conservación de los géneros hasta el momento de su uso.
- Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- Se ha mantenido el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza.
- Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y controlado la recogida de residuos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. CONTENIDOS

- Lugares para el almacenamiento. Almacén, economato y bodega.
- Descripción y características.
- Condiciones higiénico-sanitarias en los espacios para el almacenamiento.
- Alimentos perecederos, no perecederos y otros suministros. Concepto y características.
- Envases para el almacenamiento.
- Garantías de calidad y seguridad higiénico-sanitarias.
- Clasificación y distribución de las mercancías en función de su conservación, almacenamiento y consumo.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

PONDERACIÓN C.E	PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN C.C	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
50%	TR	Actividades teóricas
50%	OB	Actividades prácticas

MÓDULO: CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

UT4. Control de stocks

1. TEMPORALIZACIÓN: 16 HORAS

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE:

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

			20/9/2023			
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas			MD850202		
				Revisión 1		Pág. 8/19

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- 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

- 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

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

PONDERACIÓN C.E	PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN C.C	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
50%	TR	Actividades teóricas
50%	OB	Actividades prácticas

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).

1. **Educación moral y cívica:** derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
2. **Educación para la igualdad:** respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. **Educación para la igualdad en ambos sexos.**
4. **Educación para la paz:** no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
5. **Educación para la salud:** hábitos de vida saludable y deportiva.
6. **Educación para el consumo:** consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. **Educación ambiental:** cuidado con el medio ambiente.

		20/9/2023		
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 9/19	

8. Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
 9. Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
 10. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.
- Se concretarán en la Programación de Aula.

CONTENIDOS RELATIVOS AL COMPORTAMIENTO RESPONSABLE EN LÍNEA

El comportamiento responsable en entornos en línea es fundamental para garantizar el respeto a los derechos de autor y la protección de la privacidad y seguridad de las personas. En este sentido, es importante trabajar en este módulo profesional con contenidos relacionados con las normas de propiedad intelectual y de copyright, así como de comportamiento responsable y seguro cuando se utilizan los medios digitales.

Es necesario que los estudiantes comprendan que cualquier obra que se encuentre en Internet, como imágenes, textos, videos, música, etc., está protegida por derechos de propiedad intelectual, y que su uso sin la debida autorización puede incurrir en un delito de violación de los derechos de autor.

Para evitar este tipo de situaciones, es importante que los estudiantes aprendan acerca de los distintos tipos de licencias:

- Licencias Creative Commons (CC), licencias flexibles que permiten a los creadores de contenido compartir su obra de manera gratuita y legal con condiciones específicas. En este sentido, es necesario explicar las diferentes licencias CC y sus características, para que los estudiantes sepan identificar y utilizar adecuadamente las obras con licencias libres: condiciones que establecen para la utilización de la obra, como la atribución al autor, la no modificación de la obra original, la prohibición de uso comercial, entre otros.
- Copyright: es una forma de protección de los derechos de autor que establece que cualquier obra original está protegida desde el momento en que se crea, sin necesidad de registro ni formalidad alguna. Los derechos de autor permiten a los autores controlar la forma en que se utiliza su obra y autorizar su uso por parte de terceros.
- Licencias GPL (GNU General Public License): son licencias de software libre que permiten a los usuarios ejecutar, copiar, distribuir y modificar el software. El software que se distribuye bajo una licencia GPL es de acceso libre y gratuito, y cualquier modificación o mejora que se realice debe compartirse también bajo la misma licencia.
- Licencias de dominio público: son licencias que permiten la libre utilización y modificación de la obra sin restricciones. En otras palabras, el autor renuncia a sus derechos de propiedad intelectual y cede la obra al dominio público.
- Licencias de software propietario: son licencias que establecen restricciones sobre el uso y distribución del software, limitando las posibilidades de copia, modificación o redistribución del mismo.

Asimismo, es fundamental que los estudiantes aprendan a utilizar bancos de imágenes libres de copyright para evitar cualquier tipo de infracción. En este sentido, se trabajará en cómo buscar y descargar imágenes de bancos de imágenes gratuitos que respeten los derechos de autor.

				20/9/2023	
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas			MD850202	
				Revisión 1	

Por otro lado, es importante que los estudiantes aprendan a citar correctamente las fuentes y realizar atribuciones a las autorías, para dar el crédito correspondiente a los creadores de los contenidos que utilicen.

Finalmente, es necesario concienciar y aprender acerca de los riesgos que conlleva un uso inadecuado de los medios digitales. Así, se incluirán medidas preventivas para el uso responsable y seguro de los medios digitales y evitar riesgos, tanto para la seguridad personal como para la privacidad y la reputación en línea. Algunos de los riesgos más comunes son:

- **Ciberacoso:** el acoso y la intimidación a través de medios digitales pueden ser más fáciles de ocultar y, por lo tanto, más difíciles de detectar. El ciberacoso puede tener un impacto negativo en la autoestima, la salud mental y el rendimiento académico o laboral.
- **Phishing:** El phishing es un tipo de estafa que intenta obtener datos, contraseñas, cuentas bancarias, números de tarjetas de crédito o del documento nacional de identidad de la víctima mediante engaño para utilizarlos en el robo o sustracción de fondos de sus cuentas. Generalmente se obtienen estos datos solicitando al usuario datos personales haciéndose pasar por una empresa o entidad pública con la excusa de comprobarlos o actualizarlos. Esta petición de datos se suele realizar a través de un SMS, whatsapp, una llamada telefónica, un correo electrónico o una ventana emergente durante la navegación por Internet.
- Exposición a **contenido inapropiado:** los jóvenes pueden estar expuestos a contenido inapropiado en línea, como pornografía o violencia, que puede ser perjudicial para su desarrollo.
- **Adicción a la tecnología:** el uso excesivo de dispositivos digitales puede llevar a una adicción a la tecnología, lo que puede afectar negativamente la salud mental y el bienestar.
- Compras de juegos en línea: Son una actividad recurrente entre los jóvenes. Los riesgos se encuentran en las estafas o robos cuando se adquieren estos juegos en plataformas de dudosa procedencia.
- Apuestas en línea: Son una serie de actividades virtuales que generan adicción en adultos, como adolescentes. Estas están relacionadas con los juegos de azar.
- Fuga de información: compartir información personal en línea puede llevar a la fuga de información, lo que puede tener consecuencias negativas para la privacidad y la seguridad.
- Sexting: el envío de mensajes o imágenes sexualmente explícitas a través de medios digitales puede tener graves consecuencias, como el acoso, la difamación o incluso el acoso sexual.
- Virus y software malicioso. Alumnado y profesorado utilizan a diario los equipos informáticos de nuestro Centro para desarrollar diferentes tareas, ya sean académicas, evaluativas o administrativas. Por ello, es esencial llevar a cabo una serie de consejos para garantizar la seguridad de los datos y la protección frente a troyanos, gusanos, spyware, malware, adware, ransomware o apps maliciosas.

		20/9/2023		
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 11/ 19	

Es importante que los usuarios de medios digitales conozcan estos riesgos y tomen medidas para proteger su seguridad y privacidad en línea, como el uso de contraseñas seguras, la verificación de la autenticidad de los mensajes y la limitación del tiempo de uso de los dispositivos digitales. Nuestro Centro cuenta con el **Manual del buen uso del equipamiento informático**, donde se puede ahondar en esta materia.

8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.

8.1 ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones/ subfunciones de la organización de unidades de producción, de los procesos de servicio de bebidas y alimentos en bares/cafeterías y/o eventos, así como algunas relacionadas con la producción, en el ámbito del sector de bares/cafeterías.

Las funciones/subfunciones de organización de unidades de producción, incluyen aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La determinación de recursos.
- La programación de actividades.
- La coordinación vertical y horizontal.
- La puesta a punto del lugar de trabajo.
- La regeneración/preparación/terminación/presentación de productos.
- El mantenimiento de instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas.

Las funciones/subfunciones de desarrollo de los procesos de servicio, incluyen aspectos como:

- Las operaciones de preservicio y/o postservicio.
- La prestación de servicios.
- La atención al cliente.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en los procesos de servicios de bebidas y alimentos en los diversos establecimientos de bares-café, catering u otras formas de restauración y establecimientos hoteleros.

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 organización secuenciada de todas las fases que configuran los procesos de servicios en bares/cafeterías.
- La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
- La identificación y aplicación de técnicas de servicios en bares/cafeterías.
- El desarrollo de las operaciones de preservicio, servicio y postservicio en bares/cafeterías.

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...

		20/9/2023		
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 12/19	

- 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 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.
4. Espacios. Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller...
5. Recursos educativos abiertos

En esta programación didáctica se contempla la integración y uso de recursos educativos abiertos (REA) en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Un recurso educativo abierto (REA) es un material didáctico que se encuentra disponible de forma gratuita y en línea, permitiendo que cualquier docente pueda acceder, utilizar, modificar y distribuirlo sin restricciones. Estos recursos pueden ser de diversos formatos, como textos, imágenes, audios, videos, animaciones, software, entre otros, y son creados con el objetivo de apoyar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Los REA se caracterizan por ser accesibles, reutilizables, adaptables y compartir sus contenidos con la comunidad educativa de manera abierta y colaborativa. Además, se basan en la filosofía de compartir el conocimiento y promover la educación de manera gratuita y sin restricciones.

La integración de estos recursos educativos abiertos (REA) en este módulo profesional es una excelente oportunidad para enriquecer y diversificar el proceso de enseñanza y aprendizaje. Los REA pueden ser de elaboración propia o provenir de repositorios oficiales que garanticen su calidad y pertinencia

Los REA pueden ofrecer contenidos especializados y actualizados para el campo laboral específico del estudiante, y permiten a los docentes personalizar el aprendizaje y adaptarlo a las necesidades y preferencias del estudiante.

Además, el uso de REA puede fomentar habilidades tecnológicas y digitales, de búsqueda de información, de selección y valoración de fuentes, así como de capacidad para trabajar colaborativamente. También pueden fomentar la creatividad, la innovación y el espíritu emprendedor, aspectos muy valorados en el mundo laboral actual.

TIPOS DE ACTIVIDADES

		20/9/2023		
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 13/ 19	

Las actividades en los procesos de enseñanza-aprendizaje son un elemento fundamental, pues una adecuada o inadecuada selección y aplicación de las mismas, pueden contribuir de forma determinante a que los aprendizajes realizados y por tanto los objetivos logrados se aproximen o se alejen de lo deseable.

Las actividades no sólo deben tener en consideración los tipos de contenidos que se van a trabajar sino el tipo de aprendizaje que se quiere promover en el alumnado, los estilos o formas por las que los alumnos y las alumnas aprenden, las estrategias de aprendizaje que utilizan, el aprendizaje social que se suscita.

Para la realización de actividades podemos partir de lo siguiente:

Obtención de las realizaciones profesionales (criterios de realización) de las unidades de competencia de la cualificación profesional, así aseguramos que el alumnado alcanzará la competencia profesional.

Obtención de los criterios de evaluación.

ACTIVIDADES DIAGNÓSTICAS Y MOTIVADORAS.

Estas actividades se utilizan con el fin de despertar el interés en los alumnos/as y estimularles, procurando conseguir su participación activa en el proceso de enseñanza — aprendizaje. Y estarán presentes en el discurrir diario de las clases. Estas son:

Tormenta de ideas: actividad consistente en una puesta en común por la que el profesor plantea una cuestión concreta y los alumnos/as expresan sus ideas de forma espontánea. Esta propuesta la llevaré a cabo como profesor antes de iniciar una unidad didáctica nueva.

Considero interesante que al inicio de una Unidad Didáctica se realice una breve introducción de los contenidos que posteriormente serán objeto de explicación junto a un **esquema** que contenga las ideas fundamentales, ello con el fin de que el alumno/a tenga una visión de conjunto de cuanto se abarcara. Dicho esquema les será entregado por escrito al alumno/a, junto con los objetivos o capacidades terminales de la unidad didáctica, para que conozcan y comprendan los fines que pretendemos conseguir.

ACTIVIDADES DE DESARROLLO.

Las actividades de desarrollo son aquellas que, dentro del proceso de enseñanza-aprendizaje, permiten a los alumnos/as la adquisición de los contenidos, logrando hacer como propios los conocimientos transmitidos por el profesor.

Las actividades de desarrollo que propongo son las siguientes:

Resolución de problemas y la realización de ejercicios. Esta actividad supone que los ejercicios serán proporcionados por el profesor y tienen la finalidad de que los alumnos/as comprendan mejor, a través de la práctica real, los contenidos explicados. Las clases prácticas permiten poner al alumno/a en contacto con instrumentos de resolución de problemas y toma de decisiones en casos concretos, que les acerca a las situaciones reales y permite comprender la aplicación práctica de los modelos teóricos.

	 	20/9/2023		
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 14/19	

Con la realización de los mismos se busca el que el alumno/a aprenda actuando y así, se implique en el proceso de aprendizaje. Las prácticas se formularán para realizarlas en horario fuera de clase y serán corregidas en el aula, resolviendo cuantas dudas que hayan surgido. De este modo se intentara fomentar el esfuerzo por parte de los alumnos/as ya que este es un criterio de evaluación

ACTIVIDADES DE SÍNTESIS.

Actividades globalizadoras que al finalizar cada unidad de trabajo se haga un resumen global de lo explicado, resaltando las conclusiones e ideas más importantes y relacionándolo con la unidad anterior y la siguiente. Para estas actividades es muy importante realizar mapas conceptuales.

ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN Y REFUERZO.

Estas actividades van destinadas a la atención de las diversas necesidades de los alumnos/as.

A los más avanzados se les propondrán actividades de **ampliación**, que consistirán en la investigación, de entre varios temas propuestos por el profesor, en la búsqueda de información y realización de trabajos.

Con aquellos alumnos/as que tengan una mayor dificultad en el proceso de aprendizaje se realizarán actividades de **refuerzo**. Plantearles la realización de ejercicios huyendo en lo posible de la abstracción y buscando que las soluciones a los mismos reflejen situaciones de la vida real, utilizando instrumentos que estén a su alcance

ESPACIOS. AULA ORDINARIA, AULA DE GESTIÓN, AULA-TALLER.

a) La organización del espacio-

Referente al espacio y como nos indica el Currículo del Título Superior de Dirección de Servicios en Restauración de Grado Medio, tendrán las siguientes superficies y medidas:

-Aula polivalente para 30 alumnos 60m², para 20 alumnos 40m².

-Taller de Bar-Cafetería para 30 alumnos 120m², para 20 alumnos 100m²

b) La organización del tiempo-

Su fin es adecuar las diversas actividades al tiempo disponible, entendiendo siempre esta adecuación como **flexible** a las necesidades y características del momento. El orden en el que voy a llevar a cabo la temporalización es:

1º- Asignaré realísimamente un tiempo a cada unidad de trabajo.

2º- Secuenciaré los contenidos y el tiempo para cada actividad.

c) La organización de los agrupamientos-

El Decreto de Currículo, establece que los profesores deben organizar las condiciones para que sea posible el desarrollo de las actividades del alumnado, ya sea individual, en pequeños grupos o en gran grupo. Así, comprobamos que los agrupamientos serán diferentes y además flexibles, en función de los objetivos y contenidos.

1º- Trabajo Individual: Se aplica para la realización de tareas de indagación, permitiendo la reflexión personal, el trabajo autónomo, la adquisición de procedimientos y automatismos, el planteamiento y la resolución de problemas y la adquisición de experiencias en la búsqueda y consulta autónoma de información.

		20/9/2023		
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 15/19	

2º- Equipos de trabajo o pequeños grupos: Estos requieren el empleo de estrategias de indagación, se vinculan habitualmente, al tratamiento de los contenidos procedimentales. Son útiles también para el tratamiento de los contenidos actitudinales. Gracias a ellos pueden ser realizados proyectos de trabajo conjunto.

3º- Gran grupo (o curso): Se utiliza para asambleas, exposiciones verbales, gráficas o documentales y puede tener un carácter propositivo (síntesis iniciales) o conclusivo (síntesis finales).

Ya en la práctica, en el aula-taller de Hostelería se desarrollará la formación en equipos de trabajo, rotando las funciones, para que todo el alumnado realice y domine los procedimientos de trabajo. Con ello pretendo que el alumnado vaya aprendiendo a cooperar con los compañeros y optimizar su trabajo en equipo. Esto es de gran importancia como parte de la Cualificación Profesional; ya que la Hostelería se caracteriza por trabajo en grupos de personas en los que todo depende de la correcta actuación de los compañeros.

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. 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

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.
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 evaluación del alumno/a estarán a disposición del mismo o de sus representantes legales en caso de minoría de

		20/9/2023		
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 16/19	

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. Todas las UT/RA tendrán el mismo peso (según programación). 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 los RA, 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 (según programación) de las calificaciones 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 (65%), Exámenes (35%).
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 ponderada (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media ponderada (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 15% de la calificación del módulo al que va asociada.

10.4 AUTOEVALUACIÓN Y CO-EVALUACIÓN

En esta programación didáctica se incluirá la utilización de la auto-evaluación y la co-evaluación como herramientas de evaluación del alumnado en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

		20/9/2023		
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 17/ 19	

En primer lugar, se podrá utilizar la auto-evaluación al final de cada unidad didáctica o resultado de aprendizaje, para que los estudiantes evalúen su propio trabajo y desempeño y reflexionen sobre lo que han aprendido y cómo han conseguido hacerlo. Se les proporcionará una lista de criterios de evaluación y se les pedirá que evalúen su propio trabajo en función de esos criterios. Además, se les dará la oportunidad de comentar sobre lo que les ha resultado más difícil, lo que les ha resultado más fácil, y qué estrategias han utilizado para conseguir aprender.

En segundo lugar, se podrá hacer uso de la co-evaluación en los proyectos de grupo. Cada grupo tendrá la oportunidad de evaluar el trabajo de sus compañeros de grupo en función de los criterios establecidos por el profesorado. Se les pedirá que proporcionen retroalimentación constructiva y que identifiquen las fortalezas y debilidades de cada miembro del grupo. La co-evaluación es de gran utilidad para fomentar la colaboración entre los estudiantes y para que puedan aprender a trabajar en equipo de manera más eficaz.

Estas herramientas ayudarán al profesorado a evaluar de manera más precisa el trabajo y el desempeño de los estudiantes.

11. 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.
- 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 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 curricular no significativa 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).

		20/9/2023		
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 18/ 19	

13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS-

Son los diversos materiales y equipos que me ayudarán como docente a presentar los contenidos y al alumnado, a adquirir los conocimientos, las destrezas y habilidades necesarias para superar el Módulo.

Serán variados y versátiles, y adecuados a las Competencias Profesionales que el alumnado debe desarrollar. Podrán ser *propios del centro*, entre los que quiero destacar como **recursos generales**: los libros de próxima adquisición para el departamento serán también de consulta para el alumnado, los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales e informáticos (destacando el uso de internet); y como **recursos específicos** para este Módulo:

*Libro de texto para el alumnado: 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 Escudero, M^aJ. (2010): Gestión del aprovisionamiento. Editorial Paraninfo. Madrid. Código alimentario español Edición 2003.
Webs: www.fruta-verduras.com www.codexalimentarius.net www.alimentación.es
Material audiovisual:-
Pizarra- Cañón y ordenador

- *Instalaciones: aula polivalente, aula-taller de bar-cafetería, economato
- *Maquinaria y utensilios propios del bar y restaurante.
- *Material de bar-cafetería: Cristalería, cubertería, loza, lencería, etc.
- *Mobiliario: Mesas, sillas, aparadores, tabloneros y carros, etc.
- *Materias primas.
- *Facturas, albaranes, comanderos, Tpv, etc.



Así mismo, haremos uso de todos los *recursos que pueda ofrecernos el entorno, como:*

- *Bares, restaurantes, hoteles, tiendas especializadas, bibliotecas, centros de profesores, asociaciones, organismos e instituciones públicas y privadas, etc.

INCORPORACIÓN DE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS: RECURSOS TIC-

El actual **Sistema Educativo** destaca la importancia de las **Tecnologías de la Información y Comunicación en el Currículo**, establece que las Tecnologías de la Información y Comunicación se trabajarán en todas las áreas.

Como **Recursos Tic**, podemos destacar los siguientes:



- *Videopro Proyector, retroproyector, ordenadores para el alumnado, etc.
- *Software TPV para aplicación en **Hostelería**.
- *Videos de: Seguridad Alimentaria, Gastronomía, Pre-servicio y Servicio, Atención al Cliente, Medioambiente, Coeducación, etc.
- *Página Web de Educación, Restauración y Hostelería, Seguridad Alimentaria.

Páginas Web de Hostelería y Turismo

www.fehr.es, www.amer.es, www.nuevahosteleria.com, www.mundodelcafe.com, www.casadelté.com,
, www.tebebo.com, www.aguainfat.com, www.alimentacionsana.com.ar,
www.cervezasdelmundo.com, www.restauranteybar.es , entre otras.

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se proponen para este módulo las siguientes:

		20/9/2023		
	Programación didáctica módulo profesional Control del aprovisionamiento de materias primas	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 19/19	

ACTIVIDAD	RA	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Visita a establecimientos hosteleros y restaurantes...), para conocer su organización y funcionamiento	1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.	Cuestionario para el alumno
Visita a establecimientos hosteleros y restaurantes...) (complementaria)	2. Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.	Cuestionario para el alumno
Visita a ferias gastronómicas.	3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.	Cuestionario para el alumno
Conferencia de un profesional del sector (complementaria)	4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.	Cuestionario para el alumno

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

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