

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 1/ 18	

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO: CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS

PRIMAS

1º TS DIRECCIÓN DE COCINA

Código: 0496 Duración:64 horas

PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2023/24 hasta el curso 2026/27

FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: Noviembre 2024

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

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

Leyes Generales del Sistema Educativo	<ul style="list-style-type: none"> - Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo de Educación (LOE). ð Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa (LOMCE). - Ley 17/2001, de 10 de diciembre, de Educación en Andalucía (LEA)
Normativa de la Formación Profesional	<ul style="list-style-type: none"> - Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. - Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía (BOJA nº 202, de 15 de octubre de 2010). - Instrucciones de 25 de septiembre de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente de la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional de la Junta de Andalucía, por la que se ordenan los grados E de Formación Profesional para el curso 2024/2025, y se establecen aspectos organizativos (inicio 27-09-24)
En relación a este ciclo formativo	<ul style="list-style-type: none"> - Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección en Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 21/07/2011) - Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen los títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas - Orden de 16 de Junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título Técnico Superior en Dirección de Cocina (versión consolidada) - Instrucciones de 25 de septiembre de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente de la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional de la Junta de Andalucía, por la que se ordenan los grados E de Formación Profesional para el curso

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 2/ 18	

2024/2025, y se establecen aspectos organizativos (inicio 27-09-24)

2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

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

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES Y PARA LA EMPLEABILIDAD (Orden)

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este título son las que se relacionan a continuación:

- e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 3/ 18	

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

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

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

4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

El significativo cambio en los hábitos y estilos de vida de los consumidores (lejanía del puesto de trabajo y de los centros escolares, incorporación de la mujer a la vida laboral, entre otros) así como la ruptura de la transmisión de conocimientos y cultura culinaria junto con la proliferación de centros comerciales donde se pueden compaginar compras, comida y ocio, con datos con gran influencia en el sector de la Hostelería y la Restauración. En cuanto a la tipología de establecimientos, la tendencia del mercado apunta hacia un estancamiento, en cuanto a crecimiento se refiere, de los restaurantes tradicionales, de lujo, y de los llamados «de autor» –en España existe el triple de restaurantes por persona que en el resto de Europa–, mientras que se prevé una gran expansión y consolidación de las empresas dedicadas a la restauración colectiva (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de ocio, etc.) y de las llamadas «empresas de restauración moderna» o «neorrestauración», que abarcan un gran ámbito de gama y conceptos.

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

La evolución profesional, en cuanto a las funciones que serán desempeñadas por este titulado, se relaciona con las de dirección, comercialización de los productos y organización de las unidades de producción y servicio en cocina, entre otras. La evolución relacionada con el avance tecnológico se traducirá en la introducción de nuevas maquinarias, herramientas y productos, como pueden ser hornos de convección, mixtos programados,

		28/10/2024		
		MD850202		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	Revisión 2	Pág. 4/ 18	

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.

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.

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 5/ 18	

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

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	%NOTA
e,f	e,f,j,l	RA1. Selecciona materias	Selección de Materias Primas	1,2	16	25%
e,f , g, k, ñ, p, r	e,f,j,l, n,ñ,p	RA2. Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.	Recepción de materias primas DUALIZADO EN EMPRESA	2	16	25%
e,f , g, k, ñ, p, r	e,f,j,l, n,ñ,p	RA3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.	Almacenamiento de materias primas	1,2,3	16	25%
e,f , g, k, ñ, p, r	e,f,j,l, n,ñ,p	RA4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.	Control de Consumos y Existencias	1,2,3	16	25%
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).
- **Se asocia un RA con cada UT.**
- **Peso de las UT:** cada UT tiene un valor proporcional al número de horas invertido en ella.

Nota: el elemento importante de esta programación son los Resultados de Aprendizaje. Debido al carácter competencial de la formación, los 4 Resultados de Aprendizaje podrán trabajarse y desarrollarse simultáneamente, a excepción del RA 2, que se trabajará en el periodo de empresa. La unidad de trabajo va asociada directamente con cada RA y queda establecida a título orientativo, como herencia de la antigua Ley. Al alumnado se le hablará de RA y no de Unidades de Trabajo, para que entiendan qué son los cuatro aspectos básicos en los que se va a centrar su aprendizaje en este módulo.

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 6/ 18	

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MODULO: CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS UNIDAD TRABAJO 1: SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS					
1. TEMPORALIZACIÓN: 16 horas					
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)					
1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones					
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4. CONTENIDOS ORIENTATIVOS (Orden)				
<p>a) Se han descrito y clasificado las materias primas en restauración.</p> <p>b) Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas.</p> <p>c) Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.</p> <p>d) Se ha analizado la organización de las materias primas teniendo como referencia el código alimentario.</p> <p>e) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.</p> <p>f) Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria.</p> <p>g) Se han identificado y caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria.</p>	<p>Selección de materias primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Materias primas en restauración. <p>Descripciones, clasificaciones, propiedades organolépticas y aplicaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> Referentes del Código Alimentario. Categorías comerciales y etiquetados de alimentos y bebidas. <p>Presentaciones comerciales.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 				
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN					
<table border="1"> <tr> <td>Rúbricas de observación directa</td> <td rowspan="3">Se detallarán en el cuaderno de evaluación, donde se indicará la ponderación de cada CE.</td> </tr> <tr> <td>Trabajos o actividades</td> </tr> <tr> <td>Exámenes</td> </tr> </table>	Rúbricas de observación directa	Se detallarán en el cuaderno de evaluación, donde se indicará la ponderación de cada CE.	Trabajos o actividades	Exámenes	
Rúbricas de observación directa	Se detallarán en el cuaderno de evaluación, donde se indicará la ponderación de cada CE.				
Trabajos o actividades					
Exámenes					

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 7/ 18	

**MODULO: CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS
UNIDAD TRABAJO 2: PROCESOS DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS.**

1. TEMPORALIZACIÓN: 16 horas (DUALIZADO EN EMPRESA)

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

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

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

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 ORIENTATIVOS (Orden)

Recepción de materias primas:

- 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.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Rúbricas de observación directa	Se detallarán en el cuaderno de evaluación, donde se indicará la ponderación de cada CE.
Trabajos o actividades	
Exámenes	

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 8/ 18	

**MODULO: CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS
UNIDAD TRABAJO 3: ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS.**

1.TEMPORALIZACIÓN: 16 horas

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

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

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

a) Se han descrito y caracterizado los lugares para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.

b) Se han determinado los métodos de conservación idóneos para las materias primas.

c) Se han determinado las temperaturas y los envases adecuados para la conservación de los géneros hasta el momento de su uso.

d) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.

e) Se ha mantenido el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza.

f) 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 ORIENTATIVOS (Orden)

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.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Rúbricas de observación directa	Se detallarán en el cuaderno de evaluación, donde se indicará la ponderación de cada CE.
Trabajos o actividades	
Exámenes	

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 9/ 18	

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

1.TEMPORALIZACIÓN: 16 horas

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

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

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

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

4.CONTENIDOS ORIENTATIVOS (Orden)

- 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.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Rúbricas de observación directa	Se detallarán en el cuaderno de evaluación, donde se indicará la ponderación de cada CE.
Trabajos o actividades	
Exámenes	

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 10/ 18	

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

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.
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.

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

8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

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

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

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

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

- La clasificación de las materias primas en restauración según el código alimentario.
- El reconocimiento de las características y de las cualidades organolépticas de las materias
- El reconocimiento y la interpretación de las normativas referentes al embalaje,

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 11/ 18	

transporte, temperatura, manipulación y otras.

- El control de cantidades y calidades de las materias primas recepcionadas.
- La determinación de las temperaturas, lugares y recipientes adecuados para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.
- La documentación asociada a los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén y al control de consumos de existencias.
- La utilización de aplicaciones informáticas para la gestión del economato.

9. METODOLOGÍA

9.1. CARÁCTER DUAL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL (art. 55 Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional)

1. Toda la oferta de formación profesional impartida en el CPIFP Hurtado de Mendoza tendrá carácter dual, incorporando una fase de formación en empresa u organismo equiparado.

2. El carácter dual de la Formación Profesional se desarrollará mediante una distribución adecuada de los procesos formativos entre los centros de formación profesional y las empresas u organismos equiparados, contribuyendo ambos al logro de las competencias previstas en cada oferta de formación.

3. La fase de formación en la empresa tendrá una duración del 25 % de la duración total prevista del CF y deberá realizarse en el seno de una o varias empresas u organismos equiparados, públicos o privados, pertenecientes al sector productivo o de servicios que sirva de referencia a la formación.

4. Calendario (actualizar cada curso)

Durante el curso 2024-25 se implantarán los nuevos Ciclos Formativos Duales en los cursos de 1º con la siguiente temporalización:

15 de septiembre: Inicio del curso escolar

20 de enero al 7 de marzo: Desarrollo de prácticas duales en empresas.

Esto implica para este MP un total de 16 horas en la empresa.

9.2. CONSIDERACIONES GENERALES

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

1. Se deberán adoptar metodologías activas basadas en proyectos y retos, próximas a la realidad productiva, y la utilización de recursos y materiales tecnológicos que garanticen la calidad y actualización de la formación, mejoren el aprendizaje y atiendan a las distintas necesidades de cada persona en formación (art. 10 Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional)

2. Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 12/ 18	

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...).

3. 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.

4. 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.

5. Espacios. Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller...

6. Recursos educativos abiertos:

En esta programación didáctica contempla la posibilidad de integrar el 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

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 13/ 18	

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.

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. Según lo establecido por el art. 44 de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo de ordenación e integración de la Formación Profesional, la evaluación del aprendizaje del alumnado deberá efectuarse de forma continua, formativa e integradora y realizarse por ámbitos y proyectos, teniendo en cuenta la globalidad del ciclo desde la perspectiva de las nuevas metodologías de aprendizaje
3. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.
4. 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...).
5. 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:
 - a. En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.
 - b. En 2º en el periodo de recuperación entre la 2ª evaluación parcial y la final.

10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

1. En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de momentos e 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. 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 edad. Se facilitará copia de los mismos si los solicita el alumno/a o sus representantes legales en caso de minoría de edad.

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 14/ 18	

10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

1. Todos los RA tendrán el mismo peso. Ver tabla de UT en apartado 5.
2. Todos los CE no tendrán el mismo peso.
3. La calificación del MP será la media aritmética/ponderada 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 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 (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/ponderada de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media aritmética/ponderada de todas las UT/RA.
12. Las notas trimestrales y finales se redondean.

10.4. AUTOEVALUACIÓN Y COEVALUACIÓN

En esta programación didáctica se contempla la posible utilización de la autoevaluación y la coevaluación como herramientas de evaluación del alumnado en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

En primer lugar, se podrá utilizar la autoevaluación 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 coevaluación 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 coevaluación es de gran utilidad para fomentar la colaboración entre los estudiantes y para que puedan aprender a trabajar en equipo de manera más eficaz.

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 15/ 18	

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

10.5 ASISTENCIA

La asistencia al módulo es obligatoria para garantizar el proceso de evaluación continua. Las ausencias reiteradas del alumno/a tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar de manera continua los Criterios de Evaluación. Las tareas, actividades, trabajos, proyectos, etc. que se van desarrollando a lo largo del curso y que sirven para trabajar y demostrar los conocimientos, pero también las competencias y destrezas profesionales son, muchas de ellas, “irrecuperables”, ya que no se disponen ni de tiempo ni de recursos para volverlas a repetir (por ejemplo, no se puede volver a realizar un mismo debate en clase). Por esta razón no todos los instrumentos que se utilicen para la evaluación continua son susceptibles de “recuperación” posterior; de ahí la importancia de asistir a clase con regularidad. Algunas especificaciones, recordatorios y puntualizaciones a tener en cuenta con respecto a la asistencia:

1.- Las faltas de asistencia no son evaluables y cumpliendo con el art. 2.2 de la Orden de 29 de septiembre de 2010 que señala que “la aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo”; en la presente programación se establecen los siguientes requisitos: a) Cuando en una clase se solicite la realización de determinada/s tareas, actividades, ejercicios, fichas etc., en relación al trabajo de una Unidad Didáctica sólo podrán realizarlo quien efectivamente haya estado en clase en esa sesión. Esto significa que, si un alumno/a falta a una sesión en la que el profesor pide una/s tarea/s para esa clase o para su posterior entrega el/ella queda excluido de la entrega de ese trabajo por no haber asistido a clase en esa sesión. El profesor podrá valorar alguna excepción solo en casos extraordinarios y puntuales. b) Sólo se recogerán las actividades, trabajos, fichas, etc. entregados en tiempo y forma y personalmente por el alumno/a en la sesión de clase acordada. Esto implica que un alumno/a no puede presentar una actividad, trabajo, ficha, etc. a través de una tercera persona, ni tampoco en otro momento. El profesor podrá valorar alguna excepción solo en casos extraordinarios y puntuales.

2.- Teniendo en cuenta que la normativa obliga a la “asistencia regular a clase y a su participación en las actividades programadas”, y que no se hace distinción entre faltas justificadas e injustificadas, esta distinción sólo será válida para los datos administrativos en la aplicación Séneca.

3.- Por norma general, si un alumno/a falta a clase y tiene una ausencia a una prueba de demostración de conocimientos (por ejemplo, examen oral o escrito) o debe entregar un trabajo actividad, etc., aunque sea por una falta justificada, pierde esa oportunidad de demostrar sus conocimientos y deberá presentarse en la convocatoria posterior de esa tarea. Esta regla podrá tener sus excepciones a criterio del profesor en función de las circunstancias de tiempo disponible, personales, académicas y/o sociales que se estimen convenientes.

11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

1. Se recogerán en la Programación de Aula durante el periodo ordinario de evaluación las actividades de apoyo dirigidas a ayudar a los alumnos/as que necesiten de medidas encaminadas a facilitarles el logro de determinados RA.
2. Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstas para el periodo de recuperación/mejora se recogerán específicamente en el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora.
3. Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 16/ 18	

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

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

13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Libro de texto: D.Infantes, G.Bartra (2016): Control del aprovisionamiento de materias primas. Editorial Altamar Isbn: 9788416415199. Decidido su uso en septiembre de 2024.

Código alimentario español Edición 2003.

Otra bibliografía recomendada:

McGee, Harold. *La cocina y los alimentos: Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida*. Editorial Debate, 2007.

Coenders, A. (2007). *Química culinaria: Estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocidos* (3ª ed.). Zaragoza: Acribia. ISBN: 978-84-200-0823-3.

Webs:

www.fruta-verduras.com

www.codexalimentarius.net

www.alimentación.es

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 17/ 18	

Material audiovisual:

- Pizarra
- Cañón y ordenador
- Pantalla digital

13. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se proponen para este módulo las siguientes:

ACTIVIDAD	RA o CE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Complementarias: Todas las actividades realizadas en el economato-almacén para llevar a cabo el control y recepción de los pedidos semanales, así como su almacenaje y/o conservación.	En estas actividades se considerarán todos los RA del módulo, así como los contenidos transversales y los RA de los módulos colaboradores de este proyecto.	Documentos cumplimentados Ficha de observación.
Visita a empresas de fabricación y comercialización de materias primas: <ul style="list-style-type: none"> • Visita a fábricas de materias primas y productos gastronómicos. • Visita a las instalaciones de cocina de hoteles del sector turístico. • Visita a las instalaciones de cocina central del PTS y/o colectividades. • Visita a comercios mayoristas tipo CASH o MAKRO. • Visita a mercados locales: Merca 80, Mercado San Agustín. • Visita a la piscifactoría criadero de doradas y escuela de hostelería de Salobreña. • Visita a piscifactoría RIOFRIO y granjas de producción agropecuarias. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones 3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación. 	Cuestionario para el alumno plasmando diversos puntos de vista y aprendizaje Obtenido.

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

		28/10/2024		
		MD850202		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	Revisión 2	Pág. 18/ 18	

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.