

		28/10/2024	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	
		Revisión 2	Pág. 1/19

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
MÓDULO: PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA
1 TS DIRECCIÓN EN COCINA
Código: 0497 Duración: 275
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

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

2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

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

- e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.
- f) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- i) Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.

		28/10/2024	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	
		Revisión 2	Pág. 2/19

- k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.
- m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.
- ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y PARA LA EMPLEABILIDAD (Orden)

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

- d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.
- e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas
- g) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.
- h) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.
- j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

		28/10/2024	
		MD850202	
		Revisión 2	Pág. 3/19
PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			

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

o) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o 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)

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

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

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

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

d) La evolución profesional, en cuanto a las funciones que serán desempeñadas por este titulado, se relaciona con las de dirección, comercialización de los productos y organización de las unidades de

		28/10/2024	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	
		Revisión 2	Pág. 4/19

producción y servicio en cocina, entre otras. La evolución relacionada con el avance tecnológico se traducirá en la introducción de nuevas maquinarias, herramientas y productos, como pueden ser hornos de convección, mixtos programados, máquinas de vacío y vacío compensado, sistemas de distribución diferida en el tiempo y en el espacio, productos de 4.^a y 5.^a gama, otros productos ultracongelados, programas informáticos para el control y registro de procesos de producción, programas informáticos de gestión y el uso continuo de Internet para el intercambio de información. Por último, la evolución organizativa dependerá, en gran medida, de las características de los equipos y maquinarias, adecuadas éstas, a su vez al tipo de oferta gastronómica.

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

5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN
importante – En esta tabla habrá que indicar el RA que dualiza en cada MP (ver listado adjunto)

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	%NOTA
E, f, m	d, e, l, p	RA1. Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno	UD 1: Las zonas y el equipamiento de la cocina.	1	27	25%
			UD 2: Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina	1	18	
G, k	F, j, p	RA2. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas. (DUALIZA)	UD 8: Sistemas y métodos de envasado y conservación de los alimentos	2	56	25%
h	G, p	RA3. Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.	UD 9: La regeneración de los alimentos	1-2	29	25%
H, i, ñ	G, h, n, ñ, o, p	RA4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado	UD 3: Eficacia en preelaboración: supervisión y rendimientos.	1	18	25%
			UD 4: Preelaboración de alimentos: Hortalizas, frutas y setas.	1	30	

		28/10/2024	
		MD850202	
		Revisión 2	Pág. 5/19
PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			

	necesarias en función de su posterior uso	UD 5: Preelaboración de alimentos: La carne.	2	25	
		UD 6: Preelaboración de alimentos: Pescado y marisco.	3	36	
		UD 7: Preelaboración de alimentos: Huevos, legumbres, arroz y pasta.	2-3	36	
TOTAL				275	100%
<input type="checkbox"/> OG=Objetivos generales. CPPS=Competencias profesionales, personales y sociales. <input type="checkbox"/> En las columnas OG, CPPS y RA , el número o letra se corresponde con la Orden. <input type="checkbox"/> 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). <input type="checkbox"/> Insertar tantas filas como sean necesarias para completar los RA. <input type="checkbox"/> La determinación de las UT debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional. <input type="checkbox"/> La asociación de UT con RA , en función de las características del RA y tras valorar su peso formativo, puede ser: <ul style="list-style-type: none"> o Una UT por cada RA. o Varias UT por cada RA. o Otros (Debe ser visado por el Equipo Directivo). <input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> DUA= Dualiza en la empresa					

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: PPCCO	
UD 1: Las zonas y el equipamiento de la cocina.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 27 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA1. Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) <ul style="list-style-type: none"> a) Se han establecido las características de las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria. b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de cocina. c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas. d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas. e) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas. f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. 	4.CONTENIDOS ORIENTATIVOS (Orden) <p>Preparación de las zonas de producción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipos y maquinaria de cocina. Descripción y clasificación. • Distribución y ubicación en los espacios de cocina. • Batería, útiles y herramientas de cocina. Descripción y clasificación. • Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina. Concepto y características: <ul style="list-style-type: none"> o Procedimientos de acopio. o Documentos de control interno del área de cocina. Funciones, formalización y tramitación.

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	28/10/2024	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202
				Revisión 2

<p>g) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio</p> <p>h) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.</p> <p>i) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>					
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN					
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 30%;">Rúbricas de observación directa</td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Según ponderación de CE</td> </tr> <tr> <td>Trabajos o actividades</td> </tr> <tr> <td>Exámenes</td> </tr> </table>	Rúbricas de observación directa	Según ponderación de CE	Trabajos o actividades	Exámenes	
Rúbricas de observación directa	Según ponderación de CE				
Trabajos o actividades					
Exámenes					

MÓDULO: PPCCO	
UNIDAD TRABAJO 2: Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina	
1.TEMPORALIZACIÓN: 18 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA1. Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) <p>a) Se han establecido las características de las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.</p> <p>b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de cocina.</p> <p>c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.</p> <p>d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.</p> <p>e) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.</p> <p>f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.</p> <p>g) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al copio</p> <p>h) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.</p> <p>i) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.</p>	4.CONTENIDOS ORIENTATIVOS (Orden) <p>Preparación de las zonas de producción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipos y maquinaria de cocina. Descripción y clasificación. • Distribución y ubicación en los espacios de cocina. • Batería, útiles y herramientas de cocina. Descripción y clasificación. • Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina. Concepto y características: <ul style="list-style-type: none"> ○ Procedimientos de acopio. ○ Documentos de control interno del área de cocina. Funciones, formalización y tramitación.

		28/10/2024	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	
		Revisión 2	Pág. 7/19

<p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>					
6. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN					
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 30%;">Rúbricas de observación directa</td> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Según ponderación de CE</td> </tr> <tr> <td>Trabajos o actividades</td> </tr> <tr> <td>Exámenes</td> </tr> </table>	Rúbricas de observación directa	Según ponderación de CE	Trabajos o actividades	Exámenes	
Rúbricas de observación directa	Según ponderación de CE				
Trabajos o actividades					
Exámenes					

MÓDULO: PPCCO	
UNIDAD TRABAJO 3: Eficacia en preelaboración: supervisión y rendimientos.	
1. TEMPORALIZACIÓN: 18 horas	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) <ul style="list-style-type: none"> a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas. b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias. c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas. d) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia. f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. g) Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos. h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. 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) Planificación de los procesos de preelaboración de materias primas en cocina: <ul style="list-style-type: none"> • Preelaboración. Concepto y características. • Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. Fases, procedimientos y puntos clave. • Cortes y piezas básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina. • Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes específicos y obtención de piezas. • Rendimiento de materias primas. Concepto. Métodos de cálculo del rendimiento. • Escandallo. Concepto y tipos. Métodos de cálculo de escandallos.

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	28/10/2024
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202
			Revisión 2 Pág. 8/19

7. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Rúbricas de observación directa	Según ponderación de CE
Trabajos o actividades	
Exámenes	

MÓDULO: PPCCO

UNIDAD TRABAJO 4: Prelaboración de alimentos: Hortalizas, frutas y setas.

1. TEMPORALIZACIÓN: 30 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA4. Planifica los procesos de prelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.
- Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas.
- Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia.
- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos.
- Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. CONTENIDOS ORIENTATIVOS (Orden)

Planificación de los procesos de prelaboración de materias primas en cocina:

- Prelaboración. Concepto y características.
- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. Fases, procedimientos y puntos clave.
- Cortes y piezas básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes específicos y obtención de piezas.
- Rendimiento de materias primas. Concepto. Métodos de cálculo del rendimiento.
- Escandallo. Concepto y tipos. Métodos de cálculo de escandallos.

8. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Rúbricas de observación directa	Según ponderación de CE
Trabajos o actividades	
Exámenes	

		28/10/2024	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	
		Revisión 2	Pág. 9/19

MÓDULO: PPCCO					
UNIDAD TRABAJO 5: Preelaboración de alimentos: La carne.					
1. TEMPORALIZACIÓN: 25 horas					
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.					
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) <ol style="list-style-type: none"> a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas. b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias. c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas. d) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia. f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. g) Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos. h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. 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) Planificación de los procesos de preelaboración de materias primas en cocina: <ul style="list-style-type: none"> • Preelaboración. Concepto y características. • Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. Fases, procedimientos y puntos clave. • Cortes y piezas básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina. • Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes específicos y obtención de piezas. • Rendimiento de materias primas. Concepto. Métodos de cálculo del rendimiento. • Escandallo. Concepto y tipos. Métodos de cálculo de escandallos. 				
9. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Rúbricas de observación directa</td> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Según ponderación de CE</td> </tr> <tr> <td>Trabajos o actividades</td> </tr> <tr> <td>Exámenes</td> </tr> </table>	Rúbricas de observación directa	Según ponderación de CE	Trabajos o actividades	Exámenes	
Rúbricas de observación directa	Según ponderación de CE				
Trabajos o actividades					
Exámenes					

MÓDULO: PPCCO
UNIDAD TRABAJO 6: Preelaboración de alimentos: Pescado y marisco.

		28/10/2024	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	
		Revisión 2	Pág. 10/ 19

1. TEMPORALIZACIÓN: 36 horas					
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.					
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) <ul style="list-style-type: none"> a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas. b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias. c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas. d) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia. f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. g) Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos. h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. 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) Planificación de los procesos de preelaboración de materias primas en cocina: <ul style="list-style-type: none"> • Preelaboración. Concepto y características. • Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. Fases, procedimientos y puntos clave. • Cortes y piezas básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina. • Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes específicos y obtención de piezas. • Rendimiento de materias primas. Concepto. Métodos de cálculo del rendimiento. • Escandallo. Concepto y tipos. Métodos de cálculo de escandallos. 				
10. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN					
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 30%;">Rúbricas de observación directa</td> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Según ponderación de CE</td> </tr> <tr> <td>Trabajos o actividades</td> </tr> <tr> <td>Exámenes</td> </tr> </table>	Rúbricas de observación directa	Según ponderación de CE	Trabajos o actividades	Exámenes	
Rúbricas de observación directa	Según ponderación de CE				
Trabajos o actividades					
Exámenes					

MÓDULO: PPCCO	
UNIDAD TRABAJO 7: Preelaboración de alimentos: Huevos, legumbres, arroz y pasta.	
1. TEMPORALIZACIÓN: 36 horas	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) a) Se han identificado las necesidades de	4. CONTENIDOS ORIENTATIVOS (Orden)

		28/10/2024	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	
		Revisión 2	Pág. 11/ 19

<p>limpieza y preparaciones previas de las materias primas.</p> <p>b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.</p> <p>c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas.</p> <p>d) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia.</p> <p>f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>g) Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos.</p> <p>h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.</p> <p>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Planificación de los procesos de preelaboración de materias primas en cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preelaboración. Concepto y características. • Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. Fases, procedimientos y puntos clave. • Cortes y piezas básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina. • Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes específicos y obtención de piezas. • Rendimiento de materias primas. Concepto. Métodos de cálculo del rendimiento. • Escandallo. Concepto y tipos. Métodos de cálculo de escandallos.
---	--

11. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Rúbricas de observación directa	Según ponderación de CE
Trabajos o actividades	
Exámenes	

MÓDULO: PPCCO

UNIDAD TRABAJO 8: Sistemas y métodos de envasado y conservación de los alimentos

1. TEMPORALIZACIÓN: 56 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA2 Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos, recipientes y envases asociados a cada método.

4. CONTENIDOS ORIENTATIVOS (Orden)

Determinación de sistemas y métodos de envasado y conservación:

		28/10/2024	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	
		Revisión 2	Pág. 12/ 19

<p>b) Se ha caracterizado la técnica de conservación por vacío y se han reconocido sus aplicaciones en la cocina.</p> <p>c) Se han reconocido las características y las diferencias entre la pasteurización y esterilización.</p> <p>d) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.</p> <p>e) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación.</p> <p>f) Se han determinado las temperaturas y los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.</p> <p>g) Se han reconocido la relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.</p> <p>h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.</p> <p>i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación: por frío, por calor y otros métodos. • Pasteurización y esterilización. Descripción y características. • Equipos, recipientes y envases asociados a cada método. • Caducidad y caducidad secundaria. Conceptos. Relaciones entre el método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.
--	---

12. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Rúbricas de observación directa	Según ponderación de CE
Trabajos o actividades	
Exámenes	

MÓDULO: PPCCO	
UNIDAD TRABAJO 9: La regeneración de los alimentos	
1.TEMPORALIZACIÓN: 29 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA3. Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.	
<p>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)</p> <p>a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.</p> <p>b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.</p> <p>c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para la regeneración.</p> <p>d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración.</p>	<p>4.CONTENIDOS ORIENTATIVOS (Orden)</p> <p>Regeneración de materias primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de regeneración de alimentos. Concepto, descripción y análisis. • Equipos utilizados en la regeneración. Funciones y procedimientos de uso y control. • Procesos de ejecución de técnicas. Fases y puntos clave durante el desarrollo de las mismas.

		28/10/2024	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	
		Revisión 2	Pág. 13/ 19

<p>e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta la naturaleza de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>					
13. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN					
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 35%;">Rúbricas de observación directa</td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Según ponderación de CE</td> </tr> <tr> <td>Trabajos o actividades</td> </tr> <tr> <td>Exámenes</td> </tr> </table>	Rúbricas de observación directa	Según ponderación de CE	Trabajos o actividades	Exámenes	
Rúbricas de observación directa	Según ponderación de CE				
Trabajos o actividades					
Exámenes					

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.
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.

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 la organización de unidades de producción, así como las propias del desarrollo de los procesos productivos.

La función de organización de unidades de producción incluye aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La determinación de recursos.
- La programación de actividades.
- La coordinación vertical y horizontal.

		28/10/2024	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	
		Revisión 2	Pág. 14/ 19

La función de producción incluye aspectos como:

- La preparación y mantenimiento de las zonas de producción
- Las manipulaciones previas de materias primas.
- La regeneración/preelaboración de productos.
- La conservación/envasado.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

- Procesos de preelaboración de alimentos en el ámbito de la restauración tradicional.
- Procesos de preelaboración de alimentos en cocinas de colectividades/catering u otras formas de restauración.

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 preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.
- El reconocimiento y la interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos.
- La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
- La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de materias primas.
- La organización y ejecución secuenciada de todas las fases que configuran los procesos de preelaboración de materias primas en cocina.

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 de la formación 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

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

		28/10/2024	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	
		Revisión 2	Pág. 15/ 19

16 de septiembre: Inicio del curso escolar
20 de enero al 7 de marzo: Inicio de prácticas duales en empresas

4. Los criterios de evaluación c, d, e, f, g, h, i del resultado de aprendizaje 4 se trabajarán con el Proyecto de Excelencia para los grupos de M y TB mediante el aprendizaje por retos que se ha denominado reto DUG. Para ello se hace referencia a la programación realizada para este momento en colaboración con el módulo de sostenibilidad e IPE

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 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...

		28/10/2024	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	
		Revisión 2	Pág. 16/ 19

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**:

En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.

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. 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 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 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.

		28/10/2024	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	
		Revisión 2	Pág. 17/ 19

3. La calificación del MP será la media **aritmética** (según programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
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 (X%), Exámenes (X%).
8. No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.
9. Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.
10. En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.
11. La nota trimestral será la media **aritmética** (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media **aritmética** (según programación) de todas las UT/RA.
12. Las notas trimestrales y finales se redondean.
13. **En aquellos MMPP que tengan un carácter de progresividad** en los aprendizajes, la adquisición de RA que impliquen necesariamente la adquisición de RA anteriores, supondrá que dichos RA anteriores han sido adquiridos aun si dichos RA no fueron adquiridos en su momento. Cuando se dé esta circunstancia para ciertos RA, será recogida en la programación.
14. **Los módulos de Libre Configuración de 2º se evalúan de forma independiente en el primer y segundo trimestre y aparecen en Séneca con una calificación individual como un módulo más en cada trimestre. En la evaluación final, la calificación de la libre configuración supondrá un 15% de la calificación del módulo al que va asociada.**

11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

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

		28/10/2024	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	
		Revisión 2	Pág. 18/ 19

-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: procesos de preelaboración y conservación de alimentos de la editorial altamar
- Preelaboración y conservación en cocina de José César Muñumel. Editorial Norma Capitel
- Material audiovisual: realizado por el profesor
- Pizarra
- Cañón y ordenador

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se proponen para este módulo las siguientes:

ACTIVIDAD	RA o CE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Visita a un hotel (Extraescolar)		No
Visita al Alhambra Palace (extraescolar)		

Se aprobarán en reunión de Equipo Docente y de Departamento de Familia 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.

 <p>Junta de Andalucía Y TURISMO DE GRANADA</p>	 <p>UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro</p> <p>Gobierno de España MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>28/10/2024</p>		
	<p>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p>MD850202</p>		