**ANEXO PROGRAMACIÓN COVID-19**

MÓDULO

APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

CICLO FORMATIVO FORMACION PROFESIONAL BÁSICA

COCINA Y GASTRONOMÍA

Real Decreto 127/2014, de 28 de Febrero

Decreto 55/2014, de 10 de Junio

Decreto 63/2014, de 24 de Julio

Departamento/Profesores

HOSTELERÍA Y TURISMO

JOSE LUIS LABARRA LÓPEZ

Curso 2019/2020

IES ANTONIO BUERO VALLEJO

### ÍNDICE

INTRODUCCION …………………………………………………………………… 1

CONTENIDOS ………………………………………………………………………. 1

METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO …………………………… 5

EVALUACIÓN ……………………………………………………………………….. 6

ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN ………………………… 16

**INTRODUCCIÓN**

Debido a la situación del covid-19, he realizado un anexo a mi programación, dónde expongo qué, cuándo y cómo voy a evaluar al alumnado.

Además, dejaré constancia de las vías por las que me comunicaré con todos ellos y de un plan individualizado de trabajo que realizaré.

1. CONTENIDOS COVID-19

Las unidades de trabajo que habían impartido antes de la situación de confinamiento han sido todas las respectivas al primer y segundo trimestre, es decir, la UT 1,2,7,8 Las UT 3, 4, 5 y 6 se podrán impartir en caso de que de tiempo después de los planes de trabajo individualizados que tras esta situación mando semanalmente a los alumnos y que en cualquier caso, no supondrán una penalización en la nota del alumnado, si no que servirán para subir nota.

**BLOQUES TEMÁTICOS:**

**BLOQUE 1: UT.1.** **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTILLAJE, EQUIPOS E INSTALACIONES:**

- Conceptos y niveles de limpieza.

- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.

- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.

- Procesos y productos de limpieza.

**BLOQUE 2: UT2. BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS:**

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

- Limpieza y desinfección.

- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Características.

- Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.

**BLOQUE 3: UT3. APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS:**

- Normativa general de manipulación de alimentos.

- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

**BLOQUE 4: UT.4. REDUCCIÓN DE CONSUMOS DE:**

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.

- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.

- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos

**BLOQUE 5: UT.5. RECOGIDA DE LOS RESIDUOS:**

- Legislación ambiental.

- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.

- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

**BLOQUE 6: UT.6. ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS:**

- Sistemas y métodos

- Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación.

- Equipos asociados a cada método.

- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.

- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas básicas de envasado y conservación.

**BLOQUE 7: UT.7. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS:**

- Materias primas.

- Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.

- Categorías comerciales y etiquetados.

- Presentaciones comerciales.

- Medidas de prevención de riesgos laborales.

- Legislación higiénico-sanitaria.

**BLOQUE 8: UT.8. ECONOMATO Y BODEGA:**

- Descripción y características.

- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.

- Documentos relacionados con las operaciones de recepción.

* ORGANIZACIÓN EN UNIDADES DIDÁCTICAS. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.

La duración de las UT será la que se estime necesaria para la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo por los alumnos, siendo por tanto la distribución horaria por UT orientativa, la suma de todas ellas es de aproximadamente 130 horas, 4h a la semana, como se marca en el Currículo. La distribución horaria semanal del módulo será los lunes a 1ª y 2ªh y los viernes a 3ª Y 4ªh.

**Distribución de contenidos (130h) aprox**

**UT.1**. Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones: 20h (23 feb.aprox- 2º trimestre).

**UT.2**. Buenas Prácticas higiénicas: 16h (24 Marzo aprox.- 2º trimestre)

**UT.3.** Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos:16h (14 abr.aprox.- 3erT t)

**UT.4.** Reducción de consumos: 16h (27 abril aprox.-3º trimestre)

**UT.5**. Recogida de los residuos: 10h (1 Mayo aprox.-3º trimestre)

**UT.6**. Envasado y conservación de géneros crudos, semiel. y elabor. 20h (1junio apr.-3ºT)

**UT.7.** Recepción de materias primas 16h (hasta el 15 dic aprox).

**UT.8.** Economato y bodega 16h (hasta el 15 dic aprox).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad didáctica** | **Horas aproximadas 130h** | **Trimestre** |
| **UT1. Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones** | **20** | 2 |
| **UT 2. Buenas Prácticas higiénicas** | **16** | 2 |
| **UT3. Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos** | **16** | 3 |
| **UT 4. Reducción de consumos** | **16** | 3 |
| **UT 5. Recogida de los residuos** | **10** | 3 |
| **UT 6. Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados** | **20** | 3 |
| **UT 7. Recepción de materias primas** | **16** | 1 |
| **UT 8. Economato y bodega** | **16** | 1 |

1. METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO COVID-19

Durante este tercer trimestre tan novedoso para todos nosotros provocado por el COVID-19, la metodología a seguir será un plan de refuerzo y/o recuperación de contenidos teóricos.

Para facilitar el aprendizaje y sobre todo la comunicación directa con el alumnado, utilizaré la plataforma Papás (por donde los padres también recibirán esta información, siendo esta una plataforma oficial de comunicación) y Telegram (ya que para ellos es más rápido, sencillo y podemos enviarnos videos y fotos) donde compartiré con ellos (al habernos creado un grupo de clase) los contenidos de cada UT (tareas) enviándolas semanalmente todos los lunes y debiendo entregarlas en viernes de la semana en curso antes de las 23:59h, utilizando para ello Telegram.

Con estos planes de trabajo teóricos se intentará que el alumno supere los criterios de cada RA para así poder superar el curso.

1. LA EVALUACIÓN COVID-19

Únicamente evaluaré el primer y segundo trimestre con las notas que ya tenía antes de la situación del COVID.

En el caso de poder seguir avanzando con RA imprescindibles, se evaluarán con el fin de poder subir nota y nunca de penalizar al alumno la entrega de tareas semanales.

* **CRITERIOS DE EVALUACIÓN, INSTRUMENTOS Y CALIFICACIÓN**

Debido a que dispongo de notas del primer y segundo trimestre, mantendré los porcentajes de todos los aspectos que evalúo.

Las distintas actividades evaluadas, deben ser unificadas al finalizar cada trimestre y curso en una sola nota que represente el grado de consecución por el alumno de las competencias adquiridas, definidas en resultados de aprendizaje, y también de los objetivos propuestos tal como establece el Decreto 63/2014**,** en el que expresa que, para la nota de aprobado, el alumno deberá obtener una puntuación igual o mayor a 5:

* **Exámenes teóricos** puntuada de 1 a 10: **100%** de la nota, que se desglosará de la siguiente manera:
* Pruebas escritas: 60% (Con formato tipo test, preguntas cortas y/o preguntas de desarrollo)
* Cuaderno personal del alumno: 20% (Revisión del cuaderno, toma de apuntes, limpieza…)
* Trabajo de clase: 20% (Actividades, ejercicios escritos, exposiciones…)

**Para obtener la nota de cada Trimestre:**

Se harán dos exámenes teóricos por cada trimestre englobando todos los criterios de evaluación que se exponen a continuación en las tablas, obteniendo así una nota en cada examen, debiendo obtener una nota superior al 3 para poder hacer medio de los dos exámenes.

**Para obtener la nota Final:**

Para calificar la nota del módulo y dada la situación tan excepcional en la que nos encontramos con la emergencia sanitaria del COVID-19, la nota final de módulo la obtendremos haciendo directamente la media de las dos primeras evaluaciones a los alumnos con ninguna de ellas pendientes

Los planes de trabajo individualizados que tienen que realizar estos alumnos durante este tercer trimestre tras esta situación tan excepcional y que les mando semanalmente, en cualquier caso, no supondrán una penalización en su nota, si no que servirán para subir nota.

Para los alumnos con criterios de evaluación pendientes en las evaluaciones anteriores, deberán “**obligatoriamente**” realizar las tareas que se les mandan semanalmente y entregarlas en tiempo y forma indicadas antes del 5 de Junio. De lo contrario, no se les podrá modificar la nota al alza y por lo tanto, permanecerá la que se obtenga al realizar la media de la primera y la segunda evaluación.

La calificación final será un 50% de la nota obtenida en los planes de trabajo teóricos (tareas) y un 50% de la nota obtenida de las evaluaciones anteriores.

Todas las tareas semanales enviadas a los alumnos llevan los resultados de aprendizaje correspondientes al igual que sus respectivos criterios de evaluación asociados a ellos.

Se marcará a cada resultado de aprendizaje un porcentaje parcial del total de ellos, como aparece en las tablas. Por tanto la nota final será la suma de la nota obtenida en cada resultado de aprendizaje una vez ponderado su porcentaje correspondiente. La nota de cada resultado de aprendizaje se obtendrá de la suma de cada uno de los criterios de evaluación asociados a ese resultado de aprendizaje una vez aplicado el porcentaje parcial de cada uno de ellos, obtenido al realizar los exámenes teóricos de cada trimestre. En el caso de que algún criterio se evalúe en varias unidades de trabajo, la nota de esos criterios se calculará haciendo la nota media de las calificaciones de cada uno de ellos en las unidades de trabajo evaluadas. Finalmente se sumaran todas las notas de cada uno de los resultados de aprendizajes una vez aplicados sus correspondientes porcentajes.

La escala de valoración de las calificaciones contempla los siguientes aspectos numéricos en base a la utilización de medias aritméticas que relacionan el número de Indicadores alcanzados por el alumno, independientemente de su naturaleza, y el número total de Indicadores potencialmente alcanzables:

No alcanza las capacidades mínimas al no haber conseguido alcanzar la consecución de los Indicadores de Contenidos Mínimos y por lo tanto Suspenso:

* Valoraciones numéricas del 1 al 4

Demuestra conseguidas las capacidades expresadas en los Indicadores de contenidos con puntuación igual o superior a 5 con la siguiente gradación:

* Suficiente. Valoraciones numéricas de 5 a 6
* Bien: valoración numérica de 6 a 7
* Notable: valoraciones numéricas de 7 a 9
* Sobresaliente: valoración numérica de 9 a 10

***También habrá que tener en cuenta las siguientes premisas:***

* En el caso de las pruebas de recuperación, la calificación será de 5 puntos como máximo cuando ésta quede superada.
* En el caso de trabajos entregados por los alumnos fuera del plazo prefijado la nota máxima será de un 5.
* La asistencia a clase es obligatoria a efectos de la aplicación de la evaluación continua y se establecerá un procedimiento de evaluación extraordinario para aquellos que pierdan ese derecho.
* El alumnado que ha perdido la evaluación continua será evaluado en la evaluación final ordinaria y la nota será el 100% de una prueba teórica o teórico-práctica.
* En cuanto a los exámenes teóricos, se harán 2 por trimestre, con sus respectivas recuperaciones, haciendo la media de la nota de cada uno de ellos, destacándose que NO se hará nota media si uno de los exámenes tiene una puntuación igual o inferior a 3.
* Para poder aprobar la evaluación continua y no tener que presentarse a la evaluación ordinaria hay que tener un mínimo de 5 puntos en la media de las tres convocatorias continuas (1er examen+ 2dº examen+ 3er examen/ 3).
* ASIGNACIÓN A CADA CRITERIO DE EVALUACIÓN SU INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Para la calificación se tendrán en cuenta los resultados obtenidos en los distintos instrumentos de evaluación, los cuales están relacionados con los distintos criterios, de esta manera, la superación del módulo garantiza el logro de dichos criterios. A continuación establece en tanto por ciento, tanto los resultados de aprendizaje, como los criterios de evaluación y a su vez, cada uno de ellos, aparece asociado al instrumento con el que se va a evaluar, para así poder expresar una calificación numérica a cada uno de ellos.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 01** | **%** | **Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.** | | | | |
| **10%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos. | | | 20% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas. | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D). | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD). | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos. | | | 20% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo. | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD. | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 02** | **%** | **Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.** | | | | |
| **15%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas. | | | 20% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos. | | | 20% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. | | | 20% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 03** | **%** | **Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.** | | | | |
| **15%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación. | | | 15% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes. | | | 15% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
|  |  |
| i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 04** | **%** | **Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados** | | | | |
| **10%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca. | | | 10% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |
| b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental. | | | 10% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |
| c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. | | | 20% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |
| d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente. | | | 20% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |
| e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria. | | | 20% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |
| f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos. | | | 20% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 05** | **%** | **Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.** | | | | |
| **15%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. | | | 10% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |
| b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria. | | | 10% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |
| c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. | | | 20% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |
| d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones. | | | 20% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |
| e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental. | | | 20% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |
| f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos. | | | 20% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 06** | **%** | **Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.** | | | | |
| **15%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método. | | | 10% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |
| b) Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos. | | | 10% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |
| c) Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos. | | | 20% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |
| d) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. | | | 20% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |
| e) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final. | | | 20% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |
| f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales. | | | 20% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 07** | **%** | **Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.** | | | | |
| **20%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| b) Se han reconocido las materias primas y sus características. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos. | | | 20% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. | | | 20% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| e) Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |

**NOTA:** Cabe destacar que en todas las pruebas y/o trabajos escritos de cada unidad didáctica, se trabajarán todos los criterios marcados y que la prueba se considerará apta si supera al menos la mitad de los criterios o más. Con lo cual deberá recuperar esa prueba al completo si no fuera así.

1. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN COVID 19

* **1ª Evaluación Final Ordinaria (5 JUNIO)**:

Los alumnos que tengan pendiente uno o varios RA con sus respectivos Criterios de Evaluación, recibirán el plan de trabajo individualizado (tareas) y deberán entregarlo antes de 5 de Junio para poder evaluarlo

La calificación final será un 50% de la nota obtenida en los planes de trabajo teóricos (tareas) y un 50% de la nota obtenida de las evaluaciones anteriores.

* **2ª Evaluación Final Ordinaria (23 JUNIO):**

Los alumnos que en la 1ª Evaluación final Ordinaria no hayan superado el módulo, realizarán de nuevo los planes de trabajo individualizados y los enviarán antes del día 23 para poder evaluarlos.

**ANEXO PROGRAMACIÓN COVID-19**

MÓDULO

APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

CICLO FORMATIVO FORMACION PROFESIONAL BÁSICA

COCINA Y GASTRONOMÍA

Real Decreto 127/2014, de 28 de Febrero

Decreto 55/2014, de 10 de Junio

Decreto 63/2014, de 24 de Julio

Departamento/Profesores

HOSTELERÍA Y TURISMO

JOSE LUIS LABARRA LÓPEZ

Curso 2019/2020

IES ANTONIO BUERO VALLEJO

### ÍNDICE

INTRODUCCION …………………………………………………………………… 1

CONTENIDOS ………………………………………………………………………. 1

METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO …………………………… 5

EVALUACIÓN ……………………………………………………………………….. 6

ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN ………………………… 16

**INTRODUCCIÓN**

Debido a la situación del covid-19, he realizado un anexo a mi programación, dónde expongo qué, cuándo y cómo voy a evaluar al alumnado.

Además, dejaré constancia de las vías por las que me comunicaré con todos ellos y de un plan individualizado de trabajo que realizaré.

1. CONTENIDOS COVID-19

Las unidades de trabajo que habían impartido antes de la situación de confinamiento han sido todas las respectivas al primer y segundo trimestre, es decir, la UT 1,2,7,8 Las UT 3, 4, 5 y 6 se podrán impartir en caso de que de tiempo después de los planes de trabajo individualizados que tras esta situación mando semanalmente a los alumnos y que en cualquier caso, no supondrán una penalización en la nota del alumnado, si no que servirán para subir nota.

**BLOQUES TEMÁTICOS:**

**BLOQUE 1: UT.1.** **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTILLAJE, EQUIPOS E INSTALACIONES:**

- Conceptos y niveles de limpieza.

- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.

- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.

- Procesos y productos de limpieza.

**BLOQUE 2: UT2. BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS:**

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

- Limpieza y desinfección.

- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Características.

- Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.

**BLOQUE 3: UT3. APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS:**

- Normativa general de manipulación de alimentos.

- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

**BLOQUE 4: UT.4. REDUCCIÓN DE CONSUMOS DE:**

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.

- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.

- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos

**BLOQUE 5: UT.5. RECOGIDA DE LOS RESIDUOS:**

- Legislación ambiental.

- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.

- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

**BLOQUE 6: UT.6. ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS:**

- Sistemas y métodos

- Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación.

- Equipos asociados a cada método.

- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.

- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas básicas de envasado y conservación.

**BLOQUE 7: UT.7. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS:**

- Materias primas.

- Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.

- Categorías comerciales y etiquetados.

- Presentaciones comerciales.

- Medidas de prevención de riesgos laborales.

- Legislación higiénico-sanitaria.

**BLOQUE 8: UT.8. ECONOMATO Y BODEGA:**

- Descripción y características.

- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.

- Documentos relacionados con las operaciones de recepción.

* ORGANIZACIÓN EN UNIDADES DIDÁCTICAS. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.

La duración de las UT será la que se estime necesaria para la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo por los alumnos, siendo por tanto la distribución horaria por UT orientativa, la suma de todas ellas es de aproximadamente 130 horas, 4h a la semana, como se marca en el Currículo. La distribución horaria semanal del módulo será los lunes a 1ª y 2ªh y los viernes a 3ª Y 4ªh.

**Distribución de contenidos (130h) aprox**

**UT.1**. Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones: 20h (23 feb.aprox- 2º trimestre).

**UT.2**. Buenas Prácticas higiénicas: 16h (24 Marzo aprox.- 2º trimestre)

**UT.3.** Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos:16h (14 abr.aprox.- 3erT t)

**UT.4.** Reducción de consumos: 16h (27 abril aprox.-3º trimestre)

**UT.5**. Recogida de los residuos: 10h (1 Mayo aprox.-3º trimestre)

**UT.6**. Envasado y conservación de géneros crudos, semiel. y elabor. 20h (1junio apr.-3ºT)

**UT.7.** Recepción de materias primas 16h (hasta el 15 dic aprox).

**UT.8.** Economato y bodega 16h (hasta el 15 dic aprox).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad didáctica** | **Horas aproximadas 130h** | **Trimestre** |
| **UT1. Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones** | **20** | 2 |
| **UT 2. Buenas Prácticas higiénicas** | **16** | 2 |
| **UT3. Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos** | **16** | 3 |
| **UT 4. Reducción de consumos** | **16** | 3 |
| **UT 5. Recogida de los residuos** | **10** | 3 |
| **UT 6. Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados** | **20** | 3 |
| **UT 7. Recepción de materias primas** | **16** | 1 |
| **UT 8. Economato y bodega** | **16** | 1 |

1. METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO COVID-19

Durante este tercer trimestre tan novedoso para todos nosotros provocado por el COVID-19, la metodología a seguir será un plan de refuerzo y/o recuperación de contenidos teóricos.

Para facilitar el aprendizaje y sobre todo la comunicación directa con el alumnado, utilizaré la plataforma Papás (por donde los padres también recibirán esta información, siendo esta una plataforma oficial de comunicación) y Telegram (ya que para ellos es más rápido, sencillo y podemos enviarnos videos y fotos) donde compartiré con ellos (al habernos creado un grupo de clase) los contenidos de cada UT (tareas) enviándolas semanalmente todos los lunes y debiendo entregarlas en viernes de la semana en curso antes de las 23:59h, utilizando para ello Telegram.

Con estos planes de trabajo teóricos se intentará que el alumno supere los criterios de cada RA para así poder superar el curso.

1. LA EVALUACIÓN COVID-19

Únicamente evaluaré el primer y segundo trimestre con las notas que ya tenía antes de la situación del COVID.

En el caso de poder seguir avanzando con RA imprescindibles, se evaluarán con el fin de poder subir nota y nunca de penalizar al alumno la entrega de tareas semanales.

* **CRITERIOS DE EVALUACIÓN, INSTRUMENTOS Y CALIFICACIÓN**

Debido a que dispongo de notas del primer y segundo trimestre, mantendré los porcentajes de todos los aspectos que evalúo.

Las distintas actividades evaluadas, deben ser unificadas al finalizar cada trimestre y curso en una sola nota que represente el grado de consecución por el alumno de las competencias adquiridas, definidas en resultados de aprendizaje, y también de los objetivos propuestos tal como establece el Decreto 63/2014**,** en el que expresa que, para la nota de aprobado, el alumno deberá obtener una puntuación igual o mayor a 5:

* **Exámenes teóricos** puntuada de 1 a 10: **100%** de la nota, que se desglosará de la siguiente manera:
* Pruebas escritas: 60% (Con formato tipo test, preguntas cortas y/o preguntas de desarrollo)
* Cuaderno personal del alumno: 20% (Revisión del cuaderno, toma de apuntes, limpieza…)
* Trabajo de clase: 20% (Actividades, ejercicios escritos, exposiciones…)

**Para obtener la nota de cada Trimestre:**

Se harán dos exámenes teóricos por cada trimestre englobando todos los criterios de evaluación que se exponen a continuación en las tablas, obteniendo así una nota en cada examen, debiendo obtener una nota superior al 3 para poder hacer medio de los dos exámenes.

**Para obtener la nota Final:**

Para calificar la nota del módulo y dada la situación tan excepcional en la que nos encontramos con la emergencia sanitaria del COVID-19, la nota final de módulo la obtendremos haciendo directamente la media de las dos primeras evaluaciones a los alumnos con ninguna de ellas pendientes

Los planes de trabajo individualizados que tienen que realizar estos alumnos durante este tercer trimestre tras esta situación tan excepcional y que les mando semanalmente, en cualquier caso, no supondrán una penalización en su nota, si no que servirán para subir nota.

Para los alumnos con criterios de evaluación pendientes en las evaluaciones anteriores, deberán “**obligatoriamente**” realizar las tareas que se les mandan semanalmente y entregarlas en tiempo y forma indicadas antes del 5 de Junio. De lo contrario, no se les podrá modificar la nota al alza y por lo tanto, permanecerá la que se obtenga al realizar la media de la primera y la segunda evaluación.

La calificación final será un 50% de la nota obtenida en los planes de trabajo teóricos (tareas) y un 50% de la nota obtenida de las evaluaciones anteriores.

Todas las tareas semanales enviadas a los alumnos llevan los resultados de aprendizaje correspondientes al igual que sus respectivos criterios de evaluación asociados a ellos.

Se marcará a cada resultado de aprendizaje un porcentaje parcial del total de ellos, como aparece en las tablas. Por tanto la nota final será la suma de la nota obtenida en cada resultado de aprendizaje una vez ponderado su porcentaje correspondiente. La nota de cada resultado de aprendizaje se obtendrá de la suma de cada uno de los criterios de evaluación asociados a ese resultado de aprendizaje una vez aplicado el porcentaje parcial de cada uno de ellos, obtenido al realizar los exámenes teóricos de cada trimestre. En el caso de que algún criterio se evalúe en varias unidades de trabajo, la nota de esos criterios se calculará haciendo la nota media de las calificaciones de cada uno de ellos en las unidades de trabajo evaluadas. Finalmente se sumaran todas las notas de cada uno de los resultados de aprendizajes una vez aplicados sus correspondientes porcentajes.

La escala de valoración de las calificaciones contempla los siguientes aspectos numéricos en base a la utilización de medias aritméticas que relacionan el número de Indicadores alcanzados por el alumno, independientemente de su naturaleza, y el número total de Indicadores potencialmente alcanzables:

No alcanza las capacidades mínimas al no haber conseguido alcanzar la consecución de los Indicadores de Contenidos Mínimos y por lo tanto Suspenso:

* Valoraciones numéricas del 1 al 4

Demuestra conseguidas las capacidades expresadas en los Indicadores de contenidos con puntuación igual o superior a 5 con la siguiente gradación:

* Suficiente. Valoraciones numéricas de 5 a 6
* Bien: valoración numérica de 6 a 7
* Notable: valoraciones numéricas de 7 a 9
* Sobresaliente: valoración numérica de 9 a 10

***También habrá que tener en cuenta las siguientes premisas:***

* En el caso de las pruebas de recuperación, la calificación será de 5 puntos como máximo cuando ésta quede superada.
* En el caso de trabajos entregados por los alumnos fuera del plazo prefijado la nota máxima será de un 5.
* La asistencia a clase es obligatoria a efectos de la aplicación de la evaluación continua y se establecerá un procedimiento de evaluación extraordinario para aquellos que pierdan ese derecho.
* El alumnado que ha perdido la evaluación continua será evaluado en la evaluación final ordinaria y la nota será el 100% de una prueba teórica o teórico-práctica.
* En cuanto a los exámenes teóricos, se harán 2 por trimestre, con sus respectivas recuperaciones, haciendo la media de la nota de cada uno de ellos, destacándose que NO se hará nota media si uno de los exámenes tiene una puntuación igual o inferior a 3.
* Para poder aprobar la evaluación continua y no tener que presentarse a la evaluación ordinaria hay que tener un mínimo de 5 puntos en la media de las tres convocatorias continuas (1er examen+ 2dº examen+ 3er examen/ 3).
* ASIGNACIÓN A CADA CRITERIO DE EVALUACIÓN SU INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Para la calificación se tendrán en cuenta los resultados obtenidos en los distintos instrumentos de evaluación, los cuales están relacionados con los distintos criterios, de esta manera, la superación del módulo garantiza el logro de dichos criterios. A continuación establece en tanto por ciento, tanto los resultados de aprendizaje, como los criterios de evaluación y a su vez, cada uno de ellos, aparece asociado al instrumento con el que se va a evaluar, para así poder expresar una calificación numérica a cada uno de ellos.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 01** | **%** | **Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.** | | | | |
| **10%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos. | | | 20% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas. | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D). | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD). | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos. | | | 20% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo. | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD. | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 02** | **%** | **Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.** | | | | |
| **15%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas. | | | 20% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos. | | | 20% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. | | | 20% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 03** | **%** | **Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.** | | | | |
| **15%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación. | | | 15% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes. | | | 15% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
|  |  |
| i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 04** | **%** | **Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados** | | | | |
| **10%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca. | | | 10% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |
| b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental. | | | 10% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |
| c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. | | | 20% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |
| d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente. | | | 20% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |
| e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria. | | | 20% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |
| f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos. | | | 20% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 05** | **%** | **Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.** | | | | |
| **15%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. | | | 10% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |
| b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria. | | | 10% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |
| c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. | | | 20% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |
| d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones. | | | 20% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |
| e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental. | | | 20% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |
| f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos. | | | 20% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 06** | **%** | **Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.** | | | | |
| **15%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método. | | | 10% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |
| b) Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos. | | | 10% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |
| c) Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos. | | | 20% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |
| d) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. | | | 20% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |
| e) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final. | | | 20% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |
| f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales. | | | 20% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 07** | **%** | **Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.** | | | | |
| **20%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| b) Se han reconocido las materias primas y sus características. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos. | | | 20% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. | | | 20% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| e) Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |

**NOTA:** Cabe destacar que en todas las pruebas y/o trabajos escritos de cada unidad didáctica, se trabajarán todos los criterios marcados y que la prueba se considerará apta si supera al menos la mitad de los criterios o más. Con lo cual deberá recuperar esa prueba al completo si no fuera así.

1. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN COVID 19

* **1ª Evaluación Final Ordinaria (5 JUNIO)**:

Los alumnos que tengan pendiente uno o varios RA con sus respectivos Criterios de Evaluación, recibirán el plan de trabajo individualizado (tareas) y deberán entregarlo antes de 5 de Junio para poder evaluarlo

La calificación final será un 50% de la nota obtenida en los planes de trabajo teóricos (tareas) y un 50% de la nota obtenida de las evaluaciones anteriores.

* **2ª Evaluación Final Ordinaria (23 JUNIO):**

Los alumnos que en la 1ª Evaluación final Ordinaria no hayan superado el módulo, realizarán de nuevo los planes de trabajo individualizados y los enviarán antes del día 23 para poder evaluarlos.

**ANEXO PROGRAMACIÓN COVID-19**

MÓDULO

ATENCIÓN AL CLIENTE

CICLO FORMATIVO FORMACION PROFESIONAL BÁSICA

COCINA Y GASTRONOMÍA

Real Decreto 127/2014, de 28 de Febrero

Decreto 55/2014, de 10 de Junio

Decreto 63/2014, de 24 de Julio

Departamento/Profesores

HOSTELERÍA Y TURISMO

JOSE LUIS LABARRA LÓPEZ

Curso 2019/2020

IES ANTONIO BUERO VALLEJO

**ÍNDICE**

INTRODUCCION …………………………………………………………………… 1

CONTENIDOS ………………………………………………………………………. 1

METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO …………………………… 5

EVALUACIÓN ……………………………………………………………………….. 6

ACTIVIDAES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN ………………………….. 13

**INTRODUCCIÓN**

Debido a la situación del covid-19, he realizado un anexo a mi programación, dónde expongo qué, cuándo y cómo voy a evaluar al alumnado.

Además, dejaré constancia de las vías por las que me comunicaré con todos ellos y de un plan individualizado de trabajo que realizaré.

1. CONTENIDOS COVID-19

Las unidades de trabajo que habían impartido antes de la situación de confinamiento han sido todas las respectivas al primer y segundo trimestre, es decir, la UT 1, 2 y 3 y la UT 4, se podrá impartir en caso de que de tiempo después de los planes de trabajo individualizados que tras esta situación mando semanalmente a los alumnos y que en cualquier caso, no supondrán una penalización en la nota del alumnado, si no que servirán para subir nota.

**BLOQUES TEMÁTICOS:**

**BLOQUE 1: UT.1.Atención al cliente:**

- El proceso de comunicación. Agentes y elementos que intervienen. Canales de comunicación con el cliente.

- Barreras y dificultades comunicativas.

- Comunicación verbal: Emisión y recepción de mensajes orales.

- Motivación, frustración y mecanismos de defensa. Comunicación no verbal.

- Empatía y receptividad.

**BLOQUE 2: UT2. Venta de productos y servicios:**

- Actuación del vendedor profesional.

- Exposición de las cualidades de los productos y servicios. La presentación y demostración del producto.

- El vendedor. Características, funciones y actitudes. Cualidades y aptitudes para la venta y su desarrollo.

- El vendedor profesional: modelo de actuación. Relaciones con los clientes. Las objeciones del cliente.

- Técnicas de venta.

- Servicios postventa.

- Aspectos relevantes de la Ley de Ordenación del Comercio Minorista.

**BLOQUE 3: UT3. Información al cliente:**

- Roles, objetivos y relación cliente-profesional.

- Tipología de clientes y su relación con la prestación del servicio.

- Atención personalizada como base de la confianza en la oferta de servicio.

- Necesidades y gustos del cliente, así como criterios de satisfacción de los mismos.

- Fidelización de clientes.

- Objeciones de los clientes y su tratamiento.

- Atención al cliente y nuevas tecnologías.

**BLOQUE 4: UT.4. Tratamiento de reclamaciones:**

- Técnicas utilizadas en la actuación ante reclamaciones. Gestión de reclamaciones. Alternativas reparadoras. Elementos formales que contextualizan una reclamación.

- Documentos necesarios o pruebas en una reclamación. Procedimiento de recogida de las reclamaciones.

- Utilización de herramientas informáticas de gestión de reclamaciones.

- Protección al consumidor.

* ORGANIZACIÓN EN UNIDADES DIDÁCTICAS. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.

La duración de las UT será la que se estime necesaria para la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo por los alumnos, siendo por tanto la distribución horaria por UT orientativa, la suma de todas ellas es de aproximadamente 65 horas, 2h a la semana, como se marca en el Currículo. La distribución horaria semanal del módulo será los lunes a 4ªh y los viernes a 3ªh.

**Distribución de contenidos (65h) aprox**

UT.1. Atención al cliente: 24h (hasta el 15 dic aprox).

UT.2. Venta de productos y servicios: 13h (desde 21 dic- 2º trimestre)

UT.3. Información al cliente: 13h (23 feb- 2º trimestre)

UT.4. Tratamiento de reclamaciones: 15h (19 abril-3º trimestre)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad didáctica** | **Horas aproximadas 65h** | **Trimestre** |
| **UT1. Atención al cliente** | **24** | 1 |
|  |  |
|  |  |  |
| **UT 2. Venta de productos y servicios** | **13** | 1 y 2 |
|  |  |
|  |  |  |
| **UT3. Información al cliente** | **13** | 2 |
| **UT 4. Tratamiento de reclamaciones** | **15** | 3 |
|  |  |  |

1. METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

Durante este tercer trimestre tan novedoso para todos nosotros provocado por el COVID-19, la metodología a seguir será un plan de refuerzo y/o recuperación de contenidos teóricos.

Para facilitar el aprendizaje y sobre todo la comunicación directa con el alumnado, utilizaré la plataforma Papás (por donde los padres también recibirán esta información, siendo esta una plataforma oficial de comunicación) y Telegram (ya que para ellos es más rápido, sencillo y podemos enviarnos videos y fotos) donde compartiré con ellos (al habernos creado un grupo de clase) los contenidos de cada UT (tareas) enviándolas semanalmente todos los lunes y debiendo entregarlas en viernes de la semana en curso antes de las 23:59h, utilizando para ello Telegram

Con estos planes de trabajo teóricos se intentará que el alumno supere los criterios de cada RA para así poder superar el curso.

1. LA EVALUACIÓN COVID-19

Únicamente evaluaré el primer y segundo trimestre con las notas que ya tenía antes de la situación del COVID.

En el caso de poder seguir avanzando con RA imprescindibles, se evaluarán con el fin de poder subir nota y nunca de penalizar al alumno la entrega de tareas semanales.

* **CRITERIOS DE EVALUACIÓN, INSTRUMENTOS Y CALIFICACIÓN**

Debido a que dispongo de notas del primer y segundo trimestre, mantendré los porcentajes de todos los aspectos que evalúo.

Las distintas actividades evaluadas, deben ser unificadas al finalizar cada trimestre y curso en una sola nota que represente el grado de consecución por el alumno de las competencias adquiridas, definidas en resultados de aprendizaje, y también de los objetivos propuestos tal como establece el Decreto 63/2014**,** en el que expresa que, para la nota de aprobado, el alumno deberá obtener una puntuación igual o mayor a 5:

* **Exámenes teóricos** puntuada de 1 a 10: **100%** de la nota, que se desglosará de la siguiente manera:
* Pruebas escritas: 60% (Con formato tipo test, preguntas cortas y/o preguntas de desarrollo)
* Cuaderno personal del alumno: 20% (Revisión del cuaderno, toma de apuntes, limpieza…)
* Trabajo de clase: 20% (Actividades, ejercicios escritos, exposiciones…)

**Para obtener la nota de cada Trimestre:**

Se harán dos exámenes teóricos por cada trimestre englobando todos los criterios de evaluación que se exponen a continuación en las tablas, obteniendo así una nota en cada examen, debiendo obtener una nota superior al 3 para poder hacer medio de los dos exámenes.

**Para obtener la nota Final:**

Para calificar la nota del módulo y dada la situación tan excepcional en la que nos encontramos con la emergencia sanitaria del COVID-19, la nota final de módulo la obtendremos haciendo directamente la media de las dos primeras evaluaciones a los alumnos con ninguna de ellas pendientes

Los planes de trabajo individualizados que tienen que realizar estos alumnos durante este tercer trimestre tras esta situación tan excepcional y que les mando semanalmente, en cualquier caso, no supondrán una penalización en su nota, si no que servirán para subir nota.

Para los alumnos con criterios de evaluación pendientes en las evaluaciones anteriores, deberán “**obligatoriamente**” realizar las tareas que se les mandan semanalmente y entregarlas en tiempo y forma indicadas antes del 5 de Junio. De lo contrario, no se les podrá modificar la nota al alza y por lo tanto, permanecerá la que se obtenga al realizar la media de la primera y la segunda evaluación.

La calificación final será un 50% de la nota obtenida en los planes de trabajo teóricos (tareas) y un 50% de la nota obtenida de las evaluaciones anteriores.

Todas las tareas semanales enviadas a los alumnos llevan los resultados de aprendizaje correspondientes al igual que sus respectivos criterios de evaluación asociados a ellos.

Se marcará a cada resultado de aprendizaje un porcentaje parcial del total de ellos, como aparece en las tablas. Por tanto la nota final será la suma de la nota obtenida en cada resultado de aprendizaje una vez ponderado su porcentaje correspondiente. La nota de cada resultado de aprendizaje se obtendrá de la suma de cada uno de los criterios de evaluación asociados a ese resultado de aprendizaje una vez aplicado el porcentaje parcial de cada uno de ellos, obtenido al realizar los exámenes teóricos de cada trimestre. En el caso de que algún criterio se evalúe en varias unidades de trabajo, la nota de esos criterios se calculará haciendo la nota media de las calificaciones de cada uno de ellos en las unidades de trabajo evaluadas. Finalmente se sumaran todas las notas de cada uno de los resultados de aprendizajes una vez aplicados sus correspondientes porcentajes.

La escala de valoración de las calificaciones contempla los siguientes aspectos numéricos en base a la utilización de medias aritméticas que relacionan el número de Indicadores alcanzados por el alumno, independientemente de su naturaleza, y el número total de Indicadores potencialmente alcanzables:

No alcanza las capacidades mínimas al no haber conseguido alcanzar la consecución de los Indicadores de Contenidos Mínimos y por lo tanto Suspenso:

* Valoraciones numéricas del 1 al 4

Demuestra conseguidas las capacidades expresadas en los Indicadores de contenidos con puntuación igual o superior a 5 con la siguiente gradación:

* Suficiente. Valoraciones numéricas de 5 a 6
* Bien: valoración numérica de 6 a 7
* Notable: valoraciones numéricas de 7 a 9
* Sobresaliente: valoración numérica de 9 a 10

***También habrá que tener en cuenta las siguientes premisas:***

* En el caso de las pruebas de recuperación, la calificación será de 5 puntos como máximo cuando ésta quede superada.
* En el caso de trabajos entregados por los alumnos fuera del plazo prefijado la nota máxima será de un 5.
* La asistencia a clase es obligatoria a efectos de la aplicación de la evaluación continua y se establecerá un procedimiento de evaluación extraordinario para aquellos que pierdan ese derecho.

El alumnado que ha perdido la evaluación continua será evaluado en la evaluación final ordinaria y la nota será el 100% de una prueba teórica o teórico-práctica.

* En cuanto a los exámenes teóricos, se harán 2 por trimestre, con sus respectivas recuperaciones, haciendo la media de la nota de cada uno de ellos, destacándose que NO se hará nota media si uno de los exámenes tiene una puntuación igual o inferior a 3.
* Para poder aprobar la evaluación continua y no tener que presentarse a la evaluación ordinaria hay que tener un mínimo de 5 puntos en la media de las tres convocatorias continuas (1er examen+ 2dº examen+ 3er examen/ 3).
* ASIGNACIÓN A CADA CRITERIO DE EVALUACIÓN SU INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Para la calificación se tendrán en cuenta los resultados obtenidos en los distintos instrumentos de evaluación, los cuales están relacionados con los distintos criterios, de esta manera, la superación del módulo garantiza el logro de dichos criterios. A continuación establece en tanto por ciento, tanto los resultados de aprendizaje, como los criterios de evaluación y a su vez, cada uno de ellos, aparece asociado al instrumento con el que se va a evaluar, para así poder expresar una calificación numérica a cada uno de ellos.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 01** | **%** | **Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación.** | | | | |
| **25%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| 1. Se ha analizado el comportamiento del posible cliente. | | | 10% | UU.DD 01 | P.T. | 100% |
| 1. Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte. | | | 10% | UU.DD 01 | P.T. | 100% |
| 1. Se ha obtenido la información necesaria del posible cliente. | | | 10% | UU.DD 01 | P.T. | 100% |
| 1. Se ha favorecido la comunicación con el empleo de las técnicas y actitudes apropiadas al desarrollo de la misma. | | | 10% | UU.DD 01 | P.T. | 100% |
| 1. Se ha mantenido una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros). | | | 10% | UU.DD 01 | P.T. | 100% |
| 1. Se ha dado respuesta a una pregunta de fácil solución, utilizando el léxico comercial adecuado. | | | 20% | UU.DD 01 | P.T. | 100% |
| 1. Se ha expresado un tema prefijado de forma oral delante de un grupo o en una relación de comunicación en la que intervienen dos interlocutores. | | | 10% | UU.DD 01 | P.T. | 100% |
| 1. Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato. | | | 10% | UU.DD 01 | P.T. | 100% |
|  |  |
| 1. Se ha trasmitido información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa. | | | 10% | UU.DD  01 | P.T. | 100% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 02** | **%** | **Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.** | | | | |
| **25%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han analizado las diferentes tipologías de público. | | | 15% | UU.DD 02 | P.T. | 100% |
| b) Se han diferenciado clientes de proveedores, y éstos del público en general. | | | 10% | UU.DD 02 | P.T. | 100% |
| c) Se ha reconocido la terminología básica de comunicación comercial. | | | 10% | UU.DD 02 | P.T. | 100% |
| d) Se ha diferenciado entre información y publicidad. | | | 10% | UU.DD 02 | P.T. | 100% |
| e) Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público. | | | 10% | UU.DD 02 | P.T. | 100% |
| f) Se ha informado al cliente de las características del servicio, especialmente de las calidades esperables | | | 20% | UU.DD 02 | P.T. | 100% |
| g) Se ha asesorado al cliente sobre la opción más recomendable, cuando existen varias posibilidades, informándole de las características y acabados previsibles de cada una de ellas. | | | 15% | UU.DD 02 | P.T. | 100% |
| h) Se ha solicitado al cliente que comunique la elección de la opción elegida. | | | 10% | UU.DD 02 | P.T. | 100% |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 03** | **%** | **Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.** | | | | |
| **25%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se ha hecho entrega al cliente de los artículos procesados, informando de los servicios realizados en los artículos. | | | 15% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| b) Se han transmitido al cliente, de modo oportuno, las operaciones a llevar a cabo en los artículos entregados y los tiempos previstos para ello. | | | 15% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| c) Se han identificado los documentos de entrega asociados al servicio o producto | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| d) Se ha recogido la conformidad del cliente con el acabado obtenido, tomando nota, en caso contrario, de sus objeciones, de modo adecuado. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| e) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal, elementos clave en la atención al cliente. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| f) Se ha mantenido en todo momento el respeto hacia el cliente. | | | 20% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| g) Se ha intentado la fidelización del cliente con el buen resultado del trabajo. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| h) Se ha definido periodo de garantía y las obligaciones legales aparejadas. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 04** | **%** | **Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.** | | | | |
| **25%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han ofrecido alternativas al cliente ante reclamaciones fácilmente subsanables, exponiendo claramente los tiempos y condiciones de las operaciones a realizar, así como del nivel de probabilidad de modificación esperable. | | | 10% | UU.DD 04 | P.T. | 100% |
| b) Se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones. | | | 10% | UU.DD 04 | P.T. | 100% |
| c) Se ha suministrado la información y documentación necesaria al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso. | | | 10% | UU.DD 04 | P.T. | 100% |
| d) Se han recogido los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación. | | | 10% | UU.DD 04 | P.T. | 100% |
| e) Se ha cumplimentado una hoja de reclamación. | | | 10% | UU.DD 04 | P.T. | 100% |
| f) Se ha compartido información con el equipo de trabajo. | | | 20% | UU.DD 04 | P.T. | 100% |
| g) Se ha expresado un tema prefijado de forma oral delante de un grupo o en una relación de comunicación en la que intervienen dos interlocutores. | | | 10% | UU.DD 04 | P.T. | 100% |
| h) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato. | | | 10% | UU.DD 04 | P.T. | 100% |
|  |  |
| 1. Se ha trasmitido información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa. | | | 10% | UU.DD  04 | P.T. | 100% |

1. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN COVID-19

* **1ª Evaluación Final Ordinaria (5 JUNIO)**:

Los alumnos que tengan pendiente uno o varios RA con sus respectivos Criterios de Evaluación, recibirán el plan de trabajo individualizado (tareas) y deberán entregarlo antes de 5 de Junio para poder evaluarlo

La calificación final será un 50% de la nota obtenida en los planes de trabajo teóricos (tareas) y un 50% de la nota obtenida de las evaluaciones anteriores.

* **2ª Evaluación Final Ordinaria (23 JUNIO):**

Los alumnos que en la 1ª Evaluación final Ordinaria no hayan superado el módulo, realizarán de nuevo los planes de trabajo individualizados y los enviarán antes del día 23 para poder evaluarlos.

**PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE:**

**OFERTAS GASTRONÓMICAS**

## CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:

## SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

## CURSO: 1º

Real Decreto, 1690/2007, de 14 de diciembre

DECRETO 97/2009, de 20/07/2009

Departamento/Profesores:

**MARÍA PERUCHA SÁNCHEZ**

Curso **2019/ 2020**

IES BUERO VALLEJO

Se realiza un anexo a la programación en el que se detallan las modificaciones realizadas ante la situación ocasionada por del COVID-19

1. **METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO**

Durante el tercer trimestre del curso, las actividades se organizan en planes de trabajo. Estas actividades podrán ser de recuperación, ampliación, investigación, refuerzo y de presentación de contenidos nuevos mínimos, relativos a las unidades 4 y 5.

Se realizan clases on-line a través de videoconferencia para realizar las explicaciones, aclaración de dudas y correcciones de las actividades mandadas. Además se envían solucionarios a los alumnos/as.

También se utilizan otros medios para llevar a cabo esta labor como vídeos explicativos, enlaces a páginas web, contacto mediante correo electrónico, plataforma edmodo y papás.

1. 2.LA EVALUACIÓN

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Los criterios de evaluación permiten conocer y definir el nivel de competencia alcanzado por el alumno en el desarrollo de las capacidades descritas en cada uno de los objetivos y se realizará teniendo en cuenta la **consecución de los Resultados de Aprendizaje del módulo.**

**Los porcentajes aplicados a los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados no varían. Si varían los instrumentos de evaluación, atendiendo a las instrucciones de la utilización de instrumentos de evaluación variados.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características. | 25% |  |
| Criterios de evaluación: |  |  |
| **a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.** | 6% | P.O/ACTIVIDAD |
| **b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.** | 6% | P.O/ACTIVIDAD |
| c) Se han identificado las tendencias actuales en restauración. | 3% | PRODUCCIÓN |
| **d) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.** | 5% | P.O/ACTIVIDAD |
| e) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales. | 1% | P.O/ACTIVIDAD |
| f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos. | 4% | P.O/ACTIVIDAD |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades**. | 25% |  |
| Criterios de evaluación: | 5% | P.O/ACTIVIDAD |
| **a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.** |
| **b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.** | 5% | P.O/ACTIVIDAD |
| f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento. | 1% | PRODUCCIÓN |
| g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta. | 1% | PRODUCCIÓN |
| **i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.** | 5% | PRODUCCIÓN |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4. Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.** | **25%** |  |
| Criterios de evaluación: |  |  |
| a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes. | 1% | P.O/ACTIVIDAD |
| b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta. | 1% | P.O/ACTIVIDAD |
| c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias. | 1% | P.O/ACTIVIDAD |
| **d) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.** | 7% | P.O/ACTIVIDAD |
| e) Se ha cumplimentado la documentación específica. | 1% | P.O/ACTIVIDAD |
| f) Se han reconocido los métodos de fijación de precios. | 2% | P.O/ACTIVIDAD |
| g**) Se han distinguido los costes fijos de los variables**. | 4% | P.O/ACTIVIDAD |
| **h) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.** | 7% | P.O/ACTIVIDAD |
| i) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles. | 1% | P.O/ACTIVIDAD |

* 1. ASIGNACIÓN A CADA CRITERIO DE EVALUACIÓN SU INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN:

1. Ver punto anterior
   1. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los instrumentos que voy a emplear para la evaluación en primera y segunda convocatoria ordinaria son:

1. **Pruebas objetivas teóricas y/o prácticas**: Escritas u orales. Estas pruebas podrán ser de preguntas cortas, de desarrollo, tipo test, verdadero o falso o de tipo práctico.

Dada la situación excepcional en la que nos encontramos por la declaración del estado de alarma, las pruebas objetivas se desarrollarán on-line pudiendo utilizar diferentes plataformas y/o videoconferencia.

B) **Producciones y otras actividades:**

La realización de producciones y/o actividades, tanto escritos como orales, valorándose la capacidad de síntesis, la forma de transmisión, la utilización de vocabulario específico, el empleo de documentación y conocimientos anteriores, el proceso o método de realización, etc.

Las actividades se reflejarán en los planes de trabajo entregados al alumnado.

***CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:***

Según la ***Orden de 29 de julio de 2010*** por la que se regula la evaluación, promoción y acreditación académica del alumnado de Formación Profesional Inicial del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, **la calificación de los módulos profesionales**, excepto el módulo de (FCT), será numérica, entre uno y diez, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a cinco y negativas las restantes.

El redondeo del decimal a número entero será a numero entero superior cuando sea igual o superior a cinco y a número entero inferior cuando sea menor de 5. Este criterio sólo se aplicará para calificaciones positivas (5 o más de 5)

Cada criterio de evaluación se calificará con una puntuación de 0 a 10 puntos y se pondera según el porcentaje establecido. Al utilizar dos instrumentos de evaluación, la nota de cada criterio se obtendrá realizando la media de las notas obtenidas con cada instrumento.

Se considerará que un criterio está superado si se obtiene una nota igual o superior a 5 puntos y por el contrario, se considerará que un criterio de evaluación no está superado si se obtiene una puntuación inferior a 5 puntos. El alumno podrá obtener una calificación negativa (inferior a 5) en algunos criterios de evaluación, pero será condición indispensable para aprobar el módulo, superar todos los resultados de aprendizaje que se han evaluado durante el primer y segundo trimestre.

Para obtener la calificación de cada resultado de aprendizaje, se tendrá en cuenta los criterios de evaluación evaluados en el mismo con su ponderación.

La nota del alumno en cada resultado de aprendizaje será la suma de las calificaciones ponderadas de cada criterio asociado al mismo dividido entre el porcentaje evaluado.

Para obtener la calificación de la primera y segunda evaluación, sumaremos las calificaciones obtenidas ponderadas en cada criterio de evaluación y lo dividiremos entre el porcentaje total evaluado y lo multipicaremos por 100.

**La Resolución de 30/04/2020, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, por la que se establecen instrucciones para la adaptación de la evaluación, promoción y titulación ante la situación de crisis ocasionada por el COVID-19,** establece que**:**

La primera evaluación ordinaria se llevará a cabo en el marco de la evaluación continua, a partir de la primera y segunda evaluación parcial y del trabajo realizado durante el tiempo de suspensión de las actividades lectivas presenciales.

Las pruebas y actividades realizadas durante el periodo de suspensión de las actividades lectivas presenciales se considerarán exclusivamente a efectos de aumentar la calificación que tenía el alumno o la alumna con anterioridad a la suspensión, y para proporcionar evidencias del grado de desarrollo de las competencias del ciclo. El alumnado podrá recuperar las calificaciones negativas de la primera y/o segunda evaluación parcial que tenían antes de la suspensión de la actividad presencial.

**Atendiendo a estas instrucciones, para obtener la calificación de la 1ª evaluación ordinaria,** sumaremos las calificaciones obtenidas ponderadas de cada criterio de evaluación evaluado durante los dos primeros trimestres, lo dividiremos entre el porcentaje evaluado y lo multiplicaremos por 100. Además, también se tendrán en cuenta las actividades realizadas por el alumnado durante el tercer trimestre, pudiendo incrementarse esta nota hasta en 1 punto, gracias al trabajo realizado, presentado y superado.

En ningún caso, el alumno podrá verse perjudicado, ni ver minoradas las calificaciones obtenidas en las evaluaciones de los trimestres anteriores.

1. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

Los alumnos que tengan algún resultado de aprendizaje suspenso de la primera y segunda evaluación, podrán recuperarlos en la primera evaluación ordinaria.

1. 3.1 RECUPERACIÓN PRIMERA CONVOCATORIA ORDINARIA
2. Se realizará una prueba ordinaria en el mes de junio para aquellos alumnos que no hayan superado todos los resultados de aprendizaje.
3. La primera evaluación ordinaria consistirá en:

**A.-** Examen escrito de contenidos teórico-prácticos de aquellos criterios de evaluación no superados.

**B.-** Entrega de trabajos, ejercicios o actividades relacionadas con los criterios de evaluación no superados. Estas actividades, trabajos o ejercicios, se les envían a los alumnos en los planes de trabajo de recuperación individualizados.

Para obtener una calificación positiva (al menos un 5), se tendrán que superar todos los resultados de aprendizaje que quedaran pendientes de superar del primer y segundo trimestre.

Para obtener la calificación de la 1º evaluación ordinaria sumaremos las calificaciones obtenidas ponderadas de cada criterio de evaluación evaluado durante los dos primeros trimestres, lo dividiremos entre el porcentaje evaluado y lo multiplicaremos por 100. Además, también se tendrán en cuenta las actividades realizadas por el alumnado durante el tercer trimestre, pudiendo incrementarse esta nota hasta en 1 punto, gracias al trabajo realizado, presentado y superado.

En ningún caso, el alumno podrá verse perjudicado, ni ver minoradas las calificaciones obtenidas en las evaluaciones de los trimestres anteriores.

Para que el alumno pueda superar el módulo, además de superar todos los resultados de aprendizaje), deberá obtener, al menos un 5 en la calificación final.

En caso de que el alumno no alcance una calificación positiva en la primera convocatoria ordinaria de junio, deberá examinarse en la segunda convocatoria ordinaria de junio, de todos los resultados de aprendizaje y/o criterios de evaluación no superados.

1. 3.2 RECUPERACIÓN SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA

**La Resolución de 30/04/2020, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, por la que se establecen instrucciones para la adaptación de la evaluación, promoción y titulación ante la situación de crisis ocasionada por el COVID-19,** establece que**:**

La segunda evaluación ordinaria se llevará a cabo teniendo en consideración sólo los aprendizajes no superados antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales al término del segundo trimestre del alumnado. Para facilitar al alumnado la recuperación de los módulos profesionales en los cuales hubieran obtenido una evaluación negativa en la primera evaluación ordinaria, se elaborará un plan de recuperación de los aprendizajes no alcanzados antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales. Este plan, deberá tener en cuenta las circunstancias de cada alumno o alumna durante el período de suspensión de las actividades presenciales, de modo que se evite cualquier tipo de discriminación debida a posibles situaciones desfavorables.

1. Aquellos alumnos/as que no hayan superado el módulo en la primera convocatoria ordinaria, tendrán derecho a presentarse a la segunda prueba ordinaria (junio).

Se elaborará un plan de recuperación para cada alumno suspenso en el módulo y se especificarán los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación no alcanzados por el alumno, así como los contenidos y las actividades (pruebas, exámenes, trabajos, etc.) que deberá realizar el mismo.

En función de esto, la 2ª evaluación ordinaria consistirá en:

**A.-** Examen escrito de contenidos teórico-prácticos de aquellos criterios de evaluación no superados.

**B.-** Entrega de trabajos, ejercicios o actividades relacionadas con los criterios asociados a los correspondientes resultados de aprendizaje no alcanzados.

Para obtener una calificación positiva (al menos un 5), se tendrán que superar todos los criterios de evaluación fijados como mínimos y resultados de aprendizaje asociados que quedaran pendientes de superar, además de obtener un 5 o más en la calificación final.

Para obtener la calificación de la 2ª evaluación ordinaria, sumaremos las calificaciones obtenidas en cada criterio de evaluación durante los dos primeros trimestres teniendo en cuenta la recuperación, lo dividiremos entre el porcentaje evaluado y lo multiplicaremos por 100.

Para que el alumno pueda superar el módulo, además de superar todos los resultados de aprendizaje), deberá obtener, al menos un 5 en la calificación final.

* 1. **PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA**

Los alumnos que hayan perdido el derecho a la evaluación continua tendrán derecho a la realización de una prueba objetiva. Dicha prueba tendrá como objeto comprobar el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos para cada módulo y en base a ella se realizará la calificación del alumno en la primera sesión de evaluación ordinaria. Por tanto, en esta prueba se evaluarán aquellos resultados de aprendizaje que le quedaran por superar en el momento de la comunicación de la pérdida del derecho a evaluación continua.

La prueba consistirá en:

**A.-** Examen escrito de contenidos teórico-prácticos de aquellos criterios de evaluación pendientes de superar.

**B.-** Entrega de trabajos, ejercicios, actividades correspondientes a criterios de evaluación y resultados de aprendizaje no alcanzados.

Los criterios de calificación aplicables serán los mismos que para la evaluación continua.

Para obtener una calificación positiva (al menos un 5), se tendrán que superar todos los resultados de aprendizaje que quedaran pendientes de superar, además de obtener un 5 o más en la calificación final.

Para obtener la calificación de la 2ª evaluación ordinaria, sumaremos las calificaciones obtenidas en cada criterio de evaluación durante los dos primeros trimestres teniendo en cuenta la recuperación, lo dividiremos entre el porcentaje evaluado y lo multiplicaremos por 100.

Para que el alumno pueda superar el módulo, además de superar todos los resultados de aprendizaje), deberá obtener, al menos un 5 en la calificación final.

1. INFORMACIÓN AL ALUMNADO

Se informará al alumnado y a las familias de las modificaciones realizadas en la programación a través de la plataforma papás.

**PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: OFERTAS GASTRONÓMICAS**

## CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE

## TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

ANEXO COVID 19

## CURSO: 1º

Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre

(BOE 23/11/2007)

Decreto 227/2008, de 16-09-2008,

Departamento/Profesores:

NOMBRE

ESTHER PAZOS BUDA

Curso 2019/ 2020

IES BUERO VALLEJO

1. CONTENIDOS

* BLOQUES TEMÁTICOS que se impartirán según el cuadro explicativo en la parte de asignación de instrumentos a cada criterio. .











PROCESO DE EVALUACÍON

Todos los resultados de aprendizaje del módulo han tenido una valoración % que se indica en el apartado de contenidos de la programación y que aquí se indica los porcentajes de los tres resultados que quedaban por evaluar.

Al ser el Resultado 5 uno de los más importantes del módulo, asume los dos porcentajes del resultado 6 y 7, siendo un 4 y 2% respectivamente.

Del mismo modo, éste resultado 5 se relaciona con el resto de resultados del módulo para que los alumnos con resultados no alcanzados puedan superarlos a la finalización del mes de mayo y siempre antes de la 1º sesión ordinaria de evaluación.

Todos los criterios de aprendizaje del resultado 5 están asociados a dos instrumentos de evaluación: uno de prueba de teórica y otra práctica de los contenidos asociados a cada resultado impartido del módulo y así valorar el grado de superación del resultado pendiente de superar.

El alumno dispondrá de una nota que se incorporará a la hoja de cálculo excell con la que se ha trabajado durante el curso.

Desde que se declara el estado de alarma se ha visto modificado el sistema de evaluación de los alumnos y para ello se ha tenido en cuenta:

* La aplicación Google ClassRoom. Donde se tiene un aula virtual y se ha comunicado con todos los alumnos toda la información con tareas de trabajo semanales.

Se les ha dado información sobre los contenidos teóricos del módulo para poder preparar las pruebas teóricas que tendrían que realizar.

Se les ha facilitado plazo de entrega a las actividades prácticas para evaluar.

LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Los **instrumentos** y procedimientos que se han utilizado en este periodo para evaluar el módulo y realizar las pruebas ordinarias, han sido:

1. **Pruebas escritas de conocimientos**:

* Los ejercicios prácticos teóricos han tenido un tema asignado en el aula virtual ClassRoom para poder subir el trabajo realizado, se les ha corregido y enviado, de forma individual y siempre cumpliendo las normas de protección de datos, sus resultados objetivos de las pruebas, así como los criterios a los que iban asociados.
* Las pruebas escritas de evaluación ordinaria se han realizado con la plataforma Google Forms.

Se ha facilitado al alumnado información del proceso de realización de la prueba y se les ha pedido confirmación de la aceptación y entendimiento del proceso.

Se les ha programado en día y en distintas horas las preguntas, con un tiempo determinado para la respuesta de ellas, favoreciendo la imposibilidad que hablaran entre ellos al no coincidir en las preguntas asignadas.

**Criterios de calificación:**

La asistencia y realización de estas pruebas son la única forma de evaluación de los criterios de evaluación.

Si el alumno no presentara ninguna prueba o no se presentar a la convocatoria de ordinaria on line, se le consideraría como “no presentado” y se le calificará con un “0”.

Se tendrá en cuenta los posibles retrasos que pudieran darse en la entrega de las pruebas por la baja conectividad o cualquier otro motivo ajeno al propio alumno.

Los exámenes o pruebas escritos que se realicen se calificarán:

* Las pruebas escritas, tanto preguntas abiertas, cortas o tipo test se calificarán cada una con un 0,25 puntos; 0,50 puntos; 0,75 puntos y 1 puntos según sean de completas las respuestas. En las pruebas se especificará la puntuación máxima de cada pregunta en el enunciado o al lado de la misma considerándose superadas aquellas que obtengan una calificación igual o superior a 5. Se le informará del criterio y resultado al que van asociados y el alumno recibirá su nota vía ClassRoom.
* Los trabajos encargados, serán entregados ofreciendo una fecha límite pero con flexibilidad, calificándose de 1 a 10 de lo contrario serán calificados con 0. Para aprobarlos se necesita un mínimo de 5 puntos. El alumno recibirá por escrito la información sobre las normas para la realización del trabajo (de acuerdo a los diferentes criterios de evaluación). En los trabajos se valorará la presentación, si están identificados, la limpieza, el empleo de variadas fuentes de información, la adecuación de los contenidos a los objetivos propuestos, así como la expresión escrita. El docente podrá pedir la defensa del trabajo. Se le informará del criterio y resultado al que van asociados
* La evaluación del módulo se realizará con la media de las notas de cada resultado que el alumno ya tiene y se le sumará la calificación del resultado 5 y todo lo que se trabaje en éste último periodo, añadiendo su calificación a la tabla excell para que se pueda hacer la media con los resultados académicos ya obtenidos. Se calificará de 1 a 10 sin cifras decimales y sin redondeos. Los decimales que se obtengan en cada trimestre, se aplicará el redondeo en la nota tras evaluar la primera ordinaria.

Para eliminar los decimales, se hará un redondeo a un número entero, hacia arriba o se mantenga el número entero, según haya sido la evolución del alumno. Se tendrá siempre presente una actitud positiva hacia el alumno

* Todas las pruebas se realizarán en base a los criterios de evaluación.
* Para evaluar a los alumnos que tienen que recuperar resultados, se les permitirá ir entregando, por semanas, distintas tareas prácticas y respondiendo a distintas preguntas teóricoas sobre lo trabajado en el resultado 5 y que tiene directa relación con los resultados impartidos en el trimestre

De esta forma, el alumno antes de ir a la primera ordinaria, se le permite poder recupera los resultados poco a poco según va avanzando en éste periodo de confinamiento a causa del Covid 19.

* El alumno que a fecha de la semana 18 de mayo lleve mas de la mitad del resultado 5 con nota por debajo del 5, tendrá que ir a recuperación y por ende a 1º ordinaria en la semana del 28 de mayo.
* Los alumnos con resultados pendientes que no hayan presentado a la semana 18 de mayo los trabajos y no superado las preguntas elaboradas durante el mes, tendrán que ir a exámen de 1º ordinaria en la semana del 28 de mayo.
* Para superar los Resultados de Aprendizaje deberán tener superados la mitad más uno y que la nota media de aprobado (5 Puntos) y para aprobar el módulo deberán tener todos los Resultados de Aprendizaje aprobados.

1. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

* RECUPERACIÓN PRIMERA / SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA

Las actividades de recuperación de criterios pendientes y que el alumno debe superar en segunda ordinaria: el docente dispondrá de sesiones de apoyo a través de la aplicación de Microsoft Teams para que, por videoconferencia, puedan recibir los apoyos y reforzar aquellos con criterios no superados.

Un alumno puede no superar un criterio de evaluación asociado a una prueba escrita por los siguientes motivos:

- La no presentación del trabajo en fecha,

- Cuando el contenido del trabajo que presenta, no se corresponde con lo solicitado,

- Cuando lo ha copiado de fuentes de información, y no lo ha producido él o ella mismo

- Cuando es incompleto o no sigue la metodología

La recuperación podrá ser individualizada de cada alumno, aunque utilizando instrumentos como pruebas de diferente naturaleza, producciones escritas u orales, etc. iguales para todos.

Los instrumentos de recuperación podrán se pruebas escritas, orales o presentación y defensa de trabajos.

**El examen final de recuperación del módulo, 2º ordinaria**: La prueba podrá estar compuesta de dos partes una teórica y una práctica. Para obtener la calificación de apto en la prueba final, será necesario obtener una calificación mínima de suficiente en todos los criterios de evaluación que se reflejen.

* RECUPERACIÓN SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA

**El examen de recuperación del módulo en segunda evaluación ordinaria**: La prueba podrá estar compuesta de dos partes una teórica y una práctica a través de la aplicación Google Forms y/o Microsoft Teams. Para obtener la calificación de apto en la prueba, será necesario obtener una calificación mínima de suficiente en todos los criterios de evaluación que se reflejen. La prueba irá dirigida a superar los criterios de evaluación no alcanzados por el alumno en evaluación ordinaria.

**PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: MARKETING**

**ANEXO COVID 19**

## CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:

## AGENCIAS DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS

## CURSO: 1º

Real Decreto, 1254/2009, de 24 de julio

DECRETO 197/2010, de 03/08/2010

Departamento/Profesores:

NOMBRE

ESTHER PAZOS BUDA

Curso 2019/ 2020

IES BUERO VALLEJO

### ÍNDICE

[1. CONTENIDOS 2](#_Toc39680181)

[2. EVALUACIÓN DE CONTENIDOS y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN 6](#_Toc39680183)

[3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: 7](#_Toc39680184)

[4. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN 9](#_Toc39680185)

[5. RECUPERACIÓN SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA 9](#_Toc39680188)

1. CONTENIDOS

BLOQUES TEMÁTICOS que se programaron en su inicio son los que aparecen en el siguiente esquiema: MARKETING 2019-2020

**ALUMNO**:





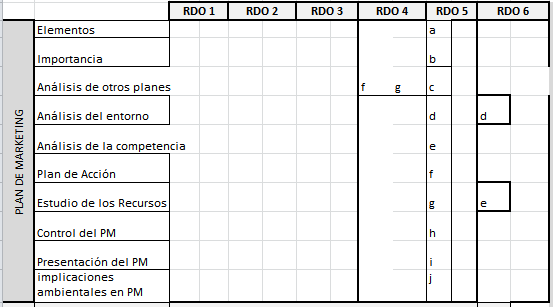


En el momento de la declaración de Estado de Alarma, los alumnos estaban evaluados y calificados de los dos primeros trimestres quedando el tercero por impartir.

Tras trabajar con todos los alumnos y dada la importancia de los contenidos del tercer trimestre, se ha decidido trabajar en los contenidos asociando el trabajo para reforzar los ya impartido y así poder mejorar y ayudar al alumnado.

Tras esta decicisión, el Resultado 5 abosorve los porcentajes destinados al Resultado 6 y 7, quedando de la siguiente forma:





**1.- JUSTIFICACIÓN MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN.**

Tras declararse el estado de alarma, los alumnos se encontraban con un 1º y 2º trimestre acabado y evaluado.

La situación hace que se adapte la impartición del módulo atendiendo la situación excepcional de cada alumno e impartir docencia de manera individualizada, presentando la modificación de ésta programación.

Para trabajar con el alumnado se contemplan cambios:

* Los contenidos que imparten, se refuerzan con actividades de refuerzo.
* Los contenidos que se trabajan con clases on line y refuerzo de trabajo semanales.
* Se reduce y adapta el tiempo de trabajo semanal en un mayor trabajo autónomo supervisado por la entrega de tareas y respondiendo en tiempo real las dudas a través de la plataforma creada en el inicio de las clases, Classroom.
* Se adaptan los instrumentos de evaluación: siendo las tareas con fecha de entrega, pruebas programadas en horario de clases y exámenes o pruebas escritas/prácticas para consolidar lo trabajado.
* El procedimiento de evaluación y por ende calificación, se ven modificado. Se hace un reparto proporcional como se muestra en la tabla
* La recuperación de resultados y mejora de resultados en criterios evaluados para alumnos pendientes, se realiza con pruebas y tareas programadas así como la resolución de dudas

**2.- METODOLOGÍA DE DOCENTE**

Los resultados de aprendizaje 6 y 7 NO se contemplan su evaluación para la primera ordinaria. A finales de mayo o durante el mes de junio, en el tiempo que habrá desde la primera ordinaria a la convocatoria de 2º ordinaria, se optará en formar al alumnado sobre éstos contenidos.

Todos los alumnos, desde la declaración del estado de alarma han estado reforzando los contenidos del módulo, al mismo tiempo que se programan actividades de refuerzo aquellos que tienen que recuperar algún resultado de aprendizaje.

Los porcentajes de los resultados 6 y 7 son absorbidos con el resultado 5 quedando repartido según indica la tabla arriba expuesta 837%)

A los alumnos se les facilitará semanal y/o quincenalmente planes de trabajo y estudio a través de la plataforma ClassRoom. Con la aplicación Microsoft Teams se tendrán clases on line una vez por semana.

Se utilizará la aplicación Google Form o el formato preguntas de ClassRoom para evaluar contenidos trabajados que se programarán en horario de clase y poder tener otra calificación de los contenidos.

Todas las pruebas se programará y el alumno será informado previamente en sus Planes de Trabajo.

Toda modificación hecha en la programación, el alumno será informado por Papas y por la plataforma ClassRoom por ser el recurso utilizado desde el inicio de la docencia del módulo.

1. EVALUACIÓN DE CONTENIDOS y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La evaluación final del aprendizaje del alumnado durante el presente curso se considerará en conjunto las evaluaciones de todo el curso, se valorará el grado de desarrollo de los aprendizajes

El procedimiento de evaluación se adecúa a las adaptaciones que se han realizado en la fase del estado de alarma.

Las pruebas o actividades de evaluación que se están realizando para consolidar contenidos y evaluar los ya impartidos y se realizan con ClassRoom, con el mismo mecanismo con el que se ha venido comunicándose con el alumno desde el inicio del curso.

La evaluación que se va a realizar del módulo profesional será con todos los resultados que se tienen del alumno de evaluaciones anteriores y las actividades desarrolladas durante este periodo de suspensión de la actividad presencial se trabajarán siempre con el fin de favorecer al alumno. En ningún caso saldrá perjudicado de su evaluación por el estado en el que actualmente estamos inmersos.

Las pruebas y actividades que se van a realizar durante el periodo de suspensión de las actividades lectivas presenciales se contemplarán a efectos de aumentar la calificación que tenía el alumno con anterioridad a la suspensión.

Los **instrumentos** y procedimientos que se utilizarán en este periodo para evaluar el módulo y realizar las pruebas ordinarias, han sido:

**Pruebas escritas de conocimientos**:

* Los ejercicios prácticos teóricos sobre una parte del contenido del módulo, se envían al aula virtual ClassRoom, se comparte con ellos el trabajo realizado, se les corrige, califica y renvía al alumno, de forma individual y siempre cumpliendo las normas de protección de datos, sus resultados objetivos de las pruebas, así como los criterios a los que iban asociados.
* Las pruebas escritas de evaluación ordinaria se realizan con la plataforma Google Form o con el formulario de ClassRoom.

Se facilita al alumnado información del proceso de realización de la prueba y se les pide confirmación de la aceptación y entendimiento del proceso.

Se les programa en día y en distintas horas las preguntas, con un tiempo determinado para la respuesta de ellas, favoreciendo la imposibilidad que hablen entre ellos y se favorezca el aprendizaje individualizado.

Convocatorias de exámenes y pruebas ordinarias. Se enviarán por ClassRoom la convocatoria de exámenes de 1º ordinaria por resultados de aprendizaje y las fechas de entrega de todas las tareas para evaluar al alumnado.

1. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La realización de las pruebas teóricas y prácticas son la única forma de evaluación de los resultados de aprendizaje pendiente de evaluar y de recuperar en ordinaria.

Si el alumno no presentara ninguna prueba o no se presenta a la convocatoria de ordinaria on line, se le consideraría como “no presentado” y se le calificará con un “0”.

Se tendrá en cuenta los posibles retrasos que pudieran darse en la entrega de las pruebas por la baja conectividad o cualquier otro motivo ajeno al propio alumno, sin que ello descalifique al alumno.

Los exámenes o pruebas escritos que se realicen se calificarán:

* Las pruebas escritas, tanto preguntas abiertas, cortas o tipo test se calificarán cada una con un 0,25 puntos; 0,50 puntos; 0,75 puntos y 1 puntos según sean de completas las respuestas. En las pruebas se especificará la puntuación máxima de cada pregunta en el enunciado o al lado de la misma considerándose superadas aquellas que obtengan una calificación igual o superior a 5. Se le informará del criterio y resultado al que van asociados y el alumno recibirá su nota vía ClassRoom.
* Los trabajos encargados, serán entregados ofreciendo una fecha límite pero con flexibilidad, calificándose de 1 a 10 de lo contrario serán calificados con 0. Para aprobarlos se necesita un mínimo de 5 puntos. El alumno recibirá por escrito la información sobre las normas para la realización del trabajo (de acuerdo a los diferentes criterios de evaluación). En los trabajos se valorará la presentación, si están identificados, la limpieza, el empleo de variadas fuentes de información, la adecuación de los contenidos a los objetivos propuestos, así como la expresión escrita. El docente podrá pedir la defensa del trabajo. Se le informará del criterio y resultado al que van asociados
* La evaluación del módulo se realizará con la media de las notas de cada resultado que el alumno, atendiendo al % de cada resultado según la modificación de la programación, y se le tendrá en cuenta todo lo que se trabaje en éste último periodo, añadiendo su calificación a la tabla excell para que se pueda hacer la media con los resultados académicos ya obtenidos. Se calificará de 1 a 10 sin cifras decimales y sin redondeos. Los decimales que se obtengan en cada trimestre, se aplicará el redondeo en la nota tras evaluar la primera ordinaria.

Para eliminar los decimales, se hará un redondeo a un número entero, hacia arriba o se mantenga el número entero, según haya sido la evolución del alumno. Se tendrá siempre presente una actitud positiva hacia el alumno

* Todas las pruebas se realizarán en base a los criterios de evaluación.
* El alumno que a fecha 04 de junio tenga algún resultado de los evaluados no superados, deberá ir a prueba de 2º ordinaria en Junio.
* Para superar los Resultados de Aprendizaje deberán tener superados la mitad más uno de los Criterios de Evaluación del resultado asociado, y una nota de aprobado (5 Puntos) y para aprobar el módulo deberán tener **todos** los Resultados de Aprendizaje aprobados.

1. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

La segunda evaluación ordinaria se llevará a cabo teniendo en consideración sólo los aprendizajes no superados antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales al término del segundo trimestre del alumnado.

Para facilitar al alumnado la recuperación de los módulos profesionales en los cuales hubieran obtenido una evaluación negativa en la primera evaluación ordinaria, se elaborará un plan de recuperación de los aprendizajes no alcanzados antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales

Para evaluar a los alumnos que tienen que recuperar resultados, se les permitirá entregar las pruebas prácticas, por semanas, diferenciando los resultados que tengan que recuperar.

Se les programará los ejercicios exámen de 1º ordinaria con el tiempo suficiente para poder preparar los contenidos teóricos.

De esta forma, el alumno antes de ir a la primera ordinaria, se le permite poder recupera los resultados poco a poco según va avanzando en éste periodo de confinamiento a causa del Covid 19.

1. RECUPERACIÓN SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA

Las actividades de recuperación de criterios pendientes y que el alumno debe superar en segunda ordinaria: el docente dispondrá de sesiones de apoyo a través de la aplicación de Microsoft Teams para que, por videoconferencia, puedan recibir los apoyos y reforzar aquellos con criterios no superados.

Un alumno puede no superar un criterio de evaluación asociado a una prueba escrita por los siguientes motivos:

- La no presentación del trabajo en fecha,

- Cuando el contenido del trabajo que presenta, no se corresponde con lo solicitado,

- Cuando lo ha copiado de fuentes de información, y no lo ha producido él o ella mismo

- Cuando es incompleto o no sigue la metodología

La recuperación podrá ser individualizada de cada alumno, aunque utilizando instrumentos como pruebas de diferente naturaleza, producciones escritas u orales, etc. iguales para todos. La metodología de trabajo para superar los resultados en la convocatoria 2º ordinaria será la misma que la realizada durante la preparación de la 1º ordinaria.

Los instrumentos de recuperación podrán se pruebas escritas, orales o presentación y defensa de trabajos.

**El examen final de recuperación del módulo, 2º ordinaria**: La prueba podrá estar compuesta de dos partes una teórica y una práctica. Para obtener la calificación de apto en la prueba final, será necesario obtener una calificación mínima de suficiente en todos los resultados de aprendizaje evaluados.

**PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: OFERTAS GASTRONÓMICAS**

## CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE

## TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

ANEXO COVID 19

## CURSO: 1º

Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre

(BOE 23/11/2007)

Decreto 227/2008, de 16-09-2008,

Departamento/Profesores:

NOMBRE

ESTHER PAZOS BUDA

Curso 2019/ 2020

IES BUERO VALLEJO

1. CONTENIDOS

* BLOQUES TEMÁTICOS que se impartirán según el cuadro explicativo en la parte de asignación de instrumentos a cada criterio. .



**1.- MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN.**

Tras declararse el estado de alarma, los alumnos se encontraban con un 1º trimestre acabado y evaluado, Rdo. 1 y Rdo. 2.

La situación hace que se adapte la impartición del módulo atendiendo la situación excepcional de cada alumno e impartir docencia de manera individualizada, presentando la modificación de ésta programación.

Para trabajar con el alumnado se trabaja con:

* Los contenidos que se han impartido y reforzando con actividades de refuerzo.
* Los contenidos que se estaban trabajando. Se continúa con la docencia, clases on line y refuerzo de trabajo semanales.
* Se reduce y adapta el tiempo de trabajo semanal en un mayor trabajo autónomo supervisado por la entrega de tareas y respondiendo en tiempo real las dudas a través de la plataforma creada en el inicio de las clases, Classroom.
* Se adaptan los instrumentos de evaluación: siendo las tareas con fecha de entrega, pruebas programadas en horario de clases y exámenes o pruebas escritas/prácticas para consolidar lo trabajado.
* El procedimiento de evaluación y por ende calificación, se ven modificado. Se hace un reparto proporcional como se muestra en la tabla.
* La recuperación de resultados y mejora de resultados en criterios evaluados se realiza con pruebas y tareas programadas.

**2.- PROCESO DE EVALUCACIÓN**

Los resultados de aprendizaje 3 Y 5 NO se van a evaluar, no se van a impartir. A finales de mayo o durante el mes de junio, se optará en formar al alumnado sobre éstos contenidos.

Todos los alumnos, desde la declaración del estado de alarma han estado reforzando los contenidos del resultado 6 y es, junto con el rdo 4 el que se esta reforzando durante elestdo de alarma.

Los porcentajes de los resultados 3 y 5 se repartirán proporcionalmente con los resultados de aprendizaje quedando repartido según indica la tabla.

El resultado 6 se relaciona con algunos de los resultados vistos del módulo y los alumnos con resultados no alcanzados podrán repasar contenidos para superar las pruebas de evaluación ordinaria.

Todos los criterios de aprendizaje del resultado 6 están asociados a dos instrumentos de evaluación: prueba teóricas y prácticas que se asignan en los planes de trabajo que a través de la plataforma ClassRoom se les está haciendo llegar, y otras dos pruebas prácticas programadas en el mes de mayo y así valorar el grado de superación del resultado pendiente de evaluar, el Rdo 6..

El alumno dispondrá de una nota que se incorporará a la hoja de cálculo excell con la que se ha trabajado durante el curso.

Se utiliza la aplicación M. Teams para sesiones on line todos los martes desde el inicio del confinamiento, explicando todo el procedimiento de evaluación, las modificaciones y fechas de evaluación y entrega de tareas.

3.- LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Los **instrumentos** y procedimientos que se han utilizado en este periodo para evaluar el módulo y realizar las pruebas ordinarias, han sido:

1. **Pruebas escritas de conocimientos**:

* Los ejercicios prácticos teóricos sobre una parte del contenido del módulo, se envían al aula virtual ClassRoom, se comparte con ellos el trabajo realizado, se les corrige, califica y renvía al alumno, de forma individual y siempre cumpliendo las normas de protección de datos, sus resultados objetivos de las pruebas, así como los criterios a los que iban asociados.
* Las pruebas escritas de evaluación ordinaria se realizan con la plataforma Google Forms o con el formulario de ClassRoom.

Se facilita al alumnado información del proceso de realización de la prueba y se les pide confirmación de la aceptación y entendimiento del proceso.

Se les programa en día y en distintas horas las preguntas, con un tiempo determinado para la respuesta de ellas, favoreciendo la imposibilidad que hablen entre ellos y se favorezca el aprendizaje individualizado.

**Criterios de calificación:**

La realización de las pruebas teóricas y prácticas son la única forma de evaluación de los resultados de aprendizaje pendientes de evaluar y de recuperar en ordinaria.

Si el alumno no presentara ninguna prueba o no se presenta a la convocatoria de ordinaria on line, se le consideraría como “no presentado” y se le calificará con un “0”.

Se tendrá en cuenta los posibles retrasos que pudieran darse en la entrega de las pruebas por la baja conectividad o cualquier otro motivo ajeno al propio alumno, sin que ello descalifique al alumno.

Los exámenes o pruebas escritos que se realicen se calificarán:

* Las pruebas escritas, tanto preguntas abiertas, cortas o tipo test se calificarán cada una con un 0,25 puntos; 0,50 puntos; 0,75 puntos y 1 puntos según sean de completas las respuestas. En las pruebas se especificará la puntuación máxima de cada pregunta en el enunciado o al lado de la misma considerándose superadas aquellas que obtengan una calificación igual o superior a 5. Se le informará del criterio y resultado al que van asociados y el alumno recibirá su nota vía ClassRoom.
* Los trabajos encargados, serán entregados ofreciendo una fecha límite pero con flexibilidad, calificándose de 1 a 10 de lo contrario serán calificados con 0. Para aprobarlos se necesita un mínimo de 5 puntos. El alumno recibirá por escrito la información sobre las normas para la realización del trabajo (de acuerdo a los diferentes criterios de evaluación). En los trabajos se valorará la presentación, si están identificados, la limpieza, el empleo de variadas fuentes de información, la adecuación de los contenidos a los objetivos propuestos, así como la expresión escrita. El docente podrá pedir la defensa del trabajo. Se le informará del criterio y resultado al que van asociados
* La evaluación del módulo se realizará con la media de las notas de cada resultado que el alumno, atendiendo al % de cada resultado según la modificación de la programación, y se le sumará la calificación del resultado 6 y todo lo que se trabaje en éste último periodo, añadiendo su calificación a la tabla excell para que se pueda hacer la media con los resultados académicos ya obtenidos. Se calificará de 1 a 10 sin cifras decimales y sin redondeos. Los decimales que se obtengan en cada trimestre, se aplicará el redondeo en la nota tras evaluar la primera ordinaria.

Para eliminar los decimales, se hará un redondeo a un número entero, hacia arriba o se mantenga el número entero, según haya sido la evolución del alumno. Se tendrá siempre presente una actitud positiva hacia el alumno

* Todas las pruebas se realizarán en base a los criterios de evaluación.
* El alumno que a fecha 02 de junio tenga algún resultado de los evaluados no superados, deberá ir a prueba de 2º ordinaria en Junio.
* Para superar los Resultados de Aprendizaje deberán tener superados la mitad más uno de los Criterios de Evaluación del resultado asociado, y una nota de aprobado (5 Puntos) y para aprobar el módulo deberán tener **todos** los Resultados de Aprendizaje aprobados.

4.- ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

Para evaluar a los alumnos que tienen que recuperar resultados, se les permitirá entregar las pruebas prácticas, por semanas, diferenciando por resultados.

Se les programará los ejercicios exámen de1º ordinaria con el tiempo suficiente para poder preparar los contenidos teóricos.

De esta forma, el alumno antes de ir a la primera ordinaria, se le permite poder recupera los resultados poco a poco según va avanzando en éste periodo de confinamiento a causa del Covid 19.

* RECUPERACIÓN PRIMERA / SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA

Las actividades de recuperación de criterios pendientes y que el alumno debe superar en segunda ordinaria: el docente dispondrá de sesiones de apoyo a través de la aplicación de Microsoft Teams para que, por videoconferencia, puedan recibir los apoyos y reforzar aquellos con criterios no superados.

Un alumno puede no superar un criterio de evaluación asociado a una prueba escrita por los siguientes motivos:

- La no presentación del trabajo en fecha,

- Cuando el contenido del trabajo que presenta, no se corresponde con lo solicitado,

- Cuando lo ha copiado de fuentes de información, y no lo ha producido él o ella mismo

- Cuando es incompleto o no sigue la metodología

La recuperación podrá ser individualizada de cada alumno, aunque utilizando instrumentos como pruebas de diferente naturaleza, producciones escritas u orales, etc. iguales para todos.

Los instrumentos de recuperación podrán se pruebas escritas, orales o presentación y defensa de trabajos.

**El examen final de recuperación del módulo, 2º ordinaria**: La prueba podrá estar compuesta de dos partes una teórica y una práctica. Para obtener la calificación de apto en la prueba final, será necesario obtener una calificación mínima de suficiente en todos los resultados de aprendizaje evaluados.

**Modificación del proceso de evaluación de la programación del Módulo:**

**GESTION DE PRODUCTOS TURÍSTICOS**

ANEXO COVID 19

## CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:

## AGENCIAS DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS

## CURSO: 1º

Real Decreto, 1254/2009, de 24 de julio

DECRETO 197/2010, de 03/08/2010

Departamento/Profesores:

NOMBRE

ESTHER PAZOS BUDA

Curso 2019/ 2020

IES BUERO VALLEJO

1. CONTENIDOS

* BLOQUES TEMÁTICOS que se impartirán según el cuadro explicativo en la parte de asignación de instrumentos a cada criterio. .



PROCESO DE EVALUACÍON

Todos los resultados de aprendizaje del módulo han tenido una valoración % que se indica en el apartado de contenidos de la programación y que aquí se indica los porcentajes de los tres resultados que quedaban por evaluar.

Al ser el Resultado 5 uno de los más importantes del módulo, asume los dos porcentajes del resultado 6 y 7, siendo un 4 y 2% respectivamente.

Del mismo modo, éste resultado 5 se relaciona con el resto de resultados del módulo para que los alumnos con resultados no alcanzados puedan superarlos a la finalización del mes de mayo y siempre antes de la 1º sesión ordinaria de evaluación.

Todos los criterios de aprendizaje del resultado 5 están asociados a dos instrumentos de evaluación: uno de prueba de teórica y otra práctica de los contenidos asociados a cada resultado impartido del módulo y así valorar el grado de superación del resultado pendiente de superar.

El alumno dispondrá de una nota que se incorporará a la hoja de cálculo excell con la que se ha trabajado durante el curso.

Desde que se declara el estado de alarma se ha visto modificado el sistema de evaluación de los alumnos y para ello se ha tenido en cuenta:

* La aplicación Google ClassRoom. Donde se tiene un aula virtual y se ha comunicado con todos los alumnos toda la información con tareas de trabajo semanales.

Se les ha dado información sobre los contenidos teóricos del módulo para poder preparar las pruebas teóricas que tendrían que realizar.

Se les ha facilitado plazo de entrega a las actividades prácticas para evaluar.

LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Los **instrumentos** y procedimientos que se han utilizado en este periodo para evaluar el módulo y realizar las pruebas ordinarias, han sido:

1. **Pruebas escritas de conocimientos**:

* Los ejercicios prácticos teóricos han tenido un tema asignado en el aula virtual ClassRoom para poder subir el trabajo realizado, se les ha corregido y enviado, de forma individual y siempre cumpliendo las normas de protección de datos, sus resultados objetivos de las pruebas, así como los criterios a los que iban asociados.
* Las pruebas escritas de evaluación ordinaria se han realizado con la plataforma Google Forms.

Se ha facilitado al alumnado información del proceso de realización de la prueba y se les ha pedido confirmación de la aceptación y entendimiento del proceso.

Se les ha programado en día y en distintas horas las preguntas, con un tiempo determinado para la respuesta de ellas, favoreciendo la imposibilidad que hablaran entre ellos al no coincidir en las preguntas asignadas.

**Criterios de calificación:**

La asistencia y realización de estas pruebas son la única forma de evaluación de los criterios de evaluación.

Si el alumno no presentara ninguna prueba o no se presentar a la convocatoria de ordinaria on line, se le consideraría como “no presentado” y se le calificará con un “0”.

Se tendrá en cuenta los posibles retrasos que pudieran darse en la entrega de las pruebas por la baja conectividad o cualquier otro motivo ajeno al propio alumno.

Los exámenes o pruebas escritos que se realicen se calificarán:

* Las pruebas escritas, tanto preguntas abiertas, cortas o tipo test se calificarán cada una con un 0,25 puntos; 0,50 puntos; 0,75 puntos y 1 puntos según sean de completas las respuestas. En las pruebas se especificará la puntuación máxima de cada pregunta en el enunciado o al lado de la misma considerándose superadas aquellas que obtengan una calificación igual o superior a 5. Se le informará del criterio y resultado al que van asociados y el alumno recibirá su nota vía ClassRoom.
* Los trabajos encargados, serán entregados ofreciendo una fecha límite pero con flexibilidad, calificándose de 1 a 10 de lo contrario serán calificados con 0. Para aprobarlos se necesita un mínimo de 5 puntos. El alumno recibirá por escrito la información sobre las normas para la realización del trabajo (de acuerdo a los diferentes criterios de evaluación). En los trabajos se valorará la presentación, si están identificados, la limpieza, el empleo de variadas fuentes de información, la adecuación de los contenidos a los objetivos propuestos, así como la expresión escrita. El docente podrá pedir la defensa del trabajo. Se le informará del criterio y resultado al que van asociados
* La evaluación del módulo se realizará con la media de las notas de cada resultado que el alumno ya tiene y se le sumará la calificación del resultado 5 y todo lo que se trabaje en éste último periodo, añadiendo su calificación a la tabla excell para que se pueda hacer la media con los resultados académicos ya obtenidos. Se calificará de 1 a 10 sin cifras decimales y sin redondeos. Los decimales que se obtengan en cada trimestre, se aplicará el redondeo en la nota tras evaluar la primera ordinaria.

Para eliminar los decimales, se hará un redondeo a un número entero, hacia arriba o se mantenga el número entero, según haya sido la evolución del alumno. Se tendrá siempre presente una actitud positiva hacia el alumno

* Todas las pruebas se realizarán en base a los criterios de evaluación.
* Para evaluar a los alumnos que tienen que recuperar resultados, se les permitirá ir entregando, por semanas, distintas tareas prácticas y respondiendo a distintas preguntas teóricoas sobre lo trabajado en el resultado 5 y que tiene directa relación con los resultados impartidos en el trimestre

De esta forma, el alumno antes de ir a la primera ordinaria, se le permite poder recupera los resultados poco a poco según va avanzando en éste periodo de confinamiento a causa del Covid 19.

* El alumno que a fecha de la semana 18 de mayo lleve mas de la mitad del resultado 5 con nota por debajo del 5, tendrá que ir a recuperación y por ende a 1º ordinaria en la semana del 28 de mayo.
* Los alumnos con resultados pendientes que no hayan presentado a la semana 18 de mayo los trabajos y no superado las preguntas elaboradas durante el mes, tendrán que ir a exámen de 1º ordinaria en la semana del 28 de mayo.
* Para superar los Resultados de Aprendizaje deberán tener superados la mitad más uno y que la nota media de aprobado (5 Puntos) y para aprobar el módulo deberán tener todos los Resultados de Aprendizaje aprobados.

1. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

* RECUPERACIÓN PRIMERA / SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA

Las actividades de recuperación de criterios pendientes y que el alumno debe superar en segunda ordinaria: el docente dispondrá de sesiones de apoyo a través de la aplicación de Microsoft Teams para que, por videoconferencia, puedan recibir los apoyos y reforzar aquellos con criterios no superados.

Un alumno puede no superar un criterio de evaluación asociado a una prueba escrita por los siguientes motivos:

- La no presentación del trabajo en fecha,

- Cuando el contenido del trabajo que presenta, no se corresponde con lo solicitado,

- Cuando lo ha copiado de fuentes de información, y no lo ha producido él o ella mismo

- Cuando es incompleto o no sigue la metodología

La recuperación podrá ser individualizada de cada alumno, aunque utilizando instrumentos como pruebas de diferente naturaleza, producciones escritas u orales, etc. iguales para todos.

Los instrumentos de recuperación podrán se pruebas escritas, orales o presentación y defensa de trabajos.

**El examen final de recuperación del módulo, 2º ordinaria**: La prueba podrá estar compuesta de dos partes una teórica y una práctica. Para obtener la calificación de apto en la prueba final, será necesario obtener una calificación mínima de suficiente en todos los criterios de evaluación que se reflejen.

* RECUPERACIÓN SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA

**El examen de recuperación del módulo en segunda evaluación ordinaria**: La prueba podrá estar compuesta de dos partes una teórica y una práctica a través de la aplicación Google Forms y/o Microsoft Teams. Para obtener la calificación de apto en la prueba, será necesario obtener una calificación mínima de suficiente en todos los criterios de evaluación que se reflejen. La prueba irá dirigida a superar los criterios de evaluación no alcanzados por el alumno en evaluación ordinaria.

**PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERIA**

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO: COCINA Y GASTRONOMÍA**

**CURSO: 1º**

Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre

DECRETO 227/2008, de 16 de septiembre

Departamento/Profesores:

HOSTELERÍA Y TURISMO

ANTONIO JOSÉ MONTES OVIEDO

Curso 2019/ 2020

IES BUERO VALLEJO

Debido a la excepcionalidad producida por el COVID-19, se hace necesaria la modificación de la programación de este módulo para el tercer trimestre del curso actual, en cuanto a la forma de impartir los contenidos, de recuperar los ya evaluados, así como la forma de evaluarlos nuevamente. Por tal motivo, las modificaciones que se producirán en esta programación versará sobre algunos puntos, atendiendo a la Resolución 30/04/2020 de la Consejería de Educación Cultura y Depostes de Castilla La Mancha, de la siguiente forma:

**4.- METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO.**

Todos los nuevos contenidos impartidos en el tercer trimestre para la consecución de los criterios de evaluación y por tanto los resultados de aprendizaje se realizarán de forma teórica. Aquellos contenidos eminentemente prácticos, se procurarán impartir en forma de supuestos prácticos o ante la imposibilidad de realización se propondrán para su práctica en el siguiente curso académico.

Se propondrá al alumnado un plan de trabajo semanal, a través de las plataformas digitales utilizadas durante el curso (EDMODO), donde tengan que analizar los contenidos de más sencilla comprensión donde tendrán que realizar una serie de actividades encaminadas a la comprensión y retención de dichos aprendizajes siempre partiendo desde una visión significativa de los aprendizajes.

**7.- LA EVALUACIÓN.**

Para la superación de este módulo, el alumno debe alcanzar la consecución del 50% de los criterios de evaluación de cada resultado de aprendizaje desarrollados en la primera y en la segunda evaluación. La evaluación de los contenidos desarrollados en la tercera evaluación servirán únicamente para potenciar o subir la calificación obtenida en estos trimestres del curso.

* **ASIGNACIÓN A CADA CRITERIO DE EVALUACIÓN SU INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN.**

Los **elementos de referencia** para evaluar serán:

-EXAMEN TIPO TEST: se propondrá al alumno diversas preguntas por cada criterio de evaluación con elección múltiple. El alumno no dispondrá de la información de cuantas respuestas correctas habrá en cada pregunta. Por cada respuesta correcta marcada se sumará el valor asignado según el número de respuestas correctas. En el momento que el alumno marque una respuesta incorrecta como correcta, esa pregunta dejará de tener valor sin sumarle nada de valor aunque si tenga marcada alguna respuesta correcta que sí lo sea.

-SUPUESTOS PRACTICOS: se propondrá alguna pregunta donde el alumno deba realizar las siguientes actividades: completado de fichas, relación de contenidos teórico-prácticos, resolución teórica explicativa de supuestos prácticos, elaboración de diagramas.

-TRABAJOS: realización de búsqueda de información, resolución de actividades relacionadas con los criterios a evaluar, realización y editado de videos o trabajos para desarrollar alguna actividad o contenido práctico.

**8.-ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN.**

* **CALIFICACIÓN DEL TERCER TRIMESTRE:** durante este trimestre se propondrán a través de planes de trabajo, nuevos contenidos teóricos que tras su presentación y corrección positiva serán evaluación de forma globalizada para la consecución de un extra en su calificación global del módulo. Suponiendo hasta la adición de 1 punto en su nota final del módulo.
* **CALIFICACIÓN DEL MÓDULO:** para la obtención de la calificación del módulo, se tendrán en cuenta los criterios evaluados durante los dos primeros trimestres, suponiendo el 100 % de la calificación final. El valor obtenido tras la suma del resultado de estos criterios supondrá la nota del módulo, pudiendo verse incrementada hasta en 1 punto más, por las actividades realizadas durante la tercera evaluación.
* **RECUPERACIÓN DE CRITERIOS DE EVALUACIÓN:** aquellos criterios de evaluación no superados por el alumno durante la primera o segunda evaluación, serán recuperados durante la tercera evaluación a través de los planes de trabajo, a través de exámenes y en la primera sesión de evaluación ordinaria.

Cada alumno deberá recuperar únicamente los criterios que no alcanzó, a través de actividades, supuestos prácticos, búsqueda de información, trabajos de investigación o exámenes teóricos de tipo test de elección múltiple. Todas estas actividades se realizarán a través de la plataforma utilizada durante el curso (Edmodo), a través de papas 2.0, a través de correo electrónico así como la app Telegram, en un tramo temporal concreto establecido por el profesor.

* **PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTÍNUA:** aquellos alumnos con pérdida de evaluación contínua, serán evaluados en la primera evaluación ordinaria, con fecha establecida por el profesor y publicado por el centro con al menos 15 dias de antelación.

La evaluación que se realizará al alumno será de los criterios de evaluación desarrollados durante la primera y segunda evaluación suponiendo el 100% de la calificación final del módulo.

La evaluación a este alumnado se realizará a través de la plataforma TELEGRAM, en un tramo horario concreto por el profesor. El alumno que no se conecte en los primeros 30 minutos establecidos, se considerará como no presentado. El alumno que no presente su solucionario dentro del horario establecido se considerará como no presentado.

* **RELACIÓN DE CRITERIOS DE EVALUACIÓN, INTRUMENTOS Y SU VALOR.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Resul. Aprend.** | **Cr.Evaluacion** | **TRIMESTRE** | **INSTRUMENTO** | **%** |
| **1** | A | 1 | Test/supuesto | 2 |
| B | 1 | Test/supuesto | 1 |
| C | 1 | Test/practico | 2 |
| D | 1 | Test/practico | 2 |
| E | 1 | Test/practico | 2 |
| F | 1 | Práctico | 3 |
| G | 1 | Test/supuesto | 1 |
| H | 1 | Práctico | 3 |
| I | 1 | Test/supuesto | 2 |
| J | 1 | práctico | 2 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Resul. Aprend.** | **Cr.Evaluacion** | **TRIMESTRE** | **INSTRUMENTO** | **%** |
| **2** | **A** | **2** | **Test** | **4** |
| **B** | **2** | **test** | **4** |
| **C** | **2** | **Test/supuesto** | **4** |
| **D** | **2** | **practico** | **4** |
| **E** | **2** | **Test/practico** | **4** |
| **F** | **2** | **Test/practico** | **4** |
| **G** | **2** | **Test/practico** | **4** |
| **H** | **2** | **practico** | **4** |
| **I** | **2** | **Test/supuesto** | **4** |
| **J** | **2** | **practico** | **4** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Resul. Aprend.** | **Cr.Evaluacion** | **TRIMESTRE** | **INSTRUMENTO** | **%** |
| **3** | **A** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **B** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **C** | **3** | **Recetario** | **2** |
| **D** | **3** | **Recetario** | **2** |
| **E** | **3** | **Recetario** | **2** |
| **F** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **G** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **H** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **I** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **J** | **3** | **Recetario** | **2** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Resul. Aprend.** | **Cr.Evaluacion** | **TRIMESTRE** | **INSTRUMENTO** | **%** |
| **4** | **A** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **B** | **3** | **Recetario** | **2** |
| **C** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **D** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **E** | **3** | **Recetario** | **2** |
| **F** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **G** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **H** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **I** | **3** | **Recetario** | **2** |
| **J** | **3** | **recetario** | **2** |

**NOTA FINAL MÓDULO= primer trimestre (50%) + segundo trimestre (50%)= 100% + (1 punto extra por tercer trimestre).**

**PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

ANEXO COVID 19

## CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:

## TECNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

## CURSO: 1º

Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre,

(BOE 18/01/2008)

Decreto 97/2009, de 28/07/2009

Profesor:

ESTHER PAZOS BUDA

Curso 2019/ 2020

IES BUERO VALLEJO

**INDICE**

[1. CONTENIDOS 4](#_Toc39680452)

[2. JUSTIFICACIÓN MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN. 4](#_Toc39680454)

[3. METODOLOGÍA DE DOCENTE 5](#_Toc39680455)

[4. EVALUACIÓN DE CONTENIDOS y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN 5](#_Toc39680456)

[5. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: 6](#_Toc39680457)

[6. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN 8](#_Toc39680458)

1. CONTENIDOS

BLOQUES TEMÁTICOS

El curso se distribuye en tres trimestres y cada uno se imparten dos resultados de aprendizaje. Se muestra en la siguiente tabla como se ha modificado la docencia de modulo.



1. JUSTIFICACIÓN MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN.

Tras declararse el estado de alarma, los alumnos se encontraban con un 1º trimestre acabado y evaluado, y un 2º trimestre en proceso de evaluación y calificación, quedando el Rdo. 5 y Rdo. 6 pendientes de trabajar.

La situación hace que se adapte la impartición del módulo atendiendo la situación excepcional de cada alumno e impartir docencia de manera individualizada, presentando la modificación de ésta programación.

Para trabajar con el alumnado se contemplan cambios:

* Los contenidos que imparten, se refuerzan con actividades de refuerzo.
* Los contenidos que se trabajan con clases on line y refuerzo de trabajo semanales.
* Se reduce y adapta el tiempo de trabajo semanal en un mayor trabajo autónomo supervisado por la entrega de tareas y respondiendo en tiempo real las dudas a través de la plataforma creada en el inicio de las clases, Classroom.
* Se adaptan los instrumentos de evaluación: siendo las tareas con fecha de entrega, pruebas programadas en horario de clases y exámenes o pruebas escritas/prácticas para consolidar lo trabajado.
* El procedimiento de evaluación y por ende calificación, se ven modificado. Se hace un reparto proporcional como se muestra en la tabla. La primera columna se muestra como el 20% que se evaluaría en el tercer trimestre se reparte proporcionalmente con los resultados de los otros trimestres.
* La recuperación de resultados y mejora de resultados en criterios evaluados para alumnos pendientes, se realiza con pruebas y tareas programadas así como la resolución de dudas

1. METODOLOGÍA DE DOCENTE

Los resultados de aprendizaje 5 y 6 NO se contemplan su evaluación para la primera ordinaria. A finales de mayo o durante el mes de junio, en el tiempo que habrá desde la primera ordinaria a la convocatoria de 2º ordinaria, se optará en formar al alumnado sobre éstos contenidos.

Todos los alumnos, desde la declaración del estado de alarma han estado reforzando los contenidos del resultado 4 al mismo tiempo que se programan actividades de refuerzo aquellos que tienen que recuperar algún resultado de aprendizaje.

Los porcentajes de los resultados 5 y 6 se repartirán proporcionalmente con los resultados de aprendizaje quedando repartido según indica la tabla.

A los alumnos se les facilitará semanal y/o quincenalmente planes de trabajo y estudio a través de la plataforma ClassRoom. Con la aplicación Microsoft Teams se tendrán clases on line una vez por semana.

Se utilizará la aplicación Google Form o el formato preguntas de ClassRoom para evaluar contenidos trabajados que se programarán en horario de clase y poder tener otra calificación de los contenidos.

Todas las pruebas se programará y el alumno será informado previamente en sus Planes de Trabajo.

Toda modificación hecha en la programación, el alumno será informado por Papas y por la plataforma ClassRoom por ser el recurso utilizado desde el inicio de la docencia del módulo.

Del mismo modo, se informará a las familias de los cambios así como de las fechas de convocatoria de exámenes de 1º ordinaria.

1. EVALUACIÓN DE CONTENIDOS y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La evaluación final del aprendizaje del alumnado durante el presente curso se considerará en conjunto las evaluaciones de todo el curso, se valorará el grado de desarrollo de los aprendizajes

El procedimiento de evaluación se adecúa a las adaptaciones que se han realizado en la fase del estado de alarma.

Las pruebas o actividades de evaluación que se están realizando para consolidar contenidos y evaluar los ya impartidos en éste trimestre, se realizan con ClassRoom, con el mismo mecanismo con el que se ha venido comunicándose con el alumno desde el inicio del curso.

La evaluación que se va a realizar del módulo profesional será con todos los resultados que se tienen del alumno de evaluaciones anteriores y las actividades desarrolladas durante este periodo de suspensión de la actividad presencial se trabajarán siempre con el fin de favorecer al alumno. En ningún caso saldrá perjudicado de su evaluación por el estado en el que actualmente estamos inmersos.

Las pruebas y actividades que se van a realizar durante el periodo de suspensión de las actividades lectivas presenciales se contemplarán a efectos de aumentar la calificación que tenía el alumno con anterioridad a la suspensión, siempre que no se hayan impartido pero, si los contenidos estaban impartidos pero no calificados, como es el resultado 4, la calificación del resultado se sumará a la Excel de resultados del módulo.

Los **instrumentos** y procedimientos que se utilizarán en este periodo para evaluar el módulo y realizar las pruebas ordinarias, han sido:

1. **Pruebas escritas de conocimientos**:

* Los ejercicios prácticos teóricos sobre una parte del contenido del módulo, se envían al aula virtual ClassRoom, se comparte con ellos el trabajo realizado, se les corrige, califica y renvía al alumno, de forma individual y siempre cumpliendo las normas de protección de datos, sus resultados objetivos de las pruebas, así como los criterios a los que iban asociados.
* Las pruebas escritas de evaluación ordinaria se realizan con la plataforma Google Form o con el formulario de ClassRoom.

Se facilita al alumnado información del proceso de realización de la prueba y se les pide confirmación de la aceptación y entendimiento del proceso.

Se les programa en día y en distintas horas las preguntas, con un tiempo determinado para la respuesta de ellas, favoreciendo la imposibilidad que hablen entre ellos y se favorezca el aprendizaje individualizado.

1. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La realización de las pruebas teóricas y prácticas son la única forma de evaluación de los resultados de aprendizaje pendientes de evaluar y de recuperar en ordinaria.

Si el alumno no presentara ninguna prueba o no se presenta a la convocatoria de ordinaria on line, se le consideraría como “no presentado” y se le calificará con un “0”.

Se tendrá en cuenta los posibles retrasos que pudieran darse en la entrega de las pruebas por la baja conectividad o cualquier otro motivo ajeno al propio alumno, sin que ello descalifique al alumno.

Los exámenes o pruebas escritos que se realicen se calificarán:

* Las pruebas escritas, tanto preguntas abiertas, cortas o tipo test se calificarán cada una con un 0,25 puntos; 0,50 puntos; 0,75 puntos y 1 puntos según sean de completas las respuestas. En las pruebas se especificará la puntuación máxima de cada pregunta en el enunciado o al lado de la misma considerándose superadas aquellas que obtengan una calificación igual o superior a 5. Se le informará del criterio y resultado al que van asociados y el alumno recibirá su nota vía ClassRoom.
* Los trabajos encargados, serán entregados ofreciendo una fecha límite pero con flexibilidad, calificándose de 1 a 10 de lo contrario serán calificados con 0. Para aprobarlos se necesita un mínimo de 5 puntos. El alumno recibirá por escrito la información sobre las normas para la realización del trabajo (de acuerdo a los diferentes criterios de evaluación). En los trabajos se valorará la presentación, si están identificados, la limpieza, el empleo de variadas fuentes de información, la adecuación de los contenidos a los objetivos propuestos, así como la expresión escrita. El docente podrá pedir la defensa del trabajo. Se le informará del criterio y resultado al que van asociados
* La evaluación del módulo se realizará con la media de las notas de cada resultado que el alumno, atendiendo al % de cada resultado según la modificación de la programación, y se le tendrá en cuenta todo lo que se trabaje en éste último periodo, añadiendo su calificación a la tabla excell para que se pueda hacer la media con los resultados académicos ya obtenidos. Se calificará de 1 a 10 sin cifras decimales y sin redondeos. Los decimales que se obtengan en cada trimestre, se aplicará el redondeo en la nota tras evaluar la primera ordinaria.

Para eliminar los decimales, se hará un redondeo a un número entero, hacia arriba o se mantenga el número entero, según haya sido la evolución del alumno. Se tendrá siempre presente una actitud positiva hacia el alumno

* Todas las pruebas se realizarán en base a los criterios de evaluación.
* El alumno que a fecha 04 de junio tenga algún resultado de los evaluados no superados, deberá ir a prueba de 2º ordinaria en Junio.
* Para superar los Resultados de Aprendizaje deberán tener superados la mitad más uno de los Criterios de Evaluación del resultado asociado, y una nota de aprobado (5 Puntos) y para aprobar el módulo deberán tener **todos** los Resultados de Aprendizaje aprobados.

Las convocatorias de exámenes y pruebas ordinarias. Se enviarán por ClassRoom y Papas la convocatoria de exámenes de 1º ordinaria por resultados de aprendizaje y las fechas de entrega de todas las tareas para evaluar al alumnado.

1. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

La segunda evaluación ordinaria se llevará a cabo teniendo en consideración sólo los aprendizajes no superados antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales al término del segundo trimestre del alumnado.

Para facilitar al alumnado la recuperación de los módulos profesionales en los cuales hubieran obtenido una evaluación negativa en la primera evaluación ordinaria, se elaborará un plan de recuperación de los aprendizajes no alcanzados antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales

Para evaluar a los alumnos que tienen que recuperar resultados, se les permitirá entregar las pruebas prácticas, por semanas, diferenciando los resultados que tengan que recuperar.

Se les programará los ejercicios exámen de 1º ordinaria con el tiempo suficiente para poder preparar los contenidos teóricos.

De esta forma, el alumno antes de ir a la primera ordinaria, se le permite poder recupera los resultados poco a poco según va avanzando en éste periodo de confinamiento a causa del Covid 19.

* RECUPERACIÓN SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA

Las actividades de recuperación de criterios pendientes y que el alumno debe superar en segunda ordinaria: el docente dispondrá de sesiones de apoyo a través de la aplicación de Microsoft Teams para que, por videoconferencia, puedan recibir los apoyos y reforzar aquellos con criterios no superados.

Un alumno puede no superar un criterio de evaluación asociado a una prueba escrita por los siguientes motivos:

- La no presentación del trabajo en fecha,

- Cuando el contenido del trabajo que presenta, no se corresponde con lo solicitado,

- Cuando lo ha copiado de fuentes de información, y no lo ha producido él o ella mismo

- Cuando es incompleto o no sigue la metodología

La recuperación podrá ser individualizada de cada alumno, aunque utilizando instrumentos como pruebas de diferente naturaleza, producciones escritas u orales, etc. iguales para todos. La metodología de trabajo para superar los resultados en la convocatoria 2º ordinaria será la misma que la realizada durante la preparación de la 1º ordinaria.

Los instrumentos de recuperación podrán se pruebas escritas, orales o presentación y defensa de trabajos.

**El examen final de recuperación del módulo, 2º ordinaria**: La prueba podrá estar compuesta de dos partes una teórica y una práctica. Para obtener la calificación de apto en la prueba final, será necesario obtener una calificación mínima de suficiente en todos los resultados de aprendizaje evaluados.

**PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: TÉCNICAS CULINARIAS**

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO: COCINA Y GASTRONOMÍA**

**CURSO: 1º**

Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre

DECRETO 227/2008, de 16 de septiembre

Departamento/Profesores:

HOSTELERÍA Y TURISMO

ANTONIO JOSÉ MONTES OVIEDO

Curso 2019/ 2020

IES BUERO VALLEJO

Debido a la excepcionalidad producida por el COVID-19, se hace necesaria la modificación de la programación de este módulo para el tercer trimestre del curso actual, en cuanto a la forma de impartir los contenidos, de recuperar los ya evaluados, así como la forma de evaluarlos nuevamente. Por tal motivo, las modificaciones que se producirán en esta programación versará sobre algunos puntos, atendiendo a la Resolución 30/04/2020 de la Consejería de Educación Cultura y Depostes de Castilla La Mancha, de la siguiente forma:

**4.- METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO.**

Todos los nuevos contenidos impartidos en el tercer trimestre para la consecución de los criterios de evaluación y por tanto los resultados de aprendizaje se realizarán de forma teórica. Aquellos contenidos eminentemente prácticos, se procurarán impartir en forma de supuestos prácticos o ante la imposibilidad de realización se propondrán para su práctica en el siguiente curso académico.

Se propondrá al alumnado un plan de trabajo semanal, a través de las plataformas digitales utilizadas durante el curso (EDMODO), donde tengan que analizar los contenidos de más sencilla comprensión donde tendrán que realizar una serie de actividades encaminadas a la comprensión y retención de dichos aprendizajes siempre partiendo desde una visión significativa de los aprendizajes.

**7.- LA EVALUACIÓN.**

Para la superación de este módulo, el alumno debe alcanzar la consecución del 50% de los criterios de evaluación de cada resultado de aprendizaje desarrollados en la primera y en la segunda evaluación. La evaluación de los contenidos desarrollados en la tercera evaluación servirán únicamente para potenciar o subir la calificación obtenida en estos trimestres del curso.

* **ASIGNACIÓN A CADA CRITERIO DE EVALUACIÓN SU INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN.**

Los **elementos de referencia** para evaluar serán:

-EXAMEN TIPO TEST: se propondrá al alumno diversas preguntas por cada criterio de evaluación con elección múltiple. El alumno no dispondrá de la información de cuantas respuestas correctas habrá en cada pregunta. Por cada respuesta correcta marcada se sumará el valor asignado según el número de respuestas correctas. En el momento que el alumno marque una respuesta incorrecta como correcta, esa pregunta dejará de tener valor sin sumarle nada de valor aunque si tenga marcada alguna respuesta correcta que sí lo sea.

-SUPUESTOS PRACTICOS: se propondrá alguna pregunta donde el alumno deba realizar las siguientes actividades: completado de fichas, relación de contenidos teórico-prácticos, resolución teórica explicativa de supuestos prácticos, elaboración de diagramas.

-TRABAJOS: realización de búsqueda de información, resolución de actividades relacionadas con los criterios a evaluar, realización y editado de videos o trabajos para desarrollar alguna actividad o contenido práctico.

**8.-ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN.**

* **CALIFICACIÓN DEL TERCER TRIMESTRE:** durante este trimestre se propondrán a través de planes de trabajo, nuevos contenidos teóricos que tras su presentación y corrección positiva serán evaluación de forma globalizada para la consecución de un extra en su calificación global del módulo. Suponiendo hasta la adición de 1 punto en su nota final del módulo.
* **CALIFICACIÓN DEL MÓDULO:** para la obtención de la calificación del módulo, se tendrán en cuenta los criterios evaluados durante los dos primeros trimestres, suponiendo el 100 % de la calificación final. El valor obtenido tras la suma del resultado de estos criterios supondrá la nota del módulo, pudiendo verse incrementada hasta en 1 punto más, por las actividades realizadas durante la tercera evaluación.
* **RECUPERACIÓN DE CRITERIOS DE EVALUACIÓN:** aquellos criterios de evaluación no superados por el alumno durante la primera o segunda evaluación, serán recuperados durante la tercera evaluación a través de los planes de trabajo, a través de exámenes y en la primera sesión de evaluación ordinaria.

Cada alumno deberá recuperar únicamente los criterios que no alcanzó, a través de actividades, supuestos prácticos, búsqueda de información, trabajos de investigación o exámenes teóricos de tipo test de elección múltiple. Todas estas actividades se realizarán a través de la plataforma utilizada durante el curso (Edmodo), a través de papas 2.0, a través de correo electrónico así como la app Telegram, en un tramo temporal concreto establecido por el profesor.

* **PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTÍNUA:** aquellos alumnos con pérdida de evaluación contínua, serán evaluados en la primera evaluación ordinaria, con fecha establecida por el profesor y publicado por el centro con al menos 15 dias de antelación.

La evaluación que se realizará al alumno será de los criterios de evaluación desarrollados durante la primera y segunda evaluación suponiendo el 100% de la calificación final del módulo.

La evaluación a este alumnado se realizará a través de la plataforma TELEGRAM, en un tramo horario concreto por el profesor. El alumno que no se conecte en los primeros 30 minutos establecidos, se considerará como no presentado. El alumno que no presente su solucionario dentro del horario establecido se considerará como no presentado.

* **RELACIÓN DE CRITERIOS DE EVALUACIÓN, INTRUMENTOS Y SU VALOR.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Resul. Aprend.** | **Cr.Evaluacion** | **TRIMESTRE** | **INSTRUMENTO** | **%** |
| **1** | A | 1 | test | 2 |
| B | 1 | Test/practico | 3 |
| C | 1 | test<7practico | 3 |
| D | 1 | test/practico | 2 |
| E | 1 | Test/practico | 3 |
| F | 1 | Practico | 4 |
| G | 1 | Test/practico | 2 |
| H | 1 | Practico | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Resul. Aprend.** | **Cr.Evaluacion** | **TRIMESTRE** | **INSTRUMENTO** | **%** |
| **6** | A | 2 | Test/practico | 2 |
| B | 2 | Practico | 3 |
| C | 2 | Test/practico | 4 |
| D | 2 | Test/practico | 4 |
| E | 2 | Practico | 4 |
| F | 2 | Prctico | 2 |
| G | 2 | practico | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Resul. Aprend.** | **Cr.Evaluacion** | **TRIMESTRE** | **INSTRUMENTO** | **%** |
| **2** | A | 1 | Test/practico | 4 |
| B | 1 | Test/practico | 3 |
| C | 1 | practico | 4 |
| D | 1 | Test/practico | 2 |
| E | 1 | Test/practico | 2 |
| F | 1 | practico | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Resul. Aprend.** | **Cr.Evaluacion** | **TRIMESTRE** | **INSTRUMENTO** | **%** |
| **3** | A | 2 | practico | 2 |
| B | 2 | Test/practico | 2 |
| C | 2 | practico | 3 |
| D | 2 | practico | 1 |
| E | 2 | practico | 2 |
| F | 2 | Practico | 1 |
| G | 2 | Test/practico | 2 |
| H | 2 | Test/practico | 2 |
| I | 1 | practico | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Resul. Aprend.** | **Cr.Evaluacion** | **TRIMESTRE** | **INSTRUMENTO** | **%** |
| **4** | A | 3 | Actividades | 4 |
| B | 3 | Act/recetario | 3 |
| C | 3 | Act/recetario | 3 |
| D | 3 | Recetario | 3 |
| E | 3 | Act/Recetario | 1 |
| F | 3 | Recetario | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Resul. Aprend.** | **Cr.Evaluacion** | **TRIMESTRE** | **INSTRUMENTO** | **%** |
| **5** | A | 3 | Act/recet | 4 |
| B | 3 | Act/recet | 3 |
| C | 3 | Actividades | 2 |
| D | 3 | Act/recet | 2 |
| E | 3 | recetario | 1 |

**NOTA FINAL MÓDULO= primer trimestre (50%) + segundo trimestre (50%)= 100% + (1 punto extra por tercer trimestre).**

**ANEXO PROGRAMACIÓN COVID-19**

MÓDULO

APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

CICLO FORMATIVO FORMACION PROFESIONAL BÁSICA

COCINA Y GASTRONOMÍA

Real Decreto 127/2014, de 28 de Febrero

Decreto 55/2014, de 10 de Junio

Decreto 63/2014, de 24 de Julio

Departamento/Profesores

HOSTELERÍA Y TURISMO

JOSE LUIS LABARRA LÓPEZ

Curso 2019/2020

IES ANTONIO BUERO VALLEJO

### ÍNDICE

INTRODUCCION …………………………………………………………………… 1

CONTENIDOS ………………………………………………………………………. 1

METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO …………………………… 5

EVALUACIÓN ……………………………………………………………………….. 6

ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN ………………………… 16

**INTRODUCCIÓN**

Debido a la situación del covid-19, he realizado un anexo a mi programación, dónde expongo qué, cuándo y cómo voy a evaluar al alumnado.

Además, dejaré constancia de las vías por las que me comunicaré con todos ellos y de un plan individualizado de trabajo que realizaré.

1. CONTENIDOS COVID-19

Las unidades de trabajo que habían impartido antes de la situación de confinamiento han sido todas las respectivas al primer y segundo trimestre, es decir, la UT 1,2,7,8 Las UT 3, 4, 5 y 6 se podrán impartir en caso de que de tiempo después de los planes de trabajo individualizados que tras esta situación mando semanalmente a los alumnos y que en cualquier caso, no supondrán una penalización en la nota del alumnado, si no que servirán para subir nota.

**BLOQUES TEMÁTICOS:**

**BLOQUE 1: UT.1.** **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTILLAJE, EQUIPOS E INSTALACIONES:**

- Conceptos y niveles de limpieza.

- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.

- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.

- Procesos y productos de limpieza.

**BLOQUE 2: UT2. BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS:**

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

- Limpieza y desinfección.

- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Características.

- Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.

**BLOQUE 3: UT3. APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS:**

- Normativa general de manipulación de alimentos.

- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

**BLOQUE 4: UT.4. REDUCCIÓN DE CONSUMOS DE:**

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.

- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.

- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos

**BLOQUE 5: UT.5. RECOGIDA DE LOS RESIDUOS:**

- Legislación ambiental.

- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.

- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

**BLOQUE 6: UT.6. ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS:**

- Sistemas y métodos

- Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación.

- Equipos asociados a cada método.

- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.

- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas básicas de envasado y conservación.

**BLOQUE 7: UT.7. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS:**

- Materias primas.

- Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.

- Categorías comerciales y etiquetados.

- Presentaciones comerciales.

- Medidas de prevención de riesgos laborales.

- Legislación higiénico-sanitaria.

**BLOQUE 8: UT.8. ECONOMATO Y BODEGA:**

- Descripción y características.

- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.

- Documentos relacionados con las operaciones de recepción.

* ORGANIZACIÓN EN UNIDADES DIDÁCTICAS. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.

La duración de las UT será la que se estime necesaria para la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo por los alumnos, siendo por tanto la distribución horaria por UT orientativa, la suma de todas ellas es de aproximadamente 130 horas, 4h a la semana, como se marca en el Currículo. La distribución horaria semanal del módulo será los lunes a 1ª y 2ªh y los viernes a 3ª Y 4ªh.

**Distribución de contenidos (130h) aprox**

**UT.1**. Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones: 20h (23 feb.aprox- 2º trimestre).

**UT.2**. Buenas Prácticas higiénicas: 16h (24 Marzo aprox.- 2º trimestre)

**UT.3.** Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos:16h (14 abr.aprox.- 3erT t)

**UT.4.** Reducción de consumos: 16h (27 abril aprox.-3º trimestre)

**UT.5**. Recogida de los residuos: 10h (1 Mayo aprox.-3º trimestre)

**UT.6**. Envasado y conservación de géneros crudos, semiel. y elabor. 20h (1junio apr.-3ºT)

**UT.7.** Recepción de materias primas 16h (hasta el 15 dic aprox).

**UT.8.** Economato y bodega 16h (hasta el 15 dic aprox).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad didáctica** | **Horas aproximadas 130h** | **Trimestre** |
| **UT1. Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones** | **20** | 2 |
| **UT 2. Buenas Prácticas higiénicas** | **16** | 2 |
| **UT3. Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos** | **16** | 3 |
| **UT 4. Reducción de consumos** | **16** | 3 |
| **UT 5. Recogida de los residuos** | **10** | 3 |
| **UT 6. Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados** | **20** | 3 |
| **UT 7. Recepción de materias primas** | **16** | 1 |
| **UT 8. Economato y bodega** | **16** | 1 |

1. METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO COVID-19

Durante este tercer trimestre tan novedoso para todos nosotros provocado por el COVID-19, la metodología a seguir será un plan de refuerzo y/o recuperación de contenidos teóricos.

Para facilitar el aprendizaje y sobre todo la comunicación directa con el alumnado, utilizaré la plataforma Papás (por donde los padres también recibirán esta información, siendo esta una plataforma oficial de comunicación) y Telegram (ya que para ellos es más rápido, sencillo y podemos enviarnos videos y fotos) donde compartiré con ellos (al habernos creado un grupo de clase) los contenidos de cada UT (tareas) enviándolas semanalmente todos los lunes y debiendo entregarlas en viernes de la semana en curso antes de las 23:59h, utilizando para ello Telegram.

Con estos planes de trabajo teóricos se intentará que el alumno supere los criterios de cada RA para así poder superar el curso.

1. LA EVALUACIÓN COVID-19

Únicamente evaluaré el primer y segundo trimestre con las notas que ya tenía antes de la situación del COVID.

En el caso de poder seguir avanzando con RA imprescindibles, se evaluarán con el fin de poder subir nota y nunca de penalizar al alumno la entrega de tareas semanales.

* **CRITERIOS DE EVALUACIÓN, INSTRUMENTOS Y CALIFICACIÓN**

Debido a que dispongo de notas del primer y segundo trimestre, mantendré los porcentajes de todos los aspectos que evalúo.

Las distintas actividades evaluadas, deben ser unificadas al finalizar cada trimestre y curso en una sola nota que represente el grado de consecución por el alumno de las competencias adquiridas, definidas en resultados de aprendizaje, y también de los objetivos propuestos tal como establece el Decreto 63/2014**,** en el que expresa que, para la nota de aprobado, el alumno deberá obtener una puntuación igual o mayor a 5:

* **Exámenes teóricos** puntuada de 1 a 10: **100%** de la nota, que se desglosará de la siguiente manera:
* Pruebas escritas: 60% (Con formato tipo test, preguntas cortas y/o preguntas de desarrollo)
* Cuaderno personal del alumno: 20% (Revisión del cuaderno, toma de apuntes, limpieza…)
* Trabajo de clase: 20% (Actividades, ejercicios escritos, exposiciones…)

**Para obtener la nota de cada Trimestre:**

Se harán dos exámenes teóricos por cada trimestre englobando todos los criterios de evaluación que se exponen a continuación en las tablas, obteniendo así una nota en cada examen, debiendo obtener una nota superior al 3 para poder hacer medio de los dos exámenes.

**Para obtener la nota Final:**

Para calificar la nota del módulo y dada la situación tan excepcional en la que nos encontramos con la emergencia sanitaria del COVID-19, la nota final de módulo la obtendremos haciendo directamente la media de las dos primeras evaluaciones a los alumnos con ninguna de ellas pendientes

Los planes de trabajo individualizados que tienen que realizar estos alumnos durante este tercer trimestre tras esta situación tan excepcional y que les mando semanalmente, en cualquier caso, no supondrán una penalización en su nota, si no que servirán para subir nota.

Para los alumnos con criterios de evaluación pendientes en las evaluaciones anteriores, deberán “**obligatoriamente**” realizar las tareas que se les mandan semanalmente y entregarlas en tiempo y forma indicadas antes del 5 de Junio. De lo contrario, no se les podrá modificar la nota al alza y por lo tanto, permanecerá la que se obtenga al realizar la media de la primera y la segunda evaluación.

La calificación final será un 50% de la nota obtenida en los planes de trabajo teóricos (tareas) y un 50% de la nota obtenida de las evaluaciones anteriores.

Todas las tareas semanales enviadas a los alumnos llevan los resultados de aprendizaje correspondientes al igual que sus respectivos criterios de evaluación asociados a ellos.

Se marcará a cada resultado de aprendizaje un porcentaje parcial del total de ellos, como aparece en las tablas. Por tanto la nota final será la suma de la nota obtenida en cada resultado de aprendizaje una vez ponderado su porcentaje correspondiente. La nota de cada resultado de aprendizaje se obtendrá de la suma de cada uno de los criterios de evaluación asociados a ese resultado de aprendizaje una vez aplicado el porcentaje parcial de cada uno de ellos, obtenido al realizar los exámenes teóricos de cada trimestre. En el caso de que algún criterio se evalúe en varias unidades de trabajo, la nota de esos criterios se calculará haciendo la nota media de las calificaciones de cada uno de ellos en las unidades de trabajo evaluadas. Finalmente se sumaran todas las notas de cada uno de los resultados de aprendizajes una vez aplicados sus correspondientes porcentajes.

La escala de valoración de las calificaciones contempla los siguientes aspectos numéricos en base a la utilización de medias aritméticas que relacionan el número de Indicadores alcanzados por el alumno, independientemente de su naturaleza, y el número total de Indicadores potencialmente alcanzables:

No alcanza las capacidades mínimas al no haber conseguido alcanzar la consecución de los Indicadores de Contenidos Mínimos y por lo tanto Suspenso:

* Valoraciones numéricas del 1 al 4

Demuestra conseguidas las capacidades expresadas en los Indicadores de contenidos con puntuación igual o superior a 5 con la siguiente gradación:

* Suficiente. Valoraciones numéricas de 5 a 6
* Bien: valoración numérica de 6 a 7
* Notable: valoraciones numéricas de 7 a 9
* Sobresaliente: valoración numérica de 9 a 10

***También habrá que tener en cuenta las siguientes premisas:***

* En el caso de las pruebas de recuperación, la calificación será de 5 puntos como máximo cuando ésta quede superada.
* En el caso de trabajos entregados por los alumnos fuera del plazo prefijado la nota máxima será de un 5.
* La asistencia a clase es obligatoria a efectos de la aplicación de la evaluación continua y se establecerá un procedimiento de evaluación extraordinario para aquellos que pierdan ese derecho.
* El alumnado que ha perdido la evaluación continua será evaluado en la evaluación final ordinaria y la nota será el 100% de una prueba teórica o teórico-práctica.
* En cuanto a los exámenes teóricos, se harán 2 por trimestre, con sus respectivas recuperaciones, haciendo la media de la nota de cada uno de ellos, destacándose que NO se hará nota media si uno de los exámenes tiene una puntuación igual o inferior a 3.
* Para poder aprobar la evaluación continua y no tener que presentarse a la evaluación ordinaria hay que tener un mínimo de 5 puntos en la media de las tres convocatorias continuas (1er examen+ 2dº examen+ 3er examen/ 3).
* ASIGNACIÓN A CADA CRITERIO DE EVALUACIÓN SU INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Para la calificación se tendrán en cuenta los resultados obtenidos en los distintos instrumentos de evaluación, los cuales están relacionados con los distintos criterios, de esta manera, la superación del módulo garantiza el logro de dichos criterios. A continuación establece en tanto por ciento, tanto los resultados de aprendizaje, como los criterios de evaluación y a su vez, cada uno de ellos, aparece asociado al instrumento con el que se va a evaluar, para así poder expresar una calificación numérica a cada uno de ellos.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 01** | **%** | **Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.** | | | | |
| **10%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos. | | | 20% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas. | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D). | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD). | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos. | | | 20% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo. | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD. | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 02** | **%** | **Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.** | | | | |
| **15%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas. | | | 20% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos. | | | 20% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. | | | 20% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 03** | **%** | **Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.** | | | | |
| **15%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación. | | | 15% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes. | | | 15% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
|  |  |
| i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 04** | **%** | **Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados** | | | | |
| **10%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca. | | | 10% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |
| b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental. | | | 10% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |
| c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. | | | 20% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |
| d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente. | | | 20% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |
| e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria. | | | 20% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |
| f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos. | | | 20% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 05** | **%** | **Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.** | | | | |
| **15%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. | | | 10% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |
| b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria. | | | 10% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |
| c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. | | | 20% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |
| d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones. | | | 20% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |
| e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental. | | | 20% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |
| f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos. | | | 20% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 06** | **%** | **Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.** | | | | |
| **15%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método. | | | 10% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |
| b) Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos. | | | 10% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |
| c) Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos. | | | 20% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |
| d) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. | | | 20% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |
| e) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final. | | | 20% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |
| f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales. | | | 20% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 07** | **%** | **Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.** | | | | |
| **20%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| b) Se han reconocido las materias primas y sus características. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos. | | | 20% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. | | | 20% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| e) Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |

**NOTA:** Cabe destacar que en todas las pruebas y/o trabajos escritos de cada unidad didáctica, se trabajarán todos los criterios marcados y que la prueba se considerará apta si supera al menos la mitad de los criterios o más. Con lo cual deberá recuperar esa prueba al completo si no fuera así.

1. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN COVID 19

* **1ª Evaluación Final Ordinaria (5 JUNIO)**:

Los alumnos que tengan pendiente uno o varios RA con sus respectivos Criterios de Evaluación, recibirán el plan de trabajo individualizado (tareas) y deberán entregarlo antes de 5 de Junio para poder evaluarlo

La calificación final será un 50% de la nota obtenida en los planes de trabajo teóricos (tareas) y un 50% de la nota obtenida de las evaluaciones anteriores.

* **2ª Evaluación Final Ordinaria (23 JUNIO):**

Los alumnos que en la 1ª Evaluación final Ordinaria no hayan superado el módulo, realizarán de nuevo los planes de trabajo individualizados y los enviarán antes del día 23 para poder evaluarlos.

**ANEXO PROGRAMACIÓN COVID-19**

MÓDULO

APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

CICLO FORMATIVO FORMACION PROFESIONAL BÁSICA

COCINA Y GASTRONOMÍA

Real Decreto 127/2014, de 28 de Febrero

Decreto 55/2014, de 10 de Junio

Decreto 63/2014, de 24 de Julio

Departamento/Profesores

HOSTELERÍA Y TURISMO

JOSE LUIS LABARRA LÓPEZ

Curso 2019/2020

IES ANTONIO BUERO VALLEJO

### ÍNDICE

INTRODUCCION …………………………………………………………………… 1

CONTENIDOS ………………………………………………………………………. 1

METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO …………………………… 5

EVALUACIÓN ……………………………………………………………………….. 6

ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN ………………………… 16

**INTRODUCCIÓN**

Debido a la situación del covid-19, he realizado un anexo a mi programación, dónde expongo qué, cuándo y cómo voy a evaluar al alumnado.

Además, dejaré constancia de las vías por las que me comunicaré con todos ellos y de un plan individualizado de trabajo que realizaré.

1. CONTENIDOS COVID-19

Las unidades de trabajo que habían impartido antes de la situación de confinamiento han sido todas las respectivas al primer y segundo trimestre, es decir, la UT 1,2,7,8 Las UT 3, 4, 5 y 6 se podrán impartir en caso de que de tiempo después de los planes de trabajo individualizados que tras esta situación mando semanalmente a los alumnos y que en cualquier caso, no supondrán una penalización en la nota del alumnado, si no que servirán para subir nota.

**BLOQUES TEMÁTICOS:**

**BLOQUE 1: UT.1.** **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTILLAJE, EQUIPOS E INSTALACIONES:**

- Conceptos y niveles de limpieza.

- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.

- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.

- Procesos y productos de limpieza.

**BLOQUE 2: UT2. BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS:**

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

- Limpieza y desinfección.

- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Características.

- Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.

**BLOQUE 3: UT3. APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS:**

- Normativa general de manipulación de alimentos.

- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

**BLOQUE 4: UT.4. REDUCCIÓN DE CONSUMOS DE:**

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.

- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.

- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos

**BLOQUE 5: UT.5. RECOGIDA DE LOS RESIDUOS:**

- Legislación ambiental.

- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.

- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

**BLOQUE 6: UT.6. ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS:**

- Sistemas y métodos

- Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación.

- Equipos asociados a cada método.

- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.

- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas básicas de envasado y conservación.

**BLOQUE 7: UT.7. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS:**

- Materias primas.

- Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.

- Categorías comerciales y etiquetados.

- Presentaciones comerciales.

- Medidas de prevención de riesgos laborales.

- Legislación higiénico-sanitaria.

**BLOQUE 8: UT.8. ECONOMATO Y BODEGA:**

- Descripción y características.

- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.

- Documentos relacionados con las operaciones de recepción.

* ORGANIZACIÓN EN UNIDADES DIDÁCTICAS. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.

La duración de las UT será la que se estime necesaria para la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo por los alumnos, siendo por tanto la distribución horaria por UT orientativa, la suma de todas ellas es de aproximadamente 130 horas, 4h a la semana, como se marca en el Currículo. La distribución horaria semanal del módulo será los lunes a 1ª y 2ªh y los viernes a 3ª Y 4ªh.

**Distribución de contenidos (130h) aprox**

**UT.1**. Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones: 20h (23 feb.aprox- 2º trimestre).

**UT.2**. Buenas Prácticas higiénicas: 16h (24 Marzo aprox.- 2º trimestre)

**UT.3.** Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos:16h (14 abr.aprox.- 3erT t)

**UT.4.** Reducción de consumos: 16h (27 abril aprox.-3º trimestre)

**UT.5**. Recogida de los residuos: 10h (1 Mayo aprox.-3º trimestre)

**UT.6**. Envasado y conservación de géneros crudos, semiel. y elabor. 20h (1junio apr.-3ºT)

**UT.7.** Recepción de materias primas 16h (hasta el 15 dic aprox).

**UT.8.** Economato y bodega 16h (hasta el 15 dic aprox).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad didáctica** | **Horas aproximadas 130h** | **Trimestre** |
| **UT1. Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones** | **20** | 2 |
| **UT 2. Buenas Prácticas higiénicas** | **16** | 2 |
| **UT3. Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos** | **16** | 3 |
| **UT 4. Reducción de consumos** | **16** | 3 |
| **UT 5. Recogida de los residuos** | **10** | 3 |
| **UT 6. Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados** | **20** | 3 |
| **UT 7. Recepción de materias primas** | **16** | 1 |
| **UT 8. Economato y bodega** | **16** | 1 |

1. METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO COVID-19

Durante este tercer trimestre tan novedoso para todos nosotros provocado por el COVID-19, la metodología a seguir será un plan de refuerzo y/o recuperación de contenidos teóricos.

Para facilitar el aprendizaje y sobre todo la comunicación directa con el alumnado, utilizaré la plataforma Papás (por donde los padres también recibirán esta información, siendo esta una plataforma oficial de comunicación) y Telegram (ya que para ellos es más rápido, sencillo y podemos enviarnos videos y fotos) donde compartiré con ellos (al habernos creado un grupo de clase) los contenidos de cada UT (tareas) enviándolas semanalmente todos los lunes y debiendo entregarlas en viernes de la semana en curso antes de las 23:59h, utilizando para ello Telegram.

Con estos planes de trabajo teóricos se intentará que el alumno supere los criterios de cada RA para así poder superar el curso.

1. LA EVALUACIÓN COVID-19

Únicamente evaluaré el primer y segundo trimestre con las notas que ya tenía antes de la situación del COVID.

En el caso de poder seguir avanzando con RA imprescindibles, se evaluarán con el fin de poder subir nota y nunca de penalizar al alumno la entrega de tareas semanales.

* **CRITERIOS DE EVALUACIÓN, INSTRUMENTOS Y CALIFICACIÓN**

Debido a que dispongo de notas del primer y segundo trimestre, mantendré los porcentajes de todos los aspectos que evalúo.

Las distintas actividades evaluadas, deben ser unificadas al finalizar cada trimestre y curso en una sola nota que represente el grado de consecución por el alumno de las competencias adquiridas, definidas en resultados de aprendizaje, y también de los objetivos propuestos tal como establece el Decreto 63/2014**,** en el que expresa que, para la nota de aprobado, el alumno deberá obtener una puntuación igual o mayor a 5:

* **Exámenes teóricos** puntuada de 1 a 10: **100%** de la nota, que se desglosará de la siguiente manera:
* Pruebas escritas: 60% (Con formato tipo test, preguntas cortas y/o preguntas de desarrollo)
* Cuaderno personal del alumno: 20% (Revisión del cuaderno, toma de apuntes, limpieza…)
* Trabajo de clase: 20% (Actividades, ejercicios escritos, exposiciones…)

**Para obtener la nota de cada Trimestre:**

Se harán dos exámenes teóricos por cada trimestre englobando todos los criterios de evaluación que se exponen a continuación en las tablas, obteniendo así una nota en cada examen, debiendo obtener una nota superior al 3 para poder hacer medio de los dos exámenes.

**Para obtener la nota Final:**

Para calificar la nota del módulo y dada la situación tan excepcional en la que nos encontramos con la emergencia sanitaria del COVID-19, la nota final de módulo la obtendremos haciendo directamente la media de las dos primeras evaluaciones a los alumnos con ninguna de ellas pendientes

Los planes de trabajo individualizados que tienen que realizar estos alumnos durante este tercer trimestre tras esta situación tan excepcional y que les mando semanalmente, en cualquier caso, no supondrán una penalización en su nota, si no que servirán para subir nota.

Para los alumnos con criterios de evaluación pendientes en las evaluaciones anteriores, deberán “**obligatoriamente**” realizar las tareas que se les mandan semanalmente y entregarlas en tiempo y forma indicadas antes del 5 de Junio. De lo contrario, no se les podrá modificar la nota al alza y por lo tanto, permanecerá la que se obtenga al realizar la media de la primera y la segunda evaluación.

La calificación final será un 50% de la nota obtenida en los planes de trabajo teóricos (tareas) y un 50% de la nota obtenida de las evaluaciones anteriores.

Todas las tareas semanales enviadas a los alumnos llevan los resultados de aprendizaje correspondientes al igual que sus respectivos criterios de evaluación asociados a ellos.

Se marcará a cada resultado de aprendizaje un porcentaje parcial del total de ellos, como aparece en las tablas. Por tanto la nota final será la suma de la nota obtenida en cada resultado de aprendizaje una vez ponderado su porcentaje correspondiente. La nota de cada resultado de aprendizaje se obtendrá de la suma de cada uno de los criterios de evaluación asociados a ese resultado de aprendizaje una vez aplicado el porcentaje parcial de cada uno de ellos, obtenido al realizar los exámenes teóricos de cada trimestre. En el caso de que algún criterio se evalúe en varias unidades de trabajo, la nota de esos criterios se calculará haciendo la nota media de las calificaciones de cada uno de ellos en las unidades de trabajo evaluadas. Finalmente se sumaran todas las notas de cada uno de los resultados de aprendizajes una vez aplicados sus correspondientes porcentajes.

La escala de valoración de las calificaciones contempla los siguientes aspectos numéricos en base a la utilización de medias aritméticas que relacionan el número de Indicadores alcanzados por el alumno, independientemente de su naturaleza, y el número total de Indicadores potencialmente alcanzables:

No alcanza las capacidades mínimas al no haber conseguido alcanzar la consecución de los Indicadores de Contenidos Mínimos y por lo tanto Suspenso:

* Valoraciones numéricas del 1 al 4

Demuestra conseguidas las capacidades expresadas en los Indicadores de contenidos con puntuación igual o superior a 5 con la siguiente gradación:

* Suficiente. Valoraciones numéricas de 5 a 6
* Bien: valoración numérica de 6 a 7
* Notable: valoraciones numéricas de 7 a 9
* Sobresaliente: valoración numérica de 9 a 10

***También habrá que tener en cuenta las siguientes premisas:***

* En el caso de las pruebas de recuperación, la calificación será de 5 puntos como máximo cuando ésta quede superada.
* En el caso de trabajos entregados por los alumnos fuera del plazo prefijado la nota máxima será de un 5.
* La asistencia a clase es obligatoria a efectos de la aplicación de la evaluación continua y se establecerá un procedimiento de evaluación extraordinario para aquellos que pierdan ese derecho.
* El alumnado que ha perdido la evaluación continua será evaluado en la evaluación final ordinaria y la nota será el 100% de una prueba teórica o teórico-práctica.
* En cuanto a los exámenes teóricos, se harán 2 por trimestre, con sus respectivas recuperaciones, haciendo la media de la nota de cada uno de ellos, destacándose que NO se hará nota media si uno de los exámenes tiene una puntuación igual o inferior a 3.
* Para poder aprobar la evaluación continua y no tener que presentarse a la evaluación ordinaria hay que tener un mínimo de 5 puntos en la media de las tres convocatorias continuas (1er examen+ 2dº examen+ 3er examen/ 3).
* ASIGNACIÓN A CADA CRITERIO DE EVALUACIÓN SU INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Para la calificación se tendrán en cuenta los resultados obtenidos en los distintos instrumentos de evaluación, los cuales están relacionados con los distintos criterios, de esta manera, la superación del módulo garantiza el logro de dichos criterios. A continuación establece en tanto por ciento, tanto los resultados de aprendizaje, como los criterios de evaluación y a su vez, cada uno de ellos, aparece asociado al instrumento con el que se va a evaluar, para así poder expresar una calificación numérica a cada uno de ellos.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 01** | **%** | **Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.** | | | | |
| **10%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos. | | | 20% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas. | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D). | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD). | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos. | | | 20% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo. | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
| h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD. | | | 10% | UU.DD 07 | P.T. | 100% |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 02** | **%** | **Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.** | | | | |
| **15%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas. | | | 20% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos. | | | 20% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. | | | 20% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 03** | **%** | **Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.** | | | | |
| **15%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación. | | | 15% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes. | | | 15% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
|  |  |
| i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 04** | **%** | **Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados** | | | | |
| **10%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca. | | | 10% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |
| b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental. | | | 10% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |
| c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. | | | 20% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |
| d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente. | | | 20% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |
| e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria. | | | 20% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |
| f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos. | | | 20% | UU.DD 04/05 | P.T. | 100% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 05** | **%** | **Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.** | | | | |
| **15%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. | | | 10% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |
| b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria. | | | 10% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |
| c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. | | | 20% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |
| d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones. | | | 20% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |
| e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental. | | | 20% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |
| f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos. | | | 20% | UU.DD 05 | P.T. | 100% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 06** | **%** | **Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.** | | | | |
| **15%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método. | | | 10% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |
| b) Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos. | | | 10% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |
| c) Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos. | | | 20% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |
| d) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. | | | 20% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |
| e) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final. | | | 20% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |
| f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales. | | | 20% | UU.DD 06 | P.T. | 100% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 07** | **%** | **Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.** | | | | |
| **20%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| b) Se han reconocido las materias primas y sus características. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos. | | | 20% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. | | | 20% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| e) Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |
| h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza. | | | 10% | UU.DD 07/08 | P.T. | 100% |

**NOTA:** Cabe destacar que en todas las pruebas y/o trabajos escritos de cada unidad didáctica, se trabajarán todos los criterios marcados y que la prueba se considerará apta si supera al menos la mitad de los criterios o más. Con lo cual deberá recuperar esa prueba al completo si no fuera así.

1. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN COVID 19

* **1ª Evaluación Final Ordinaria (5 JUNIO)**:

Los alumnos que tengan pendiente uno o varios RA con sus respectivos Criterios de Evaluación, recibirán el plan de trabajo individualizado (tareas) y deberán entregarlo antes de 5 de Junio para poder evaluarlo

La calificación final será un 50% de la nota obtenida en los planes de trabajo teóricos (tareas) y un 50% de la nota obtenida de las evaluaciones anteriores.

* **2ª Evaluación Final Ordinaria (23 JUNIO):**

Los alumnos que en la 1ª Evaluación final Ordinaria no hayan superado el módulo, realizarán de nuevo los planes de trabajo individualizados y los enviarán antes del día 23 para poder evaluarlos.

**ANEXO PROGRAMACIÓN COVID-19**

MÓDULO

ATENCIÓN AL CLIENTE

CICLO FORMATIVO FORMACION PROFESIONAL BÁSICA

COCINA Y GASTRONOMÍA

Real Decreto 127/2014, de 28 de Febrero

Decreto 55/2014, de 10 de Junio

Decreto 63/2014, de 24 de Julio

Departamento/Profesores

HOSTELERÍA Y TURISMO

JOSE LUIS LABARRA LÓPEZ

Curso 2019/2020

IES ANTONIO BUERO VALLEJO

**ÍNDICE**

INTRODUCCION …………………………………………………………………… 1

CONTENIDOS ………………………………………………………………………. 1

METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO …………………………… 5

EVALUACIÓN ……………………………………………………………………….. 6

ACTIVIDAES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN ………………………….. 13

**INTRODUCCIÓN**

Debido a la situación del covid-19, he realizado un anexo a mi programación, dónde expongo qué, cuándo y cómo voy a evaluar al alumnado.

Además, dejaré constancia de las vías por las que me comunicaré con todos ellos y de un plan individualizado de trabajo que realizaré.

1. CONTENIDOS COVID-19

Las unidades de trabajo que habían impartido antes de la situación de confinamiento han sido todas las respectivas al primer y segundo trimestre, es decir, la UT 1, 2 y 3 y la UT 4, se podrá impartir en caso de que de tiempo después de los planes de trabajo individualizados que tras esta situación mando semanalmente a los alumnos y que en cualquier caso, no supondrán una penalización en la nota del alumnado, si no que servirán para subir nota.

**BLOQUES TEMÁTICOS:**

**BLOQUE 1: UT.1.Atención al cliente:**

- El proceso de comunicación. Agentes y elementos que intervienen. Canales de comunicación con el cliente.

- Barreras y dificultades comunicativas.

- Comunicación verbal: Emisión y recepción de mensajes orales.

- Motivación, frustración y mecanismos de defensa. Comunicación no verbal.

- Empatía y receptividad.

**BLOQUE 2: UT2. Venta de productos y servicios:**

- Actuación del vendedor profesional.

- Exposición de las cualidades de los productos y servicios. La presentación y demostración del producto.

- El vendedor. Características, funciones y actitudes. Cualidades y aptitudes para la venta y su desarrollo.

- El vendedor profesional: modelo de actuación. Relaciones con los clientes. Las objeciones del cliente.

- Técnicas de venta.

- Servicios postventa.

- Aspectos relevantes de la Ley de Ordenación del Comercio Minorista.

**BLOQUE 3: UT3. Información al cliente:**

- Roles, objetivos y relación cliente-profesional.

- Tipología de clientes y su relación con la prestación del servicio.

- Atención personalizada como base de la confianza en la oferta de servicio.

- Necesidades y gustos del cliente, así como criterios de satisfacción de los mismos.

- Fidelización de clientes.

- Objeciones de los clientes y su tratamiento.

- Atención al cliente y nuevas tecnologías.

**BLOQUE 4: UT.4. Tratamiento de reclamaciones:**

- Técnicas utilizadas en la actuación ante reclamaciones. Gestión de reclamaciones. Alternativas reparadoras. Elementos formales que contextualizan una reclamación.

- Documentos necesarios o pruebas en una reclamación. Procedimiento de recogida de las reclamaciones.

- Utilización de herramientas informáticas de gestión de reclamaciones.

- Protección al consumidor.

* ORGANIZACIÓN EN UNIDADES DIDÁCTICAS. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.

La duración de las UT será la que se estime necesaria para la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo por los alumnos, siendo por tanto la distribución horaria por UT orientativa, la suma de todas ellas es de aproximadamente 65 horas, 2h a la semana, como se marca en el Currículo. La distribución horaria semanal del módulo será los lunes a 4ªh y los viernes a 3ªh.

**Distribución de contenidos (65h) aprox**

UT.1. Atención al cliente: 24h (hasta el 15 dic aprox).

UT.2. Venta de productos y servicios: 13h (desde 21 dic- 2º trimestre)

UT.3. Información al cliente: 13h (23 feb- 2º trimestre)

UT.4. Tratamiento de reclamaciones: 15h (19 abril-3º trimestre)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad didáctica** | **Horas aproximadas 65h** | **Trimestre** |
| **UT1. Atención al cliente** | **24** | 1 |
|  |  |
|  |  |  |
| **UT 2. Venta de productos y servicios** | **13** | 1 y 2 |
|  |  |
|  |  |  |
| **UT3. Información al cliente** | **13** | 2 |
| **UT 4. Tratamiento de reclamaciones** | **15** | 3 |
|  |  |  |

1. METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

Durante este tercer trimestre tan novedoso para todos nosotros provocado por el COVID-19, la metodología a seguir será un plan de refuerzo y/o recuperación de contenidos teóricos.

Para facilitar el aprendizaje y sobre todo la comunicación directa con el alumnado, utilizaré la plataforma Papás (por donde los padres también recibirán esta información, siendo esta una plataforma oficial de comunicación) y Telegram (ya que para ellos es más rápido, sencillo y podemos enviarnos videos y fotos) donde compartiré con ellos (al habernos creado un grupo de clase) los contenidos de cada UT (tareas) enviándolas semanalmente todos los lunes y debiendo entregarlas en viernes de la semana en curso antes de las 23:59h, utilizando para ello Telegram

Con estos planes de trabajo teóricos se intentará que el alumno supere los criterios de cada RA para así poder superar el curso.

1. LA EVALUACIÓN COVID-19

Únicamente evaluaré el primer y segundo trimestre con las notas que ya tenía antes de la situación del COVID.

En el caso de poder seguir avanzando con RA imprescindibles, se evaluarán con el fin de poder subir nota y nunca de penalizar al alumno la entrega de tareas semanales.

* **CRITERIOS DE EVALUACIÓN, INSTRUMENTOS Y CALIFICACIÓN**

Debido a que dispongo de notas del primer y segundo trimestre, mantendré los porcentajes de todos los aspectos que evalúo.

Las distintas actividades evaluadas, deben ser unificadas al finalizar cada trimestre y curso en una sola nota que represente el grado de consecución por el alumno de las competencias adquiridas, definidas en resultados de aprendizaje, y también de los objetivos propuestos tal como establece el Decreto 63/2014**,** en el que expresa que, para la nota de aprobado, el alumno deberá obtener una puntuación igual o mayor a 5:

* **Exámenes teóricos** puntuada de 1 a 10: **100%** de la nota, que se desglosará de la siguiente manera:
* Pruebas escritas: 60% (Con formato tipo test, preguntas cortas y/o preguntas de desarrollo)
* Cuaderno personal del alumno: 20% (Revisión del cuaderno, toma de apuntes, limpieza…)
* Trabajo de clase: 20% (Actividades, ejercicios escritos, exposiciones…)

**Para obtener la nota de cada Trimestre:**

Se harán dos exámenes teóricos por cada trimestre englobando todos los criterios de evaluación que se exponen a continuación en las tablas, obteniendo así una nota en cada examen, debiendo obtener una nota superior al 3 para poder hacer medio de los dos exámenes.

**Para obtener la nota Final:**

Para calificar la nota del módulo y dada la situación tan excepcional en la que nos encontramos con la emergencia sanitaria del COVID-19, la nota final de módulo la obtendremos haciendo directamente la media de las dos primeras evaluaciones a los alumnos con ninguna de ellas pendientes

Los planes de trabajo individualizados que tienen que realizar estos alumnos durante este tercer trimestre tras esta situación tan excepcional y que les mando semanalmente, en cualquier caso, no supondrán una penalización en su nota, si no que servirán para subir nota.

Para los alumnos con criterios de evaluación pendientes en las evaluaciones anteriores, deberán “**obligatoriamente**” realizar las tareas que se les mandan semanalmente y entregarlas en tiempo y forma indicadas antes del 5 de Junio. De lo contrario, no se les podrá modificar la nota al alza y por lo tanto, permanecerá la que se obtenga al realizar la media de la primera y la segunda evaluación.

La calificación final será un 50% de la nota obtenida en los planes de trabajo teóricos (tareas) y un 50% de la nota obtenida de las evaluaciones anteriores.

Todas las tareas semanales enviadas a los alumnos llevan los resultados de aprendizaje correspondientes al igual que sus respectivos criterios de evaluación asociados a ellos.

Se marcará a cada resultado de aprendizaje un porcentaje parcial del total de ellos, como aparece en las tablas. Por tanto la nota final será la suma de la nota obtenida en cada resultado de aprendizaje una vez ponderado su porcentaje correspondiente. La nota de cada resultado de aprendizaje se obtendrá de la suma de cada uno de los criterios de evaluación asociados a ese resultado de aprendizaje una vez aplicado el porcentaje parcial de cada uno de ellos, obtenido al realizar los exámenes teóricos de cada trimestre. En el caso de que algún criterio se evalúe en varias unidades de trabajo, la nota de esos criterios se calculará haciendo la nota media de las calificaciones de cada uno de ellos en las unidades de trabajo evaluadas. Finalmente se sumaran todas las notas de cada uno de los resultados de aprendizajes una vez aplicados sus correspondientes porcentajes.

La escala de valoración de las calificaciones contempla los siguientes aspectos numéricos en base a la utilización de medias aritméticas que relacionan el número de Indicadores alcanzados por el alumno, independientemente de su naturaleza, y el número total de Indicadores potencialmente alcanzables:

No alcanza las capacidades mínimas al no haber conseguido alcanzar la consecución de los Indicadores de Contenidos Mínimos y por lo tanto Suspenso:

* Valoraciones numéricas del 1 al 4

Demuestra conseguidas las capacidades expresadas en los Indicadores de contenidos con puntuación igual o superior a 5 con la siguiente gradación:

* Suficiente. Valoraciones numéricas de 5 a 6
* Bien: valoración numérica de 6 a 7
* Notable: valoraciones numéricas de 7 a 9
* Sobresaliente: valoración numérica de 9 a 10

***También habrá que tener en cuenta las siguientes premisas:***

* En el caso de las pruebas de recuperación, la calificación será de 5 puntos como máximo cuando ésta quede superada.
* En el caso de trabajos entregados por los alumnos fuera del plazo prefijado la nota máxima será de un 5.
* La asistencia a clase es obligatoria a efectos de la aplicación de la evaluación continua y se establecerá un procedimiento de evaluación extraordinario para aquellos que pierdan ese derecho.

El alumnado que ha perdido la evaluación continua será evaluado en la evaluación final ordinaria y la nota será el 100% de una prueba teórica o teórico-práctica.

* En cuanto a los exámenes teóricos, se harán 2 por trimestre, con sus respectivas recuperaciones, haciendo la media de la nota de cada uno de ellos, destacándose que NO se hará nota media si uno de los exámenes tiene una puntuación igual o inferior a 3.
* Para poder aprobar la evaluación continua y no tener que presentarse a la evaluación ordinaria hay que tener un mínimo de 5 puntos en la media de las tres convocatorias continuas (1er examen+ 2dº examen+ 3er examen/ 3).
* ASIGNACIÓN A CADA CRITERIO DE EVALUACIÓN SU INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Para la calificación se tendrán en cuenta los resultados obtenidos en los distintos instrumentos de evaluación, los cuales están relacionados con los distintos criterios, de esta manera, la superación del módulo garantiza el logro de dichos criterios. A continuación establece en tanto por ciento, tanto los resultados de aprendizaje, como los criterios de evaluación y a su vez, cada uno de ellos, aparece asociado al instrumento con el que se va a evaluar, para así poder expresar una calificación numérica a cada uno de ellos.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 01** | **%** | **Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación.** | | | | |
| **25%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| 1. Se ha analizado el comportamiento del posible cliente. | | | 10% | UU.DD 01 | P.T. | 100% |
| 1. Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte. | | | 10% | UU.DD 01 | P.T. | 100% |
| 1. Se ha obtenido la información necesaria del posible cliente. | | | 10% | UU.DD 01 | P.T. | 100% |
| 1. Se ha favorecido la comunicación con el empleo de las técnicas y actitudes apropiadas al desarrollo de la misma. | | | 10% | UU.DD 01 | P.T. | 100% |
| 1. Se ha mantenido una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros). | | | 10% | UU.DD 01 | P.T. | 100% |
| 1. Se ha dado respuesta a una pregunta de fácil solución, utilizando el léxico comercial adecuado. | | | 20% | UU.DD 01 | P.T. | 100% |
| 1. Se ha expresado un tema prefijado de forma oral delante de un grupo o en una relación de comunicación en la que intervienen dos interlocutores. | | | 10% | UU.DD 01 | P.T. | 100% |
| 1. Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato. | | | 10% | UU.DD 01 | P.T. | 100% |
|  |  |
| 1. Se ha trasmitido información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa. | | | 10% | UU.DD  01 | P.T. | 100% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 02** | **%** | **Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.** | | | | |
| **25%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han analizado las diferentes tipologías de público. | | | 15% | UU.DD 02 | P.T. | 100% |
| b) Se han diferenciado clientes de proveedores, y éstos del público en general. | | | 10% | UU.DD 02 | P.T. | 100% |
| c) Se ha reconocido la terminología básica de comunicación comercial. | | | 10% | UU.DD 02 | P.T. | 100% |
| d) Se ha diferenciado entre información y publicidad. | | | 10% | UU.DD 02 | P.T. | 100% |
| e) Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público. | | | 10% | UU.DD 02 | P.T. | 100% |
| f) Se ha informado al cliente de las características del servicio, especialmente de las calidades esperables | | | 20% | UU.DD 02 | P.T. | 100% |
| g) Se ha asesorado al cliente sobre la opción más recomendable, cuando existen varias posibilidades, informándole de las características y acabados previsibles de cada una de ellas. | | | 15% | UU.DD 02 | P.T. | 100% |
| h) Se ha solicitado al cliente que comunique la elección de la opción elegida. | | | 10% | UU.DD 02 | P.T. | 100% |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 03** | **%** | **Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.** | | | | |
| **25%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se ha hecho entrega al cliente de los artículos procesados, informando de los servicios realizados en los artículos. | | | 15% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| b) Se han transmitido al cliente, de modo oportuno, las operaciones a llevar a cabo en los artículos entregados y los tiempos previstos para ello. | | | 15% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| c) Se han identificado los documentos de entrega asociados al servicio o producto | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| d) Se ha recogido la conformidad del cliente con el acabado obtenido, tomando nota, en caso contrario, de sus objeciones, de modo adecuado. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| e) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal, elementos clave en la atención al cliente. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| f) Se ha mantenido en todo momento el respeto hacia el cliente. | | | 20% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| g) Se ha intentado la fidelización del cliente con el buen resultado del trabajo. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
| h) Se ha definido periodo de garantía y las obligaciones legales aparejadas. | | | 10% | UU.DD 03 | P.T. | 100% |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESULTADO DE APRENDIZAJE 04** | **%** | **Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.** | | | | |
| **25%** |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | | | **%** | **UNID. DIDACT** | **INSTR. EVAL.** | |
| a) Se han ofrecido alternativas al cliente ante reclamaciones fácilmente subsanables, exponiendo claramente los tiempos y condiciones de las operaciones a realizar, así como del nivel de probabilidad de modificación esperable. | | | 10% | UU.DD 04 | P.T. | 100% |
| b) Se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones. | | | 10% | UU.DD 04 | P.T. | 100% |
| c) Se ha suministrado la información y documentación necesaria al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso. | | | 10% | UU.DD 04 | P.T. | 100% |
| d) Se han recogido los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación. | | | 10% | UU.DD 04 | P.T. | 100% |
| e) Se ha cumplimentado una hoja de reclamación. | | | 10% | UU.DD 04 | P.T. | 100% |
| f) Se ha compartido información con el equipo de trabajo. | | | 20% | UU.DD 04 | P.T. | 100% |
| g) Se ha expresado un tema prefijado de forma oral delante de un grupo o en una relación de comunicación en la que intervienen dos interlocutores. | | | 10% | UU.DD 04 | P.T. | 100% |
| h) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato. | | | 10% | UU.DD 04 | P.T. | 100% |
|  |  |
| 1. Se ha trasmitido información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa. | | | 10% | UU.DD  04 | P.T. | 100% |

1. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN COVID-19

* **1ª Evaluación Final Ordinaria (5 JUNIO)**:

Los alumnos que tengan pendiente uno o varios RA con sus respectivos Criterios de Evaluación, recibirán el plan de trabajo individualizado (tareas) y deberán entregarlo antes de 5 de Junio para poder evaluarlo

La calificación final será un 50% de la nota obtenida en los planes de trabajo teóricos (tareas) y un 50% de la nota obtenida de las evaluaciones anteriores.

* **2ª Evaluación Final Ordinaria (23 JUNIO):**

Los alumnos que en la 1ª Evaluación final Ordinaria no hayan superado el módulo, realizarán de nuevo los planes de trabajo individualizados y los enviarán antes del día 23 para poder evaluarlos.

**PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE:**

**OFERTAS GASTRONÓMICAS**

## CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:

## SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

## CURSO: 1º

Real Decreto, 1690/2007, de 14 de diciembre

DECRETO 97/2009, de 20/07/2009

Departamento/Profesores:

**MARÍA PERUCHA SÁNCHEZ**

Curso **2019/ 2020**

IES BUERO VALLEJO

Se realiza un anexo a la programación en el que se detallan las modificaciones realizadas ante la situación ocasionada por del COVID-19

1. **METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO**

Durante el tercer trimestre del curso, las actividades se organizan en planes de trabajo. Estas actividades podrán ser de recuperación, ampliación, investigación, refuerzo y de presentación de contenidos nuevos mínimos, relativos a las unidades 4 y 5.

Se realizan clases on-line a través de videoconferencia para realizar las explicaciones, aclaración de dudas y correcciones de las actividades mandadas. Además se envían solucionarios a los alumnos/as.

También se utilizan otros medios para llevar a cabo esta labor como vídeos explicativos, enlaces a páginas web, contacto mediante correo electrónico, plataforma edmodo y papás.

1. 2.LA EVALUACIÓN

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Los criterios de evaluación permiten conocer y definir el nivel de competencia alcanzado por el alumno en el desarrollo de las capacidades descritas en cada uno de los objetivos y se realizará teniendo en cuenta la **consecución de los Resultados de Aprendizaje del módulo.**

**Los porcentajes aplicados a los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados no varían. Si varían los instrumentos de evaluación, atendiendo a las instrucciones de la utilización de instrumentos de evaluación variados.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características. | 25% |  |
| Criterios de evaluación: |  |  |
| **a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.** | 6% | P.O/ACTIVIDAD |
| **b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.** | 6% | P.O/ACTIVIDAD |
| c) Se han identificado las tendencias actuales en restauración. | 3% | PRODUCCIÓN |
| **d) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.** | 5% | P.O/ACTIVIDAD |
| e) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales. | 1% | P.O/ACTIVIDAD |
| f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos. | 4% | P.O/ACTIVIDAD |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades**. | 25% |  |
| Criterios de evaluación: | 5% | P.O/ACTIVIDAD |
| **a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.** |
| **b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.** | 5% | P.O/ACTIVIDAD |
| f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento. | 1% | PRODUCCIÓN |
| g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta. | 1% | PRODUCCIÓN |
| **i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.** | 5% | PRODUCCIÓN |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4. Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.** | **25%** |  |
| Criterios de evaluación: |  |  |
| a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes. | 1% | P.O/ACTIVIDAD |
| b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta. | 1% | P.O/ACTIVIDAD |
| c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias. | 1% | P.O/ACTIVIDAD |
| **d) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.** | 7% | P.O/ACTIVIDAD |
| e) Se ha cumplimentado la documentación específica. | 1% | P.O/ACTIVIDAD |
| f) Se han reconocido los métodos de fijación de precios. | 2% | P.O/ACTIVIDAD |
| g**) Se han distinguido los costes fijos de los variables**. | 4% | P.O/ACTIVIDAD |
| **h) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.** | 7% | P.O/ACTIVIDAD |
| i) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles. | 1% | P.O/ACTIVIDAD |

* 1. ASIGNACIÓN A CADA CRITERIO DE EVALUACIÓN SU INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN:

1. Ver punto anterior
   1. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los instrumentos que voy a emplear para la evaluación en primera y segunda convocatoria ordinaria son:

1. **Pruebas objetivas teóricas y/o prácticas**: Escritas u orales. Estas pruebas podrán ser de preguntas cortas, de desarrollo, tipo test, verdadero o falso o de tipo práctico.

Dada la situación excepcional en la que nos encontramos por la declaración del estado de alarma, las pruebas objetivas se desarrollarán on-line pudiendo utilizar diferentes plataformas y/o videoconferencia.

B) **Producciones y otras actividades:**

La realización de producciones y/o actividades, tanto escritos como orales, valorándose la capacidad de síntesis, la forma de transmisión, la utilización de vocabulario específico, el empleo de documentación y conocimientos anteriores, el proceso o método de realización, etc.

Las actividades se reflejarán en los planes de trabajo entregados al alumnado.

***CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:***

Según la ***Orden de 29 de julio de 2010*** por la que se regula la evaluación, promoción y acreditación académica del alumnado de Formación Profesional Inicial del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, **la calificación de los módulos profesionales**, excepto el módulo de (FCT), será numérica, entre uno y diez, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a cinco y negativas las restantes.

El redondeo del decimal a número entero será a numero entero superior cuando sea igual o superior a cinco y a número entero inferior cuando sea menor de 5. Este criterio sólo se aplicará para calificaciones positivas (5 o más de 5)

Cada criterio de evaluación se calificará con una puntuación de 0 a 10 puntos y se pondera según el porcentaje establecido. Al utilizar dos instrumentos de evaluación, la nota de cada criterio se obtendrá realizando la media de las notas obtenidas con cada instrumento.

Se considerará que un criterio está superado si se obtiene una nota igual o superior a 5 puntos y por el contrario, se considerará que un criterio de evaluación no está superado si se obtiene una puntuación inferior a 5 puntos. El alumno podrá obtener una calificación negativa (inferior a 5) en algunos criterios de evaluación, pero será condición indispensable para aprobar el módulo, superar todos los resultados de aprendizaje que se han evaluado durante el primer y segundo trimestre.

Para obtener la calificación de cada resultado de aprendizaje, se tendrá en cuenta los criterios de evaluación evaluados en el mismo con su ponderación.

La nota del alumno en cada resultado de aprendizaje será la suma de las calificaciones ponderadas de cada criterio asociado al mismo dividido entre el porcentaje evaluado.

Para obtener la calificación de la primera y segunda evaluación, sumaremos las calificaciones obtenidas ponderadas en cada criterio de evaluación y lo dividiremos entre el porcentaje total evaluado y lo multipicaremos por 100.

**La Resolución de 30/04/2020, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, por la que se establecen instrucciones para la adaptación de la evaluación, promoción y titulación ante la situación de crisis ocasionada por el COVID-19,** establece que**:**

La primera evaluación ordinaria se llevará a cabo en el marco de la evaluación continua, a partir de la primera y segunda evaluación parcial y del trabajo realizado durante el tiempo de suspensión de las actividades lectivas presenciales.

Las pruebas y actividades realizadas durante el periodo de suspensión de las actividades lectivas presenciales se considerarán exclusivamente a efectos de aumentar la calificación que tenía el alumno o la alumna con anterioridad a la suspensión, y para proporcionar evidencias del grado de desarrollo de las competencias del ciclo. El alumnado podrá recuperar las calificaciones negativas de la primera y/o segunda evaluación parcial que tenían antes de la suspensión de la actividad presencial.

**Atendiendo a estas instrucciones, para obtener la calificación de la 1ª evaluación ordinaria,** sumaremos las calificaciones obtenidas ponderadas de cada criterio de evaluación evaluado durante los dos primeros trimestres, lo dividiremos entre el porcentaje evaluado y lo multiplicaremos por 100. Además, también se tendrán en cuenta las actividades realizadas por el alumnado durante el tercer trimestre, pudiendo incrementarse esta nota hasta en 1 punto, gracias al trabajo realizado, presentado y superado.

En ningún caso, el alumno podrá verse perjudicado, ni ver minoradas las calificaciones obtenidas en las evaluaciones de los trimestres anteriores.

1. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

Los alumnos que tengan algún resultado de aprendizaje suspenso de la primera y segunda evaluación, podrán recuperarlos en la primera evaluación ordinaria.

1. 3.1 RECUPERACIÓN PRIMERA CONVOCATORIA ORDINARIA
2. Se realizará una prueba ordinaria en el mes de junio para aquellos alumnos que no hayan superado todos los resultados de aprendizaje.
3. La primera evaluación ordinaria consistirá en:

**A.-** Examen escrito de contenidos teórico-prácticos de aquellos criterios de evaluación no superados.

**B.-** Entrega de trabajos, ejercicios o actividades relacionadas con los criterios de evaluación no superados. Estas actividades, trabajos o ejercicios, se les envían a los alumnos en los planes de trabajo de recuperación individualizados.

Para obtener una calificación positiva (al menos un 5), se tendrán que superar todos los resultados de aprendizaje que quedaran pendientes de superar del primer y segundo trimestre.

Para obtener la calificación de la 1º evaluación ordinaria sumaremos las calificaciones obtenidas ponderadas de cada criterio de evaluación evaluado durante los dos primeros trimestres, lo dividiremos entre el porcentaje evaluado y lo multiplicaremos por 100. Además, también se tendrán en cuenta las actividades realizadas por el alumnado durante el tercer trimestre, pudiendo incrementarse esta nota hasta en 1 punto, gracias al trabajo realizado, presentado y superado.

En ningún caso, el alumno podrá verse perjudicado, ni ver minoradas las calificaciones obtenidas en las evaluaciones de los trimestres anteriores.

Para que el alumno pueda superar el módulo, además de superar todos los resultados de aprendizaje), deberá obtener, al menos un 5 en la calificación final.

En caso de que el alumno no alcance una calificación positiva en la primera convocatoria ordinaria de junio, deberá examinarse en la segunda convocatoria ordinaria de junio, de todos los resultados de aprendizaje y/o criterios de evaluación no superados.

1. 3.2 RECUPERACIÓN SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA

**La Resolución de 30/04/2020, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, por la que se establecen instrucciones para la adaptación de la evaluación, promoción y titulación ante la situación de crisis ocasionada por el COVID-19,** establece que**:**

La segunda evaluación ordinaria se llevará a cabo teniendo en consideración sólo los aprendizajes no superados antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales al término del segundo trimestre del alumnado. Para facilitar al alumnado la recuperación de los módulos profesionales en los cuales hubieran obtenido una evaluación negativa en la primera evaluación ordinaria, se elaborará un plan de recuperación de los aprendizajes no alcanzados antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales. Este plan, deberá tener en cuenta las circunstancias de cada alumno o alumna durante el período de suspensión de las actividades presenciales, de modo que se evite cualquier tipo de discriminación debida a posibles situaciones desfavorables.

1. Aquellos alumnos/as que no hayan superado el módulo en la primera convocatoria ordinaria, tendrán derecho a presentarse a la segunda prueba ordinaria (junio).

Se elaborará un plan de recuperación para cada alumno suspenso en el módulo y se especificarán los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación no alcanzados por el alumno, así como los contenidos y las actividades (pruebas, exámenes, trabajos, etc.) que deberá realizar el mismo.

En función de esto, la 2ª evaluación ordinaria consistirá en:

**A.-** Examen escrito de contenidos teórico-prácticos de aquellos criterios de evaluación no superados.

**B.-** Entrega de trabajos, ejercicios o actividades relacionadas con los criterios asociados a los correspondientes resultados de aprendizaje no alcanzados.

Para obtener una calificación positiva (al menos un 5), se tendrán que superar todos los criterios de evaluación fijados como mínimos y resultados de aprendizaje asociados que quedaran pendientes de superar, además de obtener un 5 o más en la calificación final.

Para obtener la calificación de la 2ª evaluación ordinaria, sumaremos las calificaciones obtenidas en cada criterio de evaluación durante los dos primeros trimestres teniendo en cuenta la recuperación, lo dividiremos entre el porcentaje evaluado y lo multiplicaremos por 100.

Para que el alumno pueda superar el módulo, además de superar todos los resultados de aprendizaje), deberá obtener, al menos un 5 en la calificación final.

* 1. **PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA**

Los alumnos que hayan perdido el derecho a la evaluación continua tendrán derecho a la realización de una prueba objetiva. Dicha prueba tendrá como objeto comprobar el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos para cada módulo y en base a ella se realizará la calificación del alumno en la primera sesión de evaluación ordinaria. Por tanto, en esta prueba se evaluarán aquellos resultados de aprendizaje que le quedaran por superar en el momento de la comunicación de la pérdida del derecho a evaluación continua.

La prueba consistirá en:

**A.-** Examen escrito de contenidos teórico-prácticos de aquellos criterios de evaluación pendientes de superar.

**B.-** Entrega de trabajos, ejercicios, actividades correspondientes a criterios de evaluación y resultados de aprendizaje no alcanzados.

Los criterios de calificación aplicables serán los mismos que para la evaluación continua.

Para obtener una calificación positiva (al menos un 5), se tendrán que superar todos los resultados de aprendizaje que quedaran pendientes de superar, además de obtener un 5 o más en la calificación final.

Para obtener la calificación de la 2ª evaluación ordinaria, sumaremos las calificaciones obtenidas en cada criterio de evaluación durante los dos primeros trimestres teniendo en cuenta la recuperación, lo dividiremos entre el porcentaje evaluado y lo multiplicaremos por 100.

Para que el alumno pueda superar el módulo, además de superar todos los resultados de aprendizaje), deberá obtener, al menos un 5 en la calificación final.

1. INFORMACIÓN AL ALUMNADO

Se informará al alumnado y a las familias de las modificaciones realizadas en la programación a través de la plataforma papás.

**PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: OFERTAS GASTRONÓMICAS**

## CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE

## TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

ANEXO COVID 19

## CURSO: 1º

Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre

(BOE 23/11/2007)

Decreto 227/2008, de 16-09-2008,

Departamento/Profesores:

NOMBRE

ESTHER PAZOS BUDA

Curso 2019/ 2020

IES BUERO VALLEJO

1. CONTENIDOS

* BLOQUES TEMÁTICOS que se impartirán según el cuadro explicativo en la parte de asignación de instrumentos a cada criterio. .











PROCESO DE EVALUACÍON

Todos los resultados de aprendizaje del módulo han tenido una valoración % que se indica en el apartado de contenidos de la programación y que aquí se indica los porcentajes de los tres resultados que quedaban por evaluar.

Al ser el Resultado 5 uno de los más importantes del módulo, asume los dos porcentajes del resultado 6 y 7, siendo un 4 y 2% respectivamente.

Del mismo modo, éste resultado 5 se relaciona con el resto de resultados del módulo para que los alumnos con resultados no alcanzados puedan superarlos a la finalización del mes de mayo y siempre antes de la 1º sesión ordinaria de evaluación.

Todos los criterios de aprendizaje del resultado 5 están asociados a dos instrumentos de evaluación: uno de prueba de teórica y otra práctica de los contenidos asociados a cada resultado impartido del módulo y así valorar el grado de superación del resultado pendiente de superar.

El alumno dispondrá de una nota que se incorporará a la hoja de cálculo excell con la que se ha trabajado durante el curso.

Desde que se declara el estado de alarma se ha visto modificado el sistema de evaluación de los alumnos y para ello se ha tenido en cuenta:

* La aplicación Google ClassRoom. Donde se tiene un aula virtual y se ha comunicado con todos los alumnos toda la información con tareas de trabajo semanales.

Se les ha dado información sobre los contenidos teóricos del módulo para poder preparar las pruebas teóricas que tendrían que realizar.

Se les ha facilitado plazo de entrega a las actividades prácticas para evaluar.

LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Los **instrumentos** y procedimientos que se han utilizado en este periodo para evaluar el módulo y realizar las pruebas ordinarias, han sido:

1. **Pruebas escritas de conocimientos**:

* Los ejercicios prácticos teóricos han tenido un tema asignado en el aula virtual ClassRoom para poder subir el trabajo realizado, se les ha corregido y enviado, de forma individual y siempre cumpliendo las normas de protección de datos, sus resultados objetivos de las pruebas, así como los criterios a los que iban asociados.
* Las pruebas escritas de evaluación ordinaria se han realizado con la plataforma Google Forms.

Se ha facilitado al alumnado información del proceso de realización de la prueba y se les ha pedido confirmación de la aceptación y entendimiento del proceso.

Se les ha programado en día y en distintas horas las preguntas, con un tiempo determinado para la respuesta de ellas, favoreciendo la imposibilidad que hablaran entre ellos al no coincidir en las preguntas asignadas.

**Criterios de calificación:**

La asistencia y realización de estas pruebas son la única forma de evaluación de los criterios de evaluación.

Si el alumno no presentara ninguna prueba o no se presentar a la convocatoria de ordinaria on line, se le consideraría como “no presentado” y se le calificará con un “0”.

Se tendrá en cuenta los posibles retrasos que pudieran darse en la entrega de las pruebas por la baja conectividad o cualquier otro motivo ajeno al propio alumno.

Los exámenes o pruebas escritos que se realicen se calificarán:

* Las pruebas escritas, tanto preguntas abiertas, cortas o tipo test se calificarán cada una con un 0,25 puntos; 0,50 puntos; 0,75 puntos y 1 puntos según sean de completas las respuestas. En las pruebas se especificará la puntuación máxima de cada pregunta en el enunciado o al lado de la misma considerándose superadas aquellas que obtengan una calificación igual o superior a 5. Se le informará del criterio y resultado al que van asociados y el alumno recibirá su nota vía ClassRoom.
* Los trabajos encargados, serán entregados ofreciendo una fecha límite pero con flexibilidad, calificándose de 1 a 10 de lo contrario serán calificados con 0. Para aprobarlos se necesita un mínimo de 5 puntos. El alumno recibirá por escrito la información sobre las normas para la realización del trabajo (de acuerdo a los diferentes criterios de evaluación). En los trabajos se valorará la presentación, si están identificados, la limpieza, el empleo de variadas fuentes de información, la adecuación de los contenidos a los objetivos propuestos, así como la expresión escrita. El docente podrá pedir la defensa del trabajo. Se le informará del criterio y resultado al que van asociados
* La evaluación del módulo se realizará con la media de las notas de cada resultado que el alumno ya tiene y se le sumará la calificación del resultado 5 y todo lo que se trabaje en éste último periodo, añadiendo su calificación a la tabla excell para que se pueda hacer la media con los resultados académicos ya obtenidos. Se calificará de 1 a 10 sin cifras decimales y sin redondeos. Los decimales que se obtengan en cada trimestre, se aplicará el redondeo en la nota tras evaluar la primera ordinaria.

Para eliminar los decimales, se hará un redondeo a un número entero, hacia arriba o se mantenga el número entero, según haya sido la evolución del alumno. Se tendrá siempre presente una actitud positiva hacia el alumno

* Todas las pruebas se realizarán en base a los criterios de evaluación.
* Para evaluar a los alumnos que tienen que recuperar resultados, se les permitirá ir entregando, por semanas, distintas tareas prácticas y respondiendo a distintas preguntas teóricoas sobre lo trabajado en el resultado 5 y que tiene directa relación con los resultados impartidos en el trimestre

De esta forma, el alumno antes de ir a la primera ordinaria, se le permite poder recupera los resultados poco a poco según va avanzando en éste periodo de confinamiento a causa del Covid 19.

* El alumno que a fecha de la semana 18 de mayo lleve mas de la mitad del resultado 5 con nota por debajo del 5, tendrá que ir a recuperación y por ende a 1º ordinaria en la semana del 28 de mayo.
* Los alumnos con resultados pendientes que no hayan presentado a la semana 18 de mayo los trabajos y no superado las preguntas elaboradas durante el mes, tendrán que ir a exámen de 1º ordinaria en la semana del 28 de mayo.
* Para superar los Resultados de Aprendizaje deberán tener superados la mitad más uno y que la nota media de aprobado (5 Puntos) y para aprobar el módulo deberán tener todos los Resultados de Aprendizaje aprobados.

1. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

* RECUPERACIÓN PRIMERA / SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA

Las actividades de recuperación de criterios pendientes y que el alumno debe superar en segunda ordinaria: el docente dispondrá de sesiones de apoyo a través de la aplicación de Microsoft Teams para que, por videoconferencia, puedan recibir los apoyos y reforzar aquellos con criterios no superados.

Un alumno puede no superar un criterio de evaluación asociado a una prueba escrita por los siguientes motivos:

- La no presentación del trabajo en fecha,

- Cuando el contenido del trabajo que presenta, no se corresponde con lo solicitado,

- Cuando lo ha copiado de fuentes de información, y no lo ha producido él o ella mismo

- Cuando es incompleto o no sigue la metodología

La recuperación podrá ser individualizada de cada alumno, aunque utilizando instrumentos como pruebas de diferente naturaleza, producciones escritas u orales, etc. iguales para todos.

Los instrumentos de recuperación podrán se pruebas escritas, orales o presentación y defensa de trabajos.

**El examen final de recuperación del módulo, 2º ordinaria**: La prueba podrá estar compuesta de dos partes una teórica y una práctica. Para obtener la calificación de apto en la prueba final, será necesario obtener una calificación mínima de suficiente en todos los criterios de evaluación que se reflejen.

* RECUPERACIÓN SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA

**El examen de recuperación del módulo en segunda evaluación ordinaria**: La prueba podrá estar compuesta de dos partes una teórica y una práctica a través de la aplicación Google Forms y/o Microsoft Teams. Para obtener la calificación de apto en la prueba, será necesario obtener una calificación mínima de suficiente en todos los criterios de evaluación que se reflejen. La prueba irá dirigida a superar los criterios de evaluación no alcanzados por el alumno en evaluación ordinaria.

**PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: MARKETING**

**ANEXO COVID 19**

## CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:

## AGENCIAS DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS

## CURSO: 1º

Real Decreto, 1254/2009, de 24 de julio

DECRETO 197/2010, de 03/08/2010

Departamento/Profesores:

NOMBRE

ESTHER PAZOS BUDA

Curso 2019/ 2020

IES BUERO VALLEJO

### ÍNDICE

[1. CONTENIDOS 2](#_Toc39680181)

[2. EVALUACIÓN DE CONTENIDOS y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN 6](#_Toc39680183)

[3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: 7](#_Toc39680184)

[4. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN 9](#_Toc39680185)

[5. RECUPERACIÓN SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA 9](#_Toc39680188)

1. CONTENIDOS

BLOQUES TEMÁTICOS que se programaron en su inicio son los que aparecen en el siguiente esquiema: MARKETING 2019-2020

**ALUMNO**:





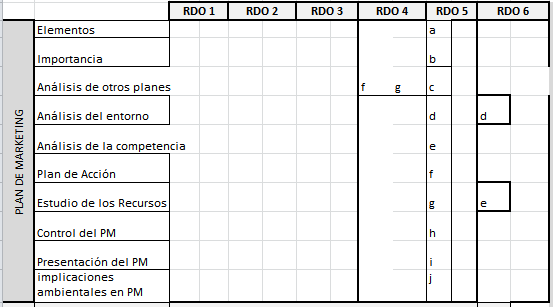


En el momento de la declaración de Estado de Alarma, los alumnos estaban evaluados y calificados de los dos primeros trimestres quedando el tercero por impartir.

Tras trabajar con todos los alumnos y dada la importancia de los contenidos del tercer trimestre, se ha decidido trabajar en los contenidos asociando el trabajo para reforzar los ya impartido y así poder mejorar y ayudar al alumnado.

Tras esta decicisión, el Resultado 5 abosorve los porcentajes destinados al Resultado 6 y 7, quedando de la siguiente forma:





**1.- JUSTIFICACIÓN MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN.**

Tras declararse el estado de alarma, los alumnos se encontraban con un 1º y 2º trimestre acabado y evaluado.

La situación hace que se adapte la impartición del módulo atendiendo la situación excepcional de cada alumno e impartir docencia de manera individualizada, presentando la modificación de ésta programación.

Para trabajar con el alumnado se contemplan cambios:

* Los contenidos que imparten, se refuerzan con actividades de refuerzo.
* Los contenidos que se trabajan con clases on line y refuerzo de trabajo semanales.
* Se reduce y adapta el tiempo de trabajo semanal en un mayor trabajo autónomo supervisado por la entrega de tareas y respondiendo en tiempo real las dudas a través de la plataforma creada en el inicio de las clases, Classroom.
* Se adaptan los instrumentos de evaluación: siendo las tareas con fecha de entrega, pruebas programadas en horario de clases y exámenes o pruebas escritas/prácticas para consolidar lo trabajado.
* El procedimiento de evaluación y por ende calificación, se ven modificado. Se hace un reparto proporcional como se muestra en la tabla
* La recuperación de resultados y mejora de resultados en criterios evaluados para alumnos pendientes, se realiza con pruebas y tareas programadas así como la resolución de dudas

**2.- METODOLOGÍA DE DOCENTE**

Los resultados de aprendizaje 6 y 7 NO se contemplan su evaluación para la primera ordinaria. A finales de mayo o durante el mes de junio, en el tiempo que habrá desde la primera ordinaria a la convocatoria de 2º ordinaria, se optará en formar al alumnado sobre éstos contenidos.

Todos los alumnos, desde la declaración del estado de alarma han estado reforzando los contenidos del módulo, al mismo tiempo que se programan actividades de refuerzo aquellos que tienen que recuperar algún resultado de aprendizaje.

Los porcentajes de los resultados 6 y 7 son absorbidos con el resultado 5 quedando repartido según indica la tabla arriba expuesta 837%)

A los alumnos se les facilitará semanal y/o quincenalmente planes de trabajo y estudio a través de la plataforma ClassRoom. Con la aplicación Microsoft Teams se tendrán clases on line una vez por semana.

Se utilizará la aplicación Google Form o el formato preguntas de ClassRoom para evaluar contenidos trabajados que se programarán en horario de clase y poder tener otra calificación de los contenidos.

Todas las pruebas se programará y el alumno será informado previamente en sus Planes de Trabajo.

Toda modificación hecha en la programación, el alumno será informado por Papas y por la plataforma ClassRoom por ser el recurso utilizado desde el inicio de la docencia del módulo.

1. EVALUACIÓN DE CONTENIDOS y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La evaluación final del aprendizaje del alumnado durante el presente curso se considerará en conjunto las evaluaciones de todo el curso, se valorará el grado de desarrollo de los aprendizajes

El procedimiento de evaluación se adecúa a las adaptaciones que se han realizado en la fase del estado de alarma.

Las pruebas o actividades de evaluación que se están realizando para consolidar contenidos y evaluar los ya impartidos y se realizan con ClassRoom, con el mismo mecanismo con el que se ha venido comunicándose con el alumno desde el inicio del curso.

La evaluación que se va a realizar del módulo profesional será con todos los resultados que se tienen del alumno de evaluaciones anteriores y las actividades desarrolladas durante este periodo de suspensión de la actividad presencial se trabajarán siempre con el fin de favorecer al alumno. En ningún caso saldrá perjudicado de su evaluación por el estado en el que actualmente estamos inmersos.

Las pruebas y actividades que se van a realizar durante el periodo de suspensión de las actividades lectivas presenciales se contemplarán a efectos de aumentar la calificación que tenía el alumno con anterioridad a la suspensión.

Los **instrumentos** y procedimientos que se utilizarán en este periodo para evaluar el módulo y realizar las pruebas ordinarias, han sido:

**Pruebas escritas de conocimientos**:

* Los ejercicios prácticos teóricos sobre una parte del contenido del módulo, se envían al aula virtual ClassRoom, se comparte con ellos el trabajo realizado, se les corrige, califica y renvía al alumno, de forma individual y siempre cumpliendo las normas de protección de datos, sus resultados objetivos de las pruebas, así como los criterios a los que iban asociados.
* Las pruebas escritas de evaluación ordinaria se realizan con la plataforma Google Form o con el formulario de ClassRoom.

Se facilita al alumnado información del proceso de realización de la prueba y se les pide confirmación de la aceptación y entendimiento del proceso.

Se les programa en día y en distintas horas las preguntas, con un tiempo determinado para la respuesta de ellas, favoreciendo la imposibilidad que hablen entre ellos y se favorezca el aprendizaje individualizado.

Convocatorias de exámenes y pruebas ordinarias. Se enviarán por ClassRoom la convocatoria de exámenes de 1º ordinaria por resultados de aprendizaje y las fechas de entrega de todas las tareas para evaluar al alumnado.

1. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La realización de las pruebas teóricas y prácticas son la única forma de evaluación de los resultados de aprendizaje pendiente de evaluar y de recuperar en ordinaria.

Si el alumno no presentara ninguna prueba o no se presenta a la convocatoria de ordinaria on line, se le consideraría como “no presentado” y se le calificará con un “0”.

Se tendrá en cuenta los posibles retrasos que pudieran darse en la entrega de las pruebas por la baja conectividad o cualquier otro motivo ajeno al propio alumno, sin que ello descalifique al alumno.

Los exámenes o pruebas escritos que se realicen se calificarán:

* Las pruebas escritas, tanto preguntas abiertas, cortas o tipo test se calificarán cada una con un 0,25 puntos; 0,50 puntos; 0,75 puntos y 1 puntos según sean de completas las respuestas. En las pruebas se especificará la puntuación máxima de cada pregunta en el enunciado o al lado de la misma considerándose superadas aquellas que obtengan una calificación igual o superior a 5. Se le informará del criterio y resultado al que van asociados y el alumno recibirá su nota vía ClassRoom.
* Los trabajos encargados, serán entregados ofreciendo una fecha límite pero con flexibilidad, calificándose de 1 a 10 de lo contrario serán calificados con 0. Para aprobarlos se necesita un mínimo de 5 puntos. El alumno recibirá por escrito la información sobre las normas para la realización del trabajo (de acuerdo a los diferentes criterios de evaluación). En los trabajos se valorará la presentación, si están identificados, la limpieza, el empleo de variadas fuentes de información, la adecuación de los contenidos a los objetivos propuestos, así como la expresión escrita. El docente podrá pedir la defensa del trabajo. Se le informará del criterio y resultado al que van asociados
* La evaluación del módulo se realizará con la media de las notas de cada resultado que el alumno, atendiendo al % de cada resultado según la modificación de la programación, y se le tendrá en cuenta todo lo que se trabaje en éste último periodo, añadiendo su calificación a la tabla excell para que se pueda hacer la media con los resultados académicos ya obtenidos. Se calificará de 1 a 10 sin cifras decimales y sin redondeos. Los decimales que se obtengan en cada trimestre, se aplicará el redondeo en la nota tras evaluar la primera ordinaria.

Para eliminar los decimales, se hará un redondeo a un número entero, hacia arriba o se mantenga el número entero, según haya sido la evolución del alumno. Se tendrá siempre presente una actitud positiva hacia el alumno

* Todas las pruebas se realizarán en base a los criterios de evaluación.
* El alumno que a fecha 04 de junio tenga algún resultado de los evaluados no superados, deberá ir a prueba de 2º ordinaria en Junio.
* Para superar los Resultados de Aprendizaje deberán tener superados la mitad más uno de los Criterios de Evaluación del resultado asociado, y una nota de aprobado (5 Puntos) y para aprobar el módulo deberán tener **todos** los Resultados de Aprendizaje aprobados.

1. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

La segunda evaluación ordinaria se llevará a cabo teniendo en consideración sólo los aprendizajes no superados antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales al término del segundo trimestre del alumnado.

Para facilitar al alumnado la recuperación de los módulos profesionales en los cuales hubieran obtenido una evaluación negativa en la primera evaluación ordinaria, se elaborará un plan de recuperación de los aprendizajes no alcanzados antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales

Para evaluar a los alumnos que tienen que recuperar resultados, se les permitirá entregar las pruebas prácticas, por semanas, diferenciando los resultados que tengan que recuperar.

Se les programará los ejercicios exámen de 1º ordinaria con el tiempo suficiente para poder preparar los contenidos teóricos.

De esta forma, el alumno antes de ir a la primera ordinaria, se le permite poder recupera los resultados poco a poco según va avanzando en éste periodo de confinamiento a causa del Covid 19.

1. RECUPERACIÓN SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA

Las actividades de recuperación de criterios pendientes y que el alumno debe superar en segunda ordinaria: el docente dispondrá de sesiones de apoyo a través de la aplicación de Microsoft Teams para que, por videoconferencia, puedan recibir los apoyos y reforzar aquellos con criterios no superados.

Un alumno puede no superar un criterio de evaluación asociado a una prueba escrita por los siguientes motivos:

- La no presentación del trabajo en fecha,

- Cuando el contenido del trabajo que presenta, no se corresponde con lo solicitado,

- Cuando lo ha copiado de fuentes de información, y no lo ha producido él o ella mismo

- Cuando es incompleto o no sigue la metodología

La recuperación podrá ser individualizada de cada alumno, aunque utilizando instrumentos como pruebas de diferente naturaleza, producciones escritas u orales, etc. iguales para todos. La metodología de trabajo para superar los resultados en la convocatoria 2º ordinaria será la misma que la realizada durante la preparación de la 1º ordinaria.

Los instrumentos de recuperación podrán se pruebas escritas, orales o presentación y defensa de trabajos.

**El examen final de recuperación del módulo, 2º ordinaria**: La prueba podrá estar compuesta de dos partes una teórica y una práctica. Para obtener la calificación de apto en la prueba final, será necesario obtener una calificación mínima de suficiente en todos los resultados de aprendizaje evaluados.

**PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: OFERTAS GASTRONÓMICAS**

## CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE

## TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

ANEXO COVID 19

## CURSO: 1º

Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre

(BOE 23/11/2007)

Decreto 227/2008, de 16-09-2008,

Departamento/Profesores:

NOMBRE

ESTHER PAZOS BUDA

Curso 2019/ 2020

IES BUERO VALLEJO

1. CONTENIDOS

* BLOQUES TEMÁTICOS que se impartirán según el cuadro explicativo en la parte de asignación de instrumentos a cada criterio. .



**1.- MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN.**

Tras declararse el estado de alarma, los alumnos se encontraban con un 1º trimestre acabado y evaluado, Rdo. 1 y Rdo. 2.

La situación hace que se adapte la impartición del módulo atendiendo la situación excepcional de cada alumno e impartir docencia de manera individualizada, presentando la modificación de ésta programación.

Para trabajar con el alumnado se trabaja con:

* Los contenidos que se han impartido y reforzando con actividades de refuerzo.
* Los contenidos que se estaban trabajando. Se continúa con la docencia, clases on line y refuerzo de trabajo semanales.
* Se reduce y adapta el tiempo de trabajo semanal en un mayor trabajo autónomo supervisado por la entrega de tareas y respondiendo en tiempo real las dudas a través de la plataforma creada en el inicio de las clases, Classroom.
* Se adaptan los instrumentos de evaluación: siendo las tareas con fecha de entrega, pruebas programadas en horario de clases y exámenes o pruebas escritas/prácticas para consolidar lo trabajado.
* El procedimiento de evaluación y por ende calificación, se ven modificado. Se hace un reparto proporcional como se muestra en la tabla.
* La recuperación de resultados y mejora de resultados en criterios evaluados se realiza con pruebas y tareas programadas.

**2.- PROCESO DE EVALUCACIÓN**

Los resultados de aprendizaje 3 Y 5 NO se van a evaluar, no se van a impartir. A finales de mayo o durante el mes de junio, se optará en formar al alumnado sobre éstos contenidos.

Todos los alumnos, desde la declaración del estado de alarma han estado reforzando los contenidos del resultado 6 y es, junto con el rdo 4 el que se esta reforzando durante elestdo de alarma.

Los porcentajes de los resultados 3 y 5 se repartirán proporcionalmente con los resultados de aprendizaje quedando repartido según indica la tabla.

El resultado 6 se relaciona con algunos de los resultados vistos del módulo y los alumnos con resultados no alcanzados podrán repasar contenidos para superar las pruebas de evaluación ordinaria.

Todos los criterios de aprendizaje del resultado 6 están asociados a dos instrumentos de evaluación: prueba teóricas y prácticas que se asignan en los planes de trabajo que a través de la plataforma ClassRoom se les está haciendo llegar, y otras dos pruebas prácticas programadas en el mes de mayo y así valorar el grado de superación del resultado pendiente de evaluar, el Rdo 6..

El alumno dispondrá de una nota que se incorporará a la hoja de cálculo excell con la que se ha trabajado durante el curso.

Se utiliza la aplicación M. Teams para sesiones on line todos los martes desde el inicio del confinamiento, explicando todo el procedimiento de evaluación, las modificaciones y fechas de evaluación y entrega de tareas.

3.- LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Los **instrumentos** y procedimientos que se han utilizado en este periodo para evaluar el módulo y realizar las pruebas ordinarias, han sido:

1. **Pruebas escritas de conocimientos**:

* Los ejercicios prácticos teóricos sobre una parte del contenido del módulo, se envían al aula virtual ClassRoom, se comparte con ellos el trabajo realizado, se les corrige, califica y renvía al alumno, de forma individual y siempre cumpliendo las normas de protección de datos, sus resultados objetivos de las pruebas, así como los criterios a los que iban asociados.
* Las pruebas escritas de evaluación ordinaria se realizan con la plataforma Google Forms o con el formulario de ClassRoom.

Se facilita al alumnado información del proceso de realización de la prueba y se les pide confirmación de la aceptación y entendimiento del proceso.

Se les programa en día y en distintas horas las preguntas, con un tiempo determinado para la respuesta de ellas, favoreciendo la imposibilidad que hablen entre ellos y se favorezca el aprendizaje individualizado.

**Criterios de calificación:**

La realización de las pruebas teóricas y prácticas son la única forma de evaluación de los resultados de aprendizaje pendientes de evaluar y de recuperar en ordinaria.

Si el alumno no presentara ninguna prueba o no se presenta a la convocatoria de ordinaria on line, se le consideraría como “no presentado” y se le calificará con un “0”.

Se tendrá en cuenta los posibles retrasos que pudieran darse en la entrega de las pruebas por la baja conectividad o cualquier otro motivo ajeno al propio alumno, sin que ello descalifique al alumno.

Los exámenes o pruebas escritos que se realicen se calificarán:

* Las pruebas escritas, tanto preguntas abiertas, cortas o tipo test se calificarán cada una con un 0,25 puntos; 0,50 puntos; 0,75 puntos y 1 puntos según sean de completas las respuestas. En las pruebas se especificará la puntuación máxima de cada pregunta en el enunciado o al lado de la misma considerándose superadas aquellas que obtengan una calificación igual o superior a 5. Se le informará del criterio y resultado al que van asociados y el alumno recibirá su nota vía ClassRoom.
* Los trabajos encargados, serán entregados ofreciendo una fecha límite pero con flexibilidad, calificándose de 1 a 10 de lo contrario serán calificados con 0. Para aprobarlos se necesita un mínimo de 5 puntos. El alumno recibirá por escrito la información sobre las normas para la realización del trabajo (de acuerdo a los diferentes criterios de evaluación). En los trabajos se valorará la presentación, si están identificados, la limpieza, el empleo de variadas fuentes de información, la adecuación de los contenidos a los objetivos propuestos, así como la expresión escrita. El docente podrá pedir la defensa del trabajo. Se le informará del criterio y resultado al que van asociados
* La evaluación del módulo se realizará con la media de las notas de cada resultado que el alumno, atendiendo al % de cada resultado según la modificación de la programación, y se le sumará la calificación del resultado 6 y todo lo que se trabaje en éste último periodo, añadiendo su calificación a la tabla excell para que se pueda hacer la media con los resultados académicos ya obtenidos. Se calificará de 1 a 10 sin cifras decimales y sin redondeos. Los decimales que se obtengan en cada trimestre, se aplicará el redondeo en la nota tras evaluar la primera ordinaria.

Para eliminar los decimales, se hará un redondeo a un número entero, hacia arriba o se mantenga el número entero, según haya sido la evolución del alumno. Se tendrá siempre presente una actitud positiva hacia el alumno

* Todas las pruebas se realizarán en base a los criterios de evaluación.
* El alumno que a fecha 02 de junio tenga algún resultado de los evaluados no superados, deberá ir a prueba de 2º ordinaria en Junio.
* Para superar los Resultados de Aprendizaje deberán tener superados la mitad más uno de los Criterios de Evaluación del resultado asociado, y una nota de aprobado (5 Puntos) y para aprobar el módulo deberán tener **todos** los Resultados de Aprendizaje aprobados.

4.- ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

Para evaluar a los alumnos que tienen que recuperar resultados, se les permitirá entregar las pruebas prácticas, por semanas, diferenciando por resultados.

Se les programará los ejercicios exámen de1º ordinaria con el tiempo suficiente para poder preparar los contenidos teóricos.

De esta forma, el alumno antes de ir a la primera ordinaria, se le permite poder recupera los resultados poco a poco según va avanzando en éste periodo de confinamiento a causa del Covid 19.

* RECUPERACIÓN PRIMERA / SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA

Las actividades de recuperación de criterios pendientes y que el alumno debe superar en segunda ordinaria: el docente dispondrá de sesiones de apoyo a través de la aplicación de Microsoft Teams para que, por videoconferencia, puedan recibir los apoyos y reforzar aquellos con criterios no superados.

Un alumno puede no superar un criterio de evaluación asociado a una prueba escrita por los siguientes motivos:

- La no presentación del trabajo en fecha,

- Cuando el contenido del trabajo que presenta, no se corresponde con lo solicitado,

- Cuando lo ha copiado de fuentes de información, y no lo ha producido él o ella mismo

- Cuando es incompleto o no sigue la metodología

La recuperación podrá ser individualizada de cada alumno, aunque utilizando instrumentos como pruebas de diferente naturaleza, producciones escritas u orales, etc. iguales para todos.

Los instrumentos de recuperación podrán se pruebas escritas, orales o presentación y defensa de trabajos.

**El examen final de recuperación del módulo, 2º ordinaria**: La prueba podrá estar compuesta de dos partes una teórica y una práctica. Para obtener la calificación de apto en la prueba final, será necesario obtener una calificación mínima de suficiente en todos los resultados de aprendizaje evaluados.

**Modificación del proceso de evaluación de la programación del Módulo:**

**GESTION DE PRODUCTOS TURÍSTICOS**

ANEXO COVID 19

## CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:

## AGENCIAS DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS

## CURSO: 1º

Real Decreto, 1254/2009, de 24 de julio

DECRETO 197/2010, de 03/08/2010

Departamento/Profesores:

NOMBRE

ESTHER PAZOS BUDA

Curso 2019/ 2020

IES BUERO VALLEJO

1. CONTENIDOS

* BLOQUES TEMÁTICOS que se impartirán según el cuadro explicativo en la parte de asignación de instrumentos a cada criterio. .



PROCESO DE EVALUACÍON

Todos los resultados de aprendizaje del módulo han tenido una valoración % que se indica en el apartado de contenidos de la programación y que aquí se indica los porcentajes de los tres resultados que quedaban por evaluar.

Al ser el Resultado 5 uno de los más importantes del módulo, asume los dos porcentajes del resultado 6 y 7, siendo un 4 y 2% respectivamente.

Del mismo modo, éste resultado 5 se relaciona con el resto de resultados del módulo para que los alumnos con resultados no alcanzados puedan superarlos a la finalización del mes de mayo y siempre antes de la 1º sesión ordinaria de evaluación.

Todos los criterios de aprendizaje del resultado 5 están asociados a dos instrumentos de evaluación: uno de prueba de teórica y otra práctica de los contenidos asociados a cada resultado impartido del módulo y así valorar el grado de superación del resultado pendiente de superar.

El alumno dispondrá de una nota que se incorporará a la hoja de cálculo excell con la que se ha trabajado durante el curso.

Desde que se declara el estado de alarma se ha visto modificado el sistema de evaluación de los alumnos y para ello se ha tenido en cuenta:

* La aplicación Google ClassRoom. Donde se tiene un aula virtual y se ha comunicado con todos los alumnos toda la información con tareas de trabajo semanales.

Se les ha dado información sobre los contenidos teóricos del módulo para poder preparar las pruebas teóricas que tendrían que realizar.

Se les ha facilitado plazo de entrega a las actividades prácticas para evaluar.

LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Los **instrumentos** y procedimientos que se han utilizado en este periodo para evaluar el módulo y realizar las pruebas ordinarias, han sido:

1. **Pruebas escritas de conocimientos**:

* Los ejercicios prácticos teóricos han tenido un tema asignado en el aula virtual ClassRoom para poder subir el trabajo realizado, se les ha corregido y enviado, de forma individual y siempre cumpliendo las normas de protección de datos, sus resultados objetivos de las pruebas, así como los criterios a los que iban asociados.
* Las pruebas escritas de evaluación ordinaria se han realizado con la plataforma Google Forms.

Se ha facilitado al alumnado información del proceso de realización de la prueba y se les ha pedido confirmación de la aceptación y entendimiento del proceso.

Se les ha programado en día y en distintas horas las preguntas, con un tiempo determinado para la respuesta de ellas, favoreciendo la imposibilidad que hablaran entre ellos al no coincidir en las preguntas asignadas.

**Criterios de calificación:**

La asistencia y realización de estas pruebas son la única forma de evaluación de los criterios de evaluación.

Si el alumno no presentara ninguna prueba o no se presentar a la convocatoria de ordinaria on line, se le consideraría como “no presentado” y se le calificará con un “0”.

Se tendrá en cuenta los posibles retrasos que pudieran darse en la entrega de las pruebas por la baja conectividad o cualquier otro motivo ajeno al propio alumno.

Los exámenes o pruebas escritos que se realicen se calificarán:

* Las pruebas escritas, tanto preguntas abiertas, cortas o tipo test se calificarán cada una con un 0,25 puntos; 0,50 puntos; 0,75 puntos y 1 puntos según sean de completas las respuestas. En las pruebas se especificará la puntuación máxima de cada pregunta en el enunciado o al lado de la misma considerándose superadas aquellas que obtengan una calificación igual o superior a 5. Se le informará del criterio y resultado al que van asociados y el alumno recibirá su nota vía ClassRoom.
* Los trabajos encargados, serán entregados ofreciendo una fecha límite pero con flexibilidad, calificándose de 1 a 10 de lo contrario serán calificados con 0. Para aprobarlos se necesita un mínimo de 5 puntos. El alumno recibirá por escrito la información sobre las normas para la realización del trabajo (de acuerdo a los diferentes criterios de evaluación). En los trabajos se valorará la presentación, si están identificados, la limpieza, el empleo de variadas fuentes de información, la adecuación de los contenidos a los objetivos propuestos, así como la expresión escrita. El docente podrá pedir la defensa del trabajo. Se le informará del criterio y resultado al que van asociados
* La evaluación del módulo se realizará con la media de las notas de cada resultado que el alumno ya tiene y se le sumará la calificación del resultado 5 y todo lo que se trabaje en éste último periodo, añadiendo su calificación a la tabla excell para que se pueda hacer la media con los resultados académicos ya obtenidos. Se calificará de 1 a 10 sin cifras decimales y sin redondeos. Los decimales que se obtengan en cada trimestre, se aplicará el redondeo en la nota tras evaluar la primera ordinaria.

Para eliminar los decimales, se hará un redondeo a un número entero, hacia arriba o se mantenga el número entero, según haya sido la evolución del alumno. Se tendrá siempre presente una actitud positiva hacia el alumno

* Todas las pruebas se realizarán en base a los criterios de evaluación.
* Para evaluar a los alumnos que tienen que recuperar resultados, se les permitirá ir entregando, por semanas, distintas tareas prácticas y respondiendo a distintas preguntas teóricoas sobre lo trabajado en el resultado 5 y que tiene directa relación con los resultados impartidos en el trimestre

De esta forma, el alumno antes de ir a la primera ordinaria, se le permite poder recupera los resultados poco a poco según va avanzando en éste periodo de confinamiento a causa del Covid 19.

* El alumno que a fecha de la semana 18 de mayo lleve mas de la mitad del resultado 5 con nota por debajo del 5, tendrá que ir a recuperación y por ende a 1º ordinaria en la semana del 28 de mayo.
* Los alumnos con resultados pendientes que no hayan presentado a la semana 18 de mayo los trabajos y no superado las preguntas elaboradas durante el mes, tendrán que ir a exámen de 1º ordinaria en la semana del 28 de mayo.
* Para superar los Resultados de Aprendizaje deberán tener superados la mitad más uno y que la nota media de aprobado (5 Puntos) y para aprobar el módulo deberán tener todos los Resultados de Aprendizaje aprobados.

1. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

* RECUPERACIÓN PRIMERA / SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA

Las actividades de recuperación de criterios pendientes y que el alumno debe superar en segunda ordinaria: el docente dispondrá de sesiones de apoyo a través de la aplicación de Microsoft Teams para que, por videoconferencia, puedan recibir los apoyos y reforzar aquellos con criterios no superados.

Un alumno puede no superar un criterio de evaluación asociado a una prueba escrita por los siguientes motivos:

- La no presentación del trabajo en fecha,

- Cuando el contenido del trabajo que presenta, no se corresponde con lo solicitado,

- Cuando lo ha copiado de fuentes de información, y no lo ha producido él o ella mismo

- Cuando es incompleto o no sigue la metodología

La recuperación podrá ser individualizada de cada alumno, aunque utilizando instrumentos como pruebas de diferente naturaleza, producciones escritas u orales, etc. iguales para todos.

Los instrumentos de recuperación podrán se pruebas escritas, orales o presentación y defensa de trabajos.

**El examen final de recuperación del módulo, 2º ordinaria**: La prueba podrá estar compuesta de dos partes una teórica y una práctica. Para obtener la calificación de apto en la prueba final, será necesario obtener una calificación mínima de suficiente en todos los criterios de evaluación que se reflejen.

* RECUPERACIÓN SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA

**El examen de recuperación del módulo en segunda evaluación ordinaria**: La prueba podrá estar compuesta de dos partes una teórica y una práctica a través de la aplicación Google Forms y/o Microsoft Teams. Para obtener la calificación de apto en la prueba, será necesario obtener una calificación mínima de suficiente en todos los criterios de evaluación que se reflejen. La prueba irá dirigida a superar los criterios de evaluación no alcanzados por el alumno en evaluación ordinaria.

**PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERIA**

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO: COCINA Y GASTRONOMÍA**

**CURSO: 1º**

Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre

DECRETO 227/2008, de 16 de septiembre

Departamento/Profesores:

HOSTELERÍA Y TURISMO

ANTONIO JOSÉ MONTES OVIEDO

Curso 2019/ 2020

IES BUERO VALLEJO

Debido a la excepcionalidad producida por el COVID-19, se hace necesaria la modificación de la programación de este módulo para el tercer trimestre del curso actual, en cuanto a la forma de impartir los contenidos, de recuperar los ya evaluados, así como la forma de evaluarlos nuevamente. Por tal motivo, las modificaciones que se producirán en esta programación versará sobre algunos puntos, atendiendo a la Resolución 30/04/2020 de la Consejería de Educación Cultura y Depostes de Castilla La Mancha, de la siguiente forma:

**4.- METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO.**

Todos los nuevos contenidos impartidos en el tercer trimestre para la consecución de los criterios de evaluación y por tanto los resultados de aprendizaje se realizarán de forma teórica. Aquellos contenidos eminentemente prácticos, se procurarán impartir en forma de supuestos prácticos o ante la imposibilidad de realización se propondrán para su práctica en el siguiente curso académico.

Se propondrá al alumnado un plan de trabajo semanal, a través de las plataformas digitales utilizadas durante el curso (EDMODO), donde tengan que analizar los contenidos de más sencilla comprensión donde tendrán que realizar una serie de actividades encaminadas a la comprensión y retención de dichos aprendizajes siempre partiendo desde una visión significativa de los aprendizajes.

**7.- LA EVALUACIÓN.**

Para la superación de este módulo, el alumno debe alcanzar la consecución del 50% de los criterios de evaluación de cada resultado de aprendizaje desarrollados en la primera y en la segunda evaluación. La evaluación de los contenidos desarrollados en la tercera evaluación servirán únicamente para potenciar o subir la calificación obtenida en estos trimestres del curso.

* **ASIGNACIÓN A CADA CRITERIO DE EVALUACIÓN SU INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN.**

Los **elementos de referencia** para evaluar serán:

-EXAMEN TIPO TEST: se propondrá al alumno diversas preguntas por cada criterio de evaluación con elección múltiple. El alumno no dispondrá de la información de cuantas respuestas correctas habrá en cada pregunta. Por cada respuesta correcta marcada se sumará el valor asignado según el número de respuestas correctas. En el momento que el alumno marque una respuesta incorrecta como correcta, esa pregunta dejará de tener valor sin sumarle nada de valor aunque si tenga marcada alguna respuesta correcta que sí lo sea.

-SUPUESTOS PRACTICOS: se propondrá alguna pregunta donde el alumno deba realizar las siguientes actividades: completado de fichas, relación de contenidos teórico-prácticos, resolución teórica explicativa de supuestos prácticos, elaboración de diagramas.

-TRABAJOS: realización de búsqueda de información, resolución de actividades relacionadas con los criterios a evaluar, realización y editado de videos o trabajos para desarrollar alguna actividad o contenido práctico.

**8.-ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN.**

* **CALIFICACIÓN DEL TERCER TRIMESTRE:** durante este trimestre se propondrán a través de planes de trabajo, nuevos contenidos teóricos que tras su presentación y corrección positiva serán evaluación de forma globalizada para la consecución de un extra en su calificación global del módulo. Suponiendo hasta la adición de 1 punto en su nota final del módulo.
* **CALIFICACIÓN DEL MÓDULO:** para la obtención de la calificación del módulo, se tendrán en cuenta los criterios evaluados durante los dos primeros trimestres, suponiendo el 100 % de la calificación final. El valor obtenido tras la suma del resultado de estos criterios supondrá la nota del módulo, pudiendo verse incrementada hasta en 1 punto más, por las actividades realizadas durante la tercera evaluación.
* **RECUPERACIÓN DE CRITERIOS DE EVALUACIÓN:** aquellos criterios de evaluación no superados por el alumno durante la primera o segunda evaluación, serán recuperados durante la tercera evaluación a través de los planes de trabajo, a través de exámenes y en la primera sesión de evaluación ordinaria.

Cada alumno deberá recuperar únicamente los criterios que no alcanzó, a través de actividades, supuestos prácticos, búsqueda de información, trabajos de investigación o exámenes teóricos de tipo test de elección múltiple. Todas estas actividades se realizarán a través de la plataforma utilizada durante el curso (Edmodo), a través de papas 2.0, a través de correo electrónico así como la app Telegram, en un tramo temporal concreto establecido por el profesor.

* **PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTÍNUA:** aquellos alumnos con pérdida de evaluación contínua, serán evaluados en la primera evaluación ordinaria, con fecha establecida por el profesor y publicado por el centro con al menos 15 dias de antelación.

La evaluación que se realizará al alumno será de los criterios de evaluación desarrollados durante la primera y segunda evaluación suponiendo el 100% de la calificación final del módulo.

La evaluación a este alumnado se realizará a través de la plataforma TELEGRAM, en un tramo horario concreto por el profesor. El alumno que no se conecte en los primeros 30 minutos establecidos, se considerará como no presentado. El alumno que no presente su solucionario dentro del horario establecido se considerará como no presentado.

* **RELACIÓN DE CRITERIOS DE EVALUACIÓN, INTRUMENTOS Y SU VALOR.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Resul. Aprend.** | **Cr.Evaluacion** | **TRIMESTRE** | **INSTRUMENTO** | **%** |
| **1** | A | 1 | Test/supuesto | 2 |
| B | 1 | Test/supuesto | 1 |
| C | 1 | Test/practico | 2 |
| D | 1 | Test/practico | 2 |
| E | 1 | Test/practico | 2 |
| F | 1 | Práctico | 3 |
| G | 1 | Test/supuesto | 1 |
| H | 1 | Práctico | 3 |
| I | 1 | Test/supuesto | 2 |
| J | 1 | práctico | 2 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Resul. Aprend.** | **Cr.Evaluacion** | **TRIMESTRE** | **INSTRUMENTO** | **%** |
| **2** | **A** | **2** | **Test** | **4** |
| **B** | **2** | **test** | **4** |
| **C** | **2** | **Test/supuesto** | **4** |
| **D** | **2** | **practico** | **4** |
| **E** | **2** | **Test/practico** | **4** |
| **F** | **2** | **Test/practico** | **4** |
| **G** | **2** | **Test/practico** | **4** |
| **H** | **2** | **practico** | **4** |
| **I** | **2** | **Test/supuesto** | **4** |
| **J** | **2** | **practico** | **4** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Resul. Aprend.** | **Cr.Evaluacion** | **TRIMESTRE** | **INSTRUMENTO** | **%** |
| **3** | **A** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **B** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **C** | **3** | **Recetario** | **2** |
| **D** | **3** | **Recetario** | **2** |
| **E** | **3** | **Recetario** | **2** |
| **F** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **G** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **H** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **I** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **J** | **3** | **Recetario** | **2** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Resul. Aprend.** | **Cr.Evaluacion** | **TRIMESTRE** | **INSTRUMENTO** | **%** |
| **4** | **A** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **B** | **3** | **Recetario** | **2** |
| **C** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **D** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **E** | **3** | **Recetario** | **2** |
| **F** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **G** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **H** | **3** | **Actividades** | **2** |
| **I** | **3** | **Recetario** | **2** |
| **J** | **3** | **recetario** | **2** |

**NOTA FINAL MÓDULO= primer trimestre (50%) + segundo trimestre (50%)= 100% + (1 punto extra por tercer trimestre).**

**PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

ANEXO COVID 19

## CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:

## TECNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

## CURSO: 1º

Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre,

(BOE 18/01/2008)

Decreto 97/2009, de 28/07/2009

Profesor:

ESTHER PAZOS BUDA

Curso 2019/ 2020

IES BUERO VALLEJO

**INDICE**

[1. CONTENIDOS 4](#_Toc39680452)

[2. JUSTIFICACIÓN MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN. 4](#_Toc39680454)

[3. METODOLOGÍA DE DOCENTE 5](#_Toc39680455)

[4. EVALUACIÓN DE CONTENIDOS y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN 5](#_Toc39680456)

[5. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: 6](#_Toc39680457)

[6. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN 8](#_Toc39680458)

1. CONTENIDOS

BLOQUES TEMÁTICOS

El curso se distribuye en tres trimestres y cada uno se imparten dos resultados de aprendizaje. Se muestra en la siguiente tabla como se ha modificado la docencia de modulo.



1. JUSTIFICACIÓN MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN.

Tras declararse el estado de alarma, los alumnos se encontraban con un 1º trimestre acabado y evaluado, y un 2º trimestre en proceso de evaluación y calificación, quedando el Rdo. 5 y Rdo. 6 pendientes de trabajar.

La situación hace que se adapte la impartición del módulo atendiendo la situación excepcional de cada alumno e impartir docencia de manera individualizada, presentando la modificación de ésta programación.

Para trabajar con el alumnado se contemplan cambios:

* Los contenidos que imparten, se refuerzan con actividades de refuerzo.
* Los contenidos que se trabajan con clases on line y refuerzo de trabajo semanales.
* Se reduce y adapta el tiempo de trabajo semanal en un mayor trabajo autónomo supervisado por la entrega de tareas y respondiendo en tiempo real las dudas a través de la plataforma creada en el inicio de las clases, Classroom.
* Se adaptan los instrumentos de evaluación: siendo las tareas con fecha de entrega, pruebas programadas en horario de clases y exámenes o pruebas escritas/prácticas para consolidar lo trabajado.
* El procedimiento de evaluación y por ende calificación, se ven modificado. Se hace un reparto proporcional como se muestra en la tabla. La primera columna se muestra como el 20% que se evaluaría en el tercer trimestre se reparte proporcionalmente con los resultados de los otros trimestres.
* La recuperación de resultados y mejora de resultados en criterios evaluados para alumnos pendientes, se realiza con pruebas y tareas programadas así como la resolución de dudas

1. METODOLOGÍA DE DOCENTE

Los resultados de aprendizaje 5 y 6 NO se contemplan su evaluación para la primera ordinaria. A finales de mayo o durante el mes de junio, en el tiempo que habrá desde la primera ordinaria a la convocatoria de 2º ordinaria, se optará en formar al alumnado sobre éstos contenidos.

Todos los alumnos, desde la declaración del estado de alarma han estado reforzando los contenidos del resultado 4 al mismo tiempo que se programan actividades de refuerzo aquellos que tienen que recuperar algún resultado de aprendizaje.

Los porcentajes de los resultados 5 y 6 se repartirán proporcionalmente con los resultados de aprendizaje quedando repartido según indica la tabla.

A los alumnos se les facilitará semanal y/o quincenalmente planes de trabajo y estudio a través de la plataforma ClassRoom. Con la aplicación Microsoft Teams se tendrán clases on line una vez por semana.

Se utilizará la aplicación Google Form o el formato preguntas de ClassRoom para evaluar contenidos trabajados que se programarán en horario de clase y poder tener otra calificación de los contenidos.

Todas las pruebas se programará y el alumno será informado previamente en sus Planes de Trabajo.

Toda modificación hecha en la programación, el alumno será informado por Papas y por la plataforma ClassRoom por ser el recurso utilizado desde el inicio de la docencia del módulo.

Del mismo modo, se informará a las familias de los cambios así como de las fechas de convocatoria de exámenes de 1º ordinaria.

1. EVALUACIÓN DE CONTENIDOS y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La evaluación final del aprendizaje del alumnado durante el presente curso se considerará en conjunto las evaluaciones de todo el curso, se valorará el grado de desarrollo de los aprendizajes

El procedimiento de evaluación se adecúa a las adaptaciones que se han realizado en la fase del estado de alarma.

Las pruebas o actividades de evaluación que se están realizando para consolidar contenidos y evaluar los ya impartidos en éste trimestre, se realizan con ClassRoom, con el mismo mecanismo con el que se ha venido comunicándose con el alumno desde el inicio del curso.

La evaluación que se va a realizar del módulo profesional será con todos los resultados que se tienen del alumno de evaluaciones anteriores y las actividades desarrolladas durante este periodo de suspensión de la actividad presencial se trabajarán siempre con el fin de favorecer al alumno. En ningún caso saldrá perjudicado de su evaluación por el estado en el que actualmente estamos inmersos.

Las pruebas y actividades que se van a realizar durante el periodo de suspensión de las actividades lectivas presenciales se contemplarán a efectos de aumentar la calificación que tenía el alumno con anterioridad a la suspensión, siempre que no se hayan impartido pero, si los contenidos estaban impartidos pero no calificados, como es el resultado 4, la calificación del resultado se sumará a la Excel de resultados del módulo.

Los **instrumentos** y procedimientos que se utilizarán en este periodo para evaluar el módulo y realizar las pruebas ordinarias, han sido:

1. **Pruebas escritas de conocimientos**:

* Los ejercicios prácticos teóricos sobre una parte del contenido del módulo, se envían al aula virtual ClassRoom, se comparte con ellos el trabajo realizado, se les corrige, califica y renvía al alumno, de forma individual y siempre cumpliendo las normas de protección de datos, sus resultados objetivos de las pruebas, así como los criterios a los que iban asociados.
* Las pruebas escritas de evaluación ordinaria se realizan con la plataforma Google Form o con el formulario de ClassRoom.

Se facilita al alumnado información del proceso de realización de la prueba y se les pide confirmación de la aceptación y entendimiento del proceso.

Se les programa en día y en distintas horas las preguntas, con un tiempo determinado para la respuesta de ellas, favoreciendo la imposibilidad que hablen entre ellos y se favorezca el aprendizaje individualizado.

1. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La realización de las pruebas teóricas y prácticas son la única forma de evaluación de los resultados de aprendizaje pendientes de evaluar y de recuperar en ordinaria.

Si el alumno no presentara ninguna prueba o no se presenta a la convocatoria de ordinaria on line, se le consideraría como “no presentado” y se le calificará con un “0”.

Se tendrá en cuenta los posibles retrasos que pudieran darse en la entrega de las pruebas por la baja conectividad o cualquier otro motivo ajeno al propio alumno, sin que ello descalifique al alumno.

Los exámenes o pruebas escritos que se realicen se calificarán:

* Las pruebas escritas, tanto preguntas abiertas, cortas o tipo test se calificarán cada una con un 0,25 puntos; 0,50 puntos; 0,75 puntos y 1 puntos según sean de completas las respuestas. En las pruebas se especificará la puntuación máxima de cada pregunta en el enunciado o al lado de la misma considerándose superadas aquellas que obtengan una calificación igual o superior a 5. Se le informará del criterio y resultado al que van asociados y el alumno recibirá su nota vía ClassRoom.
* Los trabajos encargados, serán entregados ofreciendo una fecha límite pero con flexibilidad, calificándose de 1 a 10 de lo contrario serán calificados con 0. Para aprobarlos se necesita un mínimo de 5 puntos. El alumno recibirá por escrito la información sobre las normas para la realización del trabajo (de acuerdo a los diferentes criterios de evaluación). En los trabajos se valorará la presentación, si están identificados, la limpieza, el empleo de variadas fuentes de información, la adecuación de los contenidos a los objetivos propuestos, así como la expresión escrita. El docente podrá pedir la defensa del trabajo. Se le informará del criterio y resultado al que van asociados
* La evaluación del módulo se realizará con la media de las notas de cada resultado que el alumno, atendiendo al % de cada resultado según la modificación de la programación, y se le tendrá en cuenta todo lo que se trabaje en éste último periodo, añadiendo su calificación a la tabla excell para que se pueda hacer la media con los resultados académicos ya obtenidos. Se calificará de 1 a 10 sin cifras decimales y sin redondeos. Los decimales que se obtengan en cada trimestre, se aplicará el redondeo en la nota tras evaluar la primera ordinaria.

Para eliminar los decimales, se hará un redondeo a un número entero, hacia arriba o se mantenga el número entero, según haya sido la evolución del alumno. Se tendrá siempre presente una actitud positiva hacia el alumno

* Todas las pruebas se realizarán en base a los criterios de evaluación.
* El alumno que a fecha 04 de junio tenga algún resultado de los evaluados no superados, deberá ir a prueba de 2º ordinaria en Junio.
* Para superar los Resultados de Aprendizaje deberán tener superados la mitad más uno de los Criterios de Evaluación del resultado asociado, y una nota de aprobado (5 Puntos) y para aprobar el módulo deberán tener **todos** los Resultados de Aprendizaje aprobados.

Las convocatorias de exámenes y pruebas ordinarias. Se enviarán por ClassRoom y Papas la convocatoria de exámenes de 1º ordinaria por resultados de aprendizaje y las fechas de entrega de todas las tareas para evaluar al alumnado.

1. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

La segunda evaluación ordinaria se llevará a cabo teniendo en consideración sólo los aprendizajes no superados antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales al término del segundo trimestre del alumnado.

Para facilitar al alumnado la recuperación de los módulos profesionales en los cuales hubieran obtenido una evaluación negativa en la primera evaluación ordinaria, se elaborará un plan de recuperación de los aprendizajes no alcanzados antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales

Para evaluar a los alumnos que tienen que recuperar resultados, se les permitirá entregar las pruebas prácticas, por semanas, diferenciando los resultados que tengan que recuperar.

Se les programará los ejercicios exámen de 1º ordinaria con el tiempo suficiente para poder preparar los contenidos teóricos.

De esta forma, el alumno antes de ir a la primera ordinaria, se le permite poder recupera los resultados poco a poco según va avanzando en éste periodo de confinamiento a causa del Covid 19.

* RECUPERACIÓN SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA

Las actividades de recuperación de criterios pendientes y que el alumno debe superar en segunda ordinaria: el docente dispondrá de sesiones de apoyo a través de la aplicación de Microsoft Teams para que, por videoconferencia, puedan recibir los apoyos y reforzar aquellos con criterios no superados.

Un alumno puede no superar un criterio de evaluación asociado a una prueba escrita por los siguientes motivos:

- La no presentación del trabajo en fecha,

- Cuando el contenido del trabajo que presenta, no se corresponde con lo solicitado,

- Cuando lo ha copiado de fuentes de información, y no lo ha producido él o ella mismo

- Cuando es incompleto o no sigue la metodología

La recuperación podrá ser individualizada de cada alumno, aunque utilizando instrumentos como pruebas de diferente naturaleza, producciones escritas u orales, etc. iguales para todos. La metodología de trabajo para superar los resultados en la convocatoria 2º ordinaria será la misma que la realizada durante la preparación de la 1º ordinaria.

Los instrumentos de recuperación podrán se pruebas escritas, orales o presentación y defensa de trabajos.

**El examen final de recuperación del módulo, 2º ordinaria**: La prueba podrá estar compuesta de dos partes una teórica y una práctica. Para obtener la calificación de apto en la prueba final, será necesario obtener una calificación mínima de suficiente en todos los resultados de aprendizaje evaluados.

**PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: TÉCNICAS CULINARIAS**

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO: COCINA Y GASTRONOMÍA**

**CURSO: 1º**

Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre

DECRETO 227/2008, de 16 de septiembre

Departamento/Profesores:

HOSTELERÍA Y TURISMO

ANTONIO JOSÉ MONTES OVIEDO

Curso 2019/ 2020

IES BUERO VALLEJO

Debido a la excepcionalidad producida por el COVID-19, se hace necesaria la modificación de la programación de este módulo para el tercer trimestre del curso actual, en cuanto a la forma de impartir los contenidos, de recuperar los ya evaluados, así como la forma de evaluarlos nuevamente. Por tal motivo, las modificaciones que se producirán en esta programación versará sobre algunos puntos, atendiendo a la Resolución 30/04/2020 de la Consejería de Educación Cultura y Depostes de Castilla La Mancha, de la siguiente forma:

**4.- METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO.**

Todos los nuevos contenidos impartidos en el tercer trimestre para la consecución de los criterios de evaluación y por tanto los resultados de aprendizaje se realizarán de forma teórica. Aquellos contenidos eminentemente prácticos, se procurarán impartir en forma de supuestos prácticos o ante la imposibilidad de realización se propondrán para su práctica en el siguiente curso académico.

Se propondrá al alumnado un plan de trabajo semanal, a través de las plataformas digitales utilizadas durante el curso (EDMODO), donde tengan que analizar los contenidos de más sencilla comprensión donde tendrán que realizar una serie de actividades encaminadas a la comprensión y retención de dichos aprendizajes siempre partiendo desde una visión significativa de los aprendizajes.

**7.- LA EVALUACIÓN.**

Para la superación de este módulo, el alumno debe alcanzar la consecución del 50% de los criterios de evaluación de cada resultado de aprendizaje desarrollados en la primera y en la segunda evaluación. La evaluación de los contenidos desarrollados en la tercera evaluación servirán únicamente para potenciar o subir la calificación obtenida en estos trimestres del curso.

* **ASIGNACIÓN A CADA CRITERIO DE EVALUACIÓN SU INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN.**

Los **elementos de referencia** para evaluar serán:

-EXAMEN TIPO TEST: se propondrá al alumno diversas preguntas por cada criterio de evaluación con elección múltiple. El alumno no dispondrá de la información de cuantas respuestas correctas habrá en cada pregunta. Por cada respuesta correcta marcada se sumará el valor asignado según el número de respuestas correctas. En el momento que el alumno marque una respuesta incorrecta como correcta, esa pregunta dejará de tener valor sin sumarle nada de valor aunque si tenga marcada alguna respuesta correcta que sí lo sea.

-SUPUESTOS PRACTICOS: se propondrá alguna pregunta donde el alumno deba realizar las siguientes actividades: completado de fichas, relación de contenidos teórico-prácticos, resolución teórica explicativa de supuestos prácticos, elaboración de diagramas.

-TRABAJOS: realización de búsqueda de información, resolución de actividades relacionadas con los criterios a evaluar, realización y editado de videos o trabajos para desarrollar alguna actividad o contenido práctico.

**8.-ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN.**

* **CALIFICACIÓN DEL TERCER TRIMESTRE:** durante este trimestre se propondrán a través de planes de trabajo, nuevos contenidos teóricos que tras su presentación y corrección positiva serán evaluación de forma globalizada para la consecución de un extra en su calificación global del módulo. Suponiendo hasta la adición de 1 punto en su nota final del módulo.
* **CALIFICACIÓN DEL MÓDULO:** para la obtención de la calificación del módulo, se tendrán en cuenta los criterios evaluados durante los dos primeros trimestres, suponiendo el 100 % de la calificación final. El valor obtenido tras la suma del resultado de estos criterios supondrá la nota del módulo, pudiendo verse incrementada hasta en 1 punto más, por las actividades realizadas durante la tercera evaluación.
* **RECUPERACIÓN DE CRITERIOS DE EVALUACIÓN:** aquellos criterios de evaluación no superados por el alumno durante la primera o segunda evaluación, serán recuperados durante la tercera evaluación a través de los planes de trabajo, a través de exámenes y en la primera sesión de evaluación ordinaria.

Cada alumno deberá recuperar únicamente los criterios que no alcanzó, a través de actividades, supuestos prácticos, búsqueda de información, trabajos de investigación o exámenes teóricos de tipo test de elección múltiple. Todas estas actividades se realizarán a través de la plataforma utilizada durante el curso (Edmodo), a través de papas 2.0, a través de correo electrónico así como la app Telegram, en un tramo temporal concreto establecido por el profesor.

* **PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTÍNUA:** aquellos alumnos con pérdida de evaluación contínua, serán evaluados en la primera evaluación ordinaria, con fecha establecida por el profesor y publicado por el centro con al menos 15 dias de antelación.

La evaluación que se realizará al alumno será de los criterios de evaluación desarrollados durante la primera y segunda evaluación suponiendo el 100% de la calificación final del módulo.

La evaluación a este alumnado se realizará a través de la plataforma TELEGRAM, en un tramo horario concreto por el profesor. El alumno que no se conecte en los primeros 30 minutos establecidos, se considerará como no presentado. El alumno que no presente su solucionario dentro del horario establecido se considerará como no presentado.

* **RELACIÓN DE CRITERIOS DE EVALUACIÓN, INTRUMENTOS Y SU VALOR.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Resul. Aprend.** | **Cr.Evaluacion** | **TRIMESTRE** | **INSTRUMENTO** | **%** |
| **1** | A | 1 | test | 2 |
| B | 1 | Test/practico | 3 |
| C | 1 | test<7practico | 3 |
| D | 1 | test/practico | 2 |
| E | 1 | Test/practico | 3 |
| F | 1 | Practico | 4 |
| G | 1 | Test/practico | 2 |
| H | 1 | Practico | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Resul. Aprend.** | **Cr.Evaluacion** | **TRIMESTRE** | **INSTRUMENTO** | **%** |
| **6** | A | 2 | Test/practico | 2 |
| B | 2 | Practico | 3 |
| C | 2 | Test/practico | 4 |
| D | 2 | Test/practico | 4 |
| E | 2 | Practico | 4 |
| F | 2 | Prctico | 2 |
| G | 2 | practico | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Resul. Aprend.** | **Cr.Evaluacion** | **TRIMESTRE** | **INSTRUMENTO** | **%** |
| **2** | A | 1 | Test/practico | 4 |
| B | 1 | Test/practico | 3 |
| C | 1 | practico | 4 |
| D | 1 | Test/practico | 2 |
| E | 1 | Test/practico | 2 |
| F | 1 | practico | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Resul. Aprend.** | **Cr.Evaluacion** | **TRIMESTRE** | **INSTRUMENTO** | **%** |
| **3** | A | 2 | practico | 2 |
| B | 2 | Test/practico | 2 |
| C | 2 | practico | 3 |
| D | 2 | practico | 1 |
| E | 2 | practico | 2 |
| F | 2 | Practico | 1 |
| G | 2 | Test/practico | 2 |
| H | 2 | Test/practico | 2 |
| I | 1 | practico | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Resul. Aprend.** | **Cr.Evaluacion** | **TRIMESTRE** | **INSTRUMENTO** | **%** |
| **4** | A | 3 | Actividades | 4 |
| B | 3 | Act/recetario | 3 |
| C | 3 | Act/recetario | 3 |
| D | 3 | Recetario | 3 |
| E | 3 | Act/Recetario | 1 |
| F | 3 | Recetario | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Resul. Aprend.** | **Cr.Evaluacion** | **TRIMESTRE** | **INSTRUMENTO** | **%** |
| **5** | A | 3 | Act/recet | 4 |
| B | 3 | Act/recet | 3 |
| C | 3 | Actividades | 2 |
| D | 3 | Act/recet | 2 |
| E | 3 | recetario | 1 |

**NOTA FINAL MÓDULO= primer trimestre (50%) + segundo trimestre (50%)= 100% + (1 punto extra por tercer trimestre).**

**GESTIÓN DE CALIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA**

## CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:

## DIRECCIÓN DE COCINA.

## CURSO: 1º

Real Decreto, 687/2010, de 20 de mayo

DECRETO 256/2011, de 12/08/2011, (DOCM 22/08/2011)

Departamento/Profesores:

MARIA PERUCHA SANCHEZ

Curso 2019/ 2020

IES BUERO VALLEJO

Se realiza un anexo a la programación en el que se indican las modificaciones realizadas ante la situación ocasionada por del COVID-19

1. **METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO**

Durante el tercer trimestre del curso, las actividades se organizan en planes de trabajo. Estas actividades podrán ser de recuperación, ampliación, investigación, refuerzo de los contenidos vistos en las evaluaciones anteriores y de presentación de contenidos nuevos mínimos, relativos a las unidades 7 y 8.

Se realizan clases on-line a través de videoconferencia para realizar las explicaciones, aclaración de dudas y correcciones de las actividades mandadas. Además se envían solucionarios a los alumnos/as.

También se utilizan otros medios para llevar a cabo esta labor como vídeos explicativos, enlaces a páginas web, contacto mediante correo electrónico, plataforma edmodo y papás.

1. LA EVALUACIÓN
   1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los criterios de evaluación permiten conocer y definir el nivel de competencia alcanzado por el alumno en el desarrollo de las capacidades descritas en cada uno de los objetivos y se realizará teniendo en cuenta la **consecución de los Resultados de Aprendizaje del módulo.**

Los porcentajes aplicados a los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados no varían. Si varían los instrumentos de evaluación, atendiendo a las instrucciones de la utilización de instrumentos de evaluación variados.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.** | **15%** |  |
|  | **%** | **INSTRUMENTO** |
| Criterios de evaluación: |  |  |
| a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos. | 2% | P.O/ ACTIVIDAD |
| b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada. | 1.5% | P.O/ ACTIVIDAD |
| c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D). | 2% | P.O/ ACTIVIDAD |
| d) Se ha comprobado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos. | 0.5 % | P.O/ ACTIVIDAD |
| e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. | 1.5 % | P.O/ACTIVIDAD |
| f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD). | 2% | P.O/ACTIVIDAD |
| g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos. | 1.5% | P.O/ACTIVIDAD |
| h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo. | 2% | P.O/ACTIVIDAD |
| i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD. | 2% | P.O/ACTIVIDAD |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.** | **20%** |  |
|  |  |  |
| Criterios de evaluación: | % | INSTRUMENTO |
| a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación. | 2% | P.O/ACTIVIDAD |
| b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociados a los malos hábitos. | 4% | P.O/ACTIVIDAD |
| c) Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan. | 2% | P.O/ACTIVIDAD |
| d) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores. | 1% | P.O/ACTIVIDAD |
| e) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos. | 2% | P.O/ACTIVIDAD |
| f) Se han reconocido los diferentes métodos de conservación de los alimentos. | 4% | P.O/ACTIVIDAD |
| g) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración, identificando a su vez alergias e intolerancias alimentarias. | 2% | P.O/ACTIVIDAD |
| h) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias | 2% | P.O/ACTIVIDAD |
| i) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. | 0.5% | P.O/ACTIVIDAD |
| j) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador. | 0.5 % | P.O/ACTIVIDAD |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.** | **15%** |  |
| Criterios de evaluación: | % | INSTRUMENTO |
| a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta. | 2% | P.O/ACTIVIDAD |
| b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. | 2 % | P.O/ACTIVIDAD |
| c) Se han identificado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico. | 2% | P.O/ACTIVIDAD |
| d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos. | 2% | P.O/ACTIVIDAD |
| e) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria. | 2% | P.O/ACTIVIDAD |
| f) Se han aplicado las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. | 2% | P.O/ACTIVIDAD |
| g) Se han establecido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones y se han tomado medidas para la protección ambiental. | 2% | P.O/ACTIVIDAD |
| h) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos. | 1.% | P.O/ACTIVIDAD |
|  |

* 1. ASIGNACIÓN A CADA CRITERIO DE EVALUACIÓN SU INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN:

Ver punto7.2

* 1. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Los instrumentos que voy a emplear son:

1. **Pruebas objetivas teóricas y/o prácticas**: Escritas u orales. Estas pruebas podrán ser de preguntas cortas, de desarrollo, tipo test, verdadero o falso o de tipo práctico.

Dada la situación excepcional en la que nos encontramos por la declaración del estado de alarma, las pruebas objetivas se desarrollarán on-line pudiendo utilizar diferentes plataformas y/o videoconferencia.

B) **Producciones y otras actividades:**

La realización de producciones y/o actividades, tanto escritos como orales, valorándose la capacidad de síntesis, la forma de transmisión, la utilización de vocabulario específico, el empleo de documentación y conocimientos anteriores, el proceso o método de realización, etc.

Las actividades se reflejarán en los planes de trabajo entregados al alumnado.

***CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:***

Según la ***Orden de 29 de julio de 2010*** por la que se regula la evaluación, promoción y acreditación académica del alumnado de Formación Profesional Inicial del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, **la calificación de los módulos profesionales**, excepto el módulo de (FCT), será numérica, entre uno y diez, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a cinco y negativas las restantes.

El redondeo del decimal a número entero será a numero entero superior cuando sea igual o superior a cinco y a número entero inferior cuando sea menor de 5. Este criterio sólo se aplicará para calificaciones positivas (5 o más de 5)

Cada criterio de evaluación se calificará con una puntuación de 0 a 10 puntos y se pondera según el porcentaje establecido. Al utilizar dos instrumentos de evaluación, la nota de cada criterio se obtendrá realizando la media de las notas obtenidas con cada instrumento.

Se considerará que un criterio está superado si se obtiene una nota igual o superior a 5 puntos y por el contrario, se considerará que un criterio de evaluación no está superado si se obtiene una puntuación inferior a 5 puntos. El alumno podrá obtener una calificación negativa (inferior a 5) en algunos criterios de evaluación, pero será condición indispensable para aprobar el módulo, superar todos los resultados de aprendizaje que se han evaluado durante el primer y segundo trimestre.

Para obtener la calificación de cada resultado de aprendizaje, se tendrá en cuenta los criterios de evaluación evaluados en el mismo con su ponderación.

La nota del alumno en cada resultado de aprendizaje será la suma de las calificaciones ponderadas de cada criterio asociado al mismo dividido entre el porcentaje evaluado.

Para obtener la calificación de la primera y segunda evaluación, sumaremos las calificaciones obtenidas ponderadas en cada criterio de evaluación y lo dividiremos entre el porcentaje total evaluado y lo multipicaremos por 100.

**La Resolución de 30/04/2020, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, por la que se establecen instrucciones para la adaptación de la evaluación, promoción y titulación ante la situación de crisis ocasionada por el COVID-19,** establece que**:**

La primera evaluación ordinaria se llevará a cabo en el marco de la evaluación continua, a partir de la primera y segunda evaluación parcial y del trabajo realizado durante el tiempo de suspensión de las actividades lectivas presenciales.

Las pruebas y actividades realizadas durante el periodo de suspensión de las actividades lectivas presenciales se considerarán exclusivamente a efectos de aumentar la calificación que tenía el alumno o la alumna con anterioridad a la suspensión, y para proporcionar evidencias del grado de desarrollo de las competencias del ciclo. El alumnado podrá recuperar las calificaciones negativas de la primera y/o segunda evaluación parcial que tenían antes de la suspensión de la actividad presencial.

**Atendiendo a estas instrucciones, para obtener la calificación de la 1ª evaluación ordinaria,** sumaremos las calificaciones obtenidas ponderadas de cada criterio de evaluación evaluado durante los dos primeros trimestres, lo dividiremos entre el porcentaje evaluado y lo multiplicaremos por 100. Además, también se tendrán en cuenta las actividades realizadas por el alumnado durante el tercer trimestre, pudiendo incrementarse esta nota hasta en 1 punto, gracias al trabajo realizado, presentado y superado.

En ningún caso, el alumno podrá verse perjudicado, ni ver minoradas las calificaciones obtenidas en las evaluaciones de los trimestres anteriores.

1. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

Los alumnos que tengan algún resultado de aprendizaje suspenso de la primera y segunda evaluación, podrán recuperarlos en la primera evaluación ordinaria.

* 1. RECUPERACIÓN PRIMERA CONVOCATORIA ORDINARIA

Se realizará una prueba ordinaria en el mes de junio para aquellos alumnos que no hayan superado todos los resultados de aprendizaje evaluados durante el primer y segundo trimestre.

La primera evaluación ordinaria consistirá en:

**A.-** Examen escrito de contenidos teórico-prácticos de aquellos criterios de evaluación no superados.

**B.-** Entrega de trabajos, ejercicios o actividades relacionadas con los criterios de evaluación no superados. Estas actividades, trabajos o ejercicios, se les envían a los alumnos en los planes de trabajo de recuperación individualizados.

Para obtener una calificación positiva (al menos un 5), se tendrán que superar todos los resultados de aprendizaje que quedaran pendientes de superar del primer y segundo trimestre.

Para obtener la calificación de la 1º evaluación ordinaria sumaremos las calificaciones obtenidas ponderadas de cada criterio de evaluación evaluado durante los dos primeros trimestres, lo dividiremos entre el porcentaje evaluado y lo multiplicaremos por 100. Además, también se tendrán en cuenta las actividades realizadas por el alumnado durante el tercer trimestre, pudiendo incrementarse esta nota hasta en 1 punto, gracias al trabajo realizado, presentado y superado.

En ningún caso, el alumno podrá verse perjudicado, ni ver minoradas las calificaciones obtenidas en las evaluaciones de los trimestres anteriores.

Para que el alumno pueda superar el módulo, además de superar todos los resultados de aprendizaje), deberá obtener, al menos un 5 en la calificación final.

En caso de que el alumno no alcance una calificación positiva en la primera convocatoria ordinaria de junio, deberá examinarse en la segunda convocatoria ordinaria de junio, de todos los resultados de aprendizaje y/o criterios de evaluación no superados.

* 1. RECUPERACIÓN SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA

**La Resolución de 30/04/2020, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, por la que se establecen instrucciones para la adaptación de la evaluación, promoción y titulación ante la situación de crisis ocasionada por el COVID-19,** establece que**:**

La segunda evaluación ordinaria se llevará a cabo teniendo en consideración sólo los aprendizajes no superados antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales al término del segundo trimestre del alumnado. Para facilitar al alumnado la recuperación de los módulos profesionales en los cuales hubieran obtenido una evaluación negativa en la primera evaluación ordinaria, se elaborará un plan de recuperación de los aprendizajes no alcanzados antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales. Este plan, deberá tener en cuenta las circunstancias de cada alumno o alumna durante el período de suspensión de las actividades presenciales, de modo que se evite cualquier tipo de discriminación debida a posibles situaciones desfavorables.

Aquellos alumnos/as que no hayan superado el módulo en la primera convocatoria ordinaria, tendrán derecho a presentarse a la segunda prueba ordinaria (junio).

Se elaborará un plan de recuperación para cada alumno suspenso en el módulo y se especificarán los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación no alcanzados por el alumno, así como los contenidos y las actividades (pruebas, exámenes, trabajos, etc.) que deberá realizar el mismo.

En función de esto, la 2ª evaluación ordinaria consistirá en:

**A.-** Examen escrito de contenidos teórico-prácticos de aquellos criterios de evaluación no superados.

**B.-** Entrega de trabajos, ejercicios o actividades relacionadas con los criterios asociados a los correspondientes resultados de aprendizaje no alcanzados.

Para obtener una calificación positiva (al menos un 5), se tendrán que superar todos los criterios de evaluación fijados como mínimos y resultados de aprendizaje asociados que quedaran pendientes de superar, además de obtener un 5 o más en la calificación final.

Para obtener la calificación de la 2ª evaluación ordinaria, sumaremos las calificaciones obtenidas en cada criterio de evaluación durante los dos primeros trimestres teniendo en cuenta la recuperación, lo dividiremos entre el porcentaje evaluado y lo multiplicaremos por 100.

Para que el alumno pueda superar el módulo, además de superar todos los resultados de aprendizaje), deberá obtener, al menos un 5 en la calificación final.

* 1. **PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA**

Los alumnos que hayan perdido el derecho a la evaluación continua tendrán derecho a la realización de una prueba objetiva. Dicha prueba tendrá como objeto comprobar el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos para cada módulo y en base a ella se realizará la calificación del alumno en la primera sesión de evaluación ordinaria. Por tanto, en esta prueba se evaluarán aquellos resultados de aprendizaje que le quedaran por superar en el momento de la comunicación de la pérdida del derecho a evaluación continua.

La prueba consistirá en:

**A.-** Examen escrito de contenidos teórico-prácticos de aquellos criterios de evaluación pendientes de superar.

**B.-** Entrega de trabajos, ejercicios, actividades correspondientes a criterios de evaluación y resultados de aprendizaje no alcanzados.

Los criterios de calificación aplicables serán los mismos que para la evaluación continua.

Para obtener una calificación positiva (al menos un 5), se tendrán que superar todos los resultados de aprendizaje que quedaran pendientes de superar, además de obtener un 5 o más en la calificación final.

Para obtener la calificación de la 2ª evaluación ordinaria, sumaremos las calificaciones obtenidas en cada criterio de evaluación durante los dos primeros trimestres teniendo en cuenta la recuperación, lo dividiremos entre el porcentaje evaluado y lo multiplicaremos por 100.

Para que el alumno pueda superar el módulo, además de superar todos los resultados de aprendizaje), deberá obtener, al menos un 5 en la calificación final.

INFORMACIÓN AL ALUMNADO

Se informará al alumnado y a las familias de las modificaciones realizadas en la programación a través de la plataforma papás.