

**REPROGRAMACIONES  
COVID-19  
CICLOS FORMATIVOS  
FORMACION  
PROFESIONAL**

**FORMACION  
PROFESIONAL  
BASICA  
GRUPO A**

## PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN

CICLO FORMATIVO DE FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

CURSO: 1º

Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero

Decreto 55/2014, de 10 de julio

Decreto 63/2014, de 24/07/2014

HOSTELERÍA Y TURISMO

Florentino Abad Prieto

## 10. Anexo I. Cambios en la programación

### Para la evaluación en el periodo de aislamiento

Como consecuencia de la situación creada por la evolución de la epidemia ocasionada por el COVID-19, nos hemos visto en la obligación de tomar una serie de medidas de emergencia para responder a nuestra nueva realidad educativa sin actividad lectiva presencial.

Siguiendo las directrices generales de actuación recogidas en la Orden EFP/365/2020 de 22 de abril (BOE 24 de abril de 2020), y 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.

### Cambios en los resultado de aprendizaje y calificación

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.

Cambios en la ponderación de los RA

Resultados de aprendizaje	Ponderación
1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas	0 %
2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.	30 %
3. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	40 %
4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas	25 %
5. Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	5 %

### Cambios en criterios de evaluación y calificación

Los instrumentos para evaluar serán dos de entre los siguientes, donde valen por igual, al 50 %:

Exámenes de respuesta corta (R)

Todas las preguntas puntúan por igual, salvo que se indique lo contrario en el examen, calificando de 0 a 10.

Examen semi-práctico (P)

Se realiza de forma individual y se registra el desarrollo y resultado mediante sistema gráficos como grabación o fotografías, calificando de 0 a 10.

Examen semi-oral (O)

Se realizan preguntas concretas para aclarar o profundizar la respuesta del alumno mediante sistema electrónico, realizando preguntas de respuesta



corta, calificando de 0 a 10.

Rubricas:

- 1 Cumple y entrega las tareas en tiempo y forma
- 2 Encuentra la información solicitada
- 3 Redacta de forma ordenada y clara
- 4 Documenta de forma gráfica y secuencial
- 5 Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
- 6 Prepara elaboraciones culinarias sencillas
- 7 Realiza el acabado y presentación

En la tercera evaluación se trabajarán los siguientes criterios y los contenidos vinculados a ellos:

Criterios	Instrumento	Rúbrica
3A 3B 3E 4A 5B	R, O	1, 2, 3, 4
3C 4B 4D	P, O	4, 5, 6, 7

La comunicación se realiza a través del portal de Papas y además, con los alumnos que lo requieran, mediante email.

Para la realización de las tarea se dispone del libro de texto, que es suficiente para todas las tareas, y las búsquedas en Internet.

En cada prueba y ejercicio se indica el criterio asociado. El numero del criterio indica el RA que tiene el mismo numero. Son los mismos de la programación y los mismos del decreto.

### **En la 3ª evaluación**

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. El plan de recuperación se llevará a cabo mediante ejercicios específicos individualizados a realizar antes de la 1ª evaluación ordinaria.

En la 3ª evaluación se calificarán los criterios cuyos contenidos se traten en los ejercicios semanales y el 5B; de ellos se obtendrá la nota correspondiente mediante los instrumentos usados en el periodo de cuarentena. 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.

### **En la evaluación ordinaria**

La primera evaluación ordinaria se llevará a cabo en el marco de la evaluación continua, a partir de las evidencias de aprendizaje que el profesorado haya recogido de sus alumnos y alumnas antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales, es decir, 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 activi-

dades 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.

La obtención de la nota no cambia. La media de los criterios de un RA da la nota del RA. Estos RA ponderados dan la nota final. Solo cambia que algunos criterios no se les puede evaluar (se indica aquellos que serán evaluados)

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. Se realizará un plan de recuperación de los aprendizajes no alcanzados antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales.

En el periodo entre la 1ª y 2ª evaluación ordinaria, se realizarán actividades de recuperación de los aprendizajes no superados en la 1ª y 2ª evaluación para aquellos alumnos que no haya superado el módulo y la consolidación de aprendizajes para el resto de los alumnos, basándose en las actividades realizadas en el periodo anterior a la suspensión de las actividades presenciales.

# **REPROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: ATENCIÓN AL CLIENTE**

**CICLO FORMATIVO DE FPBÁSICA:  
COCINA Y RESTAURACIÓN**  
(Decreto 63/2014)

**CURSO: 1º**

**REPROGRAMACIÓN DEBIDO A LA SITUACIÓN EXTRAORDINARIA**

Profesor:

Mª Del Carmen Velasco Díaz

Curso 2019/ 2020  
IES ANTONIO BUERO VALLEJO

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

Debido a la situación extraordinaria al suprimir las clases presenciales, se han visto modificados los instrumentos de evaluación utilizados para poder evaluar los CE pendientes tanto de la 1ª evaluación como de la 2ª evaluación para poder así llevar a cabo la 1ª evaluación ordinaria y a su vez la 2ª evaluación ordinaria. Así mismo, para la obtención de la nota de la 3ª evaluación se han programado actividades y así poder expresar esta evaluación con una nota y poder utilizarla, en el caso de que favorezca al alumno, para la obtención de la nota de la 1ª evaluación ordinaria. Para esto y teniendo en cuenta 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. [2020/2829] indica que Las modificaciones realizadas deberán garantizar la continuidad del curso y ajustar los criterios de evaluación, de calificación y recuperación.

En el caso del módulo Atención al cliente de 1º Formación profesional Básica, la 2ª evaluación se realizó de forma telemática tomando como referencia las actividades realizadas de forma presencial hasta el momento de la suspensión de las clases presenciales.

Para la realización de la 1ª evaluación ordinaria se llevará a cabo en el marco de la evaluación continua, a partir de las evidencias de aprendizaje recogidas de los alumnos y alumnas antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales, es decir, de la primera y segunda evaluación parcial y del trabajo realizado durante el tiempo de suspensión de las actividades lectivas presenciales (tercera evaluación, siempre que favorezcan al alumno) además de las recuperaciones de la primera y segunda evaluación.

- **Para la obtención de la calificación del 3º trimestre:**

Las pruebas y actividades de ampliación del tercer trimestre 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.

Para la obtención de esta nota los alumnos han realizado diversas actividades obteniendo una calificación por cada una de ellas que van asociadas a los criterios de evaluación. Se realizarán actividades a lo largo de este periodo, todas ellas están relacionadas con los RA 3 y 4 sus criterios de evaluación. Cada criterio llevará una nota y para la obtención de la calificación del tercer trimestre, se realizará una media con todos los criterios. Estas notas aparecerán en las calificaciones de la tercera evaluación del alumno/a.

- **Para la recuperación de la 1ª y 2ª evaluación:**

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. Para ello tendrá que realizar un trabajo personalizado acorde con los criterios pendientes, la nota obtenida este trabajo hará media con las notas ya tomadas de los criterios superados de la 1º y 2º evaluación, para así hacer una evaluación continua. En el caso que el alumno no presentase el trabajo mandado, realizará un examen virtual para poder alcanzarlos.

Este examen se les mandará por el Papeles y tendrá un tiempo limitado para devolverlo cumplimentado.

Para superar los CE el alumno tendrá que sacar un 5 en los Trabajos y Actividades mandados.

Los RA 1 y 2 pasan a valorarse sobre el 100% de la nota, quedando los RA 3 y 4 para trabajarlos el curso que viene.

Para la evaluación de la 1º ordinaria, la nota será la obtenida de los criterios de evaluación trabajados en la 1º y 2º evaluación,

Los criterios trabajados son:

<b>RA 1. Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación.</b>
<b>Criterios de evaluación:</b>
a) Se ha analizado el comportamiento del posible cliente.
b) Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte. (Prueba práctica grupal-Teatro de aula)
c) Se ha obtenido la información necesaria del posible cliente.
d) Se ha favorecido la comunicación con el empleo de las técnicas y actitudes apropiadas al desarrollo de la misma.
e) 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) (Prueba práctica grupal-Teatro de aula)
f) Se ha dado respuesta a una pregunta de fácil solución, utilizando el léxico comercial adecuado.
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.
h) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
i) Se ha transmitido información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa.
<b>RA2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.</b>
<b>Criterios de evaluación:</b>
a) Se han analizado las diferentes tipologías de público.
b) Se han diferenciado clientes de proveedores, y éstos del público en general.
c) Se ha reconocido la terminología básica de comunicación comercial.
d) Se ha diferenciado entre información y publicidad.
e) Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público.
f) Se ha informado al cliente de las características del servicio, especialmente de las calidades esperables.
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.
h) Se ha solicitado al cliente que comunique la elección de la opción elegida.

Por otro lado, propongo trabajos de ampliación con criterios teóricos del tercer trimestre que únicamente podrá favorecer en su nota.

Criterios siguientes:

<b>RA3. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.</b>
Criterios de evaluación:
c) Se han identificado los documentos de entrega asociados al servicio o producto.
h) Se ha definido periodo de garantía y las obligaciones legales aparejadas.
<b>RA4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.</b>
Criterios de evaluación:
b) Se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones.
c) Se ha suministrado la información y documentación necesaria al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso.
e) Se ha cumplimentado una hoja de reclamación.
f) Se ha compartido información con el equipo de trabajo.
h) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
i) Se ha transmitido información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa.

	<b>RA1-50%</b>	<b>RA2-50%</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
a	<b>5%</b>	<b>2,5%</b>		
b	2%	2,5%		<b>X</b>
c	<b>5%</b>	<b>2,5%</b>	X	X
d	2%	2,5%		
e	2%	<b>2,5%</b>		X
f	2%	<b>2,5%</b>		X
g	<b>5%</b>	2,5%		
h	2%	<b>2,5%</b>	X	X
i	<b>5%</b>			<b>X</b>

- **Para la obtención de la calificación de la 1ª ordinaria**

Para la obtención de la calificación de la 1ª evaluación ordinaria se tendrán en cuenta las notas obtenidas durante el curso. En el caso de que la calificación de la 3ª evaluación pudiera afectarles negativamente en esta 1ª evaluación ordinaria, no se tomará en cuenta y sólo se utilizarán las calificaciones de la 1ª y la 2ª evaluación, ya que únicamente la 3ª evaluación servirá para favorecer al alumno según las instrucciones expuestas.

- **Para la obtención de la calificación de la 2ª ordinaria**

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 de la 1ª y 2ª evaluación al igual que se está haciendo para la 1ª evaluación ordinaria.

- **Actividades entre la 1ª evaluación ordinaria y la 2ª evaluación ordinaria**

- Para los alumnos que hayan superado la 1ª evaluación ordinaria se les propondrán actividades de ampliación del curso como la realización de una redacción de como se desarrolla la atención al cliente.
- Para los alumnos suspensos en la 1ª evaluación ordinaria se elaborará un plan de recuperación de los aprendizajes no alcanzados antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales de la 1ª y 2ª evaluación al igual que se ha hecho para la 1ª evaluación ordinaria.

- **Pérdida de evaluación continua**

El alumnado que ha perdido la evaluación continua será evaluado en la 1ª evaluación ordinaria y la nota será el 100% de una prueba teórica o teórico-práctica.

En la 2ª evaluación ordinaria se actuará exactamente igual que en la 1ª evaluación ordinaria para estos alumnos.

- **INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN CON EL ALUMNADO DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN, DE LAS ACTIVIDADES, RESOLUCIÓN DE DUDAS.**

Con el fin de informar a las familias y al propio alumnado, los centros docentes harán públicas estas modificaciones antes de la evaluación ordinaria. Esta comunicación se realizará preferentemente a través de la plataforma Papás 2.0. además de las vías telemáticas que se están utilizando actualmente con el alumnado.

La comunicación con el alumnado la estoy realizando vía Edmodo y papas 2.0.

## PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA

CICLO FORMATIVO DE FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

CURSO: 1º

Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero

Decreto 55/2014, de 10 de julio

Decreto 63/2014, de 24/07/2014

HOSTELERÍA Y TURISMO

Florentino Abad Prieto



## 10. Anexo I. Cambios en la programación

### Para la evaluación en el periodo de aislamiento

Como consecuencia de la situación creada por la evolución de la epidemia ocasionada por el COVID-19, nos hemos visto en la obligación de tomar una serie de medidas de emergencia para responder a nuestra nueva realidad educativa sin actividad lectiva presencial.

Siguiendo las directrices generales de actuación recogidas en la Orden EFP/365/2020 de 22 de abril (BOE 24 de abril de 2020), y 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.

### Cambios en los resultado de aprendizaje y calificación

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.

Cambios en la ponderación de los RA

Resultados de aprendizaje	Ponderación
1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.	20 %
2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	25 %
3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	25 %
4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	20 %
5. Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.	5 %
6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.	5 %

### Cambios en criterios de evaluación y calificación

Los instrumentos para evaluar serán dos de entre los siguientes, donde valen por igual, al 50 %:

Exámenes de respuesta corta (R)

Todas las preguntas puntúan por igual, salvo que se indique lo contrario en el examen, calificando de 0 a 10.

Examen semi-práctico (P)

Se realiza de forma individual y se registra el desarrollo y resultado mediante sistema gráficos como grabación o fotografías, calificando de 0 a 10.

Examen semi-oral (O)

Se realizan preguntas concretas para aclarar o profundizar la respuesta del alumno mediante sistema electrónico, realizando preguntas de respuesta

corta, calificando de 0 a 10.

Rubricas:

- 1 Cumple y entrega las tareas en tiempo y forma
- 2 Encuentra la información solicitada
- 3 Redacta de forma ordenada y clara
- 4 Documenta de forma gráfica y secuencial
- 5 Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
- 6 Prepara elaboraciones culinarias sencillas
- 7 Realiza el acabado y presentación

En la tercera evaluación se trabajarán los siguientes criterios y los contenidos vinculados a ellos:

Criterios	Instrumento	Rúbrica
3A 6A 6D	R, O	1, 2, 3, 4
3B 4D 5B	P, O	4, 5, 6, 7

La comunicación se realiza a través del portal de Papas y además, con los alumnos que lo requieran, mediante email.

Para la realización de las tarea se dispone del libro de texto, que es suficiente para todas las tareas, y las búsquedas en Internet.

En cada prueba y ejercicio se indica el criterio asociado. El numero del criterio indica el RA que tiene el mismo numero. Son los mismos de la programación y los mismos del decreto.

### **En la 3ª evaluación**

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. El plan de recuperación se llevará a cabo mediante ejercicios específicos individualizados a realizar antes de la 1ª evaluación ordinaria.

En la 3ª evaluación se calificarán los criterios cuyos contenidos se traten en los ejercicios semanales y los 5B, 6A y 6D; de ellos se obtendrá la nota correspondiente mediante los instrumentos usados en el periodo de cuarentena. 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.

### **En la evaluación ordinaria**

La primera evaluación ordinaria se llevará a cabo en el marco de la evaluación continua, a partir de las evidencias de aprendizaje que el profesorado haya recogido de sus alumnos y alumnas antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales, es decir, 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.

La obtención de la nota no cambia. La media de los criterios de un RA da la nota del RA. Estos RA ponderados dan la nota final. Solo cambia que algunos criterios no se les puede evaluar (se indica aquellos que serán evaluados)

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. Se realizará un plan de recuperación de los aprendizajes no alcanzados antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales.

En el periodo entre la 1ª y 2ª evaluación ordinaria, se realizarán actividades de recuperación de los aprendizajes no superados en la 1ª y 2ª evaluación para aquellos alumnos que no haya superado el módulo y la consolidación de aprendizajes para el resto de los alumnos, basándose en las actividades realizadas en el periodo anterior a la suspensión de las actividades presenciales.

# **REPROGRAMACIÓN COVID-19**

## **MÓDULO APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN**

Departamento/Profesores  
HOSTELERÍA Y TURISMO

JOSE LUIS LABARRA LÓPEZ  
Curso 2019/2020

IES ANTONIO BUERO VALLEJO

## 1. EVALUACIÓN, INSTRUMENTOS Y CALIFICACIÓN TERCER TRIMESTRE

Teniendo en cuenta la resolución de 30/4/2020 de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte 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 (2020/2829), indica que las modificaciones realizadas deberán garantizar la continuidad del curso y ajustar los criterios de evaluación, calificación y recuperación.

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

### OBTENCIÓN DE LA NOTA:

El tercer trimestre será evaluado para obtener una nota media. Ésta nota media la obtendré aplicando a cada Ra con su instrumento utilizado (trabajos/tareas semanales) un porcentaje del 100%, obtendré la calificación de los criterios de evaluación asociados a esas tareas y lo dividiré por el número de criterios.

A continuación muestro tabla explicativa

<b>INSTRUMENTO Trabajo/Tarea</b>	<b>RA/C.Ev</b>	<b>%</b>	<b>NOTA</b>
<b>Tarea 16 al 18 Marzo</b>	<b>1/a,b,c,d</b>	<b>100%</b>	
<b>Tarea 23 al 27 Marzo</b>	<b>2/a,b,c y 3/e,f</b>	<b>100%</b>	
<b>Tarea 30 Marzo al 03 Abril</b>	<b>2/a,b,c y 3/a,b,c,d,e</b>	<b>100%</b>	
<b>Tarea 14 al 17 Abril</b>	<b>4/a,b,c,d,f</b>	<b>100%</b>	
<b>Tarea 20 al 24 Abril</b>	<b>4/a,b,c,d,f</b>	<b>100%</b>	
<b>Tarea 27 Abril al 01 Mayo</b>	<b>4/a,b,c,d,f</b>	<b>100%</b>	
<b>Tarea 04 al 08 Mayo</b>	<b>6/ a,b,c,d,f</b>	<b>100%</b>	
<b>Tarea 11 al 15 Mayo</b>	<b>6 a,b,c,d,f</b>	<b>100%</b>	
<b>Tarea 18 al 22 Mayo</b>	<b>6 a,b,c,d,f</b>	<b>100%</b>	
<b>Tarea 25 al 29 Mayo</b>	<b>6 a,b,c,d,f</b>	<b>100%</b>	

## 2. OBTENCIÓN 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, se marcará a cada resultado de aprendizaje un porcentaje parcial del total de ellos, como aparece en las tablas indicadas en el anexo de programación que se envió la semana anterior. 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.

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.

## 3. PLAN DE TRABAJO INDIVIDUALIZADO DEL 05 AL 23 DE JUNIO ENTRE 1ª Y 2ª ORDINARIA

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.

En cuanto a los alumnos que tengan el módulo superado recibirán tareas de refuerzo, investigación y ampliación de conocimientos, consistente en el envío de tareas apetecibles, motivadoras y así conseguir que le alumno siga trabajando hasta final de curso

En el caso de alumnos con RA suspensos, se les realizará un plan de trabajo individualizado que deberán entregar obligatoriamente todas las semanas en tiempo y forma para que puedan superar el módulo.

**FORMACION  
PROFESIONAL  
BASICA  
GRUPO B**

# **REPROGRAMACIÓN COVID-19**

## **MÓDULO APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN**

Departamento/Profesores  
HOSTELERÍA Y TURISMO

JOSE LUIS LABARRA LÓPEZ  
Curso 2019/2020

IES ANTONIO BUERO VALLEJO



## 1. EVALUACIÓN, INSTRUMENTOS Y CALIFICACIÓN TERCER TRIMESTRE

Teniendo en cuenta la resolución de 30/4/2020 de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte 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 (2020/2829), indica que las modificaciones realizadas deberán garantizar la continuidad del curso y ajustar los criterios de evaluación, calificación y recuperación.

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

### OBTENCIÓN DE LA NOTA:

El tercer trimestre será evaluado para obtener una nota media. Ésta nota media la obtendré aplicando a cada Ra con su instrumento utilizado (trabajos/tareas semanales) un porcentaje del 100%, obtendré la calificación de los criterios de evaluación asociados a esas tareas y lo dividiré por el número de criterios.

A continuación muestro tabla explicativa

<b>INSTRUMENTO Trabajo/Tarea</b>	<b>RA/C.Ev</b>	<b>%</b>	<b>NOTA</b>
Tarea 16 al 18 Marzo	1/a,b,c,d	100%	
Tarea 23 al 27 Marzo	2/a,b,c y 3/e,f	100%	
Tarea 30 Marzo al 03 Abril	2/a,b,c y 3/a,b,c,d,e	100%	
Tarea 14 al 17 Abril	4/a,b,c,d,f	100%	
Tarea 20 al 24 Abril	4/a,b,c,d,f	100%	
Tarea 27 Abril al 01 Mayo	4/a,b,c,d,f	100%	
Tarea 04 al 08 Mayo	6/ a,b,c,d,f	100%	
Tarea 11 al 15 Mayo	6 a,b,c,d,f	100%	
Tarea 18 al 22 Mayo	6 a,b,c,d,f	100%	
Tarea 25 al 29 Mayo	6 a,b,c,d,f	100%	

## 2. OBTENCIÓN 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, se marcará a cada resultado de aprendizaje un porcentaje parcial del total de ellos, como aparece en las tablas indicadas en el anexo de programación que se envió la semana anterior. 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.

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.

## 3. PLAN DE TRABAJO INDIVIDUALIZADO DEL 05 AL 23 DE JUNIO ENTRE 1ª Y 2ª ORDINARIA

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.

En cuanto a los alumnos que tengan el módulo superado recibirán tareas de refuerzo, investigación y ampliación de conocimientos, consistente en el envío de tareas apetecibles, motivadoras y así conseguir que le alumno siga trabajando hasta final de curso

En el caso de alumnos con RA suspensos, se les realizará un plan de trabajo individualizado que deberán entregar obligatoriamente todas las semanas en tiempo y forma para que puedan superar el módulo.

# **ANEXO PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN COVID-19**

**CICLO FORMATIVO DE: FORMACIÓN PROFESIONAL  
BÁSICA**

**CURSO: 1º**

Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero

Decreto 55/2014, de 10 de julio

DECRETO 63/2014, de 24/07/2014

Departamento/Profesores:

HOSTELERÍA Y TURISMO  
ANTONIO GASCUEÑA SAINZ

Curso 2019/ 2020  
IES BUERO VALLEJO

## ÍNDICE

1.	INTORUCCIÓN.....	3
2.	CONTENIDOS	3
3.	METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO .....	77
4.	LA EVALUACIÓN.....	8
5.	ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN .....	17
6.	EVALUACIÓN TERCER TRIMESTRE, NOTA FINAL ORDINARIA Y TAREAS ENTRE LA 1ª Y 2ª ORDINARIA.....	18

## 1. INTRODUCCIÓN

Teniendo en cuenta la resolución de 30/4/2020 de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte 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.(2020/2829) indica que las modificaciones realizadas deberán garantizar la continuidad del curso y ajustar los criterios de evaluación, calificación y recuperación.

Para ello, he realizado un anexo a mi programación, dónde expongo qué, cuando 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.

## 2. CONTENIDOS COVID-19

Las unidades didácticas que había impartido antes de la situación de confinamiento han sido todas las respectivas al primer y segundo trimestre. Es decir, la UD 1,2,3,4 Y 5. Las UD 6,7 Y 8 se podrán impartir en caso de que de tiempo después de los planes de trabajo individualizados y no supondrán una penalización en la nota del alumnado, si no que servirán para subir nota .

- **BLOQUES TEMÁTICOS**

UD	TÍTULO	HORAS APROXIMADAS	TRIMESTRE
0	INTRODUCCIÓN AL MÓDULO	5	1
1	MAQUINARIA, BATERÍA Y HERRAMIENTAS	20	1
2	INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS	20	1
3	HORTALIZAS	25	1
4	ESPECIAS Y CONDIMENTOS	20	2
5	LEGUMBRES Y HUEVOS	25	2
6	AVES	25	2
7	CARNES	25	3
8	PESCADOS	25	3
TOTAL HORAS		190	

- **ORGANIZACIÓN EN UNIDADES DIDÁCTICAS. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.**

### PRIMER TRIMESTRE

Contenidos formativos <u>Unidad didáctica 1.</u> MAQUINARIA, BATERÍA Y HERRAMIENTAS.	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<p>3. Maquinaria de cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción y clasificación.</li> <li>- Ubicación y distribución.</li> <li>- Procedimientos de uso y mantenimiento.</li> <li>- Medidas de prevención y seguridad en el manejo de útiles y maquinaria.</li> <li>- Empleo eficiente de la energía</li> </ul> <p>4. Batería, útiles y herramientas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.</li> <li>- Ubicación y distribución: ordenación eficiente.</li> <li>- Procedimientos de uso y mantenimiento.</li> <li>- Uniformes de cocina: tipos, adecuación y normativa.</li> <li>- Medidas de higiene y conservación de batería, útiles y herramientas de cocina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maquinaria básica: generadores de calor</li> <li>- Maquinaria auxiliar: robots de cocina</li> <li>- Mobiliario: mesas de trabajo, tajo, pilas, lavamanos</li> <li>- Batería y herramientas: batería de cocina, herramientas.</li> </ul>

Contenidos formativos <u>Unidad didáctica 2.</u> INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<p>2. Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clasificación de los equipos de cocina.</li> <li>- Condiciones específicas de seguridad que debe reunir el mobiliario, los equipos, la maquinaria y herramientas de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disposición en planta de instalaciones y equipos: el principio de marcha adelante.</li> <li>- Dependencias y equipamiento de una cocina: zona de preelaboración, zona de cocinado, zona de preparación de postres, acabados, distribución.</li> <li>- Distribución y organización de una cocina.</li> </ul>

cocina. - Principios de los circuitos en cocina. - Separación de zonas (limpio/sucio-frío/calor-alimentos/productos de limpieza).	
---	--

Contenidos formativos <u>Unidad didáctica 3. HORTALIZAS.</u>	
<b>Contenidos básicos curriculares</b>	<b>Contenidos propuestos</b>
5. Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas. Tratamientos básicos:  - Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. - Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación. - Tratamientos específicos para ciertas materias primas. - Cortes básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. - Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina. - Procedimientos intermedios de conservación. - Medidas de prevención y seguridad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿qué son las hortalizas?</li> <li>- Aplicaciones de las hortalizas</li> <li>- Normas de calidad</li> <li>- Preparación de las hortalizas: limpieza, desinfección, cortes</li> <li>- Cocción de las hortalizas</li> </ul>

## SEGUNDO TRIMESTRE

Contenidos formativos <u>Unidad didáctica 4. ESPECIAS Y CONDIMENTOS.</u>	
<b>Contenidos básicos curriculares</b>	<b>Contenidos propuestos</b>
5. Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas. Tratamientos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Especias y condimentos: definición</li> <li>- Aplicaciones de las especias y los condimentos</li> <li>- Utilización de las especias y los condimentos</li> <li>- Clasificación de las especias y los condimentos: hierbas</li> </ul>

<p>básicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.</li> <li>- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.</li> <li>- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.</li> <li>- Cortes básicos.</li> </ul> <p>Descripción, formatos y aplicaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.</li> <li>- Procedimientos intermedios de conservación.</li> <li>- Medidas de prevención y seguridad.</li> </ul>	<p>aromáticas, especias, aderezos y condimentos</p>
---	---

Contenidos formativos <u>Unidad didáctica 5. LEGUMBRES Y HUEVOS</u>	
<b>Contenidos básicos curriculares</b>	<b>Contenidos propuestos</b>
<p>1. Acopio y distribución de materias primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.</li> <li>- Medidas de prevención y seguridad.</li> <li>- Materias primas.</li> </ul> <p>Clasificaciones y aplicaciones.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definición de las legumbres secas</li> <li>- Clasificación comercial de las legumbres, proceso de preelaboración, aplicaciones gastronómicas y presentación en el mercado.</li> <li>- Las alubias o judías: preelaboración, cocción base, acompañamiento.</li> <li>- Garbanzos: preelaboración, cocción</li> <li>- Lentejas: preelaboración, cocción</li> <li>- Categorías comerciales de los huevos, estructura, composición, calidad, clasificación comercial, marcado, conservación, aplicaciones gastronómicas y normas de manipulación</li> </ul>



### 3. METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO COVID-19

En el caso de UD de refuerzo y/o recuperación, se llevará a cabo mediante un plan de trabajo individualizado elaborado por el profesor. Estos planes de trabajo pueden ser teóricos y/o teórico-prácticos. En todos ellos se intentará que el alumno supere los criterios de cada RA para así poder superar el curso.

En el caso de alumnos con todos los RA y criterios aprobados, el profesor enviará trabajos de investigación para ampliar conocimientos. Existirá una explicación previa por parte del profesor mediante videos, pptx u otros medios..

Los alumnos realizarán el trabajo mediante el dispositivo que tengan en casa (Ordenador, móvil, Tablet...) y en el formato que estimen oportuno ya que no todos disponen de todas las herramientas de office por ejemplo.

Para facilitar el aprendizaje y sobre todo la comunicación directa con el alumnado, utilizaré la plataforma papás, Edmodo y Telegram donde compartiré con ellos los contenidos de cada UD así como la propuesta de trabajos, material complementario, etc. A su vez, esta plataforma será utilizada por ellos mismos para compartir con todos sus componentes los trabajos realizados y cualquier información que sea relevante para el buen funcionamiento de las clases. El hecho de utilizar 3 vías de comunicación no es nada más que para intentar dar soporte a todos los alumnos de alguna forma. El papás será obligatorio como principal vía de comunicación pero muchos alumnos no disponen de claves o no terminan de entenderlo y es por eso que además les adjuntaré los temas y planes de trabajo por las otras vías. Además en Telegram podemos compartir videos y la comunicación es más rápida.

#### 4. LA EVALUACIÓN COVID-19

Teniendo en cuenta la resolución de 30/4/2020 de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte 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.(2020/2829) indica que las modificaciones realizadas deberán garantizar la continuidad del curso y ajustar los criterios de evaluación, calificación y recuperación.

Evaluaré el primer y segundo trimestre como prioridad con las notas que ya tenía antes de la situación del COVID. El tercer trimestre también será evaluado para obtener una nota media. A la hora de obtener la nota final ordinaria tendré en cuenta principalmente la media de los 2 primeros trimestres y únicamente tendré en cuenta la media del tercer trimestre siempre y cuando sea para favorecer al alumno

Los alumnos que tengan suspensos criterios de evaluación tendrán que realizar una recuperación mediante diferentes instrumentos de evaluación.

A continuación, plasmaré cómo van a ser los planes de trabajo según la situación en la que se encuentre cada alumno.

- **ALUMNOS CON TODOS RA SUPERADOS:** Se les enviarán planes de trabajo de refuerzo y ampliación. Se intentará que en estos trabajos se fomente la creatividad del alumno y que en todo momento permanezca motivado para que así los realice. Además les servirán para subir nota.
- **ALUMNOS CON ALGUNOS RA PENDIENTES:** Se les enviarán planes de trabajo individualizados que podrán incluir trabajos y/o ejercicios de clase, supuesto prácticos y video-recetas (Esto dependerá del RA y criterio a recuperar) para que puedan superarlos. Siempre habrá más de un instrumento de evaluación para evaluar dichos criterios.
- **ALUMNOS CON PEC O QUE NO ASISTEN A CLASE PERO NO TIENEN LA PEC:** Deberán recuperar cada RA pendiente con sus respectivos criterios mediante un plan de trabajo individualizado que podrá incluir trabajos y/o ejercicios de clase, supuesto prácticos y video-recetas. Siempre habrá más de un instrumento de evaluación para evaluar dichos criterios. Además se enviará la teoría mediante PDF adjunta si fuera necesario y se les enviará una nueva clave de Edmodo par que tengan todo el material a su disposición.

**\*De todo esto informaré a los alumnos mediante el escrito que dejo a continuación. En todo momento ellos sabrán qué tienen que recuperar y yo les iré informando y enviando las diferentes actividades cada 15 días.**

#### **ESCRITO PARA EL ALUMNADO:**

Buenos días!

Según ordenes de educación, las tareas que vamos a mandar ahora serán orientadas a la recuperación de exámenes tanto teóricos como prácticos. En el caso de que no tengáis nada que

recuperar, serán tareas de refuerzo para subir nota. Pueden ser tanto tareas nuevas como tareas en las que la nota es algo más baja.

A partir de ahora, os mandaré por privado a Edmodo y papás las tareas personalizadas.

En el caso de alumnos que tengan exámenes teóricos suspensos, será mediante trabajos y ejercicios para recuperar todos los criterios. En el caso de alumnos con parte práctica, será a través de fichas técnicas y video-recetas. Además, a estos alumnos, les adjuntaré el tema en pdf para que así no haya problemas por no tener libro. También decir que todas las tareas que se manden podrán ser quincenales en lugar de semanales como veníamos haciendo hasta ahora.

En alumnos con la prueba práctica aprobada en al menos uno de los dos trimestres, se le realizará la media y si le da aprobado, quedará exento de realizar esa parte.

Tanto en la parte práctica como teórica, deberéis superar al menos la mitad de los criterios de cada UD para dar por superada la misma. Es decir, nota media de 5 en cada UD mínimo ( Estamos realizando nuevas programaciones para modificar todo lo necesario y así hacer una evaluación más justa debido a las adversidades que han surgido)

En cuanto tengamos el escrito de educación os lo pasaremos para que veáis que nos estamos amoldando a todo lo que nos dicen y que nuestro deber es facilitaros el material necesario para que hagáis todos los ejercicios.

Os dejo una tabla de todas las unidades didácticas vistas hasta ahora con lo que cada uno tiene que recuperar para que lo tengáis claro.

\*Los trabajos realizados durante cuentan también para nota obviamente

### **TEP (TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN)**

- **Unidad didáctica 1. Maquinaria, batería y herramientas (RA 2 a,b,c)**
- **Unidad didáctica 2. Instalaciones y equipamientos (RA 2 d,e,f)**
- **Unidad didáctica 3. Hortalizas(RA 3 a-h)**
- **Unidad didáctica 4. Especies y condimentos(RA 3 a-h)**
- **Unidad didáctica 5. Legumbres y huevos (RA 1 a-g)**
- **UD prácticas en aula taller y/o aula teórica (Todos los RA con criterios prácticos)**

### **PBPC(PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA)**

- **Unidad didáctica 1. Terminología (RA 1 a)**
- **Unidad didáctica 2. El servicio en cocina (RA 6 a-h)**
- **Unidad didáctica 3. Técnicas de cocción (RA 1 b-i)**
- **Unidad didáctica 4. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: Fondos, salsas, marinadas y ligazones (RA 2 a-f)**
- **Unidad didáctica 5, 6 y 7. Elaboraciones culinarias sencillas: Aperitivos, tapas, entremeses, ensaladas, verduras y hortalizas, pasta, arroz ,huevos, sopas, cremas y potajes (RA 3 a-j)**
- **UD prácticas en aula taller y/o aula teórica (Todos los RA con criterios prácticos)**

**ALUMNO**

**PENDIENTE TEP**

**PENDIENTE PBPC**

<b>NATHAN ARÉVALO</b>	TODO Y TODOS LOS TRABAJOS CONFINAMIENTO	TODO Y TODOS LOS TRABAJOS CONFINAMIENTO
<b>ALECSANDER ATLASOV</b>	UD 4 Y ALGUNOS TRABAJOS DE CONFINAMIENTO	ALGUNOS TRABAJOS DE CONFINAMIENTO
<b>ERIKA IGLESIAS</b>	REFUERZO	REFUERZO
<b>MARINA LOECHES</b>	UD1, UD2,UD3 Y UD PRÁCTICAS Y ALGUNOS TRABAJOS DE CONFINAMIENTO	TODO Y ALGUNOS TRABAJOS DE CONFINAMIENTO
<b>RAÚL PALOMARES</b>	TODO MENOS UD1,UD5 Y FICHAS RECETAS	TODO MENOS UD 5,6,7
<b>PAULA MANZANO</b>	REFUERZO	REFUERZO
<b>JENNIFER MARTÍN</b>	UD2 Y UD3	UD1 Y UD4
<b>RENZO MATOS</b>	UD3, UD 4 Y UD 5 Y ALGUNOS TRABAJOS CONFINAMIENTO	UD4 Y UD5 Y ALGUNOS TRABAJOS CONFINAMIENTO
<b>MISHELLE MUÑOZ</b>	REFUERZO	UD1 Y UD4
<b>SERGIO PRADO</b>	REFUERZO	REFUERZO
<b>LUCÍA RIVAS</b>	TODO Y TODOS LOS TRABAJOS CONFINAMIENTO	TODO Y TODOS LOS TRABAJOS CONFINAMIENTO
<b>MARCOS SASTRE</b>	UD3,UD 4 Y UD5 Y TODOS LOS TRABAJOS CONFINAMIENTO	UD5,6,7 Y UD PRÁCTICA TODOS LOS TRABAJOS CONFINAMIENTO
<b>M<sup>o</sup>CARMEN VIEJO</b>	TODO Y TODOS LOS TRABAJOS CONFINAMIENTO	TODO Y TODOS LOS TRABAJOS CONFINAMIENTO

- **Los instrumentos de evaluación para los criterios teóricos son ejercicios y/o trabajos y para los criterios prácticos un ejercicio práctico y un trabajo de video-recetas.**

- **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. En el caso de alumnos con PEC y algún resultado pendiente lo evaluaré.**

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.**

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 la media realizada de los siguientes instrumentos asociados a un porcentaje para poder adjudicar dichas notas:

- Parte A: Parte práctica puntuada de 1 a 10: 60% de la nota, que a su vez se desglosan de la siguiente manera:
  - Observación directa: 20% (higiene, comportamiento, participación, actitud, puntualidad y asistencia)
  - Pruebas prácticas: 50%
  - Prácticas en aula taller 30%
- Parte B: Parte teórica puntuada de 1 a 10: 40% de la nota, que se desglosará de la siguiente manera:
  - Pruebas escritas: 60% (Con formato tipo test, preguntas cortas y/o preguntas de desarrollo)
  - Trabajo de clase: 40% (Actividades, cuaderno, ejercicios escritos, exposiciones...)

\*Hará media la parte A con la parte B siempre y cuando se alcance como mínimo la nota de un 4 en cada una de ellas.

**\*El resultado final se calcula aplicando el porcentaje de cada RA a la nota que tiene y dividiendo entre tantos Ra como haya.**

También habrá que tener en cuenta las siguientes premisas:

**Los elementos de referencia para los alumnos que han asistido a clase o tienen un RA pendiente para evaluar serán:**

- \* Actividades previas de indagación: Test de ideas previas,...
- \* Hoja de seguimiento del alumno.
- \* Cuaderno de prácticas.
- \* Trabajos y/o actividades individuales o en grupo, exposición de trabajos en aula, realización de prácticas.
- \* Trabajos de ampliación.
- \* Actividades de refuerzo.
- \* Pruebas de conocimientos durante los trimestres y a su finalización con preguntas cortas, tipo test y/o de desarrollo.
- \* Exámenes de recuperación en las distintas evaluaciones.
- \* Exámenes finales ordinarios

**Los elementos de referencia para los alumnos que no han asistido a clase o que tienen RA pendientes para evaluar serán:**

- \* Trabajos
- \* Ejercicios
- \* Elaboración de recetario
- \* Video-recetas
- \* Participación en el envío de recetas

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

- **Alumnos que han asistido a clase o tienen algún RA pendiente:** Les evaluaré conforme a mi programación inicial , dónde dispongo de todas las notas necesarias para poder realizar la evaluación del alumnado.

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 estableceré las diferentes metodologías utilizadas para superar los distintos criterios, los cuales todos tendrán el mismo valor a la hora de calificar y a su vez, cada uno de ellos, aparece asociado a uno o varios instrumentos para así poder expresar una calificación numérica a cada uno de ellos.

Dichos instrumentos, expuestos en el punto anterior, aparecerán con las siguientes siglas en la tabla siguiente: Prueba escrita (**PE**), trabajo de clase (**TC**), observación directa (**OD**), prácticas aula taller (**PAT**) y prueba práctica (**PP**).

- **Alumnos con PEC o que no han asistido a clase o tienen algún RA pendiente.** Existirán 5 instrumentos para evaluar que se corresponden a instrumentos parecidos a los que tenía para así poder hacer la evaluación más justa:
  1. **Criterios teóricos:** Trabajos(Se corresponden con TC) y ejercicios de clase(Se corresponden con PE)
  2. **Criterios prácticos:** Trabajo de elaboración de recetario(Se corresponden con PAT) y video-recetas(Se corresponden con PP)
  3. **Participación en el envío de trabajos:** Se corresponde con OD

PRIMER TRIMESTRE						
Unidad didáctica 1. Maquinaria, batería y herramientas						
<u>Resultados de aprendizaje</u>	<u>Criterios de evaluación</u>	Parte A 60%			Parte B 40%	
		OD 20%	PP 50%	PAT 30%	TC 40%	PE 60%
2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.	a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.	X				X
	b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.	X				X
	c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.	X	X	X		
Unidad didáctica 2. Instalaciones y equipamientos						
<u>Resultados de aprendizaje</u>	<u>Criterios de evaluación</u>	Parte A 60%			Parte B 40%	
		OD 20%	PP 50%	PAT 30%	TC 40%	PE 60%
2. Prepara maquinaria, batería,	d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.	X	X	X	X	
	e) Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de	X	X	X	X	

útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.	preparación. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	X	X	X	X	
Unidad didáctica 3. Hortalizas						
<u><b>Resultados de aprendizaje</b></u>	<u><b>Criterios de evaluación</b></u>	Parte A 60%			Parte B 40%	
		OD 20%	PP 50%	PAT 30%	TC 40%	PE 60%
<b>3.</b> Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas	a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	X			X	
	b) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.	X		X	X	
	c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.	X		X	X	
	d) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.	X	X	X		
	e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.	X			X	
	f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	X		X	X	
	g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	X		X	X	



	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	X	X	X		
<b>SEGUNDO TRIMESTRE</b>						
Unidad didáctica 4. Especies y condimentos.						
<u>Resultados de aprendizaje</u>	<u>Criterios de evaluación</u>	Parte A 60%			Parte B 40%	
		OD 20%	PP 50%	PAT 30%	TC 40%	PE 60%
<b>3.</b> Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas	a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	X			X	
	b) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.	X	X	X	X	
	c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.	X	X	X	X	
	d) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.	X	X	X		
	e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.				X	
	f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	X	X	X	X	
	g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	X	X	X	X	
	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	X	X	X		

Unidad didáctica 5. Legumbres y huevos.						
<u>Resultados de aprendizaje</u>	<u>Criterios de evaluación</u>	Parte A 60%			Parte B 40%	
		OD 20%	PP 50%	PAT 30%	TC 40%	PE 60%
1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas	a) Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio.	X				X
	b) Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas.	X				X
	c) Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.	X				X
	d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.	X	X	X		X
	e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	X	X	X		X
	f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.	X	X	X		X
	g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	X	X	X		

**\*Cabe destacar que en todas las pruebas y/o trabajos escritos y/o prácticas 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 cuál deberá recuperar esa prueba al completo si no fuera así.**

**Los alumnos con PEC o que no hayan asistido a clase y no presenten los planes de trabajo individualizados, tendrán una nota de suspenso**

## 5. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN COVID 19

- **1ª Evaluación Final Ordinaria (5 JUNIO):**  
Los alumnos que tengan PEC, recibirán el plan de trabajo individualizado 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 y un 50% de la nota obtenida en los planes de trabajo prácticos  
Los alumnos que tengan algún Ra o criterio suspenso, recibirán su plan de trabajo y se le hará la nota media una vez aprobado con el resto de notas al igual que específico en mi programación de curso.
- **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 del primer y segundo trimestre y los enviarán antes del día 23 para poder evaluarlos.

**Cabe destacar que en todas las pruebas y/o trabajos escritos y/o prácticas 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 cuál deberá recuperar esa prueba al completo si no fuera así. Los alumnos con PEC o que no hayan asistido a clase y no presenten los planes de trabajo individualizados, tendrán una nota de suspenso**

### **EVALUACIÓN TERCER TRIMESTRE**

Teniendo en cuenta la resolución de 30/4/2020 de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte 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.(2020/2829) indica que las modificaciones realizadas deberán garantizar la continuidad del curso y ajustar los criterios de evaluación, calificación y recuperación.

El tercer trimestre será evaluado para obtener una nota media. Ésta nota media la obtendré aplicando a cada Ra con su instrumento utilizado(trabajos) un porcentaje del 100%. Una vez tenga las notas, las sumaré y dividiré entre tantos trabajos como se hayan realizado.

<b>INSTRUMENTO</b>	<b>RA</b>	<b>%</b>	<b>NOTA</b>
TRABAJO 16-19 MARZO	1	100%	
TRABAJO 23-27 MARZO	TODOS	100%	
TRABAJO 30 MARZO-3ABRIL	TODOS	100%	
TRABAJO 14-17ABRIL	2	100%	
TRABAJO 20-24ABRIL	INDIVIDUALIZADO	100%	
TRABAJO 27ABRIL-8MAYO	5	100%	
TRABAJO 11-22MAYO	3 Y 4	100%	
TRABAJO 25MAYO-4JUNIO	3 Y 4	100%	
			<b>NOTA 3ª EVALUACIÓN: SUMA DE NOTAS /8</b>

### **NOTA FINAL ORDINARIA**

A la hora de obtener la nota final ordinaria tendré en cuenta principalmente la media de los dos primeros trimestres y únicamente tendré en cuenta la media del tercer trimestre siempre y cuando sea para favorecer al alumno.

### **PLAN DE TRABAJO 5-23 JUNIO (ENTRE LA 1ª Y 2ª ORDINARIA)**

Con el fin de continuar con las clases, los alumnos que tengan el módulo superado recibirán tareas de refuerzo, investigación y/o ampliación. En este caso, trataré de enviar tareas motivadoras para poder conseguir que el alumno pueda seguir trabajando hasta final de curso.

En el caso de alumnos con RA suspensos, trabajarán un plan de trabajo individualizado como ya he mencionado para que puedan superar el módulo.

-

# **REPROGRAMACIÓN COVID-19**

## **MÓDULO ATENCIÓN AL CLIENTE**

Departamento/Profesores  
**HOSTELERÍA Y TURISMO**

JOSE LUIS LABARRA LÓPEZ  
Curso 2019/2020

IES ANTONIO BUERO VALLEJO

## 1. EVALUACIÓN, INSTRUMENTOS Y CALIFICACIÓN TERCER TRIMESTRE

Teniendo en cuenta la resolución de 30/4/2020 de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte 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 (2020/2829), indica que las modificaciones realizadas deberán garantizar la continuidad del curso y ajustar los criterios de evaluación, calificación y recuperación.

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

### OBTENCIÓN DE LA NOTA:

El tercer trimestre será evaluado para obtener una nota media. Ésta nota media la obtendré aplicando a cada Ra con su instrumento utilizado (trabajos/tareas semanales) un porcentaje del 100%, como está indicado en cada tabla de Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación en el anexo de la programación que se envió con anterioridad. Una vez tenga las notas, las sumaré y dividiré entre tantos trabajos como se hayan realizado.

A continuación muestro tabla explicativa

INSTRUMENTO Trabajo/Tarea	RA/C.Ev	%	NOTA
Tarea 16 al 18 Marzo	2/c,f,g	100%	
Tarea 23 al 27 Marzo	2/c,f	100%	
Tarea 30 Marzo al 03 Abril	2/c,f	100%	
Tarea 14 al 17 Abril	2/a,c	100%	
Tarea 20 al 24 Abril	2/a,c	100%	
Tarea 27 Abril al 01 Mayo	2/a,c y 3/a,b,c,d	100%	
Tarea 04 al 08 Mayo	4/a,c,d,e,h,i	100%	
Tarea 11 al 15 Mayo	4/a,c,d,e,h,i	100%	
Tarea 18 al 22 Mayo	4/a,c,d,e,h,i	100%	
Tarea 25 al 29 Mayo	4/a,c,d,e,h,i	100%	

## 2. OBTENCIÓN 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, se marcará a cada resultado de aprendizaje un porcentaje parcial del total de ellos, como aparece en las tablas indicadas en el anexo de programación que se envió la semana anterior. 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.

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.

## 3. PLAN DE TRABAJO INDIVIDUALIZADO DEL 05 AL 23 DE JUNIO ENTRE 1ª Y 2ª ORDINARIA

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.

En cuanto a los alumnos que tengan el módulo superado recibirán tareas de refuerzo, investigación y ampliación de conocimientos, consistente en el envío de tareas apetecibles, motivadoras y así conseguir que le alumno siga trabajando hasta final de curso

En el caso de alumnos con RA suspensos, se les realizará un plan de trabajo individualizado que deberán entregar obligatoriamente todas las semanas en tiempo y forma para que puedan superar el módulo.



# **ANEXO PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: PROCESOS DE ELABORACIÓN EN COCINA COVID-19**

**CICLO FORMATIVO DE DIRECCIÓN EN COCINA**

**CURSO: 1º**

Real Decreto, Real Decreto 1397/2006 de 29 de Octubre  
R. DECRETO 687/2010, de 20 de Mayo

**Profesor:**

NOMBRE  
ANTONIO GASCUEÑA SAINZ

Curso 2019/ 2020

**IES BUERO VALLEJO**

## ÍNDICE

1.	INTORUCCIÓN.....	3
2.	CONTENIDOS	3
3.	METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO .....	66
4.	LA EVALUACIÓN.....	7
5.	ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN .....	23
6.	EVALUACIÓN TERCER TRIMESTRE, NOTA FINAL ORDINARIA Y TAREAS ENTRE LA 1ª Y 2ª ORDINARIA	

## INTRODUCCIÓN

Teniendo en cuenta la resolución de 30/4/2020 de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte 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.(2020/2829) indica que las modificaciones realizadas deberán garantizar la continuidad del curso y ajustar los criterios de evaluación, calificación y recuperación.

Para ello, he realizado un anexo a mi programación, dónde expongo qué, cuando 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 didácticas que había impartido antes de la situación de confinamiento han sido todas las respectivas al primer y segundo trimestre. Es decir, la UD 1,2,3,4,5,6,7 Y 8. Las UD 9, 10 Y 11 las impartiré durante el confinamiento ya que tengo tiempo para recuperar con los alumnos y avanzar. Éstas últimas UD no supondrán una penalización en la nota del alumnado, si no que servirán para subir nota .

- BLOQUES TEMÁTICOS

Unidad didáctica	Horas aproximadas	
UT0. Introducción al módulo	7	
UT 1. Terminología culinaria	12	
UT2. El servicio en cocina	10	
UT3. La brigada de cocina	8	
UT4. Cualidades organolépticas de las materias primas y combinaciones	10	
UT5. Sistemas de producción en cocina	8	
UT6. Técnicas culinarias	14	
UT 7. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones	14	
UT 8. Elaboración de productos culinarios	25	
UT 9: Guarniciones y elementos de decoración	10	
UT 10. Decoración y presentación de elaboraciones	8	
UT 11. Valoración de costes	8	
UT 12. Preelaboraciones en el taller	159	

• **ORGANIZACIÓN EN UNIDADES DIDÁCTICAS. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.**

BLOQUE	CONTENIDOS
<p><b>BLOQUE 1: Organización de los procesos de elaboración culinaria:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Descripción y análisis de los ámbitos de la producción culinaria. Diferentes tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria; restaurantes, caterings y cocinas centrales, entre otros.</li> <li>-Descripción e interpretación de documentos relacionados con la producción culinaria: órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas y otros.</li> <li>-Organización de procesos de elaboración culinaria. Formulación de tareas, fases, descripción y características.</li> <li>-Terminología utilizada en la producción culinaria.</li> <li>-Protocolos de actuación en los procesos culinarios. Identificación e interpretación.</li> <li>-Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas. Descripción, análisis y procedimientos para su realización.</li> </ul>
<p><b>BLOQUE 2: Aplicación de técnicas de cocción</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis y tipología de las cocciones. - Fuentes de información relacionadas.</li> <li>-Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Análisis y características.</li> <li>-Técnicas de cocción. Descripción análisis, clasificaciones y aplicaciones.</li> <li>-Procedimientos de ejecución. Fases y puntos clave en la realización de cada técnica.</li> <li>-Valoración y repercusión en la calidad del producto final.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas</li> </ul>

<p><b>BLOQUE 3: Elaboración de productos culinarios básicos</b></p>	<p>de múltiples aplicaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Procedimientos para la elaboración de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones.</li> <li>-La importancia de la “mise in place” como elemento clave en la ejecución de los procesos de elaboración.</li> <li>-Realización de elaboraciones culinarias tipo. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas.</li> <li>-Relación de técnicas de cocción con materias primas de diferentes características.</li> <li>-Nuevas tecnologías. Productos y procesos de cocinado en la cocina de vanguardia.</li> <li>-Calidad en los procesos de elaboración y repercusión en el producto final.</li> <li>-Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos. Procedimientos para su realización</li> </ul>
<p><b>BLOQUE 4: Realización de acabados y presentaciones</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción, finalidad, tipología y aplicaciones de las guarniciones y decoraciones.</li> <li>-Normas básicas en la decoración y presentación de platos en cocina. - Volumen, color, texturas, simetrías y otros aspectos relacionados.</li> <li>-Diseño y planificación de los platos. El boceto.</li> <li>-Procedimientos de elaboración de guarniciones y decoración.</li> <li>-Relación de las guarniciones y decoraciones con las elaboraciones culinarias a las que acompañan.</li> <li>Valoración y repercusión en la calidad del producto final.</li> <li>-Procedimientos de acabado y presentación de productos culinarios. Puntos clave y control de resultados</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-El servicio en cocina. Descripción, tipos</li> </ul>

<b>BLOQUE 5: Desarrollo del servicio en cocina:</b>	y posibles variables organizativas. Tareas previas a los servicios en cocina. «Mise en place». -Documentación relacionada con los servicios. -Coordinación durante el servicio en cocina. Relaciones departamentales e interdepartamentales. -Ejecución de los procesos propios del servicio. -Tareas de finalización del servicio. -Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones. -Valoración y control de resultados
---	---

## 2. METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO COVID-19

En el caso de UD de refuerzo y/o recuperación, se llevará a cabo mediante un plan de trabajo individualizado elaborado por el profesor. Estos planes de trabajo pueden ser teóricos y/o teórico-prácticos. En todos ellos se intentará que el alumno supere los criterios de cada RA para así poder superar el curso.

En el caso de alumnos con todos los RA y criterios aprobados, el profesor enviará trabajos de investigación para ampliar conocimientos. Existirá una explicación previa por parte del profesor mediante videos, pptx u otros medios..

Los alumnos realizarán el trabajo mediante el dispositivo que tengan en casa (Ordenador, móvil, Tablet...) y en el formato que estimen oportuno ya que no todos disponen de todas las herramientas de office por ejemplo.

Para facilitar el aprendizaje y sobre todo la comunicación directa con el alumnado, utilizaré la plataforma papás, Edmodo y Telegram donde compartiré con ellos los contenidos de cada UD así como la propuesta de trabajos, material complementario, etc. A su vez, esta plataforma será utilizada por ellos mismos para compartir con todos sus componentes los trabajos realizados y cualquier información que sea relevante para el buen funcionamiento de las clases. El hecho de utilizar 3 vías de comunicación no es nada más que para intentar dar soporte a todos los alumnos de alguna forma. El papás será obligatorio como principal vía de comunicación pero muchos alumnos no disponen de claves o no terminan de entenderlo y es por eso que además les adjuntaré los temas y planes de trabajo por las otras vías. Además en Telegram podemos compartir videos y la comunicación es más rápida.

### 3. LA EVALUACIÓN COVID-19

Teniendo en cuenta la resolución de 30/4/2020 de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte 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.(2020/2829) indica que las modificaciones realizadas deberán garantizar la continuidad del curso y ajustar los criterios de evaluación, calificación y recuperación.

Evaluaré el primer y segundo trimestre como prioridad con las notas que ya tenía antes de la situación del COVID. El tercer trimestre también será evaluado para obtener una nota media. A la hora de obtener la nota final ordinaria tendré en cuenta principalmente la media de los 2 primeros trimestres y únicamente tendré en cuenta la media del tercer trimestre siempre y cuando sea para favorecer al alumno

Los alumnos que tengan suspensos criterios de evaluación tendrán que realizar una recuperación mediante diferentes instrumentos de evaluación.

A continuación, plasmaré cómo van a ser los planes de trabajo según la situación en la que se encuentre cada alumno.

- **ALUMNOS CON TODOS RA SUPERADOS:** Se les enviarán planes de trabajo de refuerzo y ampliación. Se intentará que en estos trabajos se fomente la creatividad del alumno y que en todo momento permanezca motivado para que así los realice. Además les servirán para subir nota.
- **ALUMNOS CON ALGUNOS RA PENDIENTES:** Se les enviarán planes de trabajo individualizados que podrán incluir trabajos y/o ejercicios de clase, supuesto prácticos y video-recetas (Esto dependerá del RA y criterio a recuperar) para que puedan superarlos. Siempre habrá más de un instrumento de evaluación para evaluar dichos criterios.
- **ALUMNOS CON PEC O QUE NO ASISTEN A CLASE PERO NO TIENEN LA PEC:** Deberán recuperar cada RA pendiente con sus respectivos criterios mediante un plan de trabajo individualizado que podrá incluir trabajos y/o ejercicios de clase, supuesto prácticos y video-recetas. Siempre habrá más de un instrumento de evaluación para evaluar dichos criterios. Además se enviará la teoría mediante PDF adjunta si fuera necesario y se les enviará una nueva clave de Edmodo par que tengan todo el material a su disposición.

**\*De todo esto informaré a los alumnos mediante el escrito que dejo a continuación. En todo momento ellos sabrán qué tienen que recuperar y yo les iré informando y enviando las diferentes actividades cada 15 días.**

Buenos días!

Según ordenes de educación, las tareas que vamos a mandar ahora serán orientadas a la recuperación de exámenes tanto teóricos como prácticos. En el caso de que no tengáis nada que

recuperar, serán tareas de refuerzo para subir nota. Pueden ser tanto tareas nuevas como tareas en las que la nota es algo más baja.

A partir de ahora, os mandaré por privado a Edmodo y papás las tareas personalizadas.

En el caso de alumnos que tengan exámenes teóricos suspensos, será mediante trabajos y ejercicios para recuperar todos los criterios. En el caso de alumnos con parte práctica, será a través de fichas técnicas y video-recetas. Tenéis todos los temas subidos en pdf a Edmodo (clave Edmodo w4cif2). Si tenéis algún problema para entrar, os puedo mandar los temas por papás si me lo decís.

También decir que todas las tareas que se manden podrán ser quincenales en lugar de semanales como veníamos haciendo hasta ahora.

En alumnos con la prueba práctica aprobada en al menos uno de los dos trimestres, se le realizará la media y si le da aprobado, quedará exento de realizar esa parte.

Tanto en la parte práctica como teórica, deberéis superar al menos la mitad de los criterios de cada UD para dar por superada la misma. Es decir, nota media de 5 en cada UD mínimo ( Estamos realizando nuevas programaciones para modificar todo lo necesario y así hacer una evaluación más justa debido a las adversidades que han surgido)

En cuanto tengamos el escrito de educación os lo pasaremos para que veáis que nos estamos amoldando a todo lo que nos dicen y que nuestro deber es facilitaros el material necesario para que hagáis todos los ejercicios.

Os dejo una tabla de todas las unidades didácticas vistas hasta ahora con lo que cada uno tiene que recuperar para que lo tengáis claro.

Cualquier duda, me podéis preguntar por Edmodo, telegram o papás

### **PEC (PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA)**

- **Unidad didáctica 1. Terminología culinaria (RA 1 d)**
- **Unidad didáctica 2. El servicio en cocina (RA 5 a-i)**
- **Unidad didáctica 3 La brigada en cocina**
- **Unidad didáctica 4. Sistemas de producción en cocina( Ra 1 a,b,c,e,f,g,h,i)**
- **Unidad didáctica 5 Técnicas culinarias elementales(RA 2 c-i)**
- **Unidad didáctica 6 Técnicas de cocción (RA 2 c-i)**
- **Unidad didáctica 7-12 Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones (RA 2 y 3 a,b,c,d,e,f,g,h,j)**
- **Unidad didáctica 16 Valoración de costes (RA 3-i)**
- **UD prácticas en aula taller y/o aula teórica (Todos los RA con criterios prácticos)**

**ALUMNO**

**PENDIENTE**



<b>RUBÉN ARRIOLA</b>	REFUERZO
<b>SERGIO</b>	REFUERZO
<b>MABEL BENITEZ</b>	UD6 Y UD7-12
<b>ÓSCAR BUENVARÓN</b>	REFUERZO
<b>NOELIA GARCÍA</b>	REFUERZO
<b>RUSI GEORGIEV</b>	UD6 Y UD7-12
<b>CRISTINIA LANZA</b>	REFUERZO
<b>PEDRO LÁZARO</b>	UD 6
<b>CRISTINA MAGRO</b>	REFUERZO
<b>IVÁN MÉNDEZ</b>	UD 1,2 Y PARTE DE UD 4
<b>OLEKSANDR RODIÓNNOV</b>	UD7-12
<b>LAURA SÁNCHEZ</b>	UD6 Y UD7-12
<b>DANIEL SÁNCHEZ</b>	REFUERZO
<b>RAFAEL SEPA</b>	UD 2
<b>ALAE SIDI</b>	TODO INCLUIDO TRABAJO QUESOS
<b>ÓSCAR SIERRA</b>	REFUERZO
<b>SARA VELA</b>	TODO INCLUIDO TRABAJO QUESOS
<b>MIGUEL ZAPATA</b>	TODO INCLUIDO TRABAJO QUESOS

- **Los instrumentos de evaluación para los criterios teóricos son ejercicios y/o trabajos y para los criterios prácticos un ejercicio práctico y un trabajo de video-recetas.**
- **Al tener alumnos con varios trabajos, actividades y video recetas, iré enviando de forma quincenal a cada uno su tarea correspondiente por las plataformas, por lo que adjuntarlo aquí sería demasiado.**  
**En caso de que se requiera por parte de la inspección, puedo enviarlo en cualquier momento.**

- **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. En el caso de alumnos con PEC y algún resultado pendiente lo evaluaré.**

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.**

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 la media realizada de los siguientes instrumentos asociados a un porcentaje para poder adjudicar dichas notas:

- Parte A: Parte práctica puntuada de 1 a 10: 60% de la nota, que a su vez se desglosan de la siguiente manera:
  - Observación directa: 20% (higiene, comportamiento, participación, actitud, puntualidad y asistencia)
  - Pruebas prácticas: 50%
  - Prácticas en aula taller 30%
- Parte B: Parte teórica puntuada de 1 a 10: 40% de la nota, que se desglosará de la siguiente manera:
  - Pruebas escritas: 60% (Con formato tipo test, preguntas cortas y/o preguntas de desarrollo)
  - Trabajo de clase: 40% (Actividades, cuaderno, ejercicios escritos, exposiciones...)

\*Hará media la parte A con la parte B siempre y cuando se alcance como mínimo la nota de un 4 en cada una de ellas.

**\*El resultado final se calcula aplicando el porcentaje de cada RA a la nota que tiene y dividiendo entre tantos Ra como haya.**

También habrá que tener en cuenta las siguientes premisas:

**Los elementos de referencia para los alumnos que han asistido a clase o tienen un RA pendiente para evaluar serán:**

- \* Actividades previas de indagación: Test de ideas previas,...
- \* Hoja de seguimiento del alumno.
- \* Cuaderno de prácticas.
- \* Trabajos y/o actividades individuales o en grupo, exposición de trabajos en aula, realización de prácticas.
- \* Trabajos de ampliación.
- \* Actividades de refuerzo.
- \* Pruebas de conocimientos durante los trimestres y a su finalización con preguntas cortas, tipo test y/o de desarrollo.
- \* Exámenes de recuperación en las distintas evaluaciones.
- \* Exámenes finales ordinarios

**Los elementos de referencia para los alumnos que no han asistido a clase o que tienen RA pendientes para evaluar serán:**

- \* Trabajos
- \* Ejercicios
- \* Elaboración de recetario
- \* Video-recetas
- \* Participación en el envío de recetas

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

- **Alumnos que han asistido a clase o tienen alguna UD pendiente:** Les evaluaré conforme a mi programación inicial, donde dispongo de todas las notas necesarias para poder realizar la evaluación del alumnado. Las UD 8,9 y 10 que mencioné en la secuenciación y que en el cuadro que expongo a continuación se corresponden con la 14,15 y 16 servirán como UD de avance y sólo se podrán usar esas notas para favorecer al alumno.

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 estableceré las diferentes metodologías utilizadas para superar los distintos criterios, los cuales todos tendrán el mismo valor a la hora de calificar y a su vez, cada uno de ellos, aparece asociado a uno o varios instrumentos para así poder expresar una calificación numérica a cada uno de ellos.

Dichos instrumentos, expuestos en el punto anterior, aparecerán con las siguientes siglas en la tabla siguiente: Prueba escrita (**PE**), trabajo de clase (**TC**), observación directa (**OD**), prácticas aula taller (**PAT**) y prueba práctica (**PP**).

- **Alumnos con PEC o que no han asistido a clase o tienen algún RA pendiente.**  
**Existirán 5 instrumentos para evaluar que se corresponden a instrumentos parecidos a los que tenía para así poder hacer la evaluación más justa:**
  1. **Criterios teóricos:** Trabajos(Se corresponden con TC) y ejercicios de clase(Se corresponden con PE)
  2. **Criterios prácticos:** Trabajo de elaboración de recetario(Se corresponden con PAT) y video-recetas(Se corresponden con PP)
  3. **Participación en el envío de trabajos:** Se corresponde con OD

Unidad didáctica 1. Terminología culinaria						
<u>Resultados de aprendizaje</u>	<u>Criterios de evaluación</u>	Parte A 60%			Parte B 40%	
		OD 20%	PP 50%	PAT 30%	TC 40%	PE 60%
1.Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.	d) Se ha reconocido e interpretado la terminología relacionada con la producción culinaria.	<b>X</b>				<b>X</b>

Unidad didáctica 2. El servicio en cocina						
<u>Resultados de aprendizaje</u>	<u>Criterios de evaluación</u>	Parte A 60%			Parte B 40%	
		OD 20%	PP 50%	PAT 30%	TC 40%	PE 60%
<b>5. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.</b>	a) Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicio en cocina.	X			X	
	b) Se han descrito las operaciones previas al desarrollo de los diversos servicios en cocina.	X			X	
	c) Se ha reconocido la documentación relacionada con los servicios en cocina, así como la formalización y flujo de la misma.	X			X	
	d) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.	X			X	
	e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de los servicios.	X			X	
	f) Se han ejecutado las tareas propias del servicio en tiempo y forma, siguiendo los protocolos establecidos.	X	X	X		
	g) Se han realizado las tareas de recogida de géneros y adecuación de zonas tras la finalización del servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.	X	X	X		
	h) Se han identificado los	X	X	X		

	protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.					
	i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	X	X	X		

**Unidad didáctica 3 La brigada en cocina**

<b><u>Resultados de aprendizaje</u></b>	
Esta unidad didáctica no se corresponde con ningún RA con lo que no se puede evaluar	

**Unidad didáctica 4. Sistemas de producción en cocina**

<b><u>Resultados de aprendizaje</u></b>	<b><u>Criterios de evaluación</u></b>	Parte A 60%			Parte B 40%	
		OD 20%	PP 50%	PAT 30%	TC 40%	PE 60%
1. Organiza los	a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción	X			X	

<p><b>procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.</b></p>	y del servicio en cocina.					
	b) Se han descrito y caracterizado los documentos relacionados con la producción en cocina.	X			X	
	c) Se han identificado y secuenciado mediante diagramas las diversas fases de la producción culinaria, así como los protocolos de actuación relacionados con cada una.	X			X	
	e) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.	X			X	
	f) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos.	X			X	
g) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	X	x	X	X		

	h) Se han determinado los procesos, buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.	X			X	
	i) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	X	X	X	X	
<b>Unidad didáctica 5 Técnicas culinarias</b>						
<u>Resultados de aprendizaje</u>	<u>Criterios de evaluación</u>	Parte A 60%			Parte B 40%	
		OD 20%	PP 50%	PAT 30%	TC 40%	PE 60%
<b>2. Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.</b>	c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	X				X
	d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	X				X
	e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	X				X
	f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos.	X	X	X		



	g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y se han valorado su repercusión en la calidad del producto final.	X	X	X		
	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	X	X	X		
	g) Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos.	X	X	X		X
	h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.	X	X	X		
	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	X	X	X		
	e) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación.	X	X	X		
	f) Se han determinado las temperaturas y los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.	X	X	X		X
	g) Se han reconocido la relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.	X	X	X		X

	h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.	X	X	X		
	i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	X	X	X		
<b>Unidad didáctica 6 Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones</b>						
<u>Resultados de aprendizaje</u>	<u>Criterios de evaluación</u>	Parte A 60%			Parte B 40%	
		OD 20%	PP 50%	PAT 30%	TC 40%	PE 60%
<b>2. Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.</b>	c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	X				X
	d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	X	X	X		X
	e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.					X
	f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos.	X	X	X		
	g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y se han valorado su repercusión en la	X	X	X		X

	calidad del producto final.					
	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	X	X	X		
	g) Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos.	x		X		X
	h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.	X	x	X		
	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	X	X	X		
<b>Unidad didáctica 7,8,9,10,11,12 y 13</b>						
<u>Resultados de aprendizaje</u>	<u>Criterios de evaluación</u>	Parte A 60%			Parte B 40%	
		OD 20%	PP 50%	PAT 30%	TC 40%	PE 60%
<b>3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas</b>	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	X			X	X
	b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	X			X	X

	c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.	X	X	X	x	X
	d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos	X			X	X
	e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.	X	X	X		
	f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final.	X	X	X	X	X
	g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.	X	X	X	X	X
	h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	X	X	X		
	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	X	x	x	x	x

**\*\*Cabe destacar que en todas las pruebas y/o trabajos escritos y/o prácticas 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 cuál deberá recuperar esa prueba al completo si no fuera así.**

**Los alumnos con PEC o que no hayan asistido a clase y no presenten los planes de trabajo individualizados, tendrán una nota de suspenso**

**UD PARA ALUMNOS QUE TENGAN TODO SUPERADO DURANTE EL CONFINAMIENTO.**  
**¡ÉSTOS INSTRUMENTOS CON SUS CORRESPONDIENTES ACTIVIDADES, SÓLO SE UTILIZARÁN PARA FAVORECER AL ALUMNO!**

Unidad didáctica 14 y 15						
<u>Resultados de aprendizaje</u>	<u>Criterios de evaluación</u>	Parte A 60%			Parte B 40%	
		OD 20%	PP 50%	PAT 30%	TC 40%	PE 60%
<b>4. Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.</b>	c) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan	X	x	X	X	X
	d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	X	x	x	X	X
	e) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.	X	x	X	x	X
	f) Se ha justificado la relación entre guarnición, decoración, acabado y presentación.	X	x	x	X	X
	g) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario siguiendo criterios estéticos. protocolos de actuación establecidos.	X	x	X	X	X

	h) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.	X	X	X	X	X
	i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	X	x	X	X	X
	j) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	X	x	x	x	X
<b>Unidad didáctica 16 Valoración de costes</b>						
<u>Resultados de aprendizaje</u>	<u>Criterios de evaluación</u>	Parte A 60%			Parte B 40%	
		OD 20%	PP 50%	PAT 30%	TC 40%	PE 60%
<b>3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas</b>	i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.				X	X

#### 4. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN COVID 19

- **1ª Evaluación Final Ordinaria (5 JUNIO):**  
Los alumnos que tengan PEC, recibirán el plan de trabajo individualizado 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 y un 50% de la nota obtenida en los planes de trabajo prácticos  
Los alumnos que tengan algún Ra o criterio suspenso, recibirán su plan de trabajo y se le hará la nota media una vez aprobado con el resto de notas al igual que específico en mi programación de curso.
- **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 del primer y segundo trimestre y los enviarán antes del día 23 para poder evaluarlos.

**Cabe destacar que en todas las pruebas y/o trabajos escritos y/o prácticas 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 cuál deberá recuperar esa prueba al completo si no fuera así. Los alumnos con PEC o que no hayan asistido a clase y no presenten los planes de trabajo individualizados, tendrán una nota de suspenso**

### **EVALUACIÓN TERCER TRIMESTRE**

Teniendo en cuenta la resolución de 30/4/2020 de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte 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.(2020/2829) indica que las modificaciones realizadas deberán garantizar la continuidad del curso y ajustar los criterios de evaluación, calificación y recuperación.

El tercer trimestre será evaluado para obtener una nota media. Ésta nota media la obtendré aplicando a cada Ra con su instrumento utilizado(trabajos) un porcentaje del 100%. Una vez tenga las notas, las sumaré y dividiré entre tantos trabajos como se hayan realizado.

<b>INSTRUMENTO</b>	<b>RA</b>	<b>%</b>	<b>NOTA</b>
TRABAJO 16-19 MARZO	1	100%	
TRABAJO 23-27 MARZO	1	100%	
TRABAJO 30 MARZO-3ABRIL	3	100%	
TRABAJO 14-17ABRIL	1 Y 3	100%	
TRABAJO 20-24ABRIL	3	100%	
TRABAJO 27ABRIL-8MAYO	4	100%	
TRABAJO 11-22MAYO	2 Y 3	100%	
TRABAJO 25MAYO-4JUNIO	2 Y 3	100%	
			<b>NOTA 3ª EVALUACIÓN: SUMA DE NOTAS /8</b>

### **NOTA FINAL ORDINARIA**

A la hora de obtener la nota final ordinaria tendré en cuenta principalmente la media de los dos primeros trimestres y únicamente tendré en cuenta la media del tercer trimestre siempre y cuando sea para favorecer al alumno.

### **PLAN DE TRABAJO 5-23 JUNIO (ENTRE LA 1ª Y 2ª ORDINARIA)**

Con el fin de continuar con las clases, los alumnos que tengan el módulo superado recibirán tareas de refuerzo, investigación y/o ampliación. En este caso, trataré de enviar tareas motivadoras para poder conseguir que el alumno pueda seguir trabajando hasta final de curso.

En el caso de alumnos con RA suspensos, trabajarán un plan de trabajo individualizado como ya he mencionado para que puedan superar el módulo.



**2º FORMACION  
PROFESIONAL  
BASICA**

**ANEXO DE MODIFICACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DE PBPAB DE 2ºFPBÁSICA  
PARA EL CURSO 2019-2020 DEBIDO A LA CRISIS DEL COVID-19**

**REPROGRAMACIÓN DEL MÓDULO  
DE:  
PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y  
BEBIDAS**

**CICLO FORMATIVO DE FPBÁSICA:  
COCINA Y RESTAURACIÓN  
(Decreto 63/2014)**

**CURSO: 2º**

Profesor:

ADOLFO RUIZ GÜIL

Curso 2019/ 2020  
IES ANTONIO BUERO VALLEJO

Atendiendo a 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. [2020/2829] se modifica lo siguiente de la programación de PBPAB en la modalidad presencial de segundo curso:

- En la Instrucción 3º se cita que se deberán garantizar la continuidad del curso y ajustar los criterios de evaluación, de calificación y recuperación.

**En base a esto, se tendrán en cuenta los criterios de evaluación de mínimos imprescindibles suspensos en la primera y segunda evaluaciones parciales como únicos elementos necesarios de superar para los que tengan esos resultados de aprendizaje suspensos y por tanto el módulo suspenso en la primera o segunda evaluación parcial. El alumno que tenga aprobados/superados los diferentes resultados de aprendizaje evaluados durante esas dos primeras evaluaciones tendrá el módulo superado de manera positiva. La calificación de la segunda evaluación que tiene carácter de continua y sumativa (ya que es una media ponderada de todos los criterios y resultados trabajados y evaluados hasta ese momento) por tanto para los alumnos tendría también valor de evaluación final pudiendo subir nota con el trabajo tutorizado desde casa en las semanas de confinamiento hasta la primera evaluación ordinaria de la primera semana de Mayo de 2020.**

- **Recuperación previa a la primera evaluación ordinaria:**

Se realizará una Recuperación o Prueba Objetiva Final el 4 de Mayo antes de la Sesión de Primera Ordinaria para::

- Alumnos con criterios suspensos de la 1º evaluación tras la recuperación.
- Alumnos con criterios suspensos de la 2º evaluación tras la recuperación
- Alumnos con criterios suspensos de promedio de 1º y 2º evaluación.

Cada alumno concurrirá únicamente con sus partes suspensas.

En dicha prueba deben superar obligatoriamente cada uno de los indicadores de evaluación de mínimos exigibles fijados en esta Programación para superar el módulo al igual que a lo largo del curso, y tras las suma de las diferentes calificaciones de notas de criterios de evaluación obtener una nota de 5 o superior. En el curso hasta el momento de la suspensión de las clases lectivas se habían evaluado unos criterios e indicadores de evaluación que suman el 80% de todos los criterios de evaluación que componen el total de la evaluación del módulo. Se han evaluado a lo largo del curso todos los criterios de mínimos exigibles o imprescindibles para la superación del módulo de PBPAB. El 20% que iba a ser evaluado en la semana siguiente a la suspensión de las clases y por tanto ese % restante se ha trabajado y ampliado en los planes de trabajo durante las semanas de confinamiento, pero carecerá de ponderación a la hora de sacar la media para obtener la calificación final del módulo, pero se tendrá en cuenta de manera positiva si el alumno ha trabajado correctamente una vez realizada la media ponderada sobre 8, así cada criterio resultará incrementado en su valor de manera porcentual al igual que el resto para dar la nota sobre 10 con una regla de tres. Los criterios que se van a valorar de manera positiva careciendo de su anterior porcentaje asignado son 1a, 3b, 3c, 4a, 4b, 4c, 5a y 5b siempre y cuando se haya realizado y haya sido de manera correcta la práctica o tarea encomendada para trabajar esos contenidos asociados a esos criterios de evaluación.

Otra modificación que viene como consecuencia de la decisión anterior de esta programación es cambiar el instrumento/s que se va a utilizar para realizar dicha prueba objetiva, que donde

dice prueba práctica deberá ser un supuesto teórico/práctico simulando dicha prueba o preguntas que faciliten la evaluación o calificación basados en una práctica real de clase. Ante el problema de la imposibilidad de poder realizar determinadas valoraciones de manera independiente y sin material profesional se agruparán todos los contenidos prácticos en una prueba secuenciada que tendrá varias partes formando parte de un todo. Los alumnos que tienen que realizar esta prueba tienen todos esos criterios suspensos. Los tres criterios teóricos de mínimos exigibles se mantienen para los que los tengan suspensos y se evaluarán mediante preguntas cortas o de desarrollo. Son partes independientes, por tanto hay que calificar de forma positiva (5 o mayor nota) en cada una de las 4 partes.

Por tanto la prueba objetiva tendrá 2 partes:

**A. Supuesto práctico 80% valor del módulo**

**B. Supuestos teóricos 20% valor del módulo (2a, 2b con 5% cada uno y 3a con 10%)**

### **PARTE A**

**RA1. Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.** Criterios de evaluación: b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas. c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido. d) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas. f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de protección medioambiental.

**RA2. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.** Criterios de evaluación: c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas. d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de bar, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de preparación y servicio, siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales, e higiénico-sanitaria.

**RA3. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.** Criterios de evaluación: d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas. e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica. f) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

**RA4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.** Criterios de evaluación: d) Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de producción culinaria. e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas. f) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones sencillas de cocina en tiempo y forma, atendiendo a las normas establecidas. g) Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

**RA5. Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.** Criterios de evaluación: c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acuerdos para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio. d) Se han aplicado las diversas operaciones de preservicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas. e) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de

servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas. f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio. g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio. h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales.

## **PARTE B**

**RA2. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.** Criterios e indicadores de evaluación: a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios del área de bar. b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.

**RA3. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.** Criterios e indicadores de evaluación: a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

**La calificación de la primera evaluación ordinaria** por tanto será el valor de cada criterio evaluado en las dos primeras evaluaciones parciales incrementado en su valor de manera porcentual al igual que el resto para dar la nota sobre 10 con una regla de tres (ya realizado en la segunda evaluación parcial), con la finalidad de mantener en todo momento la uniformidad de la diferencia porcentual entre los mismo debido a su importancia se mantienen esos mismos porcentajes.

En el periodo que comprende entre la segunda evaluación y la primera evaluación ordinaria se planifican y desarrollan actividades de refuerzo, primero para los pocos suspensos y además debido a que la gran mayoría del grupo calificaba positivamente en la mayoría de resultados de aprendizaje ya evaluados. Estos trabajos sólo serán tenidos en cuenta para la obtención de una nota superior o recuperación de la nota parcial de alguno de esos criterios de evaluación. Estas notas si el alumno ya ha aprobado y califica de manera negativa no se tendrán en cuenta para la obtención de la calificación final del módulo en la primera evaluación ordinaria.

Los alumnos que tengan derecho a la ***Evaluación Extraordinaria de Junio (Segunda Ordinaria)*** deberán superar siempre los criterios de evaluación de mínimos exigibles fijados en la primera y segunda evaluación. Cada alumno sólo deberá superar aquellas partes calificadas de forma negativa respetándose la nota del resto de sus criterios de evaluación superados.

Por tanto se diseñará nuevamente la recuperación sólo de los criterios de mínimos exigibles examinados durante las dos primeras evaluaciones parciales en forma similar a la de la primera evaluación ordinaria, pudiendo nuevamente recuperar al igual que antes de la primera evaluación ordinaria mediante alguna de estas opciones:

- I. Examen oral individual de preguntas cortas por videollamada/entrevista o similar.
- II. Trabajos complementarios de contenidos y criterios de mínimos exigibles vistos en clase.
- III. Prueba objetiva antes de la segunda evaluación ordinaria.

**Los criterios de calificación para la segunda evaluación ordinaria serán los mismos que los empleados para la primera ordinaria excluyendo la posible calificación positiva de los trabajos de refuerzo realizados entre la segunda evaluación y la primera ordinaria.**

**ANEXO DE MODIFICACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DE PMMCC DE 2ºFPBÁSICA  
PARA EL CURSO 2019-2020 DEBIDO A LAS MEDIDAS ESCEPCIONALES  
DEBIDO AL ESTADO DE ALARMA**

# **REPROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING**

**CICLO FORMATIVO DE FPBÁSICA:  
COCINA Y RESTAURACIÓN  
(Decreto 63/2014)**

**CURSO: 2º**

Profesor:

ADOLFO RUIZ GÜIL

Curso 2019/ 2020  
IES ANTONIO BUERO VALLEJO

Atendiendo a 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. [2020/2829] se modifica lo siguiente de la programación de PMMCC en la modalidad presencial de segundo curso:

- En la Instrucción 3º se cita que se deberán garantizar la continuidad del curso y ajustar los criterios de evaluación, de calificación y recuperación.

**En base a esto, se tendrán en cuenta los criterios de evaluación de mínimos imprescindibles suspensos en la primera y segunda evaluaciones parciales como únicos elementos necesarios de superar para los que tengan esos resultados de aprendizaje suspensos y por tanto el módulo suspenso en la primera o segunda evaluación parcial. El alumno que tenga aprobados/superados los diferentes resultados de aprendizaje evaluados durante esas dos primeras evaluaciones tendrá el módulo superado de manera positiva. La calificación de la segunda evaluación que tiene carácter de continua y sumativa (ya que es una media ponderada de todos los criterios y resultados trabajados y evaluados hasta ese momento) por tanto para los alumnos tendría también valor de evaluación final pudiendo subir nota con el trabajo tutorizado desde casa en las semanas de confinamiento hasta la primera evaluación ordinaria de la primera semana de Mayo de 2020.**

- **Recuperación previa a la primera evaluación ordinaria:**

Se realizará una Recuperación o Prueba Objetiva Final el 4 de Mayo antes de la Sesión de Primera Ordinaria para:

- Alumnos con criterios suspensos de la 1º evaluación tras la recuperación.
- Alumnos con criterios suspensos de la 2º evaluación tras la recuperación
- Alumnos con criterios suspensos de promedio de 1º y 2º evaluación.

Cada alumno concurrirá únicamente con sus partes suspensas.

En dicha prueba deben superar obligatoriamente cada uno de los indicadores de evaluación de mínimos exigibles fijados en esta Programación para superar el módulo al igual que a lo largo del curso, y tras las suma de las diferentes calificaciones de notas de criterios de evaluación obtener una nota de 5 o superior. En el curso hasta el momento de la suspensión de las clases lectivas se habían evaluado unos criterios e indicadores de evaluación que suman el 85% de todos los criterios de evaluación que componen el total de la evaluación del módulo. Se han evaluado a lo largo del curso todos los criterios de mínimos exigibles o imprescindibles para la superación del módulo de PMMCC. El 15% que iba a ser evaluado en la semanas siguientes a la suspensión de las clases y por tanto ese % restante se ha trabajado y ampliado en los planes de trabajo durante las semanas de confinamiento, son contenidos asociados a criterios que también ser vieron y se evaluaron en primero en el módulo de ACMPH, pero carecerá de ponderación a la hora de ponderar la media para obtener la calificación final del módulo, pero se tendrá en cuenta de manera positiva si el alumno ha trabajado una vez realizada la media ponderada, así cada criterio resultará incrementado en su valor de manera porcentual al igual que el resto para dar la nota sobre 10 con una regla de tres. Los criterios que se van a valorar de manera positiva careciendo de su anterior porcentaje asignado son 1abe, 2ab, 3abcd, 4abcdeh (cada uno sólo representaba el 1% del valor del módulo) siempre y cuando se haya realizado y haya sido de manera correcta la práctica o tarea encomendada para trabajar esos contenidos asociados a esos criterios de evaluación.



Otra modificación que viene como consecuencia de la decisión anterior de esta programación es cambiar el instrumento/s que se va a utilizar para realizar dicha prueba objetiva, que donde dice prueba práctica deberá ser un supuesto teórico/práctico simulando dicha prueba o preguntas que faciliten la evaluación o calificación basada en una práctica real de clase. Ante el problema de la imposibilidad de poder realizar determinadas valoraciones de manera independiente y sin material profesional se agruparán todos los contenidos prácticos en una prueba secuenciada que tendrá varias partes formando parte de un todo. Los alumnos que tienen que realizar esta prueba tienen todos esos criterios suspensos.

Por tanto la prueba objetiva tendrá un **Supuesto práctico 100% valor del módulo con todos los criterios evaluados hasta el momento de la suspensión de las clases.**

**La calificación de la primera evaluación ordinaria** por tanto será el valor de cada criterio evaluado en las dos primeras evaluaciones parciales incrementado en su valor de manera porcentual al igual que el resto para dar la nota sobre 10 con una regla de tres (ya realizado en la segunda evaluación parcial), con la finalidad de mantener en todo momento la uniformidad de la diferencia porcentual entre los mismo debido a su importancia se mantienen esos mismos porcentajes.

En el periodo que comprende entre la segunda evaluación y la primera evaluación ordinaria se planifican y desarrollan actividades de refuerzo, primero para los pocos suspensos y además debido a que la gran mayoría del grupo calificaba positivamente en la mayoría de resultados de aprendizaje ya evaluados. Estos trabajos sólo serán tenidos en cuenta para la obtención de una nota superior o recuperación de la nota parcial de alguno de esos criterios de evaluación. Estas notas si el alumno ya ha aprobado y califica de manera negativa no se tendrán en cuenta para la obtención de la calificación final del módulo en la primera evaluación ordinaria.

Los alumnos que tengan derecho a la ***Evaluación Extraordinaria de Junio (Segunda Ordinaria)*** deberán superar siempre los criterios de evaluación de mínimos exigibles fijados en la primera y segunda evaluación. Cada alumno sólo deberá superar aquellas partes calificadas de forma negativa respetándose la nota del resto de sus criterios de evaluación superados.

Por tanto se diseñará nuevamente la recuperación sólo de los criterios de mínimos exigibles examinados durante las dos primeras evaluaciones parciales en forma similar a la de la primera evaluación ordinaria, pudiendo nuevamente recuperar al igual que antes de la primera evaluación ordinaria mediante alguna de estas opciones:

- I. Examen oral individual de preguntas cortas por videollamada/entrevista o similar.
- II. Trabajos complementarios de contenidos y criterios de mínimos exigibles vistos en clase.
- III. Prueba objetiva antes de la segunda evaluación ordinaria.

**Los criterios de calificación para la segunda evaluación ordinaria** serán los mismos que los empleados para la primera ordinaria excluyendo la posible calificación positiva de los trabajos de refuerzo realizados entre la segunda evaluación y la primera ordinaria.

**ANEXO DE MODIFICACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DE TES DE 2ºFP BÁSICA  
PARA EL CURSO 2019-2020 DEBIDO A LAS MEDIDAS ESCEPCIONALES  
DEBIDO AL ESTADO DE ALARMA**

**REPROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE:  
TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO**

**CICLO FORMATIVO DE FP BÁSICA:  
COCINA Y RESTAURACIÓN**

*(Decreto 63/2014)*

**CURSO: 2º**

*Profesor:*

*ADOLFO RUIZ GÜIL*

*Curso 2019/ 2020*

*IES ANTONIO BUERO VALLEJO*

Atendiendo a 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. [2020/2829] se modifica lo siguiente de la programación de TES en la modalidad de segundo curso presencial:

- En la Instrucción 3º se cita que se deberán garantizar la continuidad del curso y ajustar los criterios de evaluación, de calificación y recuperación.

**En base a esto, se tendrán en cuenta los criterios de evaluación de mínimos imprescindibles suspensos en la primera y segunda evaluaciones parciales como únicos elementos necesarios de superar para los que tengan esos resultados de aprendizaje suspensos y por tanto el módulo suspenso en la primera o segunda evaluación parcial. El alumno que tenga aprobados/superados los diferentes resultados de aprendizaje evaluados durante esas dos primeras evaluaciones tendrá el módulo superado de manera positiva. La calificación de la segunda evaluación que tiene carácter de continua y sumativa (ya que es una media ponderada de todos los criterios y resultados trabajados y evaluados hasta ese momento) por tanto para los alumnos tendría también valor de evaluación final pudiendo subir nota con el trabajo tutorizado desde casa en las semanas de confinamiento hasta la primera evaluación ordinaria de la primera semana de Mayo de 2020.**

- **Recuperación previa a la primera evaluación ordinaria:**

Se realizará una Recuperación o Prueba Objetiva Final el 4 de Mayo antes de la Sesión de Primera Ordinaria para:

- Alumnos con criterios suspensos de la 1º evaluación tras la recuperación.
- Alumnos con criterios suspensos de la 2º evaluación tras la recuperación
- Alumnos con criterios suspensos de promedio de 1º y 2º evaluación.

Cada alumno concurrirá únicamente con sus partes suspensas.

En dicha prueba deben superar obligatoriamente cada uno de los indicadores de evaluación de mínimos exigibles fijados en esta Programación para superar el módulo al igual que a lo largo del curso, y tras las suma de las diferentes calificaciones de notas de criterios de evaluación obtener una nota de 5 o superior. En el curso hasta el momento de la suspensión de las clases lectivas se habían evaluado todos los RA con sus criterios de evaluación correspondientes, es decir el 100%.

La única modificación sustancial de la programación de este módulo es el instrumento/s que se van a utilizar para realizar dicha prueba objetiva, que donde dice prueba práctica deberá ser un supuesto teórico/práctico simulando dicha prueba o preguntas que faciliten la evaluación o calificación basados en un práctica real de clase. Ante el problema de la imposibilidad de poder realizar determinadas valoraciones de manera independiente y sin material profesional se agruparán todos los contenidos prácticos en una prueba secuenciada que tendrá varias partes formando parte de un todo. Los alumnos que tienen que realizar esta prueba tienen todos esos criterios suspensos. Los dos criterios teóricos de mínimos exigibles se mantienen para los que los tengan suspensos y se evaluarán mediante preguntas cortas o de desarrollo. Son 2 partes independientes, por tanto hay que calificar de forma positiva (5 o mayor nota) en cada una de las 3 partes.

Por tanto la prueba objetiva tendrá 2 partes:

- A. Supuesto práctico 78% valor del módulo**
- B. Supuestos teóricos 5% valor del módulo (2a y 2b con 2,5% cada uno)**

- C. El otro 17% son el resto de criterios que no son de mínimos evaluados ya en el curso, cuyas calificaciones se mantienen para realizar la media ponderada que dará la calificación final del Módulo para la Primera Ordinaria.

## **PARTE A**

**RA 1. Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.** Criterios e indicadores de evaluación: b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas. c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido. d) Se han trasladado los géneros y los materiales a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han distribuido los géneros y materiales en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación y ubicación, atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas. f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

**RA 2. Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.**

Criterios e indicadores de evaluación: c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas. d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de servicio, siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales

**RA 3. Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.** Criterios e indicadores de evaluación: c) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas d) Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de preservicio. e) Se han realizado las diversas operaciones de preservicio más significativas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas. f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

**RA 4. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.** Criterios e indicadores de evaluación: c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas. e) Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas. f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio. h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

**RA 5. Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.** Criterios e indicadores de evaluación:

b) Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio. c) Se han relacionado las diversas operaciones de postservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior, atendiendo al orden de realización, instrucciones recibidas y/o normas establecidas. d) Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas. e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

## **PARTE B**

**RA 2. Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.** Criterios e indicadores de

evaluación: a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios de esta zona de consumos de alimentos y bebidas. b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante

**La calificación de la primera evaluación ordinaria** por tanto será el valor de cada criterio evaluado en las dos primeras evaluaciones parciales ya que se evaluó el 100% en la segunda evaluación parcial, con la finalidad de mantener en todo momento la uniformidad de la diferencia porcentual entre los mismo debido a su importancia se mantienen esos mismos porcentajes.

En el periodo que comprende entre la segunda evaluación y la primera evaluación ordinaria se planifican y desarrollan actividades de refuerzo, primero para los pocos suspensos y además debido a que la gran mayoría del grupo calificaba positivamente en la mayoría de resultados de aprendizaje ya evaluados. Estos trabajos sólo serán tenidos en cuenta para la obtención de una nota superior o recuperación de la nota parcial de alguno de esos criterios de evaluación. Estas notas si el alumno ya ha aprobado y califica de manera negativa no se tendrán en cuenta para la obtención de la calificación final del módulo en la primera evaluación ordinaria.

Los alumnos que tengan derecho a la ***Evaluación Extraordinaria de Junio (Segunda Ordinaria)*** deberán superar siempre los criterios de evaluación de mínimos exigibles fijados en la primera y segunda evaluación. Cada alumno sólo deberá superar aquellas partes calificadas de forma negativa respetándose la nota del resto de sus criterios de evaluación superados.

**Por tanto se diseñará nuevamente la recuperación sólo de los criterios de mínimos exigibles examinados durante las dos primeras evaluaciones parciales en forma similar a la de la primera evaluación ordinaria, pudiendo nuevamente recuperar al igual que antes de la primera evaluación ordinaria mediante alguna de estas opciones:**

- I. Examen oral individual de preguntas cortas por videollamada/entrevista o similar.
- II. Trabajos complementarios de contenidos y criterios de mínimos exigibles vistos en clase.
- III. Prueba objetiva antes de la segunda evaluación ordinaria.

**Los criterios de calificación para la segunda evaluación ordinaria** serán los mismos que los empleados para la primera ordinaria excluyendo la posible calificación positiva de los trabajos de refuerzo realizados entre la segunda evaluación y la primera ordinaria.

ANEXO MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN MÓDULO FCTS 2ºFPBÁSICA

DEBIDO A LA CRISIS DEL COVID-19

**REPROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE:  
FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO**

**CICLO FORMATIVO DE FPBÁSICA:  
COCINA Y RESTAURACIÓN**  
(Decreto 63/2014)

**CURSO: 2º**

Profesor:

ADOLFO RUIZ GÜIL

Curso 2019/ 2020  
IES ANTONIO BUERO VALLEJO

ADOLFO RUIZ GÜIL

## ANEXO MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN MÓDULO FCTS 2ºFPBÁSICA

### DEBIDO A LA CRISIS DEL COVID-19

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. [2020/2829]

Instrucciones de 24 de abril de 2020, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes de Castilla-La Mancha, por la que se adoptan medidas de flexibilización relacionadas con el desarrollo de las prácticas en empresa propias de las enseñanzas de Formación Profesional y de Régimen especial y otras medidas como consecuencia de la declaración del estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el covid-19.

Segunda. Módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo para los Ciclos de Formación Profesional Básica y Ciclos Formativos de Grado Medio aprobados en virtud de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE).

1. El módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo para los Ciclos de Formación Profesional Básica será desarrollado totalmente mediante la sustitución de la estancia en empresas, propia de este módulo profesional, por una propuesta de actividades asociadas al entorno laboral. Todos los alumnos que acuden al módulo de fcts lo van a realizar de manera completa de la misma manera acogidos a esta modalidad.

2. El módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo se programará tomando como referencia los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación establecidos para este módulo profesional en el Real Decreto que define las enseñanzas mínimas para el Título correspondiente. Para ello coordinado por mí como tutor del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo del Centro responsable de los RRAA1-5 y la profesora de FOL del 6 y 7, programamos de forma conjunta actividades formativas tipo aquí relacionadas y vinculadas en la medida de lo posible a entornos reales de trabajo, también programará actividades de seguimiento y evaluación de las mismas.

3. Se informará al alumnado de las actividades programadas a realizar (de manera completa y de manera parcial para favorecer los diferentes ritmos de trabajo según las características personales de cada alumno) y del procedimiento de seguimiento y evaluación que se ha establecido. La entrega de actividades está abierta durante todo el período empezando el día 11 de Mayo y terminando el 19 de Junio ambos inclusive. Se recomienda la entrega semanal, una por resultado de aprendizaje.

4. La evaluación del módulo de formación en centros de trabajo no requerirá la colaboración de la figura del tutor de empresa, será exclusivamente llevada a cabo por el equipo docente. La evaluación consistirá en calificar con apto o no apto, para conseguir calificar como apto este módulo cada alumno debe enviar el 100% de las tareas encomendadas en cada uno de los diferentes resultados y calificar de manera positiva en al menos un 50% de los RRAA.

5. Se establecerá una reunión con el tutor de manera telemática cada 10 días aproximadamente para llevar un control de las actividades realizadas, las faltantes, dudas...

## ANEXO MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN MÓDULO FCTS 2ºFPBÁSICA

### DEBIDO A LA CRISIS DEL COVID-19

La duración del módulo es de 130 horas atendiendo a la distribución mínima reflejada en el Título y la distribución por RA de aprendizaje sería la siguiente:

**RA1. Realiza operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas (20h)**

#### Actividades tipo:

Desarrollo de supuestos prácticos que debe resolver cada alumno o alumna, sobre operaciones básicas de almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados. Los supuestos deben incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación. Todo ello se debe plantear utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.

#### Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.
- b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
- c) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.
- d) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.
- e) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.
- f) Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**RA2. Ejecuta operaciones básicas de preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar (20h).**

#### Actividades tipo:

Desarrollo de supuestos prácticos que debe resolver cada alumno o alumna, sobre operaciones básicas de preelaboración, siguiendo las instrucciones y normas establecidas para llevar a cabo las mismas. Los supuestos deben incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación. Todo ello se debe plantear utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.

#### Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.
- b) Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.
- c) Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.



## ANEXO MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN MÓDULO FCTS 2ºFPBÁSICA

### DEBIDO A LA CRISIS DEL COVID-19

- d) Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.
- e) Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**RA3. Realiza elaboraciones culinarias sencillas, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos (20h).**

#### Actividades:

Desarrollo de supuestos prácticos que debe resolver cada alumno o alumna, sobre elaboraciones culinarias sencillas, siguiendo las instrucciones y normas establecidas para llevar a cabo las mismas. Los supuestos deben incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación. Todo ello se debe plantear utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.

#### Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias sencillas.
- b) Se han identificado y relacionado, fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias sencillas, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.
- e) Se ha asistido durante el desarrollo del servicio en cocina en la realización, terminación y presentación de las elaboraciones culinarias siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos.
- f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- g) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**RA4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas propias del área de bar-cafetería, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar (20h).**

#### Actividades tipo:

Desarrollo de supuestos prácticos que debe resolver cada alumno o alumna, sobre elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas propias del área de bar-cafetería, siguiendo las instrucciones y normas establecidas para llevar a cabo las mismas. Los supuestos deben incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación. Todo ello se debe plantear utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.

DEBIDO A LA CRISIS DEL COVID-19

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas.
- b) Se han identificado y relacionado fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y/o normas establecidas.
- c) Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas, tanto de equipos, útiles y/o herramientas, como de géneros.
- e) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a instrucciones recibidas.
- f) Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- g) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio propias de esta área de consumo, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**RA5. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante y/o de servicios de catering, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar (20h).**

:

Actividades tipo:

Desarrollo de supuestos prácticos que debe resolver cada alumno o alumna, sobre operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante y/o de servicios de catering, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas. Los supuestos deben incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación. Todo ello se debe plantear utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa relacionados con los requerimientos del servicio.
- b) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio, distinguiendo si se trata de un servicio en sala, en bar-cafetería o de tipo catering.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.
- d) Se han realizado las diversas operaciones de preservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
- e) Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas o requerimientos de la empresa.
- f) Se ha atendido a los clientes con cortesía y eficacia en el ámbito de las responsabilidades que le competen, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
- g) Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.

DEBIDO A LA CRISIS DEL COVID-19

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**RA6. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental (10h).**

Actividades tipo:

Desarrollo de supuestos prácticos que debe resolver cada alumno o alumna sobre normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y protección medioambiental que deben aplicar en su puesto de trabajo. Los supuestos deben incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación. Todo ello se debe plantear utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.
- b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- c) Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.
- e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
- f) 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 de la empresa.
- g) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- h) Se han utilizado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

**RA7. Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de forma responsable y respetuosa, tanto con los procedimientos y normas de la empresa como con el resto de miembros del equipo (20h).**

Actividades tipo:

El Equipo Docente realiza un documento con las normas y procedimientos que tiene establecidos un centro de trabajo propio del sector, para sus trabajadores. Basado en este documento que se debe enviar a alumnado, desarrollo de supuestos prácticos que deben resolver cada alumno o alumna, sobre situaciones concretas que se pueden dar en un centro de trabajo, donde se tengan que aplicar actitudes, competencias soft y habilidades sociales. Los supuestos deben incluir apartados vinculados a los criterios de evaluación establecidos a continuación. Todo ello se debe plantear utilizando los diferentes recursos disponibles, como elementos multimedia, aplicaciones informáticas, simuladores informáticos propios del sector, etc

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido e interpretado los procedimientos y normas de la empresa relacionados con el comportamiento interno en la misma.
- b) Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo y no lo ha abandonado antes de lo establecido sin justificación.

## **ANEXO MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN MÓDULO FCTS 2ºFPBÁSICA**

### **DEBIDO A LA CRISIS DEL COVID-19**

- c) Se ha actuado con diligencia y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.
- d) Se ha mantenido una comunicación eficaz y respetuosa con el resto de miembros del equipo.
- e) Se ha actuado manteniendo una actitud de colaboración y de coordinación con el resto de miembros del equipo.
- f) Se ha mantenido una actitud de aprendizaje y actualización ante observaciones realizadas sobre el desempeño de nuestras funciones.

**C.F.G.M**  
**COCINA**  
**Y**  
**GASTRONOMIA**



Consejería  
de Educación  
y Ciencia



# **PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**

**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



Consejería  
de Educación  
y Ciencia



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 Deportes 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.



Consejería  
de Educación  
y Ciencia



-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, trabajos de investigación y diseño para desarrollar alguna actividad o contenido práctico.

## 8.-ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN.

- **TERCERA EVALUACIÓN:** durante este trimestre se propondrá al alumnado planes de trabajo para reforzar, consolidar o recuperar contenidos y criterios de la primera y segunda evaluación, así como avanzar en nuevos contenidos básicos relacionados con los criterios programados para este trimestre.
- **CALIFICACIÓN DE LA TERCERA EVALUACIÓN:** la calificación será la resultante de la suma del valor obtenido de cada uno de los criterios trabajados en función a su ponderación en relación a un 10. (Si sumamos el valor de todos los criterios de la 3ª Evaluación supone un 27%, que correspondería con una calificación de 10 puntos, por ejemplo; si tras la suma del valor obtenido por un alumno en esta evaluación obtiene 19%, su calificación sería un 7)
- **CALIFICACIÓN DEL MÓDULO EN PRIMERA SESIÓN DE EVALUACIÓN ORDINARIA:** para la obtención de la calificación del módulo, se efectuará la suma del valor de todos los criterios trabajados durante todo el curso, siempre y cuando los valores obtenidos en la tercera evaluación suponga una mejora de la calificación para el alumno según establece la Resolución del 30/04/2020. Si por diversos motivos, un alumno no ha podido trabajar durante la tercera evaluación, ésta no se tendrá en cuenta para la obtención de su calificación, obteniendo su nota a través de la suma de los criterios de la primera y segunda evaluación redistribuidos en función de un 100%.

**NOTA FINAL:** (suma del valor de los CE de 1ª EVA) + (suma del valor de los CE de 2ª EVA) +(suma del valor de los CE de 3ª EVA (siempre que mejore el resultado de la suma de los 2 anteriores).

- **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/o 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 las app Telegram, Whatsapp, (aquella que beneficie al alumno) en un tramo temporal concreto establecido por el profesor.

- **PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTÍNUA:** aquellos alumnos con pérdida de evaluación continua, serán evaluados en la primera evaluación ordinaria, con fecha establecida por el profesor y publicado por el centro con al menos 15 días 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, INSTRUMENTOS 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

- **SEGUNDA EVALUACIÓN ORDINARIA:** servirá para evaluar al alumnado aquellos criterios suspensoS en primera sesión de evaluación ordinaria. Para ello se propondrá al alumnado planes de trabajo de refuerzo y consolidación en el periodo comprendido entre ambas evaluaciones. La evaluación se realizará a través de medios telemáticos de la misma forma que la primera evaluación ordinaria.

# **REPROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE:**

# **PREELABORACIÓN Y**

# **CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:**

**COCINA Y GASTRONOMIA**

**CURSO: 1º**

Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre  
DECRETO 227/2008, de 16/09/2008

Departamento/Profesor:

HOSTELERÍA Y TURISMO

**MARIA TERESA ASENSIO VILLAR**

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 Deportes de Castilla La Mancha, de la siguiente forma:

## 1. DESCRIPCIÓN DEL MODULO

### • REFERENCIAS LEGISLATIVAS

~ **Orden EFP/365/2020**, de 22 de abril, por la que se establecen el marco y las directrices de actuación para el tercer trimestre del curso 2019-2020 y el inicio del curso 2020-2021, ante la situación de crisis ocasionada por el COVID-19.

~ **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. [2020/2829]

## 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.

Se propondrá al alumnado un plan de trabajo semanal, 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. Todos estos planes de trabajo serán enviados a través de Papas, por mi correo electrónico personal y además se los subiré a la página web utilizada durante todo el curso <https://preelaboracionyconservaciondealimentos.wordpress.com>.

## 7. EVALUACIÓN

### • CRITERIOS DE EVALUACIÓN, INSTRUMENTOS Y CALIFICACIÓN

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**.

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 256/2011, en el que expresa que, para la nota de aprobado, el alumno deberá obtener una puntuación igual o mayor a 5 la ponderación de los criterios de evaluación.

Cada uno de los criterios de evaluación tiene un porcentaje con respecto al porcentaje del RA al que pertenece, a su vez, dentro de cada CE se expone/n el/los instrumento/s de evaluación

utilizado/s para cada uno de ellos con un porcentaje indicando así la relevancia de cada uno para después poder calcular la nota.

La nota de cada UT será la suma de los resultados de los distintos CE con su ponderación y a su vez a ese resultado se le aplicará el porcentaje del RA al que pertenece.

Para el cálculo de la nota trimestral se sumarán las notas de los RA obtenidos con su ponderación de cada trimestre. En el caso de que haya varios, implicará el 100% y con ello se realizará una regla de tres para obtener una calificación del 1 al 10.

Durante el tercer trimestre se propondrá al alumnado planes de trabajo para reforzar, consolidar o recuperar contenidos y criterios de la primera y segunda evaluación, así como avanzar en nuevos contenidos básicos relacionados con los criterios programados para este trimestre.

Los **INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN** utilizados son:

- Observación directa OD
- Pruebas prácticas PP (presenciales) o PP on – line (mediante vídeos o montajes audiovisuales realizados con otros programas informáticos)
- Prácticas en aula taller PAT
- Pruebas escritas PE y PE on-line (con formato tipo test, preguntas cortas y/o preguntas de desarrollo presencial u on-line)
- Trabajo de clase TC y TC on- line (Actividades, cuaderno, ejercicios escritos, exposiciones...)

Los **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN** son:

#### **Tercera evaluación:**

La calificación será la resultante de la suma del valor obtenido de cada uno de los criterios trabajados, detallado en el punto siguiente “*asignación a cada criterio de evaluación su instrumento de evaluación*”, en función a su ponderación en relación a un 10.

#### **Primera evaluación ordinaria:**

La primera evaluación ordinaria se llevará a cabo en el marco de la evaluación continua, a partir de las evidencias de aprendizaje que haya recogido de los alumnos y alumnas antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales, es decir, de la primera y segunda evaluación parcial y del trabajo realizado durante el tiempo de suspensión de las actividades lectivas presenciales.

La calificación de la primera evaluación ordinaria será la suma de todas las notas obtenidas en todos los RA. Con ello se obtendrá una nota del 1 al 10. Si el alumno/a no supera algún criterio de evaluación de algún RA, o no supera algún RA, si la suma de todas las notas de los distintos CE de los RA da por encima de 5 se considerará superado el módulo.

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.

Si algún alumno/a no hubiera realizado durante el tiempo de suspensión de las actividades lectivas presenciales ninguna actividad se le tendrán en cuenta la nota media de las calificaciones de la primera y segunda evaluación. 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.

En ningún caso, el alumno se verá perjudicado por las dificultades derivadas del cambio de metodología a distancia del tercer trimestre, ni ver minoradas las calificaciones obtenidas en las evaluaciones de los trimestres anteriores.

También habrá que tener en cuenta las siguientes premisas:

- En el caso de que se obtengan decimales en la nota, a partir de 0,51 se puntuará al alza y, en el caso de ser por debajo se realizará a la baja.
- En el caso de trabajos entregados por los alumnos fuera del plazo prefijado la nota será como máximo el 50% del valor que tenga estipulado el trabajo.
- El alumno que durante el tiempo de suspensión de las actividades lectivas presenciales no haya presentado ninguna actividad será calificado en la tercera evaluación con la nota de 1.
- El alumnado que perdió la evaluación continua será evaluado en la evaluación final ordinaria y la nota será el 100% de una prueba teórica de los contenidos vistos en clase hasta el día de la suspensión de las clases presenciales.

**• ASIGNACIÓN A CADA CRITERIO DE EVALUACIÓN SU INSTRUMENTO 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 estableceré las diferentes metodologías utilizadas para superar los distintos criterios cada uno de ellos con un porcentaje y además asociado a uno o varios instrumentos para así poder expresar una calificación numérica a cada uno de ellos.

El alumno obtendrá el % correspondiente a las preguntas, trabajos, actividades, etc. que haya realizado correctamente. Es decir, si el CE tiene una asignación % de 2 y ha contestado todo bien tendrá un 2, si ha contestado la mitad bien tendrá 1 como nota.

Dichos instrumentos, expuestos en el punto anterior, aparecerán con las siguientes siglas en la tabla siguiente: Prueba escrita (**PE**) o (**PE on – line**), trabajo de clase (**TC**) o (**TC on-line**), observación directa (**OD**), prácticas aula taller (**PAT**) y prueba práctica (**PP**) o (**PP on- line**).

<b>UNIDAD DE TRABAJO 1. Recepción de materias primas 10 %</b>				
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN CALIFICACIÓN</b>	<b>TOTAL 100 %</b>
<b>1. Recepciona materias primas,</b>	a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.	<b>PE</b>	<b>0,5</b>	<b>1</b>
		<b>TC</b>	<b>0,5</b>	

<b>distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.</b>	b) Se han reconocido las materias primas y sus características.	PE	1,5	1,5
	c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.	PE	1,5	1,5
	d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	PAT	1	1
	e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.	PE	1	1
	f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.	PE	0,50	1
		PAT	0,50	
	g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.	PAT	1	1
	h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza, utilizando los productos adecuados y/o especificados.	PAT	1	1
	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental.	OD	1	1

**UNIDAD DE TRABAJO 2. Acopio y distribución de materias primas**  
15 %

<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN CALIFICACIÓN</b>	<b>TOTAL 100 %</b>
<b>2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con</b>	a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio (ficha técnica, vale de pedido, hojas de pedido a mercado, albaranes, otros).	PE	2	2

la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.	b) Se ha interpretado la información.	TC (recetario)	8	8
	c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.	PE	1	1
	d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo atendiendo a las órdenes de trabajo recibidas.	PAT	1	1
	e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	PAT	1	1
	f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en las condiciones adecuadas y en los recipientes específicos.	PAT	1	1
	g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	OD	1	1

**UNIDAD DE TRABAJO 3. Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas 10%**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN CALIFICACIÓN	TOTAL 10 %
3. Prepara maquinaria, batería, útiles y	a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.	PE 70%	1,75	2,5
		TC 30%	0,75	



<b>herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.</b>	b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.	PE 100%	2,5	2,5
	c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.	PAT 50%	1	2
		PP 50%	1	
	d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas, identificando posibles anomalías y cumplimentando correctamente los partes de roturas y averías cuando fuese necesario.	PAT 50%	1	2
		PP 50%	1	
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	OD 100%	1	1	

**UNIDAD DE TRABAJO.4.Praelaboración de materias primas en cocina  
35 %**

<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN CALIFICACIÓN</b>	<b>TOTAL 35 %</b>
<b>4. Praelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su</b>	a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas aplicando el vocabulario específico.	PE on - line	2	2
	b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.	PE on – line	1	3
		PAT	1	
		PP	1	

<b>posterior aplicación o uso.</b>	c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.	PAT	1	2
		PP	1	
	d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.	TC (recetario) on-line	8	8
	e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.	PE on-line	4	4
	f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	PAT	2	4
		PP	2	
	g) Se han caracterizado las piezas y corte específicos relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.	PE on-line	4	4
	h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	PAT	2	4
		PP	2	
	i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación, atendiendo a evitar contaminaciones cruzadas producidas por recipientes no adecuados o temperaturas inapropiadas teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	PAT	1	2
		PP	1	
	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	OD	1	1
	k) Se ha atendido en todo momento a las medidas de prevención (uso de mascarillas, guantes de látex y otros) para evitar contaminaciones producidas por una mala práctica en la	OD	1	1

	manipulación.			
--	---------------	--	--	--

UNIDAD DE TRABAJO.5. Técnicas y sistemas de conservación y platos específicos 20 %				
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN CALIFICACIÓN	TOTAL 20 %
<b>5. Preelabora y presenta platos específicos de cuarto frío (ensaladas, ensaladillas, escabeches, ahumados, salazones, terrinas, patés, galantinas, balotinas, salsas frías, bufés y otros) aplicando las diferentes técnicas (sistemas de conservación físicos, tradicionales y nuevas tecnologías) en función del resultado a obtener.</b>	a) Se han identificado los métodos de conservación, preelaboraciones y platos específicos para las diferentes materias primas.	TC on-line	5	5
	b) Se ha reconocido e interpretado la documentación asociada a las diferentes preelaboraciones, sistemas de conservación y platos específicos.	TC on-line	5	5
	c) Se han retirado los diferentes productos y materias primas en las condiciones establecidas.	PP on-line	1	1
	d) Se han ejecutado las técnicas de conservación, preelaboraciones y platos específicos para las diferentes materias primas específicas siguiendo los procedimientos establecidos.	PP on-line	4	4
	e) Se han realizado acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final.	PP on-line	4	4
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico – sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	PP on-line	1	1

UNIDAD DE TRABAJO.6.Regeneración de materias primas 5 %				
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN CALIFICACIÓN	TOTAL 5 %

<b>6. Regenera materias primas y elaboraciones seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.</b>	a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.	PE on- line	1	1
	b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.	PE on- line	1	1
	c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.	PAT (evaluado durante el 2º trimestre)	1	1
	d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.	PAT (evaluado durante el 2º trimestre)	1	1
	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico – sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	OD (evaluado durante el 2º trimestre)	1	1

<b>UNIDAD DE TRABAJO.7.Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados 5 %</b>				
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN CALIFICACIÓN</b>	<b>TOTAL 100 %</b>
<b>7. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.</b>	a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.	PE on- line	1	1
	b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.	PE on- line	1	1
	c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.	PAT (evaluado durante el 2º trimestre)	1	1

	d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.	PAT (evaluado durante el 2º trimestre)	1	1
	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico – sanitaria.	OD (evaluado durante el 2º trimestre)	1	1

A continuación se resumen los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación evaluados en cada trimestre.

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	TRIMESTRE	PONDERACIÓN CALIFICACIÓN	PONDERACIÓN POR TRIMESTRE
RA1	a), b), c), d), e), f), g), h), i)	1	10	35 %
RA2	a), b), c), d), e), f), g),		15	
RA3	a), b), c), d), e),		10	
RA4	b), c), f), h), i),j), k)	2	16	22 %
RA6	c), d), e)		3	
RA7	c), d), e)		3	
RA4	a), b)(PE on - line), d), e), g),	3*	19 *	43 %
RA5	a), b), c), d), e), f)	3	20	
RA6	a), b),		2	
RA7	a), b),		2	
TOTAL CALIFICACIÓN DE TODOS LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE				100 %

\*Todos los contenidos del resultado de aprendizaje 4 fueron dados antes de la suspensión de las clases. Debido a ello el alumno/a no pudo realizar y presentar algunos de los instrumentos de evaluación antes de la realización de la 2ª evaluación, por lo que no fueron evaluados en ella y serán evaluados en la calificación de la 3ª evaluación.

## 5. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

La evaluación podrá resultar negativa si el alumno no obtiene la calificación mínima de un cinco, con la suma de todas las notas de los distintos CE de cada uno de los RA.

Las actividades de recuperación de la primera evaluación ordinaria consistirán en la realización de una prueba de conocimientos teórica y/o práctica y/o en la realización de trabajos de investigación o ampliación de los contenidos dados en el primer y segundo trimestre.

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 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, tendrá en

cuenta las circunstancias de cada alumno o alumna durante el período de suspensión de las actividades presenciales, de modo que evite cualquier tipo de discriminación debida a posibles situaciones desfavorables. Las actividades correspondientes a la segunda evaluación ordinaria serán planificadas y adaptadas al contexto en que se desarrolló el curso actual, con el fin de evitar cualquier tipo de desigualdad ante situaciones de especial vulnerabilidad.

- **ACTIVIDADES DURANTE EL PERIODO LECTIVO COMPRENDIDO ENTRE LA PRIMERA Y LA SEGUNDA EVALUACIÓN ORDINARIA**

Para los alumnos que han superado la primera evaluación ordinaria, durante el periodo comprendido entre la primera evaluación ordinaria y la segunda evaluación ordinaria se elaborarán planes de consolidación sobre los contenidos del módulo que serán enviados al alumno/a de forma telemática.

- **INFORMACIÓN AL ALUMNADO DE LA MODIFICACIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN**

Para que el alumnado no tenga ninguna duda sobre cómo se le va a evaluar colgaré la modificación de la hoja informativa en la plataforma <https://preelaboracionyconservaciondealimentos.wordpress.com/evaluacion/> que utilizo con ellos para compartir documentos de aula.

**REPROGRAMACIÓN DEL MÓDULO:  
SEGURIDAD E HIGIENE EN LA  
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
MODIFICADA POR SITUACIÓN DE  
ESTADO DE ALARMA**

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

**CURSO: 1º**

Real Decreto, 1396/2007, de 29 de octubre

DECRETO 227/2008, de 16/09/2008

Departamento/Profesores:

Begoña Batanero Bachiller

Curso 2019/ 2020  
IES BUERO VALLEJO

## 1- JUSTIFICACIÓN DE LA MODIFICACIÓN DEL APARTADO DE EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.

A fecha catorce de marzo, y publicado el estado de alarma por el que se suspendía la actividad docente de manera presencial, los alumnos de primer curso de grado medio de cocina y gastronomía se encontraban en plena segunda evaluación, habiéndose evaluado del resultado de aprendizaje 5 (relativo a buenas prácticas de higiene frente a alérgenos) pero a falta de evaluar el RA6 (relativo al Autocontrol APPCC).

La situación excepcional de confinamiento y la situación de cada alumno de manera particular, la necesidad de evaluarlos de manera individualizada ha originado una adaptación de la programación del módulo de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos en el presente curso.

Ha sido necesario por tanto plantear la segunda evaluación, la tercera evaluación y la primera y segunda evaluación ordinaria.

Por tanto, a través de esta modificación de la programación se muestra:

- Modificación de los contenidos y su impartición.
- Modificación de los RA y criterios de evaluación
- Modificación del proceso de evaluación y calificación
- Modificación de los instrumentos de evaluación
- Modificación del procedimiento de comunicación a alumnos y familias

**NORMATIVA APLICABLE:** 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.

## 2.CONTENIDOS

A través de la tabla se muestra los RA, criterios de evaluación y contenidos asociados, del módulo SHMA que quedaron pendiente impartir a la fecha de estado de alarma: El RA se impartió y evaluó en clase a través de realización de actividades.

EVALUACIÓN	RA	CRITERIOS	ACTIVIDADES RELACIONADAS DISTRIBUIDAS EN PLANES DE TRABAJO
SEGUNDA UD 7 Aplicación de sistemas de autocontrol	RA 6. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.	a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol. b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas. d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control. e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema. f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria. g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del	ACTIVIDADES DEL LIBRO UD 7 REPARTIDAS EN CUATRO PLANES DE TRABAJO.



	<p>Contenidos asociados se han impartido y evaluado. Son de repaso</p>	<p>proceso y el destino del alimento.                  Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario</p>	
<p>TERCERA UD 8 Buenas prácticas en la utilización de recursos</p>	<p>RA 7. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.</p> <p>Pendiente impartir</p>	<p>a) Se ha utilizado correctamente el lenguaje y terminología básica en materia medioambiental.                  b) Se han identificado los factores de incidencia sobre el medio ambiente del sector de actividad.                  c) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.                  d) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.                  e) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.                  f) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.                  g) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.                  h) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.</p> <p>Se ha reconocido la normativa medioambiental (externa e interna) aplicable al sector de la actividad</p>	<p>ACTIVIDADES DEL LIBRO UD 8 REPARTIDAS EN SEIS PLANES DE TRABAJO SEMANALES.</p>

### 2.1 PROCEDIMIENTO DE IMPARTICIÓN DE CONTENIDOS TERCER TRIMESTRE.

En relación a la ud 7 “Aplicación del sistema de autocontrol” ya impartida en el aula, se envían planes de trabajo para reforzar la unidad de trabajo ya estudiada en el aula, a través de la realización de las actividades del tema poco a poco hasta la progresiva incorporación de cuantos más alumnos al nuevo sistema presencial por internet.

En relación a los contenidos de la ud 8, “Buenas prácticas de gestión de recursos”, y teniendo en cuenta que supone un repaso y consolidación en el proceso de adquisición de buenas prácticas para el desempeño de la actividad profesional en la empresa de hostelería, que es la base de estudio del módulo, se preparan a los alumnos planes de trabajo con uno o dos apartados a leer cada semana y de una a tres actividades a realizar en relación al contenido cada semana.

## 3. METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

A través de planes de trabajo con descripción detallada de la tarea, planes flexibles y adaptados.

También se decide que las actividades de consolidación sean las mismas actividades que las propuestas para poder recuperar los criterios pendientes (correspondientes a segundo trimestre RA 6).

La metodología se dirige a que los alumnos refuercen lo aprendido en el segundo trimestre y se avance muy poco con el objetivo de contribuir a adquirir (con los contenidos de la ud 8 buenas prácticas de gestión de recursos) la competencia profesional del título.

La metodología de trabajo comprende utilizar sesiones por videoconferencias para, por un lado, explicar los planes de trabajo por parte de la profesora y contenidos de la UD 8, y por otro

lado atender a dudas y solicitud de aclaraciones de cualquier norma y procedimiento que necesiten conocer.

La metodología de trabajo comprende comunicación semanal a los alumnos y a familias a través de la plataforma papa's. asimismo, comunicación de los planes a los alumnos a través del grupo de comunicación que tienen con el tutor.

Para todos los alumnos que pueden no tener libro se envían escaneadas las hojas del libro correspondientes a los contenidos en los que se basa la realización de actividades junto con el plan de trabajo semanal.

#### 4LA EVALUACIÓN

De acuerdo a la Resolución de 30 de abril de 2020 por la que se dictan instrucciones para evaluación en situación excepcional por Covid, se tendrá en cuenta para el cálculo de la calificación del módulo de SHMA los resultados de la primera y segunda evaluación, no obstante habrá una tercera evaluación cuya nota refleje a modo informativo el trabajo realizado por el alumno durante el tercer trimestre. La docente podrá tener en cuenta los resultados de la tercera evaluación en la nota final del módulo, siempre y cuando sea para mejorarla, en ningún caso se podrá perjudicar al alumno por la falta de trabajo durante el tercer trimestre.

En la siguiente tabla se muestra la información sobre el **proceso de evaluación modificado en segunda evaluación, tercera evaluación y primera ordinaria**. La segunda ordinaria se plantea igual que la primera ordinaria.

PROCEDIMIENTO SEGUNDA EVALUACIÓN		
RA	CRITERIOS	INSTRUMENTO/CRITERIO CALIFICACIÓN
6. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.	h) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol. i) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). j) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas. k) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control. l) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema. m) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria. n) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento. ñ) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario Impartido, pendiente evaluar	REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE <b>REPASO</b> DEL LIBRO RELACIONADAS CON LA UD7 A TRAVÉS DE PLANES DE TRABAJO SEMANALES. CALIFICACIÓN DE HASTA CUATRO PUNTOS CON LAS DIFERENTES ENTREGAS UD 7
PROCEDIMIENTO TERCERA EVALUACIÓN		
RA	CRITERIOS	INSTRUMENTO/ CRITERIO DE CALIFICACIÓN
7. Utiliza los recursos eficientemente,	i) Se ha utilizado correctamente el lenguaje y terminología básica en materia medioambiental.	REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DEL LIBRO RELACIONADAS CON LA UD 8 TRAVÉS DE PLANES DE TRABAJO SEMANALES.

evaluando los beneficios ambientales asociados.	j) Se han identificado los factores de incidencia sobre el medio ambiente del sector de actividad. k) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca. l) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental. m) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. n) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente. o) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración. p) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos. Se ha reconocido la normativa medioambiental (externa e interna) aplicable al sector de la actividad	CALIFICACIÓN DE HASTA SEIS PUNTOS CON LA UD 8.  EL ALUMNO PUEDE CONSEGUIR UNA CALIFICACIÓN DE HASTA 10 EN EL TERCER TRIMESTRE QUE SERÁ TENIDA EN CUENTA EN LA CALIFICACIÓN DEL MÓDULO EXCLUSIVAMENTE PARA MEJORARLA.
---	---	--

Quedaría pendiente de impartir y evaluar RA 9. Reconoce y aplica las principales medidas de prevención y seguridad específicas del sector de actividad. Estos contenidos también se estudian en el módulo FOL.

RA 8. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental. Este RA lo pueden adquirir en segundo curso de manera práctica a través de las actividades en cocina.

### CÁLCULO DE LA NOTA DEL TERCER TRIMESTRE

La calificación del tercer trimestre será el resultado de sumar las calificaciones de las actividades de los diferentes planes de trabajo asociados a los criterios de evaluación RA 6 y RA 7

Realización de actividades de repaso del libro relacionadas con la UD7 a través de planes de trabajo semanales: calificación de hasta cuatro con las diferentes entregas ud 7

Realización de actividades de repaso del libro relacionadas con la UD8 a través de planes de trabajo semanales: calificación de hasta seis con las diferentes entregas ud 8. Los alumnos pueden conseguir una calificación de hasta 10 en el tercer trimestre

Los alumnos que no presenten ninguna actividad obtienen la calificación de uno en el tercer trimestre pero esta calificación no se tendrá en cuenta en la calificación del módulo.

### CÁLCULO DE LA NOTA DEL MÓDULO

De acuerdo a la Resolución de 30 de abril de 2020 por la que se dictan las instrucciones para la adaptación de la evaluación, promoción y titulación citadas, se establece que:

- Los alumnos que cursen el módulo de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos que tengan superados los criterios de evaluación asignados al primer y segundo trimestre del curso, habrán superado el módulo.

- La calificación del módulo se obtiene a partir de la calificación del primer y segundo trimestre. Además, la presentación de las actividades y planes de trabajo les permitirá mejorar la calificación del módulo de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

## EVALUACIÓN PRIMERA ORDINARIA.

### EVALUACIÓN SEGUNDA ORDINARIA. Mirar apartado actividades y criterios de recuperación

#### 5.ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

A continuación se muestra el plan de trabajo para recuperar los criterios de evaluación y resultados de aprendizaje de la primera y segunda evaluación suspensos. La recuperación de criterios le corresponde un 5 de calificación

Como instrumento de recuperación se propone la realización de actividades del libro según un programa flexible y adaptado. Se comunica a los alumnos y familias por papas y a través del tutor el día lunes cuatro de mayo por la mañana.

#### PLAN DE RECUPERACIÓN POR TRIMESTRE Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO DE SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

##### 1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA.

Estimado alumno, en este documento encontrarás toda la información sobre cómo recuperar los contenidos y criterios de evaluación del módulo de seguridad e higiene y poderlo aprobar en junio.

**El instrumento de evaluación será la realización y entrega de actividades de cada unidad de trabajo de la 1 a la 8 del libro.**

**Es imprescindible entregar todos los ejercicios propuestos para aprobar el módulo, ya que los contenidos mínimos están asociados a los criterios de evaluación y resultados de aprendizaje imprescindibles para superarlo**

**ACTIVIDADES RECUPERACIÓN PRIMER TRIMESTRE Realizar por alumnos que han suspendido la recuperación del primer trimestre**

UD1 Higiene alimentaria	ACTIVIDADES DESDE LA 1 HASTA LA 7 AMBAS INCLUIDAS
UD2 La contaminación de los alimentos	ACTIVIDADES DESDE LA 1 HASTA LA 8 AMBAS INCLUIDAS
UD 3 Mantenimiento de buenas prácticas de higiene personal	ACTIVIDADES 1,2,3,4,5,6,7, y 9.(Act 8 no entra)
UD 4 Aplicación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos	ACTIVIDADES 1,2,3,4,5, 6, 7, 11 y 12
UD 5 Buenas prácticas de limpieza y desinfección	ACTIVIDADES 1, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 13 y 22

**SEGUNDO TRIMESTRE. Realizar por alumnos que han suspendido la evaluación del segundo trimestre**

UD 6 Buenas prácticas en el control de alérgenos ACTIVIDADES 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11 y 12

## 6. EVALUACIÓN ORDINARIA

### A- EVALUACIÓN PRIMERA ORDINARIA

Los alumnos que no han calificado positivamente en la primera evaluación y que tengan derecho a evaluación continua, podrán recuperar el/los resultados de aprendizaje pendientes en la evaluación ordinaria de mayo presentando las actividades de recuperación ya descritas antes del día uno de junio de 2020.

### B-EVALUACIÓN SEGUNDA ORDINARIA

Para aquellos alumnos que no hayan podido completar la adquisición de criterios de evaluación en la evaluación ordinaria, podrán presentarlos hasta el veinte de junio de acuerdo a la segunda evaluación ordinaria.

El procedimiento será el mismo.

## 7.ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN Y REFUERZO

Teniendo en cuenta que hay alumnos que atraviesan una situación difícil o complicada, se mantiene una comunicación fluida con el tutor, a través de la elaboración de informes, mensajes a alumnos en particular, información continua a familias. Refuerzo positivo, variadas alternativas para la entrega y eliminación de pruebas escritas de cualquier tipo.

Durante el período comprendido entre la primera y la segunda evaluación ordinaria, la docente proporcionará un **plan de trabajo individualizado a aquellos alumnos con criterios de evaluación pendientes** o resultados de aprendizaje no adquiridos en que se detallan las actividades que debe realizar el alumno para superar los mismos, la información sobre cómo presentarlas y los medios para recibir las sesiones de refuerzo que pudiera necesitar. Así como los criterios de calificación de los mismos.

Para aquellos alumnos que hayan superado los criterios de evaluación y por tanto adquirido todos los resultados de aprendizajes, se ha organizado una actividad para realizar en grupo a través de medios telemáticos y con contenidos repaso del curso, a la que denominaremos TRVIAL de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

## 8. ALUMNO CON MÓDULO SHMA PENDIENTE

Existe un alumno de segundo curso con el módulo de seguridad e higiene suspenso.

Se mantiene comunicación semanal con él, y se pone en copia a la tutora de segundo de cocina y gastronomía.

El plan de trabajo de recuperación del módulo coincide con el propuesto para los alumnos de primero, y se le incluyen las siguientes actividades asociadas a los RA 7 y 8 que se imparte en el tercer trimestre y son las siguientes:

UD 7 Aplicación del sistema de autocontrol	ACTIVIDADES 1,2,3,4,5,6,7,8,9 y 10
UD 8 Buenas prácticas de gestión de recursos	ACTIVIDADES 1,2,3,4,5,6,7,8 y 9



Consejería  
de Educación  
y Ciencia



# 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



Consejería  
de Educación  
y Ciencia



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 Deportes 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.





Consejería  
de Educación  
y Ciencia



-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, trabajos de investigación y diseño para desarrollar alguna actividad o contenido práctico.

## 8.-ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN.

- **TERCERA EVALUACIÓN:** durante este trimestre se propondrá al alumnado planes de trabajo para reforzar, consolidar o recuperar contenidos y criterios de la primera y segunda evaluación, así como avanzar en nuevos contenidos básicos relacionados con los criterios programados para este trimestre.
- **CALIFICACIÓN DE LA TERCERA EVALUACIÓN:** la calificación será la resultante de la suma del valor obtenido de cada uno de los criterios trabajados en función a su ponderación en relación a un 10. (Si sumamos el valor de todos los criterios de la 3ª Evaluación supone un 27%, que correspondería con una calificación de 10 puntos, por ejemplo; si tras la suma del valor obtenido por un alumno en esta evaluación obtiene 19%, su calificación sería un 7)
- **CALIFICACIÓN DEL MÓDULO EN PRIMERA SESIÓN DE EVALUACIÓN ORDINARIA:** para la obtención de la calificación del módulo, se efectuará la suma del valor de todos los criterios trabajados durante todo el curso, siempre y cuando los valores obtenidos en la tercera evaluación suponga una mejora de la calificación para el alumno según establece la Resolución del 30/04/2020. Si por diversos motivos, un alumno no ha podido trabajar durante la tercera evaluación, ésta no se tendrá en cuenta para la obtención de su calificación, obteniendo su nota a través de la suma de los criterios de la primera y segunda evaluación redistribuidos en función de un 100%.

**NOTA FINAL:** (suma del valor de los CE de 1ª EVA) + (suma del valor de los CE de 2ª EVA) +(suma del valor de los CE de 3ª EVA (siempre que mejore el resultado de la suma de los 2 anteriores).

- **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/o 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 las app Telegram, Whatsapp, (aquella que beneficie al alumno) en un tramo temporal concreto establecido por el profesor.

- **PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTÍNUA:** aquellos alumnos con pérdida de evaluación continua, serán evaluados en la primera evaluación ordinaria, con fecha establecida por el profesor y publicado por el centro con al menos 15 días 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, INSTRUMENTOS Y SU VALOR.**

Resul. Aprend.	Cr.Evaluacion	TRIMESTRE	INSTRUMENTO	%
1	A	1	test	2
	B	1	Test/practico	3
	C	1	Test/practico	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

- **SEGUNDA EVALUACIÓN ORDINARIA:** servirá para evaluar al alumnado aquellos criterios suspensoS en primera sesión de evaluación ordinaria. Para ello se propondrá al alumnado planes de trabajo de refuerzo y consolidación en el periodo comprendido entre ambas evaluaciones. La evaluación se realizará a través de medios telemáticos de la misma forma que la primera evaluación ordinaria.



Consejería  
de Educación  
y Ciencia



**C.F.G.M**  
**SERVICIOS**  
**EN**  
**RESTAURACION**

# **ANEXO PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE OFERTAS GASTRONÓMICAS**

## **COVID -19**

**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, desarrollo, refuerzo y de presentación de contenidos nuevos mínimos, relativos a las unidades 4 y 5.

Se realizan clases on-line a través de videoconferencia. También se utilizan otros medios como enlaces a páginas web y comunicación mediante correo electrónico, plataforma edmodo y papás.

## 2.LA EVALUACIÓN

### 2.1 CRITERIOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACION

Los porcentajes aplicados a los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación no varían. Para el alumnado que tenga resultados de aprendizaje pendientes de recuperar de la primera y segunda evaluación, se mantendrán los porcentajes pero los instrumentos de evaluación, si variarán, atendiendo a las instrucciones de la utilización de instrumentos de evaluación variados.

Los instrumentos para la recuperación en primera y segunda sesión ordinaria que voy a emplear son:

**A) 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 de recuperación entregados al alumnado.

**Para la evaluación del tercer trimestre se utilizará como instrumento las actividades planteadas en los planes de trabajo.**

## **2.2 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 número 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. En el caso de que se utilicen 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.

### **Calificación del primer y segundo trimestre**

Para obtener la calificación de los dos primeros trimestres se tendrán en cuenta los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación evaluados en los *dos trimestres con su ponderación*. *La nota del alumno/a en la evaluación será la resultante de sumar las puntuaciones ponderadas obtenidas en cada uno de los criterios de evaluación evaluados, tomando como referencia el 100% (10 puntos).*



**Ejemplo: Si durante los dos primeros trimestres se han evaluado 30 criterios que representan el 60 %, para obtener la calificación parcial, convertiremos el porcentaje mencionado en el 100% (10 puntos), de forma que podamos obtener la nota.**

**La nota del alumno/a se calculará del siguiente modo:**

**Si durante los dos primeros trimestres se han evaluado 30 criterios que representan el 60% y la suma de las calificaciones de los criterios de evaluación evaluados hasta el momento que obtiene el/la alumno/a es de 45), la nota será:**

$$\begin{array}{l} 60 \text{ -----} 10 \text{ puntos} \\ 45 \text{ -----} X \end{array} \quad X = 45 \cdot 10 / 60 = 7,5;$$

**Calificación del tercer trimestre:**

El tercer trimestre se evaluará mediante las actividades enviadas al alumnado en los planes de trabajo. Para obtener la calificación del tercer trimestre se tendrán en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación evaluados en el trimestre con su ponderación. La nota del alumno/a en la evaluación será la resultante de sumar las puntuaciones ponderadas obtenidas en cada uno de los criterios de evaluación evaluados, tomando como referencia el 100% (10 puntos).

**Ejemplo: Si durante el tercer trimestre se han evaluado 10 criterios que representan el 15%, para obtener la calificación parcial del alumno/a convertiremos el porcentaje mencionado en el 100% (10 puntos), de forma que podamos obtener la nota del alumno.**

**La nota del alumno/a se calculará del siguiente modo:**

**Si en el primer trimestre se han evaluado 10 criterios que representan el 15% y la suma de las calificaciones de los criterios de evaluación evaluados hasta el momento que obtiene el/la alumno/a es de 11), la nota será:**

$$\begin{array}{l} 15 \text{ -----} 10 \text{ puntos} \\ 11 \text{ -----} X \end{array} \quad X = 11 \cdot 10 / 15 = 7,33;$$

**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.<sup>[1]</sup> 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, **la calificación de la 1ª evaluación ordinaria**, se realizará a partir de las calificaciones obtenidas en los dos primeros trimestres y el trabajo realizado durante el tercer trimestre, siempre que el trabajo realizado durante el tercer trimestre aumente la calificación y por tanto, favorezca al alumnado.

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

### 3. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

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

#### 3.1 RECUPERACIÓN PRIMERA CONVOCATORIA ORDINARIA

Se realizará una prueba ordinaria en el mes de junio para aquellos/as alumnos/as 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 y/o 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, teniendo en cuenta la recuperación, lo dividiremos entre el porcentaje evaluado y lo multiplicaremos por 10. También se tendrán en cuenta las actividades realizadas por el alumnado durante el tercer trimestre, siempre que el trabajo realizado aumente la calificación y por tanto, favorezca al alumnado.

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.

### **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. <sup>[1]</sup> 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.*

Los/las alumnos/as que no han 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 y/o 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 superados.

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 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

10.

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.

### 3.3 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 y/o 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 superados.

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 teniendo en cuenta la recuperación, lo dividiremos entre el porcentaje evaluado y lo multiplicaremos por 10.

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.

# **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**

Redactada según las instrucciones de 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.

## INDICE

1.	CONTENIDOS.....	3
2.	JUSTIFICACIÓN MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN.....	3
3.	METODOLOGÍA DE DOCENTE .....	4
4.	EVALUACIÓN DE CONTENIDOS y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN .....	5
5.	ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN.....	7
6.	RECUPERACIÓN SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA .....	7
7.	RECUPERACIÓN CON MÓDULO PENDIENTE .....	8

Redactada según las instrucciones de 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.

## 1. CONTENIDOS

### BLOQUES TEMÁTICOS

En el momento de la declaración de Estado de Alarma, los alumnos estaban evaluados y calificados del primer trimestre quedando del segundo algunos contenidos teóricos que evaluar y así quedó reflejado en el Acta de la segunda evaluación.

En la siguiente tabla se muestra los porcentajes y resultados que correspondían al tercer trimestre y que se trabajarán en el curso 2020-2021.

	NOTA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
1º TR	20%	2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.
	20%	3. Identifica los riesgos asociados a los alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.
2º TR	20%	1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.
	20%	4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo
3º TR NO evaluabl e	10%	5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.
	10%	6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

## 2. JUSTIFICACIÓN MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN.

Tras declararse el estado de alarma, los alumnos se encontraban con un 1º trimestre Los alumnos se encontraban con un 1º trimestre acabado y evaluado, y un 2º trimestre en proceso de evaluación y calificación por faltar contenidos teóricos que evaluar. Los Resultados 3 y 5 son los que se dejarán para trabajar en el curso 2020/2021.

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 agenda a la programación.

Para trabajar con el alumnado se contemplan cambios:

Redactada según las instrucciones de 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.

- Con los contenidos que se impartieron en aula y que no se evaluaron, se refuerzan para mejorar los resultados y competencias.
- Los contenidos se trabajan con clases on line semanales y refuerzo con planes de trabajo semanales.
- Se adapta el tiempo de preparación semanal del trabajo on line con los alumnos. Se supervisa individualmente la entrega de tareas y se responde en tiempo real las dudas a través de la plataforma creada en el inicio de las clases, Classroom.
- Se adaptan los instrumentos de seguimiento y evaluación: siendo las tareas con fecha de entrega, pruebas programadas en horario de clases y exámenes o pruebas escritas/prácticas para consolidar lo trabajado y reforzar lo impartido.
- Se hace un refuerzo en los contenidos de los resultados de aprendizaje alcanzados para rescatar aquellos alumnos con partes no superadas.
- 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 durante las sesiones semanales.
- Se utilizan las vías de comunicación de Papas y Classroom, incluso se crea una cuenta de mail para conectar con el grupo.

### 3. METODOLOGÍA DE DOCENTE

Los resultados de aprendizaje 3 y 5 NO se contemplan su evaluación para la primera ordinaria. Se incluirán en el informe después de la Sesión Extraordinaria de Junio para tenerlo en cuenta de cara al próximo curso 2020/2021.

Todos los alumnos, desde la declaración del estado de alarma han estado reforzando los contenidos del Resultado 6 del módulo, al mismo tiempo que se programan actividades de refuerzo aquellos que tienen que recuperar algún resultado de aprendizaje según muestra la tabla de arriba.

A los alumnos se les facilitará semanal y/o quincenalmente planes de trabajo y estudio a través de la plataforma Classroom con tarea para presentar cada 15 días en la plataforma con la que se trabaja desde el inicio del curso. Con la aplicación Microsoft Teams se tendrán clases on line una vez por semana para explicar conceptos, aclarar dudas e interactuar con los estudiantes.

En los planes semanales de trabajo, se les informa de la sesión on line y en ella se les explica las actividades que deben ir entregando durante el periodo de confinamiento.

Se utilizará la aplicación Google Form o el formato preguntas de Classroom para hacer seguimiento de contenidos trabajados y evolución del alumno. Se programarán en horario de clase y todos los alumnos estarán informados por varias vías: Papas y Classroom

Toda modificación hecha en la programación, el alumno se informa por Papas y por la plataforma Classroom por ser el recurso utilizado desde el inicio de la docencia del módulo.



Redactada según las instrucciones de 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.

#### 4. EVALUACIÓN DE CONTENIDOS y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Los alumnos que desde que la declaración del estado de alarma hayan estado en docencia no presencial con el docente, la nota del módulo se obtendrá de las notas recogidas de las tareas y pruebas realizadas durante el confinamiento, que serán las que se consideren para nota del 3º trimestre y las que ya se tenían en anteriores sesiones de evaluación.

Las actividades de evaluación realizadas en el tercer trimestre favorecieran al alumno se tendrá en cuenta en la calificación en evaluación ordinaria, pudiendo mejorar su calificación, nunca mermará la nota. La nota obtenida en el 3º trimestre será la media de las tareas y ejercicios que se realicen sobre una puntuación máxima sobre 10.

- Los alumnos que no presenten nada durante el confinamiento, ni de refuerzo ni de recuperación durante el estado de alarma se le puntuará con un 1 el tercer trimestre y para calificar el módulo, se tendrá en cuenta los resultados de anteriores sesiones de evaluación, siempre que se puedan obtener los documentos que se quedaron en el Centro y que supondría la imposibilidad de calificar del resultado 4 de forma objetiva.

En ningún caso, el alumno se verá perjudicado por las calificaciones del tercer trimestre, ni verá minorada las calificaciones obtenidas en las evaluaciones de los trimestres anteriores.

Si las actividades de evaluación realizadas en el tercer trimestre favorecieran al alumno se tendrá en cuenta en la calificación en evaluación ordinaria, pudiendo mejorar su calificación. En ningún caso, el alumno se verá perjudicado por las calificaciones del tercer trimestre, ni verá minorada las calificaciones obtenidas en las evaluaciones de los trimestres anteriores.

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

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,

Redactada según las instrucciones de 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.

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.

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, de forma personal, vía Classroom.
- Los trabajos encargados, serán entregados ofreciendo una fecha límite pero con flexibilidad, calificándose de 1 a 10. 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
- Todas las pruebas se realizarán en base a los criterios de evaluación y sus Resultados de Aprendizaje.
- Un alumno puede no superar un criterio de evaluación asociado a una prueba escrita por los siguientes motivos:

Redactada según las instrucciones de 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.

- 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
- El alumno que a fecha 05 de junio tenga algún resultado de los evaluados no superados, deberá ir a prueba de 2º ordinaria en Junio con los resultados no superados e impartidos durante el curso.
  - 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, previstos ante esta situación excepcional, aprobados.

## 5. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

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

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.

Los alumnos podrán recuperar de forma progresiva los resultados no aprobados con ejercicios prácticos pudiendo ir a la convocatoria de 1º ordinaria con contenidos teóricos consolidados y poder recuperar los resultados poco a poco según durante el periodo de confinamiento a causa del Covid 19.

## 6. RECUPERACIÓN SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA

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.

El alumno 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,

Redactada según las instrucciones de 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.

- 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:

- Examen tipo test de contenidos teórico-prácticos de aquellos resultados de aprendizaje no superados.
- Entrega de los mismos trabajos, ejercicios o actividades que se realizaron durante el primer o segundo trimestre relacionados con los resultados de aprendizaje no superados..

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.

**El examen 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.

## 7. RECUPERACIÓN CON MÓDULO PENDIENTE

Se mantiene el procedimiento de recuperación de pendientes. Siguiendo este procedimiento y adaptándose a la nueva situación, se informará al alumno por mail, vía Papas y Classroom sobre el proceso de evaluación con dos instrumentos:

- 1) Actividades de recuperación
- 2) Prueba de evaluación.

Se evaluará cada resultado de aprendizaje de manera independiente, teniendo que superarse todos ellos para darse por superado el módulo.

# **MODIFICACIÓN POR COVID- 19 DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN**

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:  
SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

**CURSO: 1º**

Real Decreto, 1690/2007, de 14 de diciembre  
DECRETO 97/2009, de 28/07/2009

Departamento/Profesores:

**MARIO GALLEGO-NICASIO MANZANO**

Curso 2019/2020  
IES BUERO VALLEJO

## ANTECEDENTES

Antes de la suspensión presencial de las clases, los contenidos que se habían impartido y evaluado son:

Contenidos	Resultado de aprendizaje asociado	Evaluado en...
UT 1. La comunicación: información a la clientela.	Resultado de aprendizaje 1, completo	Primer trimestre
UT 2. Venta de productos y servicios	Resultado de aprendizaje 2, completo.	Segundo trimestre

En la primera evaluación, todos los alumnos tienen calificación positiva. En la segunda evaluación parcial, sin embargo, hubo tres alumnos que no superaron el trimestre, ni la recuperación realizada tras el periodo de descanso de Semana Santa.

Desde que se suspendieron las clases, se comenzó a impartir el contenido del tercer trimestre a través de los medios telemáticos habituales. Además, siguiendo las indicaciones establecidas en reunión del departamento de Hostelería y Turismo de 13/03 se ha ido poniendo a disposición del alumnado un plan de trabajo semanal para el desarrollo de estos contenidos.

A partir de la publicación de las *Instrucciones de 13 de abril de 2020, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes sobre medidas educativas para el desarrollo del tercer trimestre del curso 2019-2020, ante la situación de estado de alarma provocada por causa del brote del virus COVID-19* estos planes de trabajo comenzaron a incluir tareas de repaso y refuerzo de objetivos y contenidos de trimestres anteriores, así como la presentación de nuevos contenidos básicos y mínimos para garantizar al alumnado la promoción y superación del curso escolar.

Posteriormente, tras nueva reunión del departamento de Hostelería y Turismo del 27/04 se dio la posibilidad a los docentes de realizar los planes de trabajo de manera semanal o quincenal. En el caso de este módulo profesional, se optó por el envío quincenal.

Debido a la publicación de 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* se realizó una modificación a la Programación didáctica presentada a principio de curso para cumplir con las directrices que en ella se establecen. Ahora, tras la reunión de Departamento de Hostelería y Turismo del día 19/05 se realiza una nueva modificación que se recoge en el presente documento.

Por último, destacar que hay una alumna con el módulo profesional pendiente del curso anterior. En primera evaluación ordinaria no se presentó al examen, por lo que no superó el módulo.

## MODIFICACIONES

Cabe destacar que los apartados de la Programación a los que no se hace mención a continuación no se han hecho modificaciones sustanciales.

### 1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Se añaden las siguientes referencias legislativas:

- Instrucciones de 13 de abril de 2020, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes sobre medidas educativas para el desarrollo del tercer trimestre del curso 2019-2020, ante la situación de estado de alarma provocada por causa del brote del virus COVID-19.
- 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.

### 3. CONTENIDOS

Se continuarán impartiendo las unidades de trabajo establecidas en la Programación didáctica, pero en estas se desarrollarán exclusivamente los contenidos considerados básicos y mínimos. Todos los contenidos básicos y mínimos vinculados a cada resultado de aprendizaje y criterio de evaluación se desarrollarán en el presente curso. Por este motivo, no se estima necesario ubicar ningún resultado de aprendizaje ni criterio de evaluación en otro módulo profesional de segundo curso.

### 4. METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO

Evidentemente, se han introducido cambios metodológicos debido a la situación excepcional en que nos encontramos. Se describen a continuación:

- Respecto a las tareas para la formación, se ha reducido considerablemente el número de actividades planificadas, para permitir que todos los alumnos independientemente de su situación personal sean capaces de seguirlas y entregarlas.
- En los planes de trabajo enviados a partir de las *Instrucciones de 13 de abril de 2020, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes sobre medidas educativas para el desarrollo del tercer trimestre del curso 2019-2020, ante la situación de estado de alarma provocada por causa del brote del virus COVID-19*, se otorga a los alumnos más flexibilidad en la entrega de tareas. Hasta ese momento se vinculaban los planes de trabajo a los días y horas de clase presenciales, pero a partir de entonces se les indica a los alumnos los días de la semana a modo orientativo pudiendo entregar las tareas cuando cada uno de ellos estime oportuno a lo largo de la semana.

## 5. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se suspenden todas las actividades complementarias y extraescolares programadas para el tercer trimestre.

## 7. LA EVALUACIÓN

Siguiendo las indicaciones de 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* se adapta la evaluación respecto de la Programación inicial del siguiente modo:

- Se flexibilizan los criterios de evaluación del módulo profesional. De este modo, no se exigirá al alumno un cumplimiento exhaustivo de los mismos, sino que se valorarán todos los criterios de evaluación de un resultado de aprendizaje de manera global, sin entrar en detalle en cada uno de los criterios de evaluación que lo componen.
- Las pruebas y actividades de evaluación del tercer trimestre serán realizadas, y así ha sido hasta el momento, por el mismo medio por el que el docente ha venido comunicándose con el alumnado en el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje desde la suspensión presencial, es decir, a través de la plataforma Edmodo.
- Se realizará una evaluación parcial con las calificaciones recogidas durante el tercer trimestre. La calificación será la correspondiente con los Resultados de Aprendizaje 3 y 4, en cuyos contenidos básicos y mínimos ha trabajado el alumnado durante este periodo. La nota será la ponderación sobre 10 puntos de los porcentajes correspondientes con los dos resultados de aprendizaje citados.
- La evaluación del módulo profesional se realizará a partir de las calificaciones recogidas en la primera y la segunda evaluación.

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 alumna con anterioridad a la suspensión.

Si las actividades de evaluación realizadas en el tercer trimestre favorecieran al alumno se tendrá en cuenta en la calificación en evaluación ordinaria, pudiendo mejorar su calificación. En ningún caso, el alumno se verá perjudicado por las calificaciones del tercer trimestre, ni verá minorada las calificaciones obtenidas en las evaluaciones de los trimestres anteriores.

## ASIGNACIÓN A CADA CRITERIOS DE EVALUACIÓN SU INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

De este modo, se modifica el valor porcentual a los Resultados de Aprendizaje respecto a los valores otorgados en la programación inicial. Además, se definen los nuevos instrumentos de evaluación para cada caso. La nomenclatura "Actividad 1.3.", por ejemplo, hace referencia a la



actividad 3 de la unidad de trabajo 1 del documento de actividades que se le proporcionó a cada alumno al principio del curso para cada unidad de trabajo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	RA	INSTRUMENTO	UT
<p>1. Proporciona información requerida por la clientela, reconociendo y aplicando las diferentes técnicas de comunicación y de habilidades sociales.</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <p>a) Se han descrito y valorado las normas de cortesía en las relaciones interpersonales.</p> <p>b) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal como elementos clave en la atención a la clientela.</p> <p>c) Se ha analizado el comportamiento de la clientela potencial.</p> <p>d) Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte.</p> <p>e) Se ha obtenido la información necesaria de la posible clientela para proporcionar la información con inmediatez, otorgando las explicaciones precisas para la interpretación correcta del mensaje.</p> <p>f) Se han identificado los diferentes posibles tipos de solicitud de información requerida por el cliente.</p> <p>g) 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).</p> <p>h) Se han producido e interpretado mensajes escritos relacionados con la actividad</p>	<p>RA1: 35%</p> <p>5%</p> <p>10%</p> <p>5%</p> <p>15%</p> <p>10%</p> <p>5%</p> <p>15%</p> <p>10%</p>	<p>Actividad 1.1. Observación en el aula taller</p> <p>Actividad 1.2. Observación en el aula taller Examen</p> <p>Actividad 1.3. Examen</p> <p>Actividad 1.4. Observación en el aula taller</p> <p>Observación en el aula taller</p> <p>Actividad 1.5. Observación en el aula taller</p> <p>Actividad 1.6. Observación en el aula taller Examen</p> <p>Actividad 1.7. Examen</p>	<p>UT 1</p>

<p>profesional de modo claro y correcto.</p> <p>i) Se ha atendido al tratamiento protocolario y a las normas internas de atención al cliente.</p> <p>j) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.</p> <p>k) Se ha valorado la comunicación con la clientela como medio de fidelización del mismo.</p> <p>2. Comunica a la posible clientela las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <p>a) Se han identificado las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientela, fórmulas de restauración servicio.</p> <p>b) Se han analizado las diferentes tipologías de público.</p> <p>c) Se han diferenciado clientes de proveedores y estos del público en general.</p> <p>d) Se ha reconocido la terminología básica de comunicación propia del servicio.</p> <p>e) Se ha diferenciado entre información y publicidad.</p> <p>f) Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público.</p> <p>g) Se han distinguido los tipos de demanda de información más usuales que se dan en establecimientos de consumo de alimentos y bebidas.</p>	<p>5%</p> <p>10%</p> <p>10%</p> <p>RA 2: 35%</p> <p>15%</p> <p>15%</p> <p>10%</p> <p>20%</p> <p>10%</p> <p>15%</p> <p>15%</p>	<p>Actividad 1.8. Observación en el aula taller</p> <p>Actividad 1.9. Observación en el aula taller</p> <p>Actividad 1.10. Examen</p> <p>Actividad 2.1. Examen</p> <p>Actividad 2.2. Examen</p> <p>Actividad 2.3. Examen</p> <p>Actividad 2.4. Examen</p> <p>Actividad 2.5. Examen</p> <p>Observación en el aula taller</p> <p>Actividad 2.6. Observación en el aula taller</p>	<p>UT 2</p> <p>UT 3</p>
<p>3. Aplica el protocolo en restauración, relacionando el tipo de servicio prestado con el diseño</p>	<p>RA: 15%</p>		<p>UT 3</p>

<p>y organización del mismo va dirigido.</p>			
<p>Criterios de evaluación:</p>			
<p>a) Se han definido los elementos que conforman el protocolo en restauración.</p>	10%	Actividad 3.1.	
<p>b) Se ha caracterizado el diseño y planificación de actos protocolarios.</p>	25%	Actividad 3.2.	
<p>c) Se ha reconocido el programa del acto relacionándolo con el servicio que se va a desarrollar.</p>	10%	Actividad 3.3.	
<p>d) Se ha establecido protocolariamente la presidencia en los actos.</p>	15%	Actividad 3.4.	
<p>e) Se han caracterizado los diferentes sistemas de ordenación de la clientela en función del tipo de acto a desarrollar.</p>	25%	Actividad 3.5.	
<p>f) Se ha valorado la importancia de la imagen corporativa.</p>	15%	Actividad 3.6.	
<p>4. Aplica técnicas de reclamaciones, quejas o sugerencias de clientela potencial, reconociendo y aplicando el protocolo de actuación.</p>	RA4: 15%		UT 4
<p>Criterios de evaluación:</p>			
<p>a) Se han identificado las alternativas de solución de la objeción o sugerencia previas a la reclamación formal.</p>	20%	Examen	
<p>b) Se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones.</p>	15%	Examen	
<p>c) Se ha suministrado la información y documentación necesarias al cliente para la prestación de una reclamación escrita, si este fuera el caso.</p>	15%	Examen	
<p>d) Se han reconocido los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación.</p>	15%	Examen	
<p>e) Se ha trasladado la información</p>	15%	Examen	

sobre la reclamación según el orden jerárquico preestablecido. f) Se ha simulado la resolución de conflictos entre las partes por medio de una solución de consenso, demostrando una actitud segura, correcta y objetiva.	20%	Actividad 4.8. Actividad 4.9.	
--	-----	----------------------------------	--

## 8. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

### RECUPERACIÓN PRIMERA CONVOCATORIA ORDINARIA

El alumnado podrá recuperar en primera evaluación ordinaria las calificaciones negativas de la primera y/o segunda evaluación parcial que tenían antes de la suspensión de la actividad presencial. La tercera evaluación parcial, por su parte, no será recuperable.

Los instrumentos de evaluación de la primera evaluación ordinaria ahora consistirán en:

- Examen tipo test de contenidos teórico-prácticos de aquellos resultados de aprendizaje no superados.
- Entrega de los mismos trabajos, ejercicios o actividades que se realizaron durante el primer o segundo trimestre relacionados con los resultados de aprendizaje no superados.

### RECUPERACIÓN SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA

La segunda evaluación ordinaria se llevará a cabo teniendo en consideración solo 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 presencial de las actividades lectivas presenciales. Del mismo modo, se elaborará un programa de consolidación para aquellos alumnos que hayan superado el módulo profesional en la primera convocatoria ordinaria.

Los instrumentos de evaluación de la primera evaluación ordinaria ahora consistirán en:

- Examen tipo test de contenidos teórico-prácticos de aquellos resultados de aprendizaje no superados.
- Entrega de los mismos trabajos, ejercicios o actividades que se realizaron durante el primer o segundo trimestre relacionados con los resultados de aprendizaje no superados.

## 10. RECUPERACIÓN DE PENDIENTES

Se mantiene el procedimiento de recuperación de pendientes. Siguiendo este procedimiento, se ha informado a la alumna de que su evaluación constará de dos instrumentos:

- 1) Actividades de recuperación.
- 2) Prueba de evaluación.

Se evaluará cada resultado de aprendizaje de manera independiente, teniendo que superarse todos ellos para darse por superado el módulo.

# **REPROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA**

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:  
SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

**CURSO: 1º**

Real Decreto, 1690/2007, de 14 DE DICIEMBRE  
DECRETO 97/2099, de 28/07/2007

Departamento/Profesores:

HOSTELERÍA Y TURISMO

Mª Del Carmen Velasco Díaz

**REPROGRAMACIÓN DEBIDO A LA SITUACIÓN EXTRAORDINARIA**

Curso 2019-2020

IES BUERO VALLEJO

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

Debido a la situación extraordinaria al suprimir las clases presenciales, se han visto modificados los instrumentos de evaluación utilizados para poder evaluar los CE pendientes tanto de la 1ª evaluación como de la 2ª evaluación para poder así llevar a cabo la 1ª evaluación ordinaria y a su vez la 2ª evaluación ordinaria. Así mismo, para la obtención de la nota de la 3ª evaluación se han programado actividades y así poder expresar esta evaluación con una nota y poder utilizarla, en el caso de que favorezca al alumno, para la obtención de la nota de la 1ª evaluación ordinaria. Para esto y teniendo en cuenta 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. [2020/2829] indica que Las modificaciones realizadas deberán garantizar la continuidad del curso y ajustar los criterios de evaluación, de calificación y recuperación.

En el caso del módulo Operaciones básicas en Bar-Cafetería de 1º en Servicios en Restauración, la 2ª evaluación se realizó de forma telemática tomando como referencia las actividades realizadas de forma presencial hasta el momento de la suspensión de las clases presenciales.

Para la realización de la 1ª evaluación ordinaria se llevará a cabo en el marco de la evaluación continua, a partir de las evidencias de aprendizaje recogidas de los alumnos y alumnas antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales, es decir, de la primera y segunda evaluación parcial y del trabajo realizado durante el tiempo de suspensión de las actividades lectivas presenciales (tercera evaluación, siempre que favorezcan al alumno) además de las recuperaciones de la primera y segunda evaluación.

- **Para la obtención de la calificación del 3º trimestre:**

Las pruebas y actividades de ampliación del tercer trimestre 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.

Para la obtención de esta nota los alumnos han realizado diversas actividades obteniendo una calificación por cada una de ellas que van asociados a unos criterios de evaluación. Se realizarán una serie de actividades a lo largo de este periodo, todas ellas están relacionadas con criterios de evaluación a, b, e, f, h del RA 8 y los criterios de evaluación a, b, d, e, f del RA 9. Cada criterio llevará una nota y, para la obtención de la calificación del tercer trimestre, se realizará una media de estos criterios. Estas notas aparecerán en las calificaciones de la tercera evaluación del alumno/a.

Los contenidos impartidos en el tercer trimestre se valoran de 1 a 10 y se asocian a criterios de contenidos teóricos.

- **Para la recuperación de la 1ª y 2ª evaluación:**

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. Para ello se tomarán como referencia las notas ya tomadas de PP (Prueba Prácticas en aula taller), OD (Observación directa)

y PT (Prueba teórica) que se hicieron de forma presencial y, Los NUEVOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN utilizados para evaluar los CE de evaluación pendientes son:

- Trabajos y Actividades para comprobar la superación de CE teóricos.

Por lo citado anteriormente indicaré a continuación únicamente los CE que hay que evaluar de forma telemática ya que el resto estarían evaluados presencialmente. Dentro de estos CE indicaré el porcentaje con respecto al RA al que pertenece y, a su vez, expondré el/los nuevo instrumento/s de evaluación utilizado/s para cada uno de ellos con un porcentaje indicando así la relevancia de cada CE para después poder calcular la nota, tomando como referencia, como he nombrado antes, las notas ya tomadas de PP (Prueba Prácticas en aula taller), OD (Observación directa) y PT (Prueba teórica) que se hicieron de forma presencial. Por lo tanto, en la siguiente tabla marcaré únicamente los CE que quedan por evaluar. También he de nombrar que hará media la parte A con la parte B siempre y cuando se alcance como mínimo la nota de un 4,5 en cada una de ellas. Los porcentajes se mantienen ya que el resto de notas, como ya he nombrado anteriormente, ya fueron tomadas de forma presencial.

Para superar los CE el alumno tendrá que sacar un 5 en los Trabajos y Actividades mandados para tal caso.

Para la evaluación de la 1º ordinaria, la nota será la obtenida de los criterios de evaluación trabajados en la 1º y 2º evaluación,

Los criterios trabajados son:

<b>R.A. 1</b> Desarrollar el proceso de preservicio en el bar-cafetería, poniéndolo a punto de acuerdo con las normas establecidas, las características del local y el tipo de servicio					
<b>CRITERIO DE EVALUACIÓN</b>	<b>UNIDAD TABAJO</b>	<b>VALOR PARCIAL</b>			<b>VALOR TOTAL</b>
		<b>PT</b>	<b>PP</b>	<b>OD</b>	
a) Se ha realizado la apertura del local siguiendo las siguientes acciones: * Recogida de llaves. * Supervisión general del local. * Notificación de averías. * Ventilación del local.	2	5%	10%		10%
b) <b>Se ha realizado el montaje o mise en place del bar-cafetería a partir de las órdenes del servicio del día. Desarrollando las siguientes fases:</b> * Limpieza del local, barra, mobiliario y menaje. * Montaje de estación central. * Repaso del material para el montaje. * Revisión y puesta en marcha de los equipos. * Preparación del pequeño material. * Revisión de cartas y sugerencias propias del bar-cafetería.	2		50%		
c) Se ha tenido en cuenta en el montaje del bar-cafetería: * La fórmula de restauración o tipo de servicio. * La superficie del local y características de este. * El aforo y número de usuarios. * La oferta de alimentos y bebidas. * Los medios humanos y materiales. * Las expectativas de la clientela.	2	10%			



d) Se ha realizado la decoración y ambientación dependiendo del tipo de bar-cafetería.	2	4%	6%		
e) <b>Se ha realizado la carta de bebidas y platos, sugerencias del día para poder ser analizados por la clientela</b>	2		15%		

**R.A. 2.** Acoger y atender en todo momento a los clientes del bar-cafetería, de modo que se sientan bien recibidos, se satisfagan sus expectativas y se cumplan los objetivos económicos de la empresa.

CRITERIO DE EVALUACIÓN	UNIDAD TABAJO	VALOR PARCIAL			VALOR TOTAL
		PT	PP	OD	
a) Se ha saludado y atendido a la clientela con cortesía y rapidez.	6	8%	12%		10%
b) Se ha tenido en cuenta la apariencia del personal, la realización de las operaciones de servicio de acuerdo con las normas establecidas, para transmitir una buena imagen de la empresa.	6		30%		
c) Se ha comprobado que la información que se presta a la clientela, poniendo a su disposición la lista de precios.	6	4%	6%		
b) Se ha comprobado que la comunicación con la clientela es fluida.	6		10%		
c) Se han caracterizado los distintos tipos de servicio de desayunos en un bar-cafetería.	6		20%		
d) Se han caracterizado los distintos tipos de servicio de desayunos en un establecimiento hotelero.	6	5%	5%		

**R.A. 3** Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.

CRITERIO DE EVALUACIÓN	UNIDAD TABAJO	VALOR PARCIAL			VALOR TOTAL
		PT	PP	OD	
a) <b>Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.</b>	3	5%	10%		5%
b) <b>Se han reconocido las materias primas y sus características.</b>	3	5%	15%		
c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.	3	4%	6%		
d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	3		10%		
e) <b>Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.</b>	3	10%			
f) <b>Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.</b>	3	5%	10%		
g) <b>Se ha asegurado el orden de las materias primas en función de su consumo teniendo en cuenta la rotación de stock.</b>	3	5%	5%		
h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.	3		5%		
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	3		5%		

**R.A. 4.** Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios previstos.

CRITERIO DE EVALUACIÓN	UNIDAD TABAJO	VALOR PARCIAL			VALOR TOTAL
		PT	PP	OD	
a) <b>Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.</b>	4	5%	10%		5%
b) Se ha interpretado la información.	4		8%		
c) Se ha rellenado la hoja de solicitud	4	7%			
d) <b>Se ha tenido en cuenta la rotación de stocks.</b>	4		15%		
e) <b>Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.</b>	4		15%		

f) Se han trasladado o distribuido las materias primas a los lugares de trabajo.	4		15%		
g) Se han ubicado y conservado correctamente las materias primas hasta su consumo.	4		15%		
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	4		10%		

**R.A. 5. Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.**

CRITERIO DE EVALUACIÓN	UNIDAD TABAJO	VALOR PARCIAL			VALOR TOTAL
		PT	PP	OD	
a) Se ha comprobado el estado del área de bar y cafetería para las actividades posteriores.	1	5%	15%		8%
b) Se han caracterizado los equipos, útiles y materiales de esta área.	1	5%	15%		
c) Se han relacionado los equipos útiles y materiales con sus aplicaciones posteriores.	1	4%	6%		
d) Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.	1		10%		
e) Se han ejecutado los procedimientos de manejo y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas de acuerdo con las normas establecidas.	1		20%		
f) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	1		15%		
g) Se ha analizado la disposición de los equipos del área desde el punto de vista funcional y de seguridad alimentaria	1		5%		

**R.A. 6. Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo de servicio que se debe desarrollar.**

CRITERIO DE EVALUACIÓN	UNIDAD TABAJO	VALOR PARCIAL			VALOR TOTAL
		PT	PP	OD	
a) Se han identificado y caracterizado los diversos tipos de servicio relacionados con estas áreas.	5	8%	12%		7%
b) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje asociados a los servicios en estas áreas y las técnicas apropiadas para cada uno.	5		20%		
c) Se han preparado los equipos y materiales acordes al tipo de servicio posterior asociado.	5		20%		
d) Se ha comprobado la adecuación previa del área de bar y cafetería para las actividades de servicio y atención a la clientela.	5		10%		
e) Se han ejecutado las operaciones de montaje, aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.	5		15%		
f) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	5		15%		

**R.A. 7. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio, justificando las técnicas y procedimientos seleccionados**

CRITERIO DE EVALUACIÓN	UNIDAD TABAJO	VALOR PARCIAL			VALOR TOTAL
		PT	PP	OD	
a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	7	4%	6%		
b) Se han descrito y clasificado los diferentes tipos de bebidas calientes sencillas.	7	5%	10%		
c) Se han caracterizado las cualidades organolépticas y aplicaciones habituales de cafés, infusiones y otros	7	5%	10%		

<b>productos utilizados en la elaboración de bebidas calientes sencillas.</b>					<b>15%</b>
d) Se han determinado las distintas fases para desarrollar correctamente las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas.	<b>7</b>	4%	6%		
e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas siguiendo las instrucciones y/o normas establecidas.	<b>7</b>		15%		
f) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.	<b>7</b>	5%	5%		
g) Se ha recolocado el mobiliario utilizado para su adecuación a usos posteriores.	<b>7</b>		15%		
h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<b>7</b>		10%		
<b>R.A. 10. Emitir tique de caja o factura, cobrar y despedir a los clientes y a las clientas según las normas establecidas, de modo que se pueda controlar el resultado económico del bar-cafetería y potenciar la materialización de futuras ventas.</b>					
<b>CRITERIO DE EVALUACIÓN</b>	<b>UNIDAD TABAJO</b>	<b>VALOR PARCIAL</b>			<b>VALOR TOTAL</b>
		<b>PT</b>	<b>PP</b>	<b>OD</b>	
a) Se ha emitido el tique de caja o factura al solicitarlo el cliente o clienta.	<b>10</b>		40%		<b>5%</b>
b) Se ha informado sobre las tarjetas de crédito que el establecimiento admite.	<b>10</b>		20%		
c) Se ha despedido a la clientela cortésmente.	<b>10</b>		40%		
<b>R.A. 11. Efectúa las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de bar y cafetería, determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio.</b>					
<b>CRITERIO DE EVALUACIÓN</b>	<b>UNIDAD TABAJO</b>	<b>VALOR PARCIAL</b>			<b>VALOR TOTAL</b>
		<b>PT</b>	<b>PP</b>	<b>OD</b>	
a) Se han caracterizado las operaciones de postservicio habituales en estas áreas de preparación y servicio.	<b>11</b>	4%	6%		<b>5%</b>
b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, útiles y materiales de preparación y servicio.	<b>11</b>	5%	5%		
c) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.	<b>11</b>	5%	10%		
d) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.	<b>11</b>	4%	6%		
e) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación de los productos que lo requieran para su adecuación a usos posteriores.	<b>11</b>		15%		
f) Se han ejecutado las diversas operaciones de postservicio, incluyendo la conservación de alimentos, cumpliendo las instrucciones y/o protocolos establecidos.	<b>11</b>		15%		
g) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.	<b>11</b>		15%		
h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<b>11</b>		10%		

Por otro lado, propongo trabajos de ampliación con criterios del tercer trimestre que únicamente podrá favorecer en su nota.

Criterios siguientes:

<b>R.A. 8. Prepara batidos, zumos, refrescos y aguas para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.</b>			
<b>CRITERIO DE EVALUACIÓN</b>	<b>UNIDAD TABAJO</b>	<b>VALOR PARCIAL</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
		<b>Trabajos 3º trimestre</b>	
A) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	<b>8</b>	x	
<b>B) Se ha descrito y clasificado la tipología de refrescos, zumos, batidos y aguas de consumo habitual.</b>	<b>8</b>	x	
E) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas siguiendo las instrucciones y/o normas establecidas.	<b>8</b>	x	
F) Se han realizado las preparaciones respetando proporciones, ingredientes, fases y técnicas.	<b>8</b>	x	
H) Se ha realizado el servicio de estas bebidas aplicando las técnicas adecuadas.	<b>8</b>	x	
<b>R.A. 9. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando la técnica y procedimiento de servicio con cada tipo de bebida.</b>			
<b>CRITERIO DE EVALUACIÓN</b>	<b>UNIDAD TABAJO</b>	<b>VALOR PARCIAL</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
		<b>Trabajos 3º trimestre</b>	
A) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	<b>9</b>	x	
<b>B) Se han descrito y clasificado de forma ordenada los distintos tipos de bebidas alcohólicas simples.</b>	<b>9</b>	x	
<b>D) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las operaciones de servicio.</b>	<b>9</b>	x	
E) Se han utilizado de forma adecuada los equipos de frío para el servicio de cervezas.	<b>9</b>	x	
F) Se han ejecutado los diversos procedimientos y técnicas de servicio de las bebidas alcohólicas simples siguiendo instrucciones y/o normas establecidas	<b>9</b>	x	

- Para la obtención de la calificación de la 1ª ordinaria**  
 Para la obtención de la calificación de la 1ª evaluación ordinaria se tendrán en cuenta las notas obtenidas durante el curso. En el caso de que la calificación de la 3ª evaluación pudiera afectarles negativamente en esta 1ª evaluación ordinaria, no se tomará en cuenta y sólo se utilizarán las calificaciones de la 1ª y la 2ª evaluación, ya que únicamente la 3ª evaluación servirá para favorecer al alumno según las instrucciones expuestas.
- Para la obtención de la calificación de la 2ª ordinaria**  
 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 de la 1ª y 2ª evaluación al igual que se está haciendo para la 1ª evaluación ordinaria.
- Actividades entre la 1ª evaluación ordinaria y la 2ª evaluación ordinaria**

- Para los alumnos que hayan superado la 1ª evaluación ordinaria se les propondrán actividades de ampliación del curso como la realización de vídeos donde realizarán elaboraciones de productos en los que no se ha podido profundizar debido a la suspensión de las clases presenciales.
- Para los alumnos suspensos en la 1ª evaluación ordinaria se elaborará un plan de recuperación de los aprendizajes no alcanzados antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales de la 1ª y 2ª evaluación al igual que se ha hecho para la 1ª evaluación ordinaria.

- **Pérdida de evaluación continua**

Para los alumnos que perdieron la evaluación continua antes del 13 de marzo, deberá presentar un trabajo acorde con los contenidos prácticos y un examen con los contenidos teóricos antes de la 1ª ordinaria. Estos contenidos están asociados a los criterios de evaluación mínimos para adquirir las competencias del módulo.

En la 2ª evaluación ordinaria se actuará exactamente igual que en la 1ª evaluación ordinaria para estos alumnos.

- **INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN CON EL ALUMNADO DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN, DE LAS ACTIVIDADES, RESOLUCIÓN DE DUDAS.**

Con el fin de informar a las familias y al propio alumnado, los centros docentes harán públicas estas modificaciones antes de la evaluación ordinaria. Esta comunicación se realizará preferentemente a través de la plataforma Papás 2.0. además de las vías telemáticas que se están utilizando actualmente con el alumnado.

La comunicación con el alumnado la estoy realizando vía Edmodo, papas 2.0 y correo electrónico además de videoconferencias por diferentes vías adaptándome a las necesidades de los alumnos.

# REPROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE:

# OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:  
SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

**CURSO: 1º**

REAL DECRETO 1690/2007, de 14 de diciembre por el que se establece el **TÍTULO**  
DECRETO 97/2009, de 28 de Julio por el que se establece el **CURRÍCULO**

Departamento/Profesores:

HOSTELERÍA Y TURISMO

Mª Del Carmen Velasco Díaz

**REPROGRAMACIÓN DEBIDO A LA SITUACIÓN EXTRAORDINARIA**

Curso 2019/ 2020

IES BUERO VALLEJO

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

Debido a la situación extraordinaria al suprimir las clases presenciales, se han visto modificados los instrumentos de evaluación utilizados para poder evaluar los CE pendientes tanto de la 1ª evaluación como de la 2ª evaluación para poder así llevar a cabo la 1ª evaluación ordinaria y a su vez la 2ª evaluación ordinaria. Así mismo, para la obtención de la nota de la 3ª evaluación se han programado actividades y así poder expresar esta evaluación con una nota y poder utilizarla, en el caso de que favorezca al alumno, para la obtención de la nota de la 1ª evaluación ordinaria. Para esto y teniendo en cuenta 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. [2020/2829] indica que Las modificaciones realizadas deberán garantizar la continuidad del curso y ajustar los criterios de evaluación, de calificación y recuperación.

En el caso del módulo Operaciones básicas en Restaurante de 1º en Servicios en Restauración, la 2ª evaluación se realizó de forma telemática tomando como referencia las actividades realizadas de forma presencial hasta el momento de la suspensión de las clases presenciales.

Para la realización de la 1ª evaluación ordinaria se llevará a cabo en el marco de la evaluación continua, a partir de las evidencias de aprendizaje recogidas de los alumnos y alumnas antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales, es decir, de la primera y segunda evaluación parcial y del trabajo realizado durante el tiempo de suspensión de las actividades lectivas presenciales (tercera evaluación, siempre que favorezcan al alumno) además de las recuperaciones de la primera y segunda evaluación.

- **Para la obtención de la calificación del 3º trimestre:**

Las pruebas y actividades de ampliación del tercer trimestre 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.

Para la obtención de esta nota los alumnos han realizado diversas actividades obteniendo una calificación por cada una de ellas que van asociadas a unos criterios de evaluación. Se realizarán una serie de actividades a lo largo de este periodo, todas ellas están relacionadas con el criterio b del RA 3 y el criterio i del RA 4. Cada criterio llevará una nota y, para la obtención de la calificación del tercer trimestre, se realizará de estos criterios. Estas notas aparecerán en las calificaciones de la tercera evaluación del alumno/a.

Los contenidos impartidos en el tercer trimestre se valoran de 1 a 10 y se asocian a criterios de contenidos teóricos.

- **Para la recuperación de la 1ª y 2ª evaluación:**

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. Para ello se tomarán como referencia las notas ya tomadas de PP (Prueba Prácticas en aula taller), OD (Observación directa)



y PT (Prueba teórica) que se hicieron de forma presencial y, Los NUEVOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN utilizados para evaluar los CE de evaluación pendientes son:

- Trabajos y Actividades para comprobar la superación de CE teóricos.

Por lo citado anteriormente indicaré a continuación únicamente los CE que hay que evaluar de forma telemática ya que el resto estarían evaluados presencialmente. Dentro de estos CE indicaré el porcentaje con respecto al RA al que pertenece y, a su vez, expondré el/los nuevos instrumento/s de evaluación utilizado/s para cada uno de ellos con un porcentaje indicando así la relevancia de cada CE para después poder calcular la nota, tomando como referencia, como he nombrado antes, las notas ya tomadas de PP (Prueba Prácticas en aula taller), OD (Observación directa) y PT (Prueba teórica) que se hicieron de forma presencial. Por lo tanto, en la siguiente tabla marcaré únicamente los CE que quedan por evaluar. También he de nombrar que hará media la parte A con la parte B siempre y cuando se alcance como mínimo la nota de un 4,5 en cada una de ellas. Los porcentajes se mantienen ya que el resto de notas, como ya he nombrado anteriormente, ya fueron tomadas de forma presencial.

Para superar los CE el alumno tendrá que sacar un 5 en los Trabajos y Actividades mandados para tal caso.

Para la evaluación de la 1º ordinaria, la nota será la obtenida de los criterios de evaluación trabajados en la 1º y 2º evaluación,

Los criterios trabajados son:

<b>R.A.1 Desarrollar el proceso de preservicio, poniendo a punto la sala de acuerdo con las normas establecidas. Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones</b>					
<b>CRITERIOS DE EVALUACION</b>	<b>UNIDAD TRABAJO</b>	<b>VALOR PARCIAL</b>			<b>VALOR TOTAL</b>
		<b>PT</b>	<b>PP</b>	<b>OD</b>	
a) Se han descrito y clasificado los materiales, equipos y mobiliario propio de las áreas de servicio de sala.	1	5%	10%		15%
b) Se han relacionado equipos, materiales y mobiliario con sus usos y funcionalidades posteriores.	1	5%	10%		
c) Se ha interpretado la información y documentación asociada al acopio.	1	10%			
d) Se ha realizado el acopio comprobando cuantitativa y cualitativamente el material solicitado con el recibido.	1	4%	6%		
e) Se ha ubicado el material de servicio en los lugares apropiados a cada caso.	1		5%	5%	
f) Se han caracterizado las operaciones de puesta a punto de equipos, materiales y mobiliario necesarias para su adecuación al servicio.	1	5%	15%		
g) Se han ejecutado los diversos procedimientos de revisión, reposición, repaso, limpieza, colocación y otros, de equipos, materiales y mobiliario en	1		8%	2%	



estas áreas de servicio. Las disfunciones y anomalías observadas se comunican con prontitud a la persona adecuada.					
h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1		10%		

R.A. 2 Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar.					
CRITERIOS DE EVALUACION	UNIDAD TRABAJO	VALOR PARCIAL			VALOR TOTAL
		PT	PP	OD	
a) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje de mesas relacionándolos con la tipología de servicios en estas áreas.	2	5%	15%		15%
b) Se han secuenciado las fases del montaje relacionándolas con sus respectivos procedimientos y técnicas: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alineado y equilibrado de mesas.</li> <li>- Repaso del material para el montaje</li> <li>- Montaje de mesas</li> <li>- Montaje de aparadores</li> <li>- Revisión y puesta en marcha de equipos</li> <li>- Preparación del pequeño material</li> </ul>	2		15%	5%	
c) Se ha determinado y utilizado el material adecuado para las distintas actividades de montaje.	2	4%	6%		
d) Se ha ejecutado el montaje de mesas en tiempo y forma.	2		10%		
e) Se han propuesto alternativas en función de los resultados obtenidos.	2		5%		
f) Se han utilizado técnicas de decoración de mesas siguiendo las pautas correctas y utilizando los materiales apropiados. Siguiendo las instrucciones precisas de la persona responsable en: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colocación de elementos decorativos en los lugares indicados</li> <li>- Mantenimiento de plantas y flores</li> <li>- Encendido y mantenimiento de la iluminación idónea</li> <li>- Selección de la ambientación musical</li> <li>- Control del volumen de la música</li> <li>- Control del ambiente térmico previsto</li> </ul>	2	8%	12%		
g) Se ha revisado el montaje final de mesas corrigiendo cualquier fallo que pudiera detectarse.	2		5%		
h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	2		5%		
i) Se ha realizado el montaje de elementos auxiliares para el servicio.	2		5%		

<b>R.A. 3 Acoger y atender a la clientela, informándoles sobre la oferta gastronómica del restaurante y atendiendo en todo momento sus peticiones</b>						
CRITERIOS DE EVALUACION	UNIDAD TRABAJO	VALOR PARCIAL				VALOR TOTAL
		Actividad 3º Trimestre	PT	PP	OD	
a) Se saluda a la clientela con cortesía y se les acomoda lo más rápidamente posible.	3			30%		10%
b) La información sobre la oferta gastronómica y de bebidas del restaurante se realiza de acuerdo con su programa de ventas y teniendo en cuenta: - El tipo de clientela - Conversación fluida, permitiendo la interacción y comprensión suficientes para mejorar el servicio. - Los objetivos de ventas - El momento del día - La situación en que se encuentra la clientela y sus gustos	3	X	10%	40%		
c) Disponibilidad de la lista de precios en todo momento.	3			20%		

<b>R.A. 4 Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.</b>						
CRITERIOS DE EVALUACION	UNIDAD TRABAJO	VALOR PARCIAL				VALOR TOTAL
		Trabajo 3º Trimestre	PT	PP	OD	
a) Se han descrito las diversas fases de ejecución de los servicios de alimentos.	4		5%			
b) Se han relacionado las diversas fases y procedimientos con las características del servicio a desarrollar.	4			15%		
c) Se ha identificado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de alimentos u otros procedimientos de control.	4		5%			
d) Se ha definido el itinerario de la comanda diferenciando los distintos departamentos asociados.	4		5%			

e) Se ha verificado la comanda antes de servir, se comprueba que los productos preparados se corresponden con la solicitud de la clientela.	4			5%		20%
f) Se han identificado los nuevos sistemas de comandas asociados a las nuevas tecnologías.	4			5%		
g) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características del alimento, del tipo de servicio requerido, del momento o fase del mismo y del protocolo.	4			15%		
h) Se han realizado las operaciones de recogida y/o “desbarasado” de manera ordenada y limpia.	4			15%		
i) Se han utilizado los cubiertos correctos a la hora de marcar un plato relacionando estos con el tipo de alimentos que se han de servir.	4	X		15%		
j) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.	4			5%		
k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	4			5%		
l) Ante rupturas y anomalías generadas durante el proceso se actúa, en el marco de su responsabilidad, en el mínimo plazo de tiempo, informando de ello a sus superiores o superiores y minimizando en lo posible los costes y perjuicios que se deriven.	4			5%		

**R.A. 5 Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.**

CRITERIOS DE EVALUACION	UNIDAD TRABAJO	VALOR PARCIAL			VALOR TOTAL
		PT	PP	OD	
a) Se han descrito y caracterizado las diversas fases de ejecución de los servicios de diversos tipos de bebidas en sala.	5	5%	10%	5%	

b) Se han identificado y relacionado las diversas fases y procedimientos que se deben desarrollar con las características del servicio de bebidas.	5	5%	15%		20%
c) Se ha identificado e interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de bebidas u otros procedimientos de control. Verificación de la comanda antes de servir, se comprueba que los productos preparados se corresponden con la solicitud de la clientela.	5	4%	6%		
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	5		10%		
e) Se ha realizado el transporte en bandeja de manera correcta en función del tipo y clase de bebida a transportar y el orden establecido.	5		5%		
f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características de la bebida, del tipo de servicio requerido y del protocolo y/o normas establecidas.	5		15%		
g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o “desbarasado” de manera ordenada.	5		10%		
h) Se han tenido en cuenta las normas de atención a la clientela durante el desarrollo de todas las operaciones.	5		5%		
i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. Ante rupturas y anomalías generadas durante el proceso se actúa, en el marco de su responsabilidad, en el mínimo plazo de tiempo, informando de ello a sus superiores o superiores y minimizando en lo posible los costes y perjuicios que se deriven.	5		5%		

**R.A.6 Confecciona facturas, cobrar y despedir a la clientela según las normas establecidas, de modo que se pueda controlar el resultado económico del establecimiento y potenciar la materialización de futuras ventas.**

CRITERIOS DE EVALUACION	UNID. DIDACT	VALOR PARCIAL			VALOR TOTAL
		PT	PP	OD	

a) La factura se confecciona cuando la clientela la ha solicitado, teniendo en cuenta: - Las normas y procedimientos del establecimiento. - Los vales de comandas de comidas, bebidas, postres, cafés, licores y puros, entre otros.	6	10%	20%		10%
b) La información sobre las tarjetas de crédito que el establecimiento acepta se presta a la clientela, y se comprueba, en caso de utilizar este medio de pago: - La fecha de caducidad de la misma. - La firma del cliente o clienta con un documento de identificación. - La recepción del comprobante de pago por parte del cliente o clienta.	6		30%		
c) La conformidad de la factura es objeto de verificación	6	8%	12%		
d) Los clientes son despedidos cortésmente, comprobando su nivel de satisfacción y potenciando la materialización de futuras ventas.	6		20%		

**R.A. 7 Ejecuta las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio**

CRITERIOS DE EVALUACION	UNIDAD TRABAJO	VALOR PARCIAL			VALOR TOTAL
		PT	PP	OD	
a) Se han caracterizado las operaciones de postservicio habituales en estas áreas de servicio.	7		20%		10%
b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, materiales y mobiliario utilizados durante el servicio.	7	5%	15%		
c) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.	7	4%	6%		
d) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.	7	5%	5%		
e) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación o devolución al departamento de cocina, de los productos que lo requieran, para su adecuación a usos posteriores.	7	5%	5%		

f) Se ha realizado la recogida del material utilizado de forma correcta y ordenada hacia los lugares de limpieza.	7		15%		
g) Se ha recolocado el mobiliario utilizado para su adecuación a usos posteriores.	7		5%		
h) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.	7		5%		
i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	7		5%		

- **Para la obtención de la calificación de la 1ª ordinaria**

Para la obtención de la calificación de la 1ª evaluación ordinaria se tendrán en cuenta las notas obtenidas durante el curso. En el caso de que la calificación de la 3ª evaluación pudiera afectarles negativamente en esta 1ª evaluación ordinaria, no se tomará en cuenta y sólo se utilizarán las calificaciones de la 1ª y la 2ª evaluación, ya que únicamente la 3ª evaluación servirá para favorecer al alumno según las instrucciones expuestas.

- **Para la obtención de la calificación de la 2ª ordinaria**

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 de la 1ª y 2ª evaluación al igual que se está haciendo para la 1ª evaluación ordinaria.

- **Actividades entre la 1ª evaluación ordinaria y la 2ª evaluación ordinaria**

- Para los alumnos que hayan superado la 1ª evaluación ordinaria se les propondrán actividades de ampliación del curso como la realización de vídeos donde realizarán elaboraciones de productos en los que no se ha podido profundizar debido a la suspensión de las clases presenciales.
- Para los alumnos suspensos en la 1ª evaluación ordinaria se elaborará un plan de recuperación de los aprendizajes no alcanzados antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales de la 1ª y 2ª evaluación al igual que se ha hecho para la 1ª evaluación ordinaria.

- **Pérdida de evaluación continua**

Para los alumnos que perdieron la evaluación continua antes del 13 de marzo, deberá presentar un trabajo acorde con los contenidos prácticos y un examen con los contenidos teóricos antes de la 1ª ordinaria. Estos contenidos están asociados a los criterios de evaluación mínimos para adquirir las competencias del módulo.

En la 2ª evaluación ordinaria se actuará exactamente igual que en la 1ª evaluación ordinaria para estos alumnos.

- **INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN CON EL ALUMNADO DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN, DE LAS ACTIVIDADES, RESOLUCIÓN DE DUDAS.**

Con el fin de informar a las familias y al propio alumnado, los centros docentes harán públicas estas modificaciones antes de la evaluación ordinaria. Esta comunicación se realizará preferentemente a través de la plataforma Papás 2.0. además de las vías telemáticas que se están utilizando actualmente con el alumnado.

La comunicación con el alumnado la estoy realizando vía Edmodo, papas 2.0 y correo electrónico además de videoconferencias por diferentes vías adaptándome a las necesidades de los alumnos.

**C.F.G.S**  
**DIRECCION**  
**EN**  
**COCINA**



# **ANEXO PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO GESTIÓN DE CALIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA COVID-19**

**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 Y CONTENIDOS

Durante el tercer trimestre del curso, las actividades se organizan en planes de trabajo. Estas actividades podrán ser de recuperación, ampliación, desarrollo, 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.

También se utilizan otros medios como enlaces a páginas web y comunicación mediante correo electrónico, plataforma edmodo y papás.

## 2. LA EVALUACIÓN

### 2.1 CRITERIOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACION

Los porcentajes aplicados a los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación no varían. Para el alumnado que tenga resultados de aprendizaje pendientes de recuperar de la primera y segunda evaluación, se mantendrán los porcentajes pero los instrumentos de evaluación, si variarán, atendiendo a las instrucciones de la utilización de instrumentos de evaluación variados.

Los instrumentos para la recuperación en primera y segunda sesión ordinaria que voy a emplear son:

**A) 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 de recuperación entregados al alumnado.

**Para la evaluación del tercer trimestre se utilizará como instrumento las actividades planteadas en los planes de trabajo.**

## **2.2 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 número 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. En el caso de que se utilicen 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.

### **Calificación del primer y segundo trimestre**

Para obtener la calificación de los dos primeros trimestres se tendrán en cuenta los criterios de evaluación evaluados en los *dos trimestres con su ponderación*. *La nota del alumno/a en la evaluación será la resultante de sumar las puntuaciones ponderadas obtenidas en cada uno de los criterios de evaluación evaluados, tomando como referencia el 100% (10 puntos).*

***Ejemplo: Si durante los dos primeros trimestres se han evaluado 30 criterios que representan el 60 %, para obtener la calificación parcial, convertiremos el porcentaje mencionado en el 100% (10 puntos), de forma que podamos obtener la nota.***

**La nota del alumno/a se calculará del siguiente modo:**

**Si durante los dos primeros trimestres se han evaluado 30 criterios que representan el 60% y la suma de las calificaciones de los criterios de evaluación evaluados hasta el momento que obtiene el/la alumno/a es de 45), la nota será:**

$$\begin{array}{l} 60 \text{ -----} 10 \text{ puntos} \\ 45 \text{ -----} X \qquad \qquad X = 45 \cdot 10 / 60 = 7,5; \end{array}$$

**Calificación del tercer trimestre:**

El tercer trimestre se evaluará mediante las actividades enviadas al alumnado en los planes de trabajo. Para obtener la calificación del tercer trimestre se tendrán en cuenta los criterios de evaluación evaluados en el trimestre con su ponderación. La nota del alumno/a en la evaluación será la resultante de sumar las puntuaciones ponderadas obtenidas en cada uno de los criterios de evaluación evaluados, tomando como referencia el 100% (10 puntos).

**Ejemplo: Si durante el tercer trimestre se han evaluado 10 criterios que representan el 15%, para obtener la calificación parcial del alumno/a convertiremos el porcentaje mencionado en el 100% (10 puntos), de forma que podamos obtener la nota del alumno.**

**La nota del alumno/a se calculará del siguiente modo:**

**Si en el primer trimestre se han evaluado 10 criterios que representan el 15% y la suma de las calificaciones de los criterios de evaluación evaluados hasta el momento que obtiene el/la alumno/a es de 11), la nota será:**

$$\begin{array}{l} 15 \text{ -----} 10 \text{ puntos} \\ 11 \text{ -----} X \qquad \qquad X = 11 \cdot 10 / 15 = 7,33; \end{array}$$

**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.* <sup>[1]</sup> <sub>[SEP]</sub> 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, la calificación de la 1ª evaluación ordinaria, se realizará a partir de las calificaciones obtenidas en los dos primeros trimestres y el trabajo realizado durante el tercer trimestre, siempre que el trabajo realizado durante el tercer trimestre aumente la calificación y por tanto, favorezca al alumnado.**

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

### **3. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN**

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

#### **3.1 RECUPERACIÓN PRIMERA CONVOCATORIA ORDINARIA**

Se realizará una prueba ordinaria en el mes de junio para aquellos/as alumnos/as 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 y/o 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 1ª evaluación ordinaria sumaremos las calificaciones obtenidas ponderadas de cada criterio de evaluación evaluado durante los dos primeros trimestres, teniendo en cuenta la recuperación, lo dividiremos entre el porcentaje evaluado y lo multiplicaremos por 10. También se tendrán en cuenta las actividades realizadas por el alumnado durante el tercer trimestre, siempre que el trabajo realizado aumente la calificación y por tanto, favorezca al alumnado.

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.

### **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.<sup>[1]</sup> 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.*

Los/las alumnos/as que no han 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 y/o 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 superados.

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 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 10.

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.

### **3.3 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 y/o 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 superados.

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 teniendo en cuenta la recuperación, lo dividiremos entre el porcentaje evaluado y lo multiplicaremos por 10.

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.

# REPROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: **PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA**

**CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR: DIRECCIÓN  
EN COCINA**

**CURSO: 1º**

Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo

Decreto 256/2011, de 12 de agosto

Departamento/Profesores:

HOSTELERÍA Y TURISMO  
ROCÍO LOZANO GARCÍA

**REPROGRAMACIÓN DEBIDO A LA SITUACIÓN EXTRAORDINARIA**

Curso 2019/ 2020  
IES BUERO VALLEJO



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

Debido a la situación extraordinaria al suprimir las clases presenciales, se han visto modificados los instrumentos de evaluación utilizados para poder evaluar los CE pendientes tanto de la 1ª evaluación como de la 2ª evaluación para poder así llevar a cabo la 1ª evaluación ordinaria y a su vez la 2ª evaluación ordinaria. Así mismo, para la obtención de la nota de la 3ª evaluación se han programado actividades y así poder expresar esta evaluación con una nota y poder utilizarla, en el caso de que favorezca al alumno, para la obtención de la nota de la 1ª evaluación ordinaria. Para esto y teniendo en cuenta 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. [2020/2829] indica que Las modificaciones realizadas deberán garantizar la continuidad del curso y ajustar los criterios de evaluación, de calificación y recuperación.

En el caso del módulo Procesos de preelaboración y conservación en cocina de 1º en dirección en Cocina, la 2ª evaluación se realizó de forma telemática tomando como referencia las actividades realizadas de forma presencial hasta el momento de la suspensión de las clases presenciales.

Para la realización de la 1ª evaluación ordinaria se llevará a cabo en el marco de la evaluación continua, a partir de las evidencias de aprendizaje recogidas de los alumnos y alumnas antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales, es decir, de la primera y segunda evaluación parcial y del trabajo realizado durante el tiempo de suspensión de las actividades lectivas presenciales (tercera evaluación, siempre que favorezcan al alumno) además de las recuperaciones de la primera y segunda evaluación.

- **Para la obtención de la calificación del 3º trimestre:**

Las pruebas y actividades de ampliación del tercer trimestre 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.

Para la obtención de esta nota los alumnos han realizado diversas actividades obteniendo una calificación por cada una de ellas. Se realizarán en total 7 actividades a lo largo de este periodo, todas ellas están relacionadas con el RA4. Cada una de ellas llevará una nota y, para la obtención de la calificación del tercer trimestre, se realizará una media con todas ellas. Estas notas aparecerán en las calificaciones de la tercera evaluación del alumno/a.

- **Para la recuperación de la 1ª y 2ª evaluación:**

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. Para ello se tomarán como referencia las notas ya tomadas de PAT (Prácticas en aula taller), OD (Observación directa) y TC (trabajos de clase) que se hicieron de forma presencial y, Los NUEVOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN utilizados para evaluar los CE de evaluación pendientes son:

- Pruebas prácticas PP con vídeos en directo, fotografías y composiciones en Word de diferentes elaboraciones para poder evaluar las destrezas de los alumnos y así comprobar la superación de los CE prácticos pendientes.

- Trabajos y Actividades (TyA) con vídeos, fotos y documentos para comprobar la superación de CE teóricos.

Por lo citado anteriormente indicaré a continuación únicamente los CE que hay que evaluar de forma telemática ya que el resto estarían evaluados presencialmente. Dentro de estos CE indicaré el porcentaje con respecto al RA al que pertenece y, a su vez, expondré el/los nuevos instrumento/s de evaluación utilizado/s para cada uno de ellos con un porcentaje indicando así la relevancia de cada CE para después poder calcular la nota, tomando como referencia, como he nombrado antes, las notas ya tomadas de PAT (Prácticas en aula taller), OD (Observación directa) y TC (trabajos de clase) que se hicieron de forma presencial. Por lo tanto, en la siguiente tabla marcaré únicamente los CE que quedan por evaluar. También he de nombrar que hará media la parte A con la parte B siempre y cuando se alcance como mínimo la nota de un 4 en cada una de ellas. Los porcentajes se mantienen ya que el resto de notas, como ya he nombrado anteriormente, ya fueron tomadas de forma presencial.

Para superar los CE el alumno tendrá que sacar un 5 en los Trabajos y Actividades mandados para tal caso o en la Prueba Práctica virtual

- ✓ **ASIGNACIÓN A CADA CRITERIO DE EVALUACIÓN SU INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN: sólo se mostrarán los CE pendientes de la 1ª y la 2ª evaluación.**

PRUEBA PRÁCTICA						
<u>Resultados de aprendizaje</u>	<u>Criterios de evaluación</u>	Parte A 60%			Parte B 40%	
		OD 20%	PP 50%	PAT 30%	TC 40%	PE 60%
4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.	c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas.		X			
	d) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.		X			
	e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia		X			
	f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.		X			
<b>Setas/Hortalizas/Legumbres/Arroz y pasta</b>						

<u>Resultados de aprendizaje</u>	<u>Criterios de evaluación</u>	Parte A 60%			Parte B 40%	
		OD 20%	PP 50%	PAT 30%	TyA 40%	PE 60%
<b>4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.</b>	a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.				X	
	b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.				X	
	d) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.				X	
	e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia				X	
<b>Conservación y regeneración de alimentos</b>						
<u>Resultados de aprendizaje</u>	<u>Criterios de evaluación</u>	Parte A 60%			Parte B 40%	
		OD 20%	PP 50%	PAT 30%	TyA 40%	PE 60%
<b>2. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.</b>	a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos, recipientes y envases asociados a cada método.				X	
	b) Se ha caracterizado la técnica de conservación por vacío y se han reconocido sus aplicaciones en la cocina.				X	
	c) Se han reconocido las características y las diferencias entre la pasteurización y esterilización.				X	

	d) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.				X	
	f) Se han determinado las temperaturas y los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.				X	
	g) Se han reconocido la relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.				X	
<b><u>Resultados de aprendizaje</u></b>						
<b>3. Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características</b>	a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.				X	
	b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.				X	
	c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para la regeneración.				X	

- **Para la obtención de la calificación de la 1ª ordinaria**

Para la obtención de la calificación de la 1ª evaluación ordinaria se tendrán en cuenta las 3 evaluaciones haciendo una media entre ellas. En el caso de que la calificación de la 3ª evaluación pudiera afectarles negativamente en esta 1ª evaluación ordinaria, no se tomará en cuenta y sólo se utilizarán las calificaciones de la 1ª y la 2ª evaluación, ya que únicamente la 3ª evaluación servirá para favorecer al alumno según las instrucciones expuestas.

- **Para la obtención de la calificación de la 2ª ordinaria**

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 de la 1ª y 2ª evaluación al igual que se está haciendo para la 1ª evaluación ordinaria.

- **Actividades entre la 1ª evaluación ordinaria y la 2ª evaluación ordinaria**
  - Para los alumnos que hayan superado la 1ª evaluación ordinaria se les propondrán actividades de ampliación del curso como la realización de vídeos donde realizarán elaboraciones de productos en los que no se ha podido profundizar debido a la suspensión de las clases presenciales.
  - Para los alumnos suspensos en la 1ª evaluación ordinaria se elaborará un plan de recuperación de los aprendizajes no alcanzados antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales de la 1ª y 2ª evaluación al igual que se ha hecho para la 1ª evaluación ordinaria.
  
- **Pérdida de evaluación continua**

El alumnado que ha perdido la evaluación continua será evaluado en la 1ª evaluación ordinaria y la nota será el 100% de una prueba teórica o teórico-práctica. No hay ningún caso de PEC que haya adquirido CE durante el curso ya que únicamente están en esta situación dos alumnos que no se han incorporado al aula en ningún momento, por lo tanto su evaluación será la siguiente:

En la 1ª evaluación ordinaria para los alumnos con pérdida de evaluación continua, la calificación final será un 50% de la nota obtenida en los Trabajos y Actividades (marcado en azul) y un 50% de la nota obtenida en la prueba práctica (marcada en naranja) siendo necesario obtener un 5 en cada una de las partes.

Para obtener la nota de la parte de Trabajos y Actividades, dentro de cada uno de ellos se puntuará del 1 al 10 y, una vez tomadas las notas individuales de cada uno de ellos se sumarán las de los 8 trabajos y actividades (marcados en azul) y se dividirá la nota entre 8. El resultado debe dar superior a 5 para que pueda hacer media con la prueba práctica (marcada en naranja)

PRÁCTICO	ORGANIZACIÓN APROVISIONAMIENTO	MAQUINARIA	HORTALIZAS	SETAS	ESPECIAS	ARROZ Y PASTA	LEGUMBRES	REGENERACIÓN CONSERVACIÓN
CE: 1d,e,i,j 2e,f,h,i 3a,c,d,e ,f,g 4c,d,e,f, i	CE: 1d	CE: 1a,b,g,h	CE: 4a,b,d,e	CE: 4a,b, d,e	CE: 4a,b,d, e	CE: 4a,b, d,e	CE: 4a,b,d,e	CE: 2a,b,c,d,f,g 3a,b,c
X	X	X	X	X	X	X	X	X

En la 2ª evaluación ordinaria se actuará exactamente igual que en la 1ª evaluación ordinaria para estos alumnos.

- **INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN CON EL ALUMNADO DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN, DE LAS ACTIVIDADES, RESOLUCIÓN DE DUDAS.**

Con el fin de informar a las familias y al propio alumnado, los centros docentes harán públicas estas modificaciones antes de la evaluación ordinaria. Esta comunicación se realizará preferentemente a través de la plataforma Papás 2.0. además de las vías telemáticas que se están utilizando actualmente con el alumnado.

La comunicación con el alumnado la estoy realizando vía Telegram, Edmodo, papas 2.0 y correo electrónico además de videoconferencias por diferentes vías adaptándome a las necesidades de los alumnos.



Consejería  
de Educación  
y Ciencia



Unión Europea  
Fondo Social Europeo  
"El FSE invierte en tu futuro"



## REPROGRAMACIÓN 1º DIRECCIÓN DE COCINA

### MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

PROFESORA: Isabel Oliver Pérez

### CURSO 2019-2020: Ciclo Formativo de Grado Superior

Debido a la extraordinaria situación en la que nos encontramos desde el pasado 13 de marzo de 2020, generada por la crisis del Covid-19 de marzo del 2020, la programación del módulo de Formación y Orientación Laboral, presenta las siguientes modificaciones, siguiendo las Instrucciones, Órdenes y Resoluciones, publicadas por la Consejería de Educación, Cultura y Deportes de la Comunidad de Castilla la Mancha (marco normativo):

- **Instrucciones del 13 de Abril**, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes sobre medidas educativas para el desarrollo del Tercer Trimestre del curso 2019-2020. Ante la situación de Estado de Alarma provocada por causa del brote del virus COVID-19.

- **Orden EFP/365/2020, de 22 de abril**, por la que se establecen el marco y las directrices de actuación para el tercer trimestre del curso 2019-2020 y el inicio del curso 2020-2021, ante la situación de crisis ocasionada por el COVID-19.

- **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. [2020/2829]Anexo V. Formación Profesional

## CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

El desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje en el módulo de FOL tendrá en cuenta:

1. *El desarrollo de **planes de repaso y refuerzo** de contenidos aprendidos en los dos primeros trimestres para el alumnado que tiene las evaluaciones anteriores pendientes de superación, persiguiendo la adquisición y consolidación de aprendizajes relativos a dichas evaluaciones para su recuperación. Asimismo, se llevarán a cabo **planes de profundización** de los contenidos aprendidos en los dos primeros trimestres para el resto del alumnado que tenga las evaluaciones anteriores superadas.*

Los **contenidos y criterios de evaluación básicos** y esenciales, incluidos en las seis primeras unidades de trabajo evaluadas en los trimestres anteriores, que serán objeto, tanto de repaso y refuerzo, como de profundización, según proceda, versarán fundamentalmente sobre **el derecho del trabajo, las modalidades de contratación, las jornadas, el salario, cálculo de nóminas, así como el estudio y análisis de los distintos supuestos de modificación, extinción y suspensión de los contratos de trabajo.**



Consejería  
de Educación  
y Ciencia



Unión Europea  
Fondo Social Europeo  
"El FSE invierte en tu futuro"



2. Solo se realizará la presentación de **nuevos contenidos** pendientes de desarrollar y **planificados para la tercera evaluación** que resulten totalmente necesarios e imprescindibles para la progresión del aprendizaje del alumnado.

Los **NUEVOS CONTENIDOS BÁSICOS Y MÍNIMOS** programados para el tercer trimestre, incluidos en las unidades de trabajo 7, 8, 9, 10,11 y 12 de la programación, serán sintetizados en 3 unidades de trabajo, que serán objeto de adquisición de aprendizajes para su posterior evaluación y versarán fundamentalmente sobre el conocimiento del sistema de la **Seguridad Social**, la identificación y análisis de los **riesgos laborales** derivados de las condiciones de trabajo, así como de los daños a la salud que provocan y las diferentes medidas de prevención y/o protección más adecuadas para prevenirlos, actuación en caso de accidentes y **técnicas de primeros auxilios**, así como los contenidos relativos a la **búsqueda de empleo**.

La **TEMPORALIZACIÓN Y SECUENCIACIÓN DE LOS CONTENIDOS** se ajustará a los condicionamientos de la situación de confinamiento, evitando la sobrecarga de trabajo al alumnado, proporcionando plazos de tiempo razonables de realización y entrega de tareas y estableciendo un sistema de seguimiento y comunicación online sobre la evaluación continua realizada.

Para la superación de cada una de las pruebas, tanto pruebas objetivas como actividades evaluables, será necesario obtener una **calificación mínima de un 5**.

Es requisito indispensable participar de forma continua y apta en la entrega de las actividades online y pruebas de evaluación online que se programen durante este tercer trimestre, demostrando haber asimilado los aprendizajes previstos a lo largo del presente curso, en caso contrario, deberán realizar una prueba final de evaluación online de aquellos contenidos pendientes de superación en la **primera convocatoria ordinaria**. Los alumnos que vuelvan a obtener calificación negativa serán evaluados en **segunda convocatoria ordinaria**.

Los alumnos que tengan superada la primera ordinaria; recibirán planes de trabajo, hasta la celebración de la sesión de la segunda convocatoria ordinaria.

### **ALUMNOS CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA Y ALUMNOS CON MÓDULOS PENDIENTES**

El alumnado al que se le haya tramitado la **pérdida de evaluación continua**, así como a los **pendientes**, se les realizará una prueba final de evaluación online en la **primera convocatoria ordinaria** en la que la comprobación de los conocimientos adquiridos abarcará toda la materia. Los alumnos que vuelvan a obtener calificación negativa serán evaluados en **segunda convocatoria ordinaria**.

**REALIZACIÓN DE LA PUEBA:** El alumno que tenga algún resultado de aprendizaje suspenso, recibirá en su correo electrónico un examen que tendrá que realizar; y estando conectados en todo momento por videoconferencia mediante la plataforma "Jitsi Meet" con la profesora, se resolverán las dudas que les surja. Una vez finalizados los exámenes, serán enviados a la profesora, para su posterior corrección.





Consejería  
de Educación  
y Ciencia



Unión Europea  
Fondo Social Europeo  
"El FSE invierte en tu futuro"



**La fecha para la realización del examen sera el jueves 28 de mayo a las 10.30 horas.**

## PROCEDIMIENTOS, CONTENIDOS E INSTRUMENTOS 3ª EVALUACIÓN

Los procedimientos de evaluación se **diversificarán y serán consecuentes con la modalidad virtual**, adecuados a la etapa educativa y al módulo impartido, a las capacidades y características del alumnado y se centrarán en la **evaluación continua y formativa**.

Es por ello que, se van a ajustar los **procesos de evaluación**, promoviendo instrumentos variados y que tengan en cuenta la realidad existente, así, además de la realización de una **prueba de evaluación online**, se llevarán a cabo diversas **actividades online evaluables**, creativas, amenas, pudiendo **“evaluar no solo los conocimientos, sino muchas más habilidades y competencias, observando la capacidad para aplica los conocimientos a la práctica, de reflexión, expresión, análisis, etc.”**

Las **tareas online** exigibles al alumnado estarán orientadas a fomentar su pensamiento y capacidades, evaluando conocimientos, habilidades y competencias, observando la capacidad para aplicar los conocimientos a la práctica, así como la reflexión y el análisis.

**ELABORACIÓN DE DIFERENTES TAREAS 3ª EVALUACIÓN:** todas estas tareas deberán ser entregadas por el alumnado a fecha 4 de junio, para su evaluación, en la SESIÓN prevista para el 5 de junio. Estos trabajos serán:

a) Varios ejercicios de **Seguridad Social y Desempleo**, de la unidad 11 de el libro. “Tu libro de FP”.(Vistos y trabajados la mayoría de ellos en las clases presenciales).

- Realización de un examen de dicha unidad.( Examen tipo test, preguntas cortas y realización de casos prácticos)

**(R.A3. 17,5%puntos)**

b) **Actividad de Prevención de Riesgos Laborales**; correspondientes al bloque de Prevención, obligatorio para completar los contenidos del módulo de Fol.

**( R.A 5 y R.A 7. 9,5% puntos )**

d) **Elaboración de un Curriculum**, videocurriculum y darse de alta en la plataforma “linkedin”, carta de presentación y búsqueda de ofertas de empleo.. Estas actividades han sido propuestas para completar los contenidos del bloque de **Orientación Laboral**.

**(R.A 1. 7,5% puntos)**



Consejería  
de Educación  
y Ciencia



Unión Europea  
Fondo Social Europeo  
"El FSE invierte en tu futuro"



**La nota de la tercera evaluación será el trabajo de la 3ª evaluación; y este servirá para incrementar la nota de las dos primeras evaluaciones.**

## METODOLOGÍA

Siguiendo las instrucciones dadas por la Consejería de Educación en relación a la metodología, las prácticas y la organización del trabajo del profesorado se desarrollará como sigue:

1. Favoreciendo el uso de metodologías que utilicen **recursos variados y flexibles, accesibles** a todo el alumnado. (**videos tutoriales** para el desarrollo de los contenidos, **presentaciones Powerpoint** con resúmenes, **actividades y trabajos individuales y/o en grupo significativos**)
2. Se utilizarán **herramientas o sistemas de información** que faciliten la **enseñanza a distancia** como las **Plataformas EdModo, Plataforma Papás 2.0**, así como el **correo electrónico** y **plataformas de videoconferencias** como Zoom o Jitsty Meet.
3. Se mantendrá en la medida de lo posible, el **horario escolar** que se mantenía en la enseñanza presencial.
4. Las estrategias metodológicas empleadas tendrán como finalidad el **mantener** en el alumnado el **hábito de estudio**, la confianza en poder afrontar la tarea de forma autónoma y la seguridad de seguimiento y apoyo del profesorado en la realización de las mismas.
5. Se **adaptará el ritmo de trabajo**, para que éste sea razonable, adaptado a las condiciones del alumnado y evitando provocar estrés y ansiedad en los mismos y en las familias. Asimismo, se arbitrarán métodos que tengan en cuenta los diferentes ritmos de aprendizaje del alumnado, favorezcan la capacidad de aprender por sí mismos y promuevan el trabajo en equipo.
6. Las actividades irán encaminadas al refuerzo y profundización en los contenidos ya dados, avanzando solo en aquellos que se consideren básicos para la promoción o titulación y que no revistan una especial dificultad de asimilación teniendo en cuenta el formato de actividad no presencial.

Guadalajara, a 19 de Mayo de 2020

# **ANEXO PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA COVID- 19**

**CICLO FORMATIVO DE: FORMACIÓN PROFESIONAL  
BÁSICA**

**CURSO: 1º**

Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero

Decreto 55/2014, de 10 de julio

DECRETO 63/2014, de 24/07/2014

Departamento/Profesores:

HOSTELERÍA Y TURISMO  
ANTONIO GASCUEÑA SAINZ

Curso 2019/ 2020  
IES BUERO VALLEJO

## ÍNDICE

1.	INTORUCCIÓN.....	3
2.	CONTENIDOS	3
3.	METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO .....	7
4.	LA EVALUACIÓN.....	8
5.	ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN .....	19
6.	EVALUACIÓN TERCER TRIMESTRE, NOTA FINAL ORDINARIA Y TAREAS ENTRE LA 1ª Y 2ª ORDINARIA.....	21

## 1. INTRODUCCIÓN

Teniendo en cuenta la resolución de 30/4/2020 de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte 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.(2020/2829) indica que las modificaciones realizadas deberán garantizar la continuidad del curso y ajustar los criterios de evaluación, calificación y recuperación.

Para ello, he realizado un anexo a mi programación, dónde expongo qué, cuando 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.

## 2. CONTENIDOS COVID-19

Las unidades didácticas que había impartido antes de la situación de confinamiento han sido todas las respectivas al primer y segundo trimestre. Es decir, la UD 1,2,3,4,5,6,7,10 Y 11. Las UD 8 y 9 se podrán impartir en caso de que de tiempo después de los planes de trabajo individualizados y no supondrán una penalización en la nota del alumnado, si no que servirán para subir nota .

- **BLOQUES TEMÁTICOS**

UD	TÍTULO	HORAS APROXIMADAS	TRIMESTRE
0	INTRODUCCIÓN AL MÓDULO	5	1
1	TERMINOLOGÍA	5	1
2	EL SERVICIO EN COCINA	15	1
3	TÉCNICAS DE COCCIÓN	25	1
4	ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES: FONDOS, SALSAS, MARINADAS Y LIGAZONES	20	1
5	ELABORACIONES CULINARIAS SENCILLAS: APERITIVOS, TAPAS, ENTREMESSES, ENSALADAS, VERDURAS Y HORTALIZAS	25	2
6	ELABORACIONES CULINARIAS SENCILLAS: PASTA, ARROZ Y HUEVOS	15	2
7	ELABORACIONES CULINARIAS SENCILLAS: SOPAS, CREMAS Y POTAJES	15	2
8	ELABORACIONES CULINARIAS SENCILLAS: AVES, CARNES, PESCADOS Y MARISCOS	15	2
9	POSTRES BÁSICOS	20	3
10	GUARNICIONES Y ELEMENTOS DE DECORACIÓN	15	3
11	ACABADOS Y PRESENTACIONES	15	3
<b>TOTAL HORAS</b>		<b>190</b>	

• **ORGANIZACIÓN EN UNIDADES DIDÁCTICAS. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.**

**PRIMER TRIMESTRE**

Contenidos formativos <b><u>UD 1 Terminología culinaria</u></b>	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
1. Ejecución de técnicas de cocción: - Terminología culinaria	Interpretación y conocimiento de la terminología culinaria asociada.

Contenidos formativos <b><u>UD 2 El servicio en cocina.</u></b>	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
6. Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina:  - El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas. - Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place. - Documentación relacionada con los servicios. - Coordinación durante el servicio de cocina. - Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio. - Tareas de finalización del servicio. - Normativa higiénico-sanitario.	- Puesta a punto - Documentación y coordinación con la sala: La comanda, recorrido de la comanda, interpretación de la comanda y tipos de comanda. - Desarrollo del servicio: inicio, desarrollo y finalización de los servicios.

Contenidos formativos <b><u>UD 3 Técnicas de cocción</u></b>	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
1. Ejecución de técnicas elementales	- Técnicas elementales de cocción

<p>de cocción:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.</li> <li>- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.</li> <li>- Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La transmisión del calor: por conducción, por convección y por radiación.</li> <li>- La diferencia entre lo asado y lo cocido</li> <li>- Técnicas de cocinado: El asado, el breseado, el hervido, la fritura y el salteado.</li> </ul>
---	---

Contenidos formativos <b><u>UD 4 Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: fondos, salsas, marinadas y ligazones</u></b>	
<b>Contenidos básicos curriculares</b>	<b>Contenidos propuestos</b>
<p><b>2. Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</li> <li>- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.</li> <li>- Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Qué son las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones?</li> <li>- Fondos de cocina: Definición, clasificación, elaboración y tipos</li> <li>- Consomés y gelatinas: definición, clarificación del consomé y tipos de gelatinas</li> <li>- Salsas: definición, clasificación y tipos</li> <li>- Marinadas: definición y tipos</li> <li>- Elementos de ligazón: Definición y clasificación</li> </ul>

### SEGUNDO TRIMESTRE

Contenidos formativos <b><u>UD 5 Elaboraciones culinarias sencillas: aperitivos, tapas, entremeses, ensaladas, verduras y hortalizas.</u></b>	
<b>Contenidos básicos curriculares</b>	<b>Contenidos propuestos</b>
<p><b>3. Preparación de elaboraciones culinarias</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aperitivos, entremeses, tapas, ensaladas: clasificación y tipos</li> </ul>

<p>sencillas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción. Interpretación de la información contenida.</li> <li>- Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.</li> <li>- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.</li> <li>- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verduras y hortalizas: cocción, color, tiempo de cocción y métodos de cocinado.</li> <li>- Recetas, fichas técnicas e interpretación</li> </ul>
--	--

Contenidos formativos <b>UD 6 Elaboraciones culinarias sencillas: pasta, arroz y huevos.</b>	
<b>Contenidos básicos curriculares</b>	<b>Contenidos propuestos</b>
<p>3. Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción. Interpretación de la información contenida.</li> <li>- Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.</li> <li>- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.</li> <li>- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta: cocción, aplicaciones y salsas de acompañamiento</li> <li>- Arroz: cocción</li> <li>- Huevos: clasificación y preparaciones de los huevos</li> <li>- Recetas, fichas técnicas e interpretación</li> </ul>



Contenidos formativos <b>UD 7 Elaboraciones culinarias sencillas: sopas, cremas y potajes.</b>	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
3. Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:  - Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción. Interpretación de la información contenida. - Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración. - Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características. - Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultad	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopas y cremas: consomé, sopas guarnecidas claras, sopas guarnecidas espesas, gazpachos, royales, cremas de legumbres secas, cremas de hortalizas, veloutés, cremas ligadas por arroz,...</li> <li>- Potajes: Clasificación.</li> <li>- Recetas, fichas técnicas e interpretación</li> </ul>

### 3. METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO COVID-19

En el caso de UD de refuerzo y/o recuperación, se llevará a cabo mediante un plan de trabajo individualizado elaborado por el profesor. Estos planes de trabajo pueden ser teóricos y/o teórico-prácticos. En todos ellos se intentará que el alumno supere los criterios de cada RA para así poder superar el curso.

En el caso de alumnos con todos los RA y criterios aprobados, el profesor enviará trabajos de investigación para ampliar conocimientos. Existirá una explicación previa por parte del profesor mediante videos, pptx u otros medios..

Los alumnos realizarán el trabajo mediante el dispositivo que tengan en casa (Ordenador, móvil, Tablet...) y en el formato que estimen oportuno ya que no todos disponen de todas las herramientas de office por ejemplo.

Para facilitar el aprendizaje y sobre todo la comunicación directa con el alumnado, utilizaré la plataforma papás, Edmodo y Telegram donde compartiré con ellos los contenidos de cada UD así como la propuesta de trabajos, material complementario, etc. A su vez, esta plataforma será utilizada por ellos mismos para compartir con todos sus componentes los trabajos realizados y cualquier información que sea relevante para el buen funcionamiento de las clases. El hecho de utilizar 3 vías de comunicación no es nada más que para intentar dar soporte a todos los alumnos de alguna forma. El papás será obligatorio como principal vía de comunicación pero muchos alumnos no disponen de claves o no terminan de entenderlo y es por eso que además les adjuntaré los temas y

planes de trabajo por las otras vías. Además en Telegram podemos compartir videos y la comunicación es más rápida.

#### 4. LA EVALUACIÓN COVID-19

Teniendo en cuenta la resolución de 30/4/2020 de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte 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.(2020/2829) indica que las modificaciones realizadas deberán garantizar la continuidad del curso y ajustar los criterios de evaluación, calificación y recuperación.

Evaluaré el primer y segundo trimestre como prioridad con las notas que ya tenía antes de la situación del COVID. El tercer trimestre también será evaluado para obtener una nota media. A la hora de obtener la nota final ordinaria tendré en cuenta principalmente la media de los 2 primeros trimestres y únicamente tendré en cuenta la media del tercer trimestre siempre y cuando sea para favorecer al alumno

Los alumnos que tengan suspensos criterios de evaluación tendrán que realizar una recuperación mediante diferentes instrumentos de evaluación.

A continuación, plasmaré cómo van a ser los planes de trabajo según la situación en la que se encuentre cada alumno.

- **ALUMNOS CON TODOS RA SUPERADOS:** Se les enviarán planes de trabajo de refuerzo y ampliación. Se intentará que en estos trabajos se fomente la creatividad del alumno y que en todo momento permanezca motivado para que así los realice. Además les servirán para subir nota.
- **ALUMNOS CON ALGUNOS RA PENDIENTES:** Se les enviarán planes de trabajo individualizados que podrán incluir trabajos y/o ejercicios de clase, supuesto prácticos y video-recetas (Esto dependerá del RA y criterio a recuperar) para que puedan superarlos. Siempre habrá más de un instrumento de evaluación para evaluar dichos criterios.
- **ALUMNOS CON PEC O QUE NO ASISTEN A CLASE PERO NO TIENEN LA PEC:** Deberán recuperar cada RA pendiente con sus respectivos criterios mediante un plan de trabajo individualizado que podrá incluir trabajos y/o ejercicios de clase, supuesto prácticos y video-recetas. Siempre habrá más de un instrumento de evaluación para evaluar dichos criterios. Además se enviará la teoría mediante PDF adjunta si fuera necesario y se les enviará una nueva clave de Edmodo par que tengan todo el material a su disposición.

**\*De todo esto informaré a los alumnos mediante el escrito que dejo a continuación. En todo momento ellos sabrán qué tienen que recuperar y yo les iré informando y enviando las diferentes actividades cada 15 días.**

### **ESCRITO PARA EL ALUMNADO:**

Buenos días!

Según ordenes de educación, las tareas que vamos a mandar ahora serán orientadas a la recuperación de exámenes tanto teóricos como prácticos. En el caso de que no tengáis nada que recuperar, serán tareas de refuerzo para subir nota. Pueden ser tanto tareas nuevas como tareas en las que la nota es algo más baja.

A partir de ahora, os mandaré por privado a Edmodo y papás las tareas personalizadas.

En el caso de alumnos que tengan exámenes teóricos suspensos, será mediante trabajos y ejercicios para recuperar todos los criterios. En el caso de alumnos con parte práctica, será a través de fichas técnicas y video-recetas. Además, a estos alumnos, les adjuntaré el tema en pdf para que así no haya problemas por no tener libro. También decir que todas las tareas que se manden podrán ser quincenales en lugar de semanales como veníamos haciendo hasta ahora. En alumnos con la prueba práctica aprobada en al menos uno de los dos trimestres, se le realizará la media y si le da aprobado, quedará exento de realizar esa parte.

Tanto en la parte práctica como teórica, deberéis superar al menos la mitad de los criterios de cada UD para dar por superada la misma. Es decir, nota media de 5 en cada UD mínimo ( Estamos realizando nuevas programaciones para modificar todo lo necesario y así hacer una evaluación más justa debido a las adversidades que han surgido)

En cuanto tengamos el escrito de educación os lo pasaremos para que veáis que nos estamos amoldando a todo lo que nos dicen y que nuestro deber es facilitaros el material necesario para que hagáis todos los ejercicios.

Os dejo una tabla de todas las unidades didácticas vistas hasta ahora con lo que cada uno tiene que recuperar para que lo tengáis claro.

\*Los trabajos realizados durante cuentan también para nota obviamente

### **TEP (TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN)**

- **Unidad didáctica 1. Maquinaria, batería y herramientas (RA 2 a,b,c)**
- **Unidad didáctica 2. Instalaciones y equipamientos (RA 2 d,e,f)**
- **Unidad didáctica 3. Hortalizas(RA 3 a-h)**
- **Unidad didáctica 4. Especies y condimentos(RA 3 a-h)**
- **Unidad didáctica 5. Legumbres y huevos (RA 1 a-g)**
- **UD prácticas en aula taller y/o aula teórica (Todos los RA con criterios prácticos)**

### **PBPC(PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA)**

- **Unidad didáctica 1. Terminología (RA 1 a)**
- **Unidad didáctica 2. El servicio en cocina (RA 6 a-h)**
- **Unidad didáctica 3. Técnicas de cocción (RA 1 b-i)**
- **Unidad didáctica 4. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: Fondos, salsas, marinadas y ligazones (RA 2 a-f)**
- **Unidad didáctica 5, 6 y 7. Elaboraciones culinarias sencillas: Aperitivos, tapas, entremeses, ensaladas, verduras y hortalizas, pasta, arroz ,huevos, sopas, cremas y potajes (RA 3 a-j)**

- UD prácticas en aula taller y/o aula teórica (Todos los RA con criterios prácticos)

<b>ALUMNO</b>	<b>PENDIENTE TEP</b>	<b>PENDIENTE PBPC</b>
<b>NATHAN ARÉVALO</b>	TODO Y TODOS LOS TRABAJOS CONFINAMIENTO	TODO Y TODOS LOS TRABAJOS CONFINAMIENTO
<b>ALECSANDER ATLASOV</b>	UD 4 Y ALGUNOS TRABAJOS DE CONFINAMIENTO	ALGUNOS TRABAJOS DE CONFINAMIENTO
<b>ERIKA IGLESIAS</b>	REFUERZO	REFUERZO
<b>MARINA LOECHES</b>	UD1, UD2,UD3 Y UD PRÁCTICAS Y ALGUNOS TRABAJOS DE CONFINAMIENTO	TODO Y ALGUNOS TRABAJOS DE CONFINAMIENTO
<b>RAÚL PALOMARES</b>	TODO MENOS UD1,UD5 Y FICHAS RECETAS	TODO MENOS UD 5,6,7
<b>PAULA MANZANO</b>	REFUERZO	REFUERZO
<b>JENNIFER MARTÍN</b>	UD2 Y UD3	UD1 Y UD4
<b>RENZO MATOS</b>	UD3, UD 4 Y UD 5 Y ALGUNOS TRABAJOS CONFINAMIENTO	UD4 Y UD5 Y ALGUNOS TRABAJOS CONFINAMIENTO
<b>MISHELLE MUÑOZ</b>	REFUERZO	UD1 Y UD4
<b>SERGIO PRADO</b>	REFUERZO	REFUERZO
<b>LUCÍA RIVAS</b>	TODO Y TODOS LOS TRABAJOS CONFINAMIENTO	TODO Y TODOS LOS TRABAJOS CONFINAMIENTO
<b>MARCOS SASTRE</b>	UD3,UD 4 Y UD5 Y TODOS LOS TRABAJOS CONFINAMIENTO	UD5,6,7 Y UD PRÁCTICA TODOS LOS TRABAJOS CONFINAMIENTO
<b>M<sup>o</sup>CARMEN VIEJO</b>	TODO Y TODOS LOS TRABAJOS CONFINAMIENTO	TODO Y TODOS LOS TRABAJOS CONFINAMIENTO

- **Los instrumentos de evaluación para los criterios teóricos son ejercicios y/o trabajos y para los criterios prácticos un ejercicio práctico y un trabajo de video-recetas.**

- **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. En el caso de alumnos con PEC y algún resultado pendiente lo evaluaré.**

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.**

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 la media realizada de los siguientes instrumentos asociados a un porcentaje para poder adjudicar dichas notas:

- Parte A: Parte práctica puntuada de 1 a 10: 60% de la nota, que a su vez se desglosan de la siguiente manera:
  - Observación directa: 20% (higiene, comportamiento, participación, actitud, puntualidad y asistencia)
  - Pruebas prácticas: 50%
  - Prácticas en aula taller 30%
- Parte B: Parte teórica puntuada de 1 a 10: 40% de la nota, que se desglosará de la siguiente manera:
  - Pruebas escritas: 60% (Con formato tipo test, preguntas cortas y/o preguntas de desarrollo)
  - Trabajo de clase: 40% (Actividades, cuaderno, ejercicios escritos, exposiciones...)

\*Hará media la parte A con la parte B siempre y cuando se alcance como mínimo la nota de un 4 en cada una de ellas.

**\*El resultado final se calcula aplicando el porcentaje de cada RA a la nota que tiene y dividiendo entre tantos Ra como haya.**

También habrá que tener en cuenta las siguientes premisas:

**Los elementos de referencia para los alumnos que han asistido a clase o tienen un RA pendiente para evaluar serán:**

- \* Actividades previas de indagación: Test de ideas previas,...
- \* Hoja de seguimiento del alumno.
- \* Cuaderno de prácticas.
- \* Trabajos y/o actividades individuales o en grupo, exposición de trabajos en aula, realización de prácticas.
- \* Trabajos de ampliación.
- \* Actividades de refuerzo.
- \* Pruebas de conocimientos durante los trimestres y a su finalización con preguntas cortas, tipo test y/o de desarrollo.
- \* Exámenes de recuperación en las distintas evaluaciones.
- \* Exámenes finales ordinarios

**Los elementos de referencia para los alumnos que no han asistido a clase o que tienen RA pendientes para evaluar serán:**

- \* Trabajos
- \* Ejercicios
- \* Elaboración de recetario
- \* Video-recetas
- \* Participación en el envío de recetas

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

- **Alumnos que han asistido a clase o tienen alguna UD pendiente:** Les evaluaré conforme a mi programación inicial , dónde dispongo de todas las notas necesarias para poder realizar la evaluación del alumnado.

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 estableceré las diferentes metodologías utilizadas para superar los distintos criterios, los cuales todos tendrán el mismo valor a la hora de calificar y a su vez, cada uno de ellos, aparece asociado a uno o varios instrumentos para así poder expresar una calificación numérica a cada uno de ellos.

Dichos instrumentos, expuestos en el punto anterior, aparecerán con las siguientes siglas en la tabla siguiente: Prueba escrita (**PE**), trabajo de clase (**TC**), observación directa (**OD**), prácticas aula taller (**PAT**) y prueba práctica (**PP**).

- **Alumnos con PEC o que no han asistido a clase o tienen algún RA pendiente.**  
**Existirán 5 instrumentos para evaluar que se corresponden a instrumentos parecidos a los que tenía para así poder hacer la evaluación más justa:**
  1. **Criterios teóricos:** Trabajos(Se corresponden con TC) y ejercicios de clase(Se corresponden con PE)
  2. **Criterios prácticos:** Trabajo de elaboración de recetario(Se corresponden con PAT) y video-recetas(Se corresponden con PP)
  3. **Participación en el envío de trabajos:** Se corresponde con OD

PRIMER TRIMESTRE						
Unidad didáctica 1. Terminología						
<u>Resultados de aprendizaje</u> <u>100%</u>	<u>Criterios de evaluación</u>	Parte A 60%			Parte B 40%	
		OD 20%	PP 50%	PAT 30%	TC 40%	PE 60%
1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.					X
Unidad didáctica 2. El servicio en cocina						
<u>Resultados de aprendizaje</u> <u>100%</u>	<u>Criterios de evaluación</u>	Parte A 60%			Parte B 40%	
		OD 20%	PP 50%	PAT 30%	TC 40%	PE 60%
	a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.	X			X	
	b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones	X	X	X	X	

<b>6.</b> Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	recibidas o procedimientos establecidos.					
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.	X	X	X	X	
	d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.	X				
	e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.	X	X	X	X	
	f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	X		X		
	g) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.	X		X		
	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.	X		X		
Unidad didáctica 3. Técnicas de cocción						
<b><u>Resultados de aprendizaje</u></b> <b><u>100%</u></b>	<b><u>Criterios de evaluación</u></b>	<b>Parte A 60%</b>			<b>Parte B 40%</b>	
		<b>OD 20%</b>	<b>PP 50%</b>	<b>PAT 30%</b>	<b>TC 40%</b>	<b>PE 60%</b>
<b>1.</b> Ejecuta técnicas de cocción	b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	X				X
	c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	X				X
	d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	X		X		X
	e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	X				X



identificando sus características y aplicaciones.	f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.	X		X		
	g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.	X		X		X
	h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	X		X		
	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.	X		X		

Unidad didáctica 4. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: Fondos, salsas, marinadas y ligazones.

<b><u>Resultados de aprendizaje</u></b> <b><u>100%</u></b>	<b><u>Criterios de evaluación</u></b>	<b>Parte A 60%</b>			<b>Parte B 40%</b>	
		<b>OD 20%</b>	<b>PP 50%</b>	<b>PAT 30%</b>	<b>TC 40%</b>	<b>PE 60%</b>
<b>2.</b> Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.	X				X
	b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	X	X	X		X
	c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.	X	X	X		X
	d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	X	X	X		X
	e) Se han desarrollado los	X				X

	procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.		X	X		
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental	X	X	X		
<b>SEGUNDO TRIMESTRE</b>						
Unidad didáctica 5. Elaboraciones culinarias sencillas: Aperitivos, tapas, entremeses, ensaladas, verduras y hortalizas.						
<u>Resultados de aprendizaje</u> <u>100%</u>	<u>Criterios de evaluación</u>	Parte A 60%			Parte B 40%	
		OD 20%	PP 50%	PAT 30%	TC 40%	PE 60%
	a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.					X
	b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.	X	X	X		X
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.		X	X		X

<b>3.</b> Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	X	X	X		X
	e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	X	X	X		
	f) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.	X	X	X		
	g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.	X	X	X		X
	h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	X	X	X		X
	i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	X	X	X		X
	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.	X	X	X		

Unidad didáctica 6. Elaboraciones culinarias sencillas: Pasta, arroz y huevos.

<b><u>Resultados de aprendizaje</u></b> <b><u>100%</u></b>	<b><u>Criterios de evaluación</u></b>	<b>Parte A 60%</b>			<b>Parte B 40%</b>	
		<b>OD 20%</b>	<b>PP 50%</b>	<b>PAT 30%</b>	<b>TC 40%</b>	<b>PE 60%</b>
<b>3.</b> Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y	a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	X			X	X
	b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.	X	X	X	X	X
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	X	X	X	X	X
	d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	X	X	X	X	X

aplicando los diferentes procedimientos.	e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	X	X	X		
	f) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.	X	X	X		
	g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.	X	X	X	X	X
	h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	X	X	X	X	X
	i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	X	X	X	X	X
	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.	X	X	X		

Unidad didáctica 7. Elaboraciones culinarias sencillas: Sopas, cremas y potajes.

<b><u>Resultados de aprendizaje</u></b> <b><u>100%</u></b>	<b><u>Criterios de evaluación</u></b>	<b>Parte A 60%</b>			<b>Parte B 40%</b>	
		<b>OD</b> <b>20%</b>	<b>PP</b> <b>50%</b>	<b>PAT</b> <b>30%</b>	<b>TC</b> <b>40%</b>	<b>PE</b> <b>60%</b>
3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas	a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	X				X
	b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.	X	X	X		X
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	X	X	X		X
	d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	X	X	X		X

identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	X	X	X		
	f) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.	X	X	X		
	g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.	X	X	X		X
	h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	X	X	X		X
	i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	X	X	X		X
	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.	X	X	X		

**\*\*Cabe destacar que en todas las pruebas y/o trabajos escritos y/o prácticas 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 cuál deberá recuperar esa prueba al completo si no fuera así.**

**Los alumnos con PEC o que no hayan asistido a clase y no presenten los planes de trabajo individualizados, tendrán una nota de suspenso**

## 5. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN COVID 19

### - 1ª Evaluación Final Ordinaria (5 JUNIO):

Los alumnos que tengan PEC, recibirán el plan de trabajo individualizado 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 y un 50% de la nota obtenida en los planes de trabajo prácticos

Los alumnos que tengan algún Ra o criterio suspenso, recibirán su plan de trabajo y se le hará la nota media una vez aprobado con el resto de notas al igual que especifico en mi programación de curso.

- **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 del primer y segundo trimestre y los enviarán antes del día 23 para poder evaluarlos.

**Cabe destacar que en todas las pruebas y/o trabajos escritos y/o prácticas 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 cuál deberá recuperar esa prueba al completo si no fuera así. Los alumnos con PEC o que no hayan asistido a clase y no presenten los planes de trabajo individualizados, tendrán una nota de suspenso**

### **EVALUACIÓN TERCER TRIMESTRE**

Teniendo en cuenta la resolución de 30/4/2020 de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte 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.(2020/2829) indica que las modificaciones realizadas deberán garantizar la continuidad del curso y ajustar los criterios de evaluación, calificación y recuperación.

El tercer trimestre será evaluado para obtener una nota media. Ésta nota media la obtendré aplicando a cada Ra con su instrumento utilizado(trabajos) un porcentaje del 100%. Una vez tenga las notas, las sumaré y dividiré entre tantos trabajos como se hayan realizado.

<b>INSTRUMENTO</b>	<b>RA</b>	<b>%</b>	<b>NOTA</b>
TRABAJO 16-19 MARZO	6	100%	
TRABAJO 23-27 MARZO	6	100%	
TRABAJO 30 MARZO-3ABRIL	TODOS	100%	
TRABAJO 14-17ABRIL	4	100%	
TRABAJO 20-24ABRIL	INDIVIDUALIZADO	100%	
TRABAJO 27ABRIL-8MAYO	4	100%	
TRABAJO 11-22MAYO	3	100%	
TRABAJO 25MAYO-4JUNIO	3	100%	
			NOTA 3ª EVALUACIÓN: SUMA DE NOTAS /8

### **NOTA FINAL ORDINARIA**

A la hora de obtener la nota final ordinaria tendré en cuenta principalmente la media de los dos primeros trimestres y únicamente tendré en cuenta la media del tercer trimestre siempre y cuando sea para favorecer al alumno.

### **PLAN DE TRABAJO 5-23 JUNIO (ENTRE LA 1ª Y 2ª ORDINARIA)**

Con el fin de continuar con las clases, los alumnos que tengan el módulo superado recibirán tareas de refuerzo, investigación y/o ampliación. En este caso, trataré de enviar tareas motivadoras para poder conseguir que el alumno pueda seguir trabajando hasta final de curso.

- En el caso de alumnos con RA suspensos, trabajarán un plan de trabajo individualizado como ya he mencionado para que puedan superar el

ANEXO MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN MÓDULO CAMP 1º DC

DEBIDO A LA CRISIS PROVOCADA POR EL COVID-19

**REPROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE:  
CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO  
DE MATERIAS PRIMAS**

**CICLO FORMATIVO *GRADO SUPERIOR:*  
DIRECCIÓN EN COCINA**

*(R.Decreto 687/2010)*

**CURSO: 1º**

*Profesor:*

*ADOLFO RUIZ GÜIL*

*Curso 2019/ 2020*

IES ANTONIO BUERO VALLEJO



## ANEXO MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN MÓDULO CAMP 1º DC

### DEBIDO A LA CRISIS PROVOCADA POR EL COVID-19

Atendiendo a 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. [2020/2829] se modifica lo siguiente de la programación de CAMP en la modalidad de curso presencial de primer curso:

- En la Instrucción 3ª se cita que se deberán garantizar la continuidad del curso y ajustar los criterios de evaluación, de calificación y recuperación.

**En base a esto, se tendrán en cuenta los criterios de evaluación de mínimos imprescindibles suspensos en la primera y segunda evaluaciones parciales como únicos elementos necesarios de superar para los que tengan esos resultados de aprendizaje suspensos y por tanto el módulo suspenso en la primera o segunda evaluación parcial. El alumno que tenga aprobados/superados los diferentes resultados de aprendizaje evaluados durante esas dos primeras evaluaciones tendrá el módulo superado de manera positiva.**

- Instrucción 4ª que hace alusión a la evaluación, promoción y titulación en su apartado a) se utilizarán procedimientos de evaluación diversos que serán consecuentes con el sistema de educación a distancia, adecuados a cada etapa y a cada asignatura, a las capacidades y a las características del alumnado y se centrará en la evaluación continua.

**Se evaluará a los alumnos con resultados de aprendizaje no alcanzados en las dos primeras evaluaciones parciales mediante 1 o 2 instrumentos antes de la evaluación ordinaria, primero mediante un prueba oral individual de preguntas cortas en una videollamada/entrevista o similar siendo un sistema parecido al utilizado en clase presencial (una vez que he visto que todos los alumnos pueden utilizar dicho sistema) lo que garantizaría una calificación de primeras más homogénea con el resto de alumnos ya aprobados, y si el alumno no superase esa primera prueba con una calificación de 5 en esos resultados, se utilizaría un segundo instrumento, sería con un trabajo teniendo en cuenta los criterios no superados y con la base de cada uno de los trabajos previos realizado en clase de esos resultados de aprendizaje suspensos concretos durante el curso en esas dos primeras evaluaciones parciales. El primer instrumento o prueba se calificará de 0 a 10, esa segunda recuperación u oportunidad posible se calificará con un 5 si está superado satisfactoriamente y sino de manera insuficiente debiendo recuperarlo en una prueba objetiva final, debido a que ya tiene una parte realizada durante el curso y sólo sería completarla añadiendo los contenidos restantes hasta comprobar que se ha adquirido el resultado de aprendizaje concreto mediante los criterios de evaluación del mismo y es además un instrumento que requiere demostrar un nivel de destreza o de adquisición de conocimientos menor y también sería injusto y un agravio comparativo con el alumnado que superó mediante una prueba multiopción o de preguntas cortas en clase ya fuera en el primer intento o en su recuperación, e incluso con la prueba de tipo oral en la primera recuperación en este estado de excepción. Además de esas dos pruebas de recuperación el**

## ANEXO MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN MÓDULO CAMP 1º DC

### DEBIDO A LA CRISIS PROVOCADA POR EL COVID-19

alumnado suspenso tendrá otra oportunidad mediante una prueba objetiva antes de la primera evaluación ordinaria.

- Anexo V en base al apartado d) cita que La primera evaluación ordinaria se llevará a cabo en el marco de la evaluación continua, a partir de las evidencias de aprendizaje que el profesorado haya recogido de sus alumnos y alumnas antes de la suspensión de las actividades lectivas presenciales, es decir, 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. Cada centro establecerá los procedimientos y criterios y los adaptará a cada situación individual.

La normativa fija que la calificación de la primera evaluación ordinaria se obtendrá de la media ponderada de los criterios evaluados durante las dos primeras evaluaciones parciales del curso, teniendo también en cuenta las recuperaciones a los suspensos durante el tercer trimestre. Atendiendo también a la normativa e instrucciones sacadas durante la crisis del covid-19 se tendrán en cuenta las actividades desarrolladas durante el tiempo de confinamiento (parte del 2º trimestre y el 3º trimestre completo) pudiendo incrementarse la calificación final del módulo nunca en perjuicio de la nota obtenida tras las dos primeras evaluaciones y las pertinentes recuperaciones de los resultados de aprendizaje suspensos con sus criterios de evaluación asociados.

La calificación de la segunda evaluación de este módulo que tuvo lugar en Abril tiene carácter de continua y sumativa (ya que es una media ponderada de todos los criterios y resultados trabajados y evaluados hasta ese momento) por tanto para los alumnos tendría también valor base de evaluación final.

**TODOS LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE JUNTO CON SUS CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS DEL MÓDULO DE CAMP SE MANTIENEN EN SU VALOR ORIGINAL, LOS EVALUADOS EN LAS PRIMERAS EVALUACIONES PARCIALES SE UTILIZARÁN PARA CALIFICAR LA PRIMERA EVALUACIÓN ORDINARIA Y SÓLO LOS DE LA TERCERA PARA CALIFICAR POSITIVAMENTE ESAS DOS PRIMERAS EVALUACIONES, COMPLETANDO ASÍ LA TOTALIDAD DE LA PROGRAMACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE ESTE MÓDULO.**

Los Resultados de aprendizaje con sus criterios de evaluación asociados que han sido evaluados tras las dos primeras evaluaciones son:

#### **1. Seleccionar materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones. (UT 1 Y 5)**

Criterios de evaluación:

## ANEXO MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN MÓDULO CAMP 1º DC

### DEBIDO A LA CRISIS PROVOCADA POR EL COVID-19

- a) Se han descrito y clasificado las materias primas en restauración.
- b) Se ha analizado la organización de las materias primas teniendo como referencia el código alimentario.
- cd) Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas y Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.
  - 3.- Aceite Oliva Virgen. Vinagre, Condimentos y especias.
  - 5.- Arroz. Cereales. Miel, Productos de panadería, pastelería y repostería.
- e) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.
- fg) Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria y Se han identificado y caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria.
  - 3.- Aceite Oliva Virgen. Vinagre, Condimentos y especias.
  - 5.- Arroz. Cereales. Miel, Productos de panadería, pastelería y repostería.

### **2. Recepcionar materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria. (UT 2)**

Criterios de evaluación:

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

### **3. Almacenar materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación. (UT 3)**

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado los lugares para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.
- b) Se han determinado los métodos de conservación idóneos para las materias primas.
- c) Se han determinado las temperaturas y los envases adecuados para la conservación de los géneros hasta el momento de su uso.
- d) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- e) Se ha mantenido el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza.

## ANEXO MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN MÓDULO CAMP 1º DC

### DEBIDO A LA CRISIS PROVOCADA POR EL COVID-19

- f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y controlado la recogida de residuos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

#### **4. Controlar consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros. (UT 4)**

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito el concepto de control de existencias en restauración.
- b) Se han caracterizado los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén, su control, la documentación asociada y las relaciones interdepartamentales entre los departamentos involucrados.
- c) Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor y su control.
- d) Se han realizado diversos tipos de inventarios y se han descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias.
- e) Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias.
- f) Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.
- g) Se han utilizado aplicaciones informáticas para el control de consumos y existencias en economato.

**La calificación de la tercera evaluación se obtendrá de la ponderación (media ponderada) de los resultados de aprendizaje evaluados con sus criterios de evaluación asociados durante este periodo que son el restante que quedaba antes de la suspensión de las clases. El valor de cada criterio (al igual que en la evaluación ordinaria) es incrementado en su valor de manera porcentual al igual que el resto que quedaba por evaluar para dar la nota sobre 10 con una regla de tres, con la finalidad de mantener en todo momento la uniformidad de la diferencia porcentual entre los mismo debido a su importancia. Esta calificación se tendrá en cuenta de manera positiva en beneficio del alumno en su calificación final nunca en detrimento de la misma. El alumno que sólo haya trabajado y reforzado sus partes suspensas habiéndolas aprobado durante este tercer trimestre pero no avanzado en contenidos nuevos será calificado con al menos un 5 si ha recuperado todas las partes suspensas y verá al menos reflejado ese esfuerzo en esa calificación.**

**Los Resultados de aprendizaje con sus criterios de evaluación asociados que serán evaluados en la tercera evaluación son:**

#### **1. Seleccionar materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones. (UT 1 Y 5)**

Criterios de evaluación:

- cd) Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas y Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.
  - 1.- Carnes frescas, Embutidos y Jamones. Quesos y mantequillas.
  - 2.- Pescados, mariscos y crustáceos.
  - 4.- Frutas y frutos secos. Hortalizas y legumbres.

## ANEXO MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN MÓDULO CAMP 1º DC

### DEBIDO A LA CRISIS PROVOCADA POR EL COVID-19

fg) Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria y Se han identificado y caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria.

- 1.- Carnes frescas, Embutidos y Jamones. Quesos y mantequillas.
- 2.- Pescados, mariscos y crustáceos.
- 4.- Frutas y frutos secos. Hortalizas y legumbres.

**NOTA:** También se han reforzado durante dos semanas los RA2 Y RA3 mediante actividades de consolidación de contenidos ya desarrollados y practicados en las clases, que se tendrán en cuenta para la evaluación positiva de esos dos resultados.

**La calificación de la primera evaluación ordinaria** por tanto será el valor de cada criterio trabajado y/o evaluado en las dos primeras evaluaciones parciales incrementado en su valor de manera porcentual al igual que el resto para dar la nota sobre 10 con una regla de tres (ya realizado en la segunda evaluación parcial), modificando esa nota a los alumnos que hayan recuperado los diferentes criterios imprescindibles durante la tercera evaluación por la sustitución en cada parte de su nota positiva obtenida. Con la finalidad de mantener en todo momento la uniformidad de la diferencia porcentual entre los mismo debido a su importancia, se mantienen esos mismos porcentajes y se planifica el desarrollo de la totalidad de los contenidos además de actividades de refuerzo durante la tercera evaluación parcial, debido a que la gran mayoría del grupo calificaba muy positivamente en la gran mayoría de resultados de aprendizaje ya evaluados. Estos contenidos que faltaban por desarrollarse previamente y que se han avanzado durante el tiempo de confinamiento se evaluarán con los criterios de evaluación ya fijados en la programación del módulo modificando únicamente el instrumento para su comprobación o grado de adquisición que será mediante un trabajo de desarrollo guiado o autónomo y/o una prueba objetiva para los alumnos que no han podido desarrollar por completo dichos trabajos durante el periodo debido a sus circunstancias personales. El valor de esos criterios y esos resultados no se modifica tampoco, pero sólo serán tenidos en cuenta para la obtención de la nota parcial de la tercera evaluación, que sólo tendrá en cuenta de manera positiva en beneficio del alumno para la obtención de la calificación final del módulo en la primera evaluación ordinaria.

- Anexo V En base al apartado e) La segunda evaluación ordinaria sólo tendrá en cuenta las partes evaluadas en las dos primeras evaluaciones parciales tanto para su evaluación como para su calificación.

**Por tanto se diseñará nuevamente las recuperaciones sólo de los criterios de mínimos exigibles examinados durante las dos primeras evaluaciones parciales, pudiendo nuevamente recuperar al igual que antes de la primera evaluación ordinaria mediante:**

- I. Examen oral individual de preguntas cortas por videollamada/entrevista o similar.
- II. Trabajos complementarios de contenidos mínimos vistos en clase.
- III. Prueba objetiva antes de la segunda evaluación ordinaria.

**ANEXO MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN MÓDULO CAMP 1º DC**

**DEBIDO A LA CRISIS PROVOCADA POR EL COVID-19**

**Los criterios de calificación para la segunda evaluación ordinaria serán los mismos que los empleados para la primera ordinaria excluyendo la posible calificación positiva en la tercera evaluación para la calificación final del módulo.**

**C.F.G.S**  
**AGENCIAS DE VIAJES**  
**Y**  
**GESTION DE EVENTOS**

# **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



Redactada según las instrucciones de 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

## ÍNDICE

1. CONTENIDOS .....	3
2. EVALUACIÓN DE CONTENIDOS y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN .....	7
3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
4. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN .....	9
5. RECUPERACIÓN SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA.....	9

Redactada según las instrucciones de 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

## 1. CONTENIDOS

BLOQUES TEMÁTICOS que faltaban impartir en el momento de la suspensión de las clases presenciales:

### MARKETING 2019-2020

						30%	4%	2%	
						RDO 5	RDO 6	RDO 7	
		RDO 1	RDO 2	RDO 3	RDO 4	RDO 5	RDO 6		
PLAN DE MARKETING	Elementos					a			
	Importancia					b			
	Análisis de otros planes				f g	c			
	Análisis del entorno					d	d		
	Análisis de la competencia					e			
	Plan de Acción					f			
	Estudio de los Recursos					g	e		
	Control del PM					h			
	Presentación del PM					i			
	Incluido las implicaciones ambientales en PM					j			
Proceso de decisión de compra de consumidores	Motivos del consumidor	Las notas de los criterios de este resultado se evaluarán conjuntamente con otros resultados según muestra esta tabla de evaluación					a		
	Fases de compra						b		
	Quien participa en el proceso de cp						c		
	como influye el impacto social						d		
	Post compra						e		
	como percibir si un cliente esta satisfecho						f		
CRITERIOS DEL CONSUMERISMO	Peculiaridad del mercado						RDO 7		
	Origen del consumerismo						a		
	Reacion de las empresas						b		
	Respuesta de las empresas						c		
	Normativa que protege al consumidor						d		
	Derechos y deberes de los consumidores						e		
							f		

3º TRIMESTRE

---

Redactada según las instrucciones de 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

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, estando relacionado con los resultados 5, 6 y 7 en su mayor parte.

Se decide trabajar los contenidos del Plan de Marketing, dada la importancia de los contenidos del tercer trimestre, los contenidos asociando el trabajo para reforzar los ya impartido y así poder mejorar y ayudar al alumnado.

Se decide unificar el porcentaje de los resultados no dados, el Rdo 6 y el Rdo 7, en el Resultado 5. Al mismo tiempo que se imparten los nuevos contenidos y refuerzan los ya impartidos a través de planes de trabajo que semanalmente se les hace llegar al alumnado.

Los contenidos del Resultado 5 son importantes para entender y contribuir a alcanzar como objetivo general del título: e) Analizar las herramientas y estrategias del marketing reconociendo sus fases y aplicaciones para proponer programas de promoción, comunicación y distribución; y las competencias a), d), e), del título.

Redactada según las instrucciones de 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

		MODIFICACIÓN CONTENIDOS Y EVALUACIÓN DEL 3º TRIMESTRE POR EFECTOS DEL COVID 19				
no se trabajarán	Rdo. 6. Interpretación del proceso de decisión en el consumidor y la consumidora					
	Rdo. 7. Caracteriza los criterios del «consumerismo» relacionándolos con sociedad, marketing y ética.					
	<b>Rdo 5. Caracteriza el plan de marketing relacionándolo con los diversos tipos de empresa y productos-servicios.</b>		<b>36%</b>			
			TEMA 6	Planes de trabajo Semanales	prueba escrita / preguntas	
Resultados asociados según los planes semanales de trabajo.	RDO 1	a) Se han descrito los elementos básicos que conforman el plan de marketing.	T 6: punto 6.1	27 - 30 ABRIL	Todos los lunes tendréis unas preguntas programadas a resolver para ver si vais entendiendo el procedimiento y que me servirán para evaluar los criterios.	
	RDO 2 / RDO 3	b) Se ha valorado la importancia de un plan de marketing en una empresa turística.	T 6: punto 6.2	27 - 30 ABRIL		
	RDO 2 / RDO 3 / RDO 4	c) Se ha realizado el análisis de otros planes empresariales e institucionales relacionados con el plan de marketing.	T 6: punto 6.2 / 6.3	27 - 30 ABRIL		
	RDO 2 / RDO 3	d) Se han identificado los principales factores del entorno con incidencia en el plan de marketing.	T 6: punto 6.3.1.	L04 - V08 MAYO		
	RDO 4	e) Se ha analizado la competencia y el potencial de mercado.	T 6: punto 6.3.2 / 6.3.3	L04 - V08 MAYO		
	RDO 3	f) Se ha realizado el plan de acción, con sus estrategias y tácticas.	T 6: punto 6.3.4	L04 - V08 MAYO		
		g) Se han definido los recursos necesarios para establecer las estrategias propuestas y para la consecución de los objetivos del plan de marketing.	T 6: punto 6.3.5	L18 - V29 MAYO		
		h) Se ha realizado el control de cumplimiento y calidad del plan de marketing con las técnicas adquiridas.	T 6: punto 6.3.6	L18 - V29 MAYO		
	solo lo harán unos pocos	i) Se ha realizado la presentación del plan de marketing con las pautas establecidas y ante los responsables implicados.	T 6: punto 6.4	L25mayo - 05 junio		semana se procederá a realizar el
		j) Se han valorado las implicaciones ambientales de la implementación de un plan de marketing propuesto.	T 6: punto 6.5	L25mayo - 05 junio		exámen de 1º ordinaria (ya

Los contenidos del Resultado 5 se relacionan con el tema 6 del libro de referencia en clase:

	RDO 1	RDO 2	RDO 3	RDO 4	RDO 5	RDO 6
PLAN DE MARKETING	Elementos				a	
	Importancia				b	
	Análisis de otros planes			f	g	c
	Análisis del entorno				d	d
	Análisis de la competencia				e	
	Plan de Acción				f	
	Estudio de los Recursos				g	e
	Control del PM				h	
	Presentación del PM				i	
	implicaciones ambientales en PM				j	

Redactada según las instrucciones de 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

## **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:

- Con los contenidos que se imparten, se refuerzan contenidos impartidos mejorando sus resultados y competencias.
- Los contenidos 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 seguimiento y evaluación: siendo las tareas con fecha de entrega, pruebas programadas en horario de clases y exámenes o pruebas escritas/prácticas para consolidar lo trabajado y reforzar lo impartido.
- El procedimiento de evaluación y por ende calificación, se ven modificado. Se hace un refuerzo en los resultados de aprendizaje alcanzados y al mismo tiempo se refuerzan otros para alcanzar resultados de aprendizaje en el 3º trimestre que no penalizará en su resultado académico.
- 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 durante las sesiones semanales.

## **2.- METODOLOGÍA DE DOCENTE**

Los resultados de aprendizaje 6 y 7 NO se contemplan su evaluación para la primera ordinaria. Se incluirán en el informe después de la Sesión Extraordinaria de Junio para tenerlo en cuenta de cara al próximo curso 2020/2021.

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 según muestra la tabla de arriba.

A los alumnos se les facilitará semanal y/o quincenalmente planes de trabajo y estudio a través de la plataforma Classroom con tarea para presentar cada 15 días en la plataforma con la que se trabaja desde el

Redactada según las instrucciones de 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

inicio del curso. Con la aplicación Microsoft Teams se tendrán clases on line una vez por semana para explicar conceptos, aclarar dudas e interactuar con los estudiantes.

Se utilizará la aplicación Google Form o el formato preguntas de Classroom para hacer seguimiento de contenidos trabajados y evolución del alumno. Se programarán en horario de clase y todos los alumnos estarán informados por varias vías: Papas y Classroom

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.

## **2. EVALUACIÓN DE CONTENIDOS y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

La evaluación final del aprendizaje del alumnado durante el presente curso se considerará:

- 3º evaluación: Toda la ponderación de la nota que se obtenga será sobre un 10. La suma de todas las calificaciones de las tareas que semanalmente vayan entregando, junto con las notas de las preguntas que semanalmente responderán y el Plan de Marketing que como trabajo entregarán a finales del mes de mayo, y se hará media sobre los tres instrumentos utilizados para dar nota sobre 10 al tercer trimestre.
- La nota del módulo: se tendrá en cuenta las notas recogidas en las sesiones de evaluación de los anteriores trimestres y se utilizará la obtenida en el 3º trimestre. Se unificarán los resultados en la tabla excell que de cada alumno se tiene y la nota que el alumno le de en la hoja de cálculo será la que obtenga en la 1º sesión ordinaria.
- Las pruebas y actividades que se van a realizar durante el periodo de suspensión de las actividades lectivas presenciales, asociadas a los resultados descritos en el cuadro expuesto arriba, se contemplarán a efectos de aumentar la calificación que tenía el alumno con anterioridad a la suspensión en los criterios y resultados ya evaluados, pudiendo mejorar sus calificaciones. Se persigue beneficiar siempre al alumno.
- Los alumnos que no presenten nada, ni de refuerzo ni de recuperación, durante el estado de alarma se le puntuará con un 1 y solo se tendrá en cuenta los resultados obtenidos en los trimestres anteriores y ya evaluados. Estos contenidos serán los que se evalúen en la segunda evaluación ordinaria.

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

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

Redactada según las instrucciones de 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

**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 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.

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 escritas 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, de forma personal, vía Classroom.
  
- Los trabajos encargados, serán entregados ofreciendo una fecha límite pero con flexibilidad, calificándose de 1 a 10. 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

Redactada según las instrucciones de 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

expresión escrita. El docente podrá pedir la defensa del trabajo. Se le informará del criterio y resultado al que van asociados

- Todas las pruebas se realizarán en base a los criterios de evaluación y sus Resultados de Aprendizaje.

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
- El alumno que a fecha 05 de junio tenga algún resultado de los evaluados no superados, deberá ir a prueba de 2º ordinaria en Junio con los resultados no superados e impartidos durante el curso.
  - 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, previstos ante esta situación excepcional, aprobados.

### **3. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN**

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

Los alumnos podrán recuperar de forma progresiva los resultados no aprobados con ejercicios prácticos pudiendo ir a la convocatoria de 1º ordinaria con contenidos teóricos consolidados y poder recuperar los resultados poco a poco según durante el periodo de confinamiento a causa del Covid 19.

### **4. RECUPERACIÓN SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA**



Redactada según las instrucciones de 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

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.

El alumno 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 ser pruebas escritas, orales o presentación y defensa de trabajos.

**El examen 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.

# **REPROGRAMACIÓN DEL MÓDULO- RECURSOS TURÍSTICOS MODIFICADA POR ESTADO DE ALARMA**

**CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:  
AGENCIAS DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS**

**CURSO: PRIMERO**

Departamento/Profesores  
**BEGOÑA BATANERO BACHILLER**

Curso 2017/2018  
IES BUERO VALLEJO

## **1.- JUSTIFICACIÓN DE LA MODIFICACIÓN**

A fecha catorce de marzo, y publicado el estado de alarma por el que se suspendía la actividad docente presencial, los alumnos de primer curso de agencias de viajes y gestión de eventos, estaban en plena segunda evaluación.

La situación excepcional de confinamiento y la situación de cada alumno de manera particular, la necesidad de evaluarlos de manera individualizada ha originado una adaptación de la programación del módulo de destinos turísticos en el tercer trimestre del presente curso.

La modificación de la programación del módulo de recursos turísticos para el tercer trimestre del curso 2019-2020 se basa en cuatro puntos principalmente:

- 1º contenidos, se han tenido que reducir como medida de adaptación al tiempo real.
- 2º instrumentos de evaluación.
- 3º procedimiento de evaluación y calificación
- 4º procedimiento de recuperación de criterios y RA suspensos

Otras medidas:

- 1º Coordinación con profesores en la creación de un calendario tercer trimestre conjunto, así como un calendario de evaluación ordinaria conjunto.
- 2º Numerosas sesiones informativas a alumnos en forma de videoconferencias para realizar explicaciones de contenidos, aclarar dudas y atender sus inquietudes.

**NORMATIVA APLICABLE:** 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.

## **2.- CONTENIDOS**

Los contenidos del tercer trimestre son los relativos al estudio de los elementos del patrimonio cultural de España (Asociado al RA 3), y al estudio del modelo de interpretación global del patrimonio de una localidad o región (Asociado al RA 5). Su estudio completa el conjunto de los contenidos del módulo y por tanto contribuye a alcanzar la competencia profesional.

Debido a la situación excepcional en la que nos encontramos, la docente propone una metodología de estudio que permita al alumno por un lado consolidar lo aprendido durante los dos primeros trimestres, y por otro lado, avanzar aplicando los contenidos adquiridos a través de la elaboración de la actividad asociada al RA5 y denominada “diseño de itinerario y rutas turísticas”, y que además es motivadora pero aprendizaje guiado a la vez, y en la que el alumno la puede realizar de acuerdo a la enseñanza no presencial con apoyo de sesiones de clase por videoconferencia.

## **3.- PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN **SEGUNDO TRIMESTRE****

Los alumnos, a falta de establecer la calificación se encuentran bastante avanzados tanto en los contenidos, como en la evaluación de criterios correspondientes al segundo

trimestre. Se han calificado los trabajos de los alumnos correspondientes al mismo y ya entregados sobre patrimonio histórico, solo falta una alumna por evaluar su exposición y se contacta con ella, la profesora comunica a la alumna que va a ser evaluada de manera presencial on line, y se realiza sin problema.

**NOTA:** Se excluye de los contenidos a impartir correspondientes al segundo trimestre, el estudio de los estilos artísticos gótico y renacimiento hasta neoclásico, debido a la necesidad de ajuste de sesiones por la situación excepcional de estado de alarma en el que nos encontramos

#### **4.- PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN TERCER TRIMESTRE**

Procedimiento evaluación tercer trimestre módulo Recursos Turísticos Curso 2019-2020.

**4.1 PUNTO DE PARTIDA:** A continuación se presenta el cuadro de resultados de aprendizaje y contenidos que falta por trabajar a la fecha de suspensión de la actividad lectiva presencial del módulo de recursos turísticos.

<i>R.A 5-CRIT R.A a),b),c),d),e),f),g)</i>	<i>PRODUCCIÓN ESCRITA: DISEÑO Y ELABORACIÓN DE UN SISTEMA DE INTERPRETACIÓN DEL PATRIMONIO. PUESTA EN COMÚN CON EL RESTO DEL AULA</i>
<i>R.A 3-CRIT d),e),f),g)</i>	<i>EXPOSICIÓN RRTT CULTURALES DE ESPAÑA.</i>

De acuerdo a la Resolución de 30 de abril de 2020 por la que se dictan instrucciones para evaluación en situación excepcional por Covid, se debe tener en cuenta que todos los alumnos que hayan superado los criterios de evaluación asociados a la primera y segunda evaluación, habrán superado el módulo de recursos turísticos.

La calificación del tercer trimestre nunca podrá perjudicar al alumno. Se muestra como resultado del trabajo y aprendizaje posible del alumno durante el tercer trimestre debido a las circunstancias y por tanto es de carácter informativo.

#### **4.2 INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS CALIFICACIÓN.**

En la siguiente tabla se muestra el procedimiento para realizar y calificar la tercera evaluación del módulo de recursos turísticos teniendo en cuenta los instrumentos de evaluación adecuados a la enseñanza presencial online:

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	RA Y CRITERIO DE EVALUACIÓN ASOCIADOS	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	FECHA
<b>A)PRESENTACIÓN DE PLANES DE TRABAJO CADA SEMANA CON EL ANÁLISIS DE LOS BIENES PATRIMONIO INMATERIAL Y LAS FIESTAS DE INTERÉS TURÍSTICO SEGÚN MODELO DADO POR LA DOCENTE Y WEB DE REFERENCIA</b>	RA 3	NO PRESENTACIÓN 0 Puntos PRESENTACIÓN DE LOS TRABAJOS DE PATRIMONIO INMATERIAL Y FIESTAS DE INTERÉS TURÍSTICO HASTA 5 PUNTOS	CADA DOS SEMANAS APROXIM.
<b>B)REALIZACIÓN DE UN TRABAJO DE INTERPRETACIÓN GLOBAL DE PATRIMONIO (Tema 8)</b>	RA 5	NO PRESENTACIÓN 0 PUNTOS PRESENTACIÓN DEL TRABAJO DE RUTAS TURÍSTICAS DE CALIFICACIÓN HASTA 5 PUNTOS	ENTREGA ANTES DEL JUEVES 21 DE MAYO

**COMENTARIO SOBRE EL TRABAJO DE DISEÑO DE RUTAS TURÍSTICAS:**

**B) REALIZACIÓN DEL TRABAJO (DE ACUERDO AL RA 5) DE INTERPRETACIÓN GLOBAL DEL PATRIMONIO DE UNA LOCALIDAD O REGIÓN.**

Para elaborar este trabajo es necesario leer el tema 8 del libro de recursos turísticos: Interpretación global del patrimonio turístico. Uno de los métodos de interpretación es el diseño de itinerarios y rutas turísticas.

**OBJETIVO DEL TRABAJO:** DISEÑAR UN ITINERARIO O RUTA TURÍSTICA DE NUESTRA LOCALIDAD O DE CUALQUIER REGIÓN DE ESPAÑA, BASÁNDONOS EN LOS RECURSOS TURÍSTICOS QUE TIENE. SE LES ADJUNTA UN MODELO DEL TRABAJO EN PDF ADJUNTO AL MAIL. TENÉIS QUE ELABORAR UNO SIMILAR.

**PARTES DEL TRABAJO O GUION DEL TRABAJO** y explicación de lo que hay que hacer en cada una: El trabajo tiene CINCO APARTADOS.

**PORTADA:** Atractiva, colorista, con imágenes que se asocien al contenido de los rrrt que se van a ofrecer a los visitantes.

**TÍTULO DE LA RUTA:** “Ruta de la Berrea, bramidos a los cuatro vientos”

**INTRODUCCIÓN:** Hacer un texto que describa LA ESENCIA DE LA RUTA TURÍSTICA, los principales atractivos o recursos que contiene, bien redactado, cuidando el texto que sea claro, que apetezca leerlo.

**RECURSOS TURÍSTICOS:** Describir los principales recursos, de naturaleza, histórico patrimonial y cultural. Destacar los más importantes (Ej la berrea y la ronca/ El nacedero del Guadalquivir) y escribir por qué hay que visitarlos

**ITINERARIO:** Dibujar el itinerario o conseguir en internet un mapa y adjuntar como

imagen. En el itinerario debemos escribir los puntos de interés por los que pasa la ruta, nombre de cada localidad.

GUÍA PRÁCTICA: Dónde comer y dónde dormir, donde probar las especialidades de la zona, museos, lugares de interés turístico.

Os envío modelo de una ruta hecha para que lo podáis visualizar, también una guía de trabajo "Diseño de itinerarios y rutas turísticas" paso a paso.

NOTA DE LA PROFESORA: SE ENVÍA POR PAPAS UN MODELO DE RUTA HECHO Y UN GUION PARA ELABORAR EL TRABAJO.

SE ORGANIZARÁ UNA SESIÓN EXPLICATIVA DEL TRABAJO EL MARTES 28 DE ABRIL A LA QUE SE RECOMIENDA ASISTIR CON LA LECTURA SOBRE EL GUION DEL TRABAJO REALIZADA.

#### **4.3 PROCEDIMIENTO CALIFICACIÓN DEL TERCER TRIMESTRE:**

Los resultados de aprendizaje que se trabajan durante el tercer trimestre son dos, en su conjunto el alumno podrá obtener una calificación numérica de hasta 10 puntos sin decimales que informe sobre el grado de adquisición de los mismos.

- A) RA 3: Durante el tercer trimestre se trabajan los contenidos asociados al RA 3, que se podrán calificar con hasta 5 puntos.
- B) RA 5: Los alumnos podrán recibir una calificación de hasta 5 puntos si presentan el diseño de itinerario o ruta turística.

**4.4 CALIFICACIÓN DEL MÓDULO DE RECURSOS TURÍSTICOS:** El alumno obtiene una calificación primera que es la resultante de la media aritmética del primer y segundo trimestre y representa los RA 1 y RA 4.

La calificación del tercer trimestre con los RA 2 y RA 5, exclusivamente podrá mejorar el resultado de la calificación de los dos primeros trimestres.

### **5. RECUPERACIÓN DE CRITERIOS DE EVALUACIÓN SUSPENSOS.**

#### **A- EVALUACIÓN PRIMERA ORDINARIA**

Los alumnos que no han calificado positivamente en la primera evaluación y que tengan derecho a evaluación continua, podrán recuperar el/los resultados de aprendizaje pendientes en la evaluación ordinaria de mayo.

Como procedimiento de recuperación se ha decidido el siguiente: Se indica en la siguiente tabla.

<b>PROCEDIMIENTO DE RECUPERACIÓN DE CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓD. RRTT</b>		
<b>ALUMNOS CON CRITERIOS DE EVALUACIÓN SUSPENSOS IMPARTIDOS EN EL PRIMER TRIMESTRE</b>	<b>INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN</b>	<b>FECHA DE ENTREGA</b>

RA rrtt de naturaleza, parques nacionales	TRABAJO ELABORACIÓN DE FICHAS DE PARQUES NACIONALES.	Cualquier fecha antes Del 1 de junio 2020
---	--	--

NOTA: EN LOS ENVÍOS DE TRABAJOS DE RECUPERACIÓN DEBEN ESCRIBIR EN ASUNTO: ORDINARIA RECURSOS TURÍSTICOS  
NO HAY ALUMNOS CON CRITERIOS PENDIENTES DE LA SEGUNDA EVALUACIÓN

La recuperación de la tercera evaluación se corresponde con la prueba ordinaria. Hasta la fecha no hay alumnos con trabajos pendientes.

### **B-EVALUACIÓN SEGUNDA ORDINARIA**

Para aquellos alumnos que no hayan podido completar la adquisición de criterios de evaluación en la evaluación ordinaria, podrán presentarlos en junio de acuerdo a la segunda evaluación ordinaria.  
El procedimiento será el mismo.

#### **6.- ACTIVIDADES DE REFUERZO Y DE AMPLIACIÓN.**

Durante el período comprendido entre la primera y la segunda evaluación ordinaria, la docente proporcionará un **plan de trabajo individualizado a aquellos alumnos con criterios de evaluación pendientes** o resultados de aprendizaje no adquiridos en que se detallan las actividades que debe realizar el alumno para superar los mismos, la información sobre cómo presentarlas y los medios para recibir las sesiones de refuerzo que pudiera necesitar. Así como los criterios de calificación de los mismos.

Para aquellos alumnos que hayan superado los criterios de evaluación y por tanto adquirido todos los resultados de aprendizajes, se ha organizado la siguiente actividad grupal. EXPOSICIÓN VIRTUAL DE LA RUTA TURÍSTICA DISEÑADA. Se trata de compartir con el grupo y de manera telemática los aspectos fundamentales de la ruta turística que los alumnos han elaborado con la profesora, utilizando para ello la plataforma SKYPE (es la que todos han preferido), y de acuerdo a un calendario de exposiciones que se publicará el día 5 de junio a través de papas.

# **MODIFICACIÓN POR COVID- 19 DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: ESTRUCTURA DEL MERCADO TURÍSTICO**

**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:

**MARIO GALLEGO-NICASIO MANZANO**

Curso **2019/2020**  
IES BUERO VALLEJO



## ANTECEDENTES

Antes de la suspensión presencial de las clases, los contenidos que se habían impartido y evaluado son:

Contenidos	Resultado de aprendizaje asociado	Evaluable en...
UT 1. Contextualización del sector turístico	RA 1, todos los criterios de evaluación excepto el c)	Primer trimestre
UT 2. Entidades públicas y privadas relacionadas con el sector turístico	RA 1, criterio de evaluación c)	Primer trimestre
UT 3. Identificación de las tipologías turísticas y sus tendencias	RA 2, completo	Primer trimestre
UT 4. Oferta básica I: las empresas de alojamiento turístico	RA 3, criterios de evaluación a) y c)	Segundo trimestre
UT 5. Oferta básica II: las empresas de intermediación y de transporte turístico	RA 3, criterios de evaluación b) y d) RA 5, completo	Segundo trimestre
UT 6. La oferta complementaria	RA 3, criterio de evaluación e)	Segundo trimestre

En ambas evaluaciones parciales, hubo alumnos que no superaron el trimestre:

- **Primer trimestre** ⇒ Nueve alumnos.
- **Segundo trimestre** ⇒ Diez alumnos.

Desde que se suspendieron las clases, se comenzó a impartir el contenido del tercer trimestre a través de los medios telemáticos habituales y reforzando estos con nuevos medios no utilizados hasta ahora, como Telegram o Jitsi Meet. Además, siguiendo las indicaciones establecidas en reunión del departamento de Hostelería y Turismo de 13/03 se ha ido poniendo a disposición del alumnado un plan de trabajo semanal para el desarrollo de estos contenidos.

A partir de la publicación de las *Instrucciones de 13 de abril de 2020, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes sobre medidas educativas para el desarrollo del tercer trimestre del curso 2019-2020, ante la situación de estado de alarma provocada por causa del brote del virus COVID-19* estos planes de trabajo comenzaron a incluir tareas de repaso y refuerzo de objetivos y contenidos de trimestres anteriores, así como la presentación de nuevos contenidos básicos y mínimos para garantizar al alumnado la promoción y superación del curso escolar.

Posteriormente, tras nueva reunión del departamento de Hostelería y Turismo del 27/04 se dio la posibilidad a los docentes de realizar los planes de trabajo de manera semanal o quincenal. En el caso de este módulo profesional, se optó por el envío quincenal, pero atendiendo a la petición de los alumnos de realizar los planes de trabajo semanales, se retomó el envío semanal a partir del 18/05.

Después, debido a la publicación de 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* se realiza una modificación a la Programación didáctica presentada a principio de curso para cumplir con las directrices que en ella se establecen. Ahora, tras la reunión del Departamento de Hostelería y Turismo del 19/05 se realiza una nueva modificación de la programación que se recoge en este documento.

## MODIFICACIONES

Cabe destacar que los apartados de la Programación a los que no se hace mención a continuación no se han hecho modificaciones sustanciales.

### 1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Se añaden las siguientes referencias legislativas:

- Instrucciones de 13 de abril de 2020, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes sobre medidas educativas para el desarrollo del tercer trimestre del curso 2019-2020, ante la situación de estado de alarma provocada por causa del brote del virus COVID-19.
- 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.

### 3. CONTENIDOS

Se continuarán impartiendo las unidades de trabajo establecidas en la Programación didáctica, pero en estas se desarrollarán exclusivamente los contenidos considerados básicos y mínimos. De este modo, los aprendizajes no adquiridos durante este curso que se estima necesario ubicar en otro módulo profesional de segundo curso son:

Del resultado de aprendizaje 4. *Describe la demanda turística relacionando los diferentes factores y elementos que la motivan, así como sus tendencias actuales* los siguientes criterios de evaluación:

- c) *Se han descrito los diferentes elementos externos que influyen en la elasticidad de la demanda.*
- h) *Se ha valorado la importancia de conocer a la clientela como elemento dinamizador de la demanda turística.*

### 6. METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO

Evidentemente, se han introducido cambios metodológicos debido a la situación excepcional en que nos encontramos. Se describen a continuación:

- Los contenidos de carácter más práctico se están impartiendo por videoconferencia, a través de la plataforma web Jitsi Meet.
- Se ha creado un grupo en Telegram para tener una comunicación más fluida e instantánea con los alumnos. Esta aplicación de mensajería permite conservar la privacidad del número de teléfono de los alumnos y del propio docente, al accederse al grupo mediante enlace o nombre de usuario. No obstante, los alumnos han podido decidir voluntariamente si querían unirse al grupo o no; ya que, las comunicaciones se siguen realizando de manera oficial en Edmodo, la plataforma educativa utilizada a lo largo de todo el curso.
- Se ha puesto a disposición de los alumnos el libro de texto del módulo profesional, que hasta ahora tenía carácter voluntario. Este libro de texto es accesible a los alumnos de manera digital y gratuita gracias a la colaboración de Ediciones Paraninfo.
- Respecto a las tareas para la formación, se ha reducido considerablemente el número de actividades planificadas, para permitir que todos los alumnos independientemente de su situación personal sean capaces de seguirlas y entregarlas.
- En los planes de trabajo enviados a partir de las *Instrucciones de 13 de abril de 2020, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes sobre medidas educativas para el desarrollo del tercer trimestre del curso 2019-2020, ante la situación de estado de alarma provocada por causa del brote del virus COVID-19*, se otorga a los alumnos más flexibilidad en la entrega de tareas. Hasta ese momento se vinculaban los planes de trabajo a los días y horas de clase presenciales, pero a partir de entonces se le indican a los alumnos los días de la semana a modo orientativo pudiendo entregar las tareas cuando cada uno de ellos estime oportuno a lo largo de la semana.

## 7. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se suspenden todas las actividades complementarias y extraescolares programadas para el tercer trimestre.

## 9. LA EVALUACIÓN

Siguiendo las indicaciones de 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* se adapta la evaluación respecto de la Programación inicial del siguiente modo:

- Se flexibilizan los criterios de evaluación del módulo profesional. De este modo, no se exigirá al alumno un cumplimiento exhaustivo de los mismos, sino que se valorarán todos los criterios de evaluación de un resultado de aprendizaje de manera global, sin entrar en detalle en cada uno de los criterios de evaluación que lo componen.
- Las pruebas y actividades de evaluación del tercer trimestre serán realizadas, y así ha sido hasta el momento, por el mismo medio por el que el docente ha venido comunicándose con el alumnado en el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje desde la

suspensión presencial, es decir, a través de la plataforma Edmodo y la herramienta para videoconferencias Jitsi Meet.

- Se realizará una evaluación parcial con las calificaciones recogidas durante el tercer trimestre. La calificación será la correspondiente con el Resultado de Aprendizaje 4, en cuyos contenidos básicos y mínimos ha trabajado el alumnado durante este periodo. La suma de los criterios de evaluación correspondientes con este resultado de aprendizaje suman el 100% que supondrá su nota del trimestre.
- La evaluación del módulo profesional se realizará a partir de las calificaciones recogidas en la primera y la segunda evaluación.

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 alumna con anterioridad a la suspensión.

Si las actividades de evaluación realizadas en el tercer trimestre favorecieran al alumno se tendrá en cuenta en la calificación en evaluación ordinaria, pudiendo mejorar su calificación. En ningún caso, el alumno se verá perjudicado por las calificaciones del tercer trimestre, ni verá minorada las calificaciones obtenidas en las evaluaciones de los trimestres anteriores.

### 9.1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

De este modo, se modifica el valor porcentual a los Resultados de Aprendizaje respecto a los valores otorgados en la programación inicial. Además, se definen los nuevos instrumentos de evaluación para cada caso. La nomenclatura “Actividad 1.3.”, por ejemplo, hace referencia a la actividad 3 de la unidad de trabajo 1 del documento de actividades que se le proporcionó a cada alumno al principio del curso para cada unidad de trabajo.

CRITERIOS	%	INSTRUMENTO	UT
1. Contextualiza el sector turístico, su evolución histórica y situación actual, analizando sus implicaciones como actividad socioeconómica.	<b>RA1: 20%</b>		
Criterios de evaluación:			
a) Se han definido los elementos básicos	<b>14%</b>	Examen	<b>UT 1</b>

que caracterizan el sector turístico.			
b) Se ha analizado la evolución del turismo.	<b>14%</b>	Examen	<b>UT 1</b>
c) Se han identificado y caracterizado las diferentes instituciones públicas o privadas relacionadas con el sector turístico.	<b>30%</b>	Actividad 2.6. Examen	<b>UT 2</b>
d) Se ha valorado la importancia de la actividad turística respecto al desarrollo económico y social del núcleo turístico.	<b>14%</b>	Actividad 1.4. Examen	<b>UT 1</b>
e) Se identifican los encuentros nacionales e internacionales en materia de turismo y su importancia para el sector.	<b>14%</b>	Examen	<b>UT 1</b>
f) Se ha reconocido el uso de las nuevas tecnologías en el sector turístico y su impacto como elemento dinamizador en éste.	<b>14%</b>	Examen	<b>UT 1</b>
2. Identifica las diferentes tipologías turísticas relacionándolas con la demanda y su previsible evolución.	<b>RA 2: 10%</b>		

<p>Criterios de evaluación:</p> <p>a) Se han definido las diferentes tipologías turísticas relacionándolas con las características básicas de las mismas.</p> <p>b) Se han localizado las distintas tipologías turísticas por su distribución geográfica.</p> <p>c) Se han relacionado los diferentes factores que influyen en la localización espacial según el tipo de turismo de la zona.</p> <p>d) Se han descrito las ventajas e inconvenientes del desarrollo turístico de una zona.</p> <p>e) Se ha analizado las tendencias de las tipologías turísticas nacionales.</p> <p>f) Se han analizado las tendencias de las tipologías turísticas internacionales.</p> <p>g) Se han valorado los factores que influyen en la demanda y la</p>	<p><b>20%</b></p> <p><b>15%</b></p> <p><b>13%</b></p> <p><b>13%</b></p> <p><b>13%</b></p> <p><b>13%</b></p> <p><b>13%</b></p>	<p>Actividad 3.1. Examen</p> <p>Actividad 3.2. Examen</p> <p>Examen</p> <p>Examen</p> <p>Examen</p> <p>Examen</p> <p>Examen</p>	<p><b>UT 3</b></p> <p><b>UT 3</b></p> <p><b>UT 3</b></p> <p><b>UT 3</b></p> <p><b>UT 3</b></p> <p><b>UT 3</b></p> <p><b>UT 3</b></p>
---	---	---	--

<p>incidencia que podemos hacer sobre ellos y su distribución.</p> <p>3. Analiza la oferta turística caracterizando sus principales componentes, así como los canales de intermediación y distribución.</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <p>a) Se ha definido la oferta turística junto con los elementos y estructura básica de la misma.</p> <p>b) Se han caracterizado los canales de intermediación turística, así como los nuevos sistemas de distribución.</p> <p>c) Se han diferenciado las empresas de alojamientos turísticos según su tipología y características básicas.</p> <p>d) Se han identificado los diferentes medios de transporte de carácter turístico y los servicios ligados a ellos.</p>	<p><b>RA 3: 40%</b></p> <p><b>5%</b></p> <p><b>20%</b></p> <p><b>30%</b></p> <p><b>20%</b></p>	<p>Examen</p> <p>Examen</p> <p>Actividad 4.9. Examen</p> <p>Examen</p>	<p><b>UT 4</b></p> <p><b>UT 5</b></p> <p><b>UT 4</b></p> <p><b>UT 5</b></p>
--	--	--	---

e) Se ha caracterizado la oferta complementaria.	<b>15%</b>	Examen	<b>UT 6</b>
f) Se han descrito las peculiaridades del núcleo turístico.	<b>5%</b>	Trabajo “Inventario de Recursos Turísticos”	<b>UT 7</b>
g) Se ha valorado la importancia del turismo en la economía del núcleo turístico.	<b>5%</b>	Trabajo “Inventario de Recursos Turísticos”	<b>UT 7</b>
4. Describe la demanda turística relacionando los diferentes factores y elementos que la motivan, así como sus tendencias actuales.	<b>RA 4: 20%</b>		
Criterios de evaluación:			<b>UT 8</b>
a) Se han conceptualizado y determinado los factores de la demanda turística.	<b>16%</b>		<b>UT 8</b>
b) Se ha clasificado a los clientes por su tipología y nacionalidad.	<b>16%</b>		<b>UT 8</b>
c) Se han descrito los diferentes elementos externos que influyen en la elasticidad de la demanda.	<b>No cursado en este curso</b>		<b>UT 8</b>
d) Se han	<b>16%</b>		<b>UT 8</b>



<p>caracterizado las principales motivaciones de la demanda turística.</p> <p>e) Se ha caracterizado la estacionalización de la demanda y técnicas de desestacionalización.</p> <p>f) Se ha analizado la metodología de compra según el tipo de clientela.</p> <p>g) Se han investigado las tendencias actuales de la demanda, así como los mercados emergentes.</p> <p>h) Se ha valorado la importancia de conocer a la clientela como elemento dinamizador de la demanda turística.</p> <p>5. Analiza los procesos de programación y contratación entre los diferentes agentes que intervienen en la elaboración de productos turísticos.</p> <p>Criterios de evaluación.</p>	<p><b>16%</b></p> <p><b>16%</b></p> <p><b>20%</b></p> <p><b>No cursado en este curso</b></p> <p><b>RA 5: 10%</b></p>		<p><b>UT 8</b></p> <p><b>UT 8</b></p> <p><b>UT 9</b></p> <p><b>UT 8</b></p>
---	--	--	---

a) Se han descrito los procesos de contratación entre hoteles y tour operadores	<b>33,33%</b>	Examen	<b>Anexo AA.VV.</b>
b) Se han descrito los procesos de contratación entre medios de transporte y tour operadores.	<b>33,33%</b>	Examen	<b>Anexo AA.VV.</b>
c) Se han analizado los procesos de contratación entre agencias de viajes y tour operadores.	<b>33,33%</b>	Examen	<b>Anexo AA.VV.</b>

## 10. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

### 10.1. RECUPERACIÓN PRIMERA CONVOCATORIA ORDINARIA

El alumnado podrá recuperar en primera evaluación ordinaria las calificaciones negativas de la primera y/o segunda evaluación parcial que tenían antes de la suspensión de la actividad presencial. La tercera evaluación parcial, por su parte, no será recuperable.

Los instrumentos de evaluación de la primera evaluación ordinaria ahora consistirán en:

- a) Examen tipo test de contenidos teórico-prácticos de aquellos resultados de aprendizaje no superados.
- b) Entrega de los mismos trabajos, ejercicios o actividades que se realizaron durante el primer o segundo trimestre relacionados con los resultados de aprendizaje no superados.

### 10.2. RECUPERACIÓN SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA

La segunda evaluación ordinaria se llevará a cabo teniendo en consideración solo 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 presencial de las actividades lectivas presenciales. Del mismo modo, se elaborará un programa de consolidación

para aquellos alumnos que hayan superado el módulo profesional en la primera convocatoria ordinaria.

Los instrumentos de evaluación de la primera evaluación ordinaria ahora consistirán en:

- a) Examen tipo test de contenidos teórico-prácticos de aquellos resultados de aprendizaje no superados.
- b) Entrega de los mismos trabajos, ejercicios o actividades que se realizaron durante el primer o segundo trimestre relacionados con los resultados de aprendizaje no superados.

# **MODIFICACIÓN POR COVID- 19 DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: PROTOCOLO Y RELACIONES PÚBLICAS**

**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:

**MARIO GALLEGU-NICASIO MANZANO**

Curso **2019/2020**  
IES BUERO VALLEJO

## ANTECEDENTES

Antes de la suspensión presencial de las clases, los contenidos que se habían impartido y evaluado son:

Contenidos	Resultado de aprendizaje asociado	Evaluado en...
UT 1. Introducción a las relaciones públicas	Resultado de aprendizaje 4, completo	Primer trimestre
UT 2. Instrumentos informativos de las RR.PP.	Resultados de aprendizaje 5 y 7, completos.	Primer trimestre
UT 3. Instrumentos valorativos de las RR.PP.	Resultado de aprendizaje 6, completo.	Segundo trimestre
UT 4. Protocolo: conceptos básicos	Resultado de aprendizaje 1, completo	Segundo trimestre

En ambas evaluaciones parciales, hubo alumnos que no superaron el trimestre:

- **Primer trimestre** ⇒ Siete alumnos.
- **Segundo trimestre** ⇒ Tres alumnos.

Desde que se suspendieron las clases, se comenzó a impartir el contenido del tercer trimestre a través de los medios telemáticos habituales y reforzando estos con nuevos medios no utilizados hasta ahora, como Telegram o Jitsi Meet. Además, siguiendo las indicaciones establecidas en reunión del departamento de Hostelería y Turismo de 13/03 se ha ido poniendo a disposición del alumnado un plan de trabajo semanal para el desarrollo de estos contenidos.

A partir de la publicación de las *Instrucciones de 13 de abril de 2020, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes sobre medidas educativas para el desarrollo del tercer trimestre del curso 2019-2020, ante la situación de estado de alarma provocada por causa del brote del virus COVID-19* estos planes de trabajo comenzaron a incluir tareas de repaso y refuerzo de objetivos y contenidos de trimestres anteriores, así como la presentación de nuevos contenidos básicos y mínimos para garantizar al alumnado la promoción y superación del curso escolar.

Posteriormente, tras nueva reunión del departamento de Hostelería y Turismo del 27/04 se dio la posibilidad a los docentes de realizar los planes de trabajo de manera semanal o quincenal. En el caso de este módulo profesional, se optó por el envío quincenal, pero atendiendo a la petición de los alumnos de realizar los planes de trabajo semanales, se retomó el envío semanal a partir del 18/05.

Ahora, debido a la publicación de 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* se realiza esta modificación a la Programación didáctica presentada a principio de curso para cumplir con las directrices que en ella se establecen.

## MODIFICACIONES

Cabe destacar que en los apartados de la Programación a los que no se hace mención a continuación no se han hecho modificaciones sustanciales.

### 1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Se añaden las siguientes referencias legislativas:

- Instrucciones de 13 de abril de 2020, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes sobre medidas educativas para el desarrollo del tercer trimestre del curso 2019-2020, ante la situación de estado de alarma provocada por causa del brote del virus COVID-19.
- 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.

### 3. CONTENIDOS

Se continuarán impartiendo las unidades de trabajo establecidas en la Programación didáctica, pero en estas se desarrollarán exclusivamente los contenidos considerados básicos y mínimos. De este modo, los aprendizajes no adquiridos durante este curso que se estima necesario ubicar en otro módulo profesional de segundo curso son:

Del Resultado de Aprendizaje 3. *Aplica el protocolo empresarial describiendo los diferentes elementos de diseño y organización según la naturaleza, el tipo de acto, así como al público al que va dirigido* los siguientes criterios de evaluación:

- b) Se ha diseñado un manual protocolario y de comunicación.*
- c) Se ha identificado el público al que va dirigido.*
- h) Se ha calculado el presupuesto económico a organizar.*

### 6. METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO

Evidentemente, se han introducido cambios metodológicos debido a la situación excepcional en que nos encontramos. Se describen a continuación:

- Los contenidos de carácter más práctico se están impartiendo por videoconferencia, a través de la plataforma web Jitsi Meet.
- Se ha creado un grupo en Telegram para tener una comunicación más fluida e instantánea con los alumnos. Esta aplicación de mensajería permite conservar la privacidad del número de teléfono de los alumnos y del propio docente, al accederse al grupo mediante enlace o nombre de usuario. No obstante, los alumnos han podido decidir voluntariamente si querían unirse al grupo o no; ya que, las comunicaciones se siguen realizando de manera oficial en Edmodo, la plataforma educativa utilizada a lo largo de todo el curso.

- Respecto a las tareas para la formación, se ha reducido considerablemente el número de actividades planificadas, para permitir que todos los alumnos independientemente de su situación personal sean capaces de seguirlas y entregarlas.
- En los planes de trabajo enviados a partir de las *Instrucciones de 13 de abril de 2020, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes sobre medidas educativas para el desarrollo del tercer trimestre del curso 2019-2020, ante la situación de estado de alarma provocada por causa del brote del virus COVID-19*, se otorga a los alumnos más flexibilidad en la entrega de tareas. Hasta ese momento se vinculaban los planes de trabajo a los días y horas de clase presenciales, pero a partir de entonces se le indican a los alumnos los días de la semana a modo orientativo pudiendo entregar las tareas cuando cada uno de ellos estime oportuno a lo largo de la semana.

## 7. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se suspenden todas las actividades complementarias y extraescolares programadas para el tercer trimestre.

## 9. LA EVALUACIÓN

Siguiendo las indicaciones de 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* se adapta la evaluación respecto de la Programación inicial del siguiente modo:

- Se flexibilizan los criterios de evaluación del módulo profesional. De este modo, no se exigirá al alumno un cumplimiento exhaustivo de los mismos, sino que se valorarán todos los criterios de evaluación de un resultado de aprendizaje de manera global, sin entrar en detalle en cada uno de los criterios de evaluación que lo componen.
- Las pruebas y actividades de evaluación del tercer trimestre serán realizadas, y así ha sido hasta el momento, por el mismo medio por el que el docente ha venido comunicándose con el alumnado en el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje desde la suspensión presencial, es decir, a través de la plataforma Edmodo y la herramienta para videoconferencias Jitsi Meet.
- Se realizará una evaluación parcial con las calificaciones recogidas durante el tercer trimestre. La calificación será la correspondiente con los Resultados de Aprendizaje 2 y 3, en cuyos contenidos básicos y mínimos ha trabajado el alumnado durante este periodo. La nota será la ponderación sobre 10 puntos de los porcentajes correspondientes con los dos resultados de aprendizaje citados.
- La evaluación del módulo profesional se realizará a partir de las calificaciones recogidas en la primera y la segunda evaluación.  
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 alumna con anterioridad a la suspensión.

Si las actividades de evaluación realizadas en el tercer trimestre favorecieran al alumno se tendrá en cuenta en la calificación en evaluación ordinaria, pudiendo mejorar su calificación. En ningún caso, el alumno se verá perjudicado por las calificaciones del tercer trimestre, ni verá minorada las calificaciones obtenidas en las evaluaciones de los trimestres anteriores.

### 9.1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

De este modo, se modifica el valor porcentual a los Resultados de Aprendizaje respecto a los valores otorgados en la programación inicial. Además, se definen los nuevos instrumentos de evaluación para cada caso. La nomenclatura “Actividad 1.3.”, por ejemplo, hace referencia a la actividad 3 de la unidad de trabajo 1 del documento de actividades que se le proporcionó a cada alumno al principio del curso para cada unidad de trabajo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	RESULTADO DE APRENDIZAJE	INSTRUMENTO	UT
<b>1. Caracteriza el protocolo de las personas y los símbolos reconociendo los elementos básicos que lo componen.</b>	RA 1: 15%		4
Criterios de evaluación: a) Se ha definido protocolo junto con los elementos y estructura básica del mismo.	27%	Examen	
b) Se ha justificado la importancia del protocolo en el sector turístico.	5%	Examen	
c) Se han diferenciado las etapas y la evolución del protocolo	10%	Examen	
d) Se ha valorado la importancia de la aplicación del protocolo en diferentes situaciones.	5%	Examen	
e) Se han definido los factores y criterios eficaces para orientar el protocolo y ceremonial en el sector turístico.	23%	Examen	
f) Se ha identificado la necesidad del protocolo en la función comercial de la empresa turística.	5%	Examen	
g) Se han analizado las tendencias del protocolo en Turismo.	25%	Examen Actividad 4.3.	
<b>2. Aplica el protocolo institucional analizando los diferentes sistemas de</b>	RA 2: 25%		5



<p><b>organización y utilizando la normativa de protocolo y precedencias oficiales.</b></p>			
<p>Criterios de evaluación:                  a) Se han definido los elementos que conforman el protocolo institucional.                  b) Se han determinado los criterios para establecer la presidencia en los actos oficiales.                  c) Se han caracterizado los diferentes sistemas de ordenación de los invitados y las invitadas en función del tipo de acto a organizar.                  d) Se ha reconocido la normativa de protocolo y precedencias oficiales del Estado y otras instituciones.                  e) Se han realizado los programas protocolarios en función del evento a desarrollar.                  f) Se ha caracterizado el diseño y planificación de actos protocolarios.                  g) Se han diseñado diferentes tipos de invitaciones en relación con diferentes tipos de acto.                  h) Se ha determinado la ordenación de banderas dentro de los actos protocolarios.</p>	<p>10%                  20%                  20%                  10%                  10%                  10%                  10%                  10%</p>	<p>Examen                  Examen                  Examen                  Examen                  Examen                  Examen                  Examen                  Examen</p>	
<p><b>3. Aplica el protocolo empresarial describiendo los diferentes elementos de diseño y organización según la naturaleza, el tipo de acto, así como al público al que va dirigido.</b></p>	<p>RA 3: 20%</p>		<p>6</p>
<p>Criterios de evaluación:                  a) Se han caracterizado la naturaleza y el tipo de actos a organizar.                  b) Se ha diseñado un manual protocolario y de comunicación.                  c) Se ha identificado el público al</p>	<p>20%                  No cursado en este curso.                  No cursado en este curso.</p>	<p>Trabajo de organización de eventos</p>	

que va dirigido.			
d) Se han identificado los elementos de organización y diseño de actos protocolarios empresariales (presidencia, invitados e invitadas, día, hora, lugar, etc.).	20%	Trabajo de organización de eventos	
e) Se ha verificado la correcta aplicación del protocolo durante el desarrollo del acto.	20%	Trabajo de organización de eventos	
f) Se ha enumerado la documentación necesaria según el acto para su correcto desarrollo.	20%	Trabajo de organización de eventos	
g) Se ha elaborado el programa y cronograma del acto a organizar.	20%	Trabajo de organización de eventos	
h) Se ha calculado el presupuesto económico del acto a organizar.	No cursado en este curso.		
<b>4. Aplica los fundamentos y elementos de las relaciones públicas (RR.PP.) en el ámbito turístico seleccionando y aplicando las técnicas asociadas.</b>	RA 4: 15%		1
Criterios de evaluación:			
a) Se han definido los fundamentos y principios de las RR.PP.	10%	Examen	
b) Se han identificado y caracterizado los elementos de identidad corporativa en empresas e instituciones turísticas.	15%	Examen	
c) Se han identificado las principales marcas de entidades públicas y privadas del sector turístico.	7%	Actividad 1.1.	
d) Se ha identificado y clasificado el concepto de imagen corporativa y sus componentes.	15%	Examen	
e) Se han reconocido distintos tipos de imagen proyectadas por empresas e instituciones turísticas.	8%	Examen	
f) Se han identificado los procesos y los canales de	7%	Examen	

comunicación.			
g) Se han aplicado diversas técnicas de expresión verbal y no verbal.	8%	Actividad 1.5.	
h) Se han reconocido y valorado los diferentes recursos de las relaciones públicas.	7%	Examen	
i) Se han seleccionado diferentes medios de comunicación dependiendo del producto a comunicar.	8%	Examen	
j) Se ha valorado la importancia de la imagen, la identidad corporativa, la comunicación y las relaciones públicas en las empresas e instituciones turísticas.	15%	Examen	
<b>5. Establece comunicación con el cliente relacionando las técnicas empleadas con el tipo de usuario.</b>	RA 5: 5%	Elaboración de un vídeo simulando una situación de una agencia de viajes en la que se ponga en práctica los conocimientos de atención al cliente vistos en clase.	2
Criterios de evaluación:			
a) Se han analizado los objetivos de una correcta atención al cliente y la clienta.	12%		
b) Se han caracterizado las técnicas de atención al cliente y la clienta	12%		
c) Se han diferenciado las modalidades de atención al cliente y la clienta	12%		
d) Se han aplicado las acciones del contacto directo y no directo.	11%		
e) Se han utilizado las técnicas de comunicación con el cliente y la clienta	13%		
f) Se han caracterizado los diferentes tipos de clientela.	16%		
g) Se han demostrado las actitudes y aptitudes en los procesos de atención a la clientela.	12%		
h) Se han definido las técnicas de dinamización e interacción grupal.	12%		
<b>6. Gestiona las quejas,</b>	RA 6: 15%		3

<p><b>reclamaciones y sugerencias describiendo las fases establecidas de resolución asociadas a una correcta satisfacción del cliente y la clienta.</b></p>			
<p>Criterios de evaluación:</p>			
<p>a) Se han definido y analizado los conceptos formales y no formales de quejas, reclamaciones y sugerencias.</p>	16%	Examen	
<p>b) Se han reconocido los principales motivos de quejas de los clientes y las clientas en las empresas de hostelería y turismo.</p>	12%	Examen	
<p>c) Se han identificado los diferentes canales de comunicación de las quejas, reclamaciones o sugerencias y su jerarquización dentro de la organización.</p>	16%	Examen	
<p>d) Se ha valorado la importancia de las quejas, reclamaciones y sugerencias como elemento de mejora continua.</p>	12%	Examen	
<p>e) Se han establecido las fases a seguir en la gestión de quejas y reclamaciones para conseguir la satisfacción del cliente dentro de su ámbito de competencia.</p>	16%	Examen	
<p>f) Se ha cumplido la normativa legal vigente en materia de reclamaciones de clientes en establecimientos de empresas turísticas.</p>	16%	Cuestionario sobre normativa con apuntes	
<p>g) Se han diseñado los puntos clave que debe contener un manual corporativo de atención al cliente y gestión de quejas y reclamaciones.</p>	12%	Examen	
<p><b>7. Demuestra y mantiene actitudes de correcta atención al cliente y la clienta analizando la importancia de superar las expectativas de los clientes y las clientas con relación al trato</b></p>	RA 7: 5%	Elaboración de un vídeo simulando una situación de una agencia de viajes en la que se ponga en práctica los conocimientos de atención al cliente vistos en clase.	2

<b>recibido.</b>			
Criterios de evaluación:			
a) Se han analizado las expectativas de los diferentes tipos de clientela.	14%		
b) Se ha conseguido una actitud de empatía.	14%		
c) Se ha valorado la importancia de una actitud de simpatía.	14%		
d) Se ha valorado en todo momento una actitud de respeto hacia la clientela, superiores y superiores y compañeros y compañeras.	14%		
e) Se ha conseguido alcanzar una actitud profesional.	14%		
f) Se ha seguido una actitud de discreción.	14%		
g) Se ha valorado la importancia de la imagen corporativa.	16%		

## 10. ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

### 10.1. RECUPERACIÓN PRIMERA CONVOCATORIA ORDINARIA

El alumnado podrá recuperar en primera evaluación ordinaria las calificaciones negativas de la primera y/o segunda evaluación parcial que tenían antes de la suspensión de la actividad presencial. La tercera evaluación parcial, por su parte, no será recuperable.

Los instrumentos de evaluación de la primera evaluación ordinaria ahora consistirán en:

- a) Examen tipo test de contenidos teórico-prácticos de aquellos resultados de aprendizaje no superados.
- b) Entrega de los mismos trabajos, ejercicios o actividades que se realizaron durante el primer o segundo trimestre relacionados con los resultados de aprendizaje no superados.

### 10.2. RECUPERACIÓN SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA

La segunda evaluación ordinaria se llevará a cabo teniendo en consideración solo 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 presencial de las actividades lectivas presenciales. Del mismo modo, se elaborará un programa de consolidación para aquellos alumnos que hayan superado el módulo profesional en la primera convocatoria ordinaria.

Los instrumentos de evaluación de la primera evaluación ordinaria ahora consistirán en:

- a) Examen tipo test de contenidos teórico-prácticos de aquellos resultados de aprendizaje no superados.
- b) Entrega de los mismos trabajos, ejercicios o actividades que se realizaron durante el primer o segundo trimestre relacionados con los resultados de aprendizaje no superados.

# **REPROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: DESTINOS TURÍSTICOS**

**MODIFICADA POR CONDICIÓN DE  
ESTADO DE ALARMA**

**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:

**BEGOÑA BATANERO BACHILLER**

Curso **2019/ 2020**

**IES ANTONIO BUERO VALLEJO**

### 1.-JUSTIFICACIÓN DE LA MODIFICACIÓN DEL APARTADO DE EVALUACIÓN DE LA PRESENTE PROGRAMACIÓN.

A fecha catorce de marzo, y publicado el estado de alarma por el que se suspendía la actividad docente presencial, los alumnos de primero de agencias de viajes estaban en plena segunda evaluación.

La situación excepcional de confinamiento y la situación de cada alumno de manera particular, la necesidad de evaluarlos de manera individualizada ha originado una adaptación de la programación del módulo de destinos turísticos en las últimas semanas del segundo trimestre y en el tercer trimestre del presente curso.

La modificación de la programación del módulo de destinos turísticos para el tercer trimestre del curso 2019-2020 se basa en cuatro puntos principalmente:

- 1º contenidos, se han tenido que ajustar como medida de adaptación al tiempo real.
- 2º instrumentos de evaluación.
- 3º procedimiento de evaluación y calificación
- 4º procedimiento de recuperación de criterios y RA no adquiridos en el primer y trimestre

Otras medidas:

- 1º Coordinación con profesores en la creación de un calendario tercer trimestre conjunto, así como un calendario de evaluación ordinaria conjunto. Se adjuntan en anexo I
- 2º Sesiones informativas a alumnos en forma de videoconferencias para aclarar dudas y atender sus inquietudes.
- 3º Comunicaciones a alumnos de las programaciones modificadas por escrito y por videoconferencia

**NORMATIVA** que se aplica a esta modificación de la programación: 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.

### 2. CONTENIDOS , UUTT, TEMPORALIZACIÓN Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Descripción del punto de partida:

**2.1 CONTENIDOS ASOCIADOS A RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** En la tabla adjunta se muestra una recopilación de las uutt del módulo así como su distribución por trimestres en aras de conseguir los resultados de aprendizaje.

	1	La geografía y el turismo
PRIMER TRIMESTRE RA 1, RA 3	2	Materiales y fuentes para el estudio de los destinos turísticos
	3	Geografía y destinos turísticos de España
SEGUNDO TRIMESTRE RA 2, RA 4	4	Geografía y destinos turísticos de Europa
	5	Geografía y destinos turísticos de América
TERCER TRIMESTRE	6	Geografía y destinos turísticos de África
	7	Geografía y destinos turísticos de Asia
	8	Geografía y destinos turísticos de



RA 2, RA 4		Oceanía
------------	--	---------

A partir de esa tabla se presenta la siguiente MODIFICACIÓN RESPECTO A CONTENIDOS:

- Se excluye de los contenidos a impartir, el bloque de Oceanía, unidades de relieve y destinos turísticos, debido a la necesidad de ajustarnos al tiempo real de curso restante. Correspondería al tercer trimestre impartir los contenidos asociados a RA que están destacados en amarillo.
- Se concreta el tercer trimestre al conocimiento de contenidos de geografía y destinos turísticos de América, Asia y África.
- La docente diseña una metodología adaptada: Trabajo de estudio reducido, reducción de contenidos en cuanto a países objeto de estudio, elaboración de un guion que facilita al alumno organizar los contenidos, diseño de actividad de repaso denominada TRIVIAL de destinos turísticos.
- Los contenidos mínimos objeto de estudio contribuyen a que los alumnos y alumnas alcancen la competencia profesional. (Conocer lo mínimo de manera guiada con la docente de los tres continentes es fundamental en agencias de viajes).

**2.2 METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA:** Se comunicará semanalmente a los alumnos por plataforma papa's el plan de trabajo, se convocarán sesiones por videoconferencia para explicar los contenidos, la programación, las instrucciones para hacer trabajos y para solucionar dudas. Las plataformas utilizadas son Jitsi, y Skype. Asimismo, se realiza comunicación diaria por correo electrónico para recibir tareas y comunicar las valoraciones de las tareas por parte de la docente.

### **3.- PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN MÓDULO DESTINOS TURÍSTICOS.**

De acuerdo a las instrucciones que aparecen en la resolución anteriormente citada, los alumnos que hayan superado los criterios de evaluación del primer y segundo trimestre se considerarán que han superado el módulo. Asimismo, el trabajo que realicen los alumnos durante el tercer trimestre determinará la calificación de la tercera evaluación y podrá mejorar la calificación del módulo. La ausencia en la presentación de actividades durante el tercer trimestre no podrá perjudicar la calificación del alumno en ningún caso.

#### **3.1 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.**

Los instrumentos de evaluación serán consecuentes con la educación a distancia. Encontramos:

- Elaboración y entrega de mapas, donde el alumno-a habrá identificado las unidades de relieve que la docente les ha propuesto previamente,
- Elaboración de tablas resumen de destinos turísticos de acuerdo a un guion que la docente les ha propuesto previamente, y basándose en contenidos del libro
- Realización de una actividad denominada trivial de destinos turísticos, en la que las preguntas y respuestas las elaboramos de manera conjunta los alumnos y las corrige la docente, y a partir de un listado con soluciones se lo estudian y hacemos el trivial por videoconferencia en una fecha determinada.

Teniendo en cuenta las características de los contenidos del tercer trimestre, unidades de relieve de África, Asia y América, así como los contenidos sobre los destinos turísticos de los citados continentes y la necesidad de conocerlo, haberlo estudiado para desarrollar un segundo curso sin problemas, se ha decidido un programa de planes de trabajo semanales que aborden dichos contenidos y que les permita adquirir la competencia del ciclo.

**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD DE TRIVIAL DE CONTENIDOS DE DESTINOS TURÍSTICOS ÁFRICA, AMÉRICA Y ASIA.**

1º Se establecen como contenidos de la actividad los siguientes: Los contenidos sobre destinos turísticos África, América y Asia respecto a los cuatro puntos que se han trabajado en los planes de trabajo para cada uno de los temas

- Espacios protegidos
- Principales destinos
- Principales monumentos
- Elaboraciones típicas.

2º Tipo de prueba. La prueba consistirá en responder a las preguntas breves sobre contenidos, de manera oral y a través de video conferencia. Esta tabla presenta el tipo de preguntas:

ALUMNO	RESPUESTA DESTINOS AMÉRICA	RESPUESTA DESTINOS ÁFRICA	RESPUESTA DESTINOS ASIA
XXXXXXXXXX	Nombra espacio natural protegido de Canadá	Destinos para safari...	Emiratos Árabes, ¿en qué ciudad se puede visitar el edificio más alto del mundo?
XXXXXXXXXX			

3º Tipo de preguntas: Las preguntas, que previamente habrán formulado los propios alumnos en grupos de trabajo, versan sobre los contenidos expuestos en el punto primero.

4º Elaboración del trivial: Cada alumno tendrá que responder hasta diez preguntas sobre los contenidos previstos por medios telemáticos (videoconferencia por SKYPE).

6º Calificación de la prueba: cada respuesta correcta suma 0,5 puntos y cada respuesta incorrecta no se penaliza.

7º Fecha y hora. Se realizará el jueves 21 de mayo desde las 9.00 horas, según calendario que se elabora y se hace llegar a los alumnos junto con las instrucciones.

**3.2 PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN TERCER TRIMESTRE:**

En esta tabla se plantea el procedimiento para realizar la tercera evaluación del módulo de destinos turísticos:

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	RESULTADO DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE SE TRABAJAN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN ASOCIADOS A RESULTADO DE APRENDIZAJE	FECHAS DE ENTREGA
A)PRESENTACIÓN DE MAPAS AMÉRICA, ÁFRICA Y ASIA	RA 2	HASTA 2 PUNTOS	Cada semana
B)PRESENTACIÓN DE PLANES DE TRABAJO SOBRE DESTINOS	RA 4	HASTA 3 PUNTOS	

TURÍSTICOS DE CADA CONTINENTE			
C)REALIZACIÓN DE UNA ACTIVIDAD TRIVIAL DE CONTENIDOS DE DESTINOS TURÍSTICOS ÁFRICA, ASIA Y AMÉRICA ORAL POR VIDEOCONFERENCIA	RA 4	CALIFICACIÓN MÁXIMA 5 PUNTOS (0,5 ptos cada respuesta correcta)	JUEVES 21 DE MAYO DE 2020

### 3.3 PROCEDIMIENTO CALIFICACIÓN DEL TERCER TRIMESTRE:

En la tercera evaluación se podrá evaluar a los alumnos y alumnas que puedan presentar las actividades de los RA 2 y 4.

- A) RA 2: Durante el tercer trimestre se trabajan los contenidos asociados al RA 2, que se califica con hasta 2 puntos (realización de mapas físicos y políticos de los tres continentes)
- B) RA 4: Los alumnos podrán recibir una calificación del tercer trimestre a partir de los trabajos tablas-resumen de destinos turísticos de hasta tres y de la actividad del trivial de destinos turísticos de hasta cinco (descrito arriba 3.1 Instrumentos de evaluación), que son los instrumentos de aprendizaje del tercer trimestre.

En el tercer trimestre, los alumnos pueden obtener una calificación de **uno** si no presenta nada, y **diez**.

**3.4 CALIFICACIÓN DEL MÓDULO:** El alumno obtiene una calificación del módulo que es resultado de la media aritmética del primer y segundo trimestre y corresponde a los RA 1 y RA 3.

La calificación del tercer trimestre respecto a los RA 2 y RA 4, exclusivamente podrá mejorar el resultado de la calificación de los dos primeros trimestres, en ningún caso desmejorarla.

**CONSIDERACIÓN DE LA PROFESORA:** ANTE LA SITUACIÓN EXCEPCIONAL QUE SE HA PRESENTADO, SE HA DISEÑADO UNA RESPUESTA DE EVALUACIÓN QUE SE AJUSTA A LA NORMATIVA ACTUAL Y QUE VALORA EL TRABAJO DIARIO QUE LOS ALUMNOS-AS HACEN EN CASA.

SE ESTABLECE UN PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN QUE APUESTA POR EL ESFUERZO, POR LA DIVERSIDAD, POR AVANZAR Y POR EL APRENDIZAJE AUTÓNOMO.

## 4.-PROCEDIMIENTO DE RECUPERACIÓN DE CRITERIOS.

### A- EVALUACIÓN PRIMERA ORDINARIA

Los alumnos que no han calificado positivamente en la primera y/o segunda evaluación que tengan derecho a evaluación continua, podrán recuperar el/los resultados de aprendizaje pendientes en la evaluación ordinaria de mayo.

Como procedimiento de recuperación se ha decidido el siguiente: Se indica en la siguiente tabla.

PROCEDIMIENTO DE RECUPERACIÓN DE CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓD. DDTT		
ALUMNOS CON CRITERIOS DE EVALUACIÓN SUSPENSOS IMPARTIDOS EN EL PRIMER TRIMESTRE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	FECHA DE ENTREGA
EXPOSICIONES DE ESPAÑA	TRABAJO POWER POINT Y GRABACIÓN DE	Cualquier fecha antes

	UN AUDIO CON LA EXPOSICIÓN.	Del 1 de junio 2020
EXAMEN DE DESTINOS TURÍSTICOS DE ESPAÑA.	SE ENVÍA LA PRUEBA POR MAIL AL ALUMNO-A Y LO DEVUELVE A LA PROFESORA COMO MÁXIMO 120 MINUTOS. Veintidós preguntas	4 de junio 2020 9,00 horas a 11,00 horas
ALUMNOS CON CRITERIOS SUSPENSOS IMPARTIDOS EN EL SEGUNDO TRIMESTRE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	FECHA DE ENTREGA
TRABAJO SOBRE UNIDADES DE RELIEVE DE EUROPA	ELABORACIÓN DE MAPAS DE EUROPA POLÍTICO, FÍSICO. ENVIAR A LA DOCENTE POR MAIL	Cualquier fecha antes del 1 de junio

**NOTA: EN LOS ENVÍOS DE TRABAJOS DE RECUPERACIÓN DEBEN ESCRIBIR EN ASUNTO: ORDINARIA DESTINOS TURÍSTICOS**

La calificación de los criterios suspensos es un 5.

No habrá recuperación de la tercera evaluación. Hasta la fecha todos los alumnos han presentado todas las actividades propuestas por la docente.

**B-EVALUACIÓN SEGUNDA ORDINARIA**

Para aquellos alumnos que no hayan podido completar la adquisición de criterios de evaluación en la evaluación ordinaria, podrán presentarlos en junio de acuerdo a la segunda evaluación ordinaria.

El procedimiento será el mismo que el de primera ordinaria y para ello se contemplan actividades de refuerzo.

**5.- ACTIVIDADES DE REFUERZO Y DE AMPLIACIÓN.**

Durante el período comprendido entre la primera y la segunda evaluación ordinaria, la docente proporcionará un **plan de trabajo individualizado a aquellos alumnos con criterios de evaluación pendientes** o resultados de aprendizaje no adquiridos en que se detallan las actividades que debe realizar el alumno para superar los mismos, la información sobre cómo presentarlas y los medios para recibir las sesiones de refuerzo que pudiera necesitar. Así como los criterios de calificación de los mismos.

Para aquellos alumnos que hayan superado los criterios de evaluación y por tanto adquirido todos los resultados de aprendizajes, se ha organizado la siguiente actividad grupal. VISUALIZACIÓN DE VIDEOS TURÍSTICOS PROMOCIONALES DE JAPÓN, GRECIA LAS CÍCLADAS Y DODECANESO, ESCANDINAVIA. Se trata de compartir con el grupo telemática a modo de charla coloquio los aspectos fundamentales del turismo de los diferentes destinos turísticos. Para ello se utilizará la plataforma SKYPE (es la que todos han preferido), y de acuerdo a un calendario que se comunicará a los alumnos y alumnas.



Consejería  
de Educación  
y Ciencia



Unión Europea  
Fondo Social Europeo  
"El FSE invierte en tu futuro"



## REPROGRAMACIÓN 1º AGENCIA DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS

### MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

PROFESORA: Isabel Oliver Pérez

### CURSO 2019-2020: Ciclo Formativo de Grado Superior

Debido a la extraordinaria situación en la que nos encontramos desde el pasado 13 de marzo de 2020, generada por la crisis del Covid-19 de marzo del 2020, la programación del módulo de Formación y Orientación Laboral, presenta las siguientes modificaciones, siguiendo las Instrucciones, Órdenes y Resoluciones, publicadas por la Consejería de Educación, Cultura y Deportes de la Comunidad de Castilla la Mancha (marco normativo):

- **Instrucciones del 13 de Abril**, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes sobre medidas educativas para el desarrollo del Tercer Trimestre del curso 2019-2020. Ante la situación de Estado de Alarma provocada por causa del brote del virus COVID-19.

- **Orden EFP/365/2020, de 22 de abril**, por la que se establecen el marco y las directrices de actuación para el tercer trimestre del curso 2019-2020 y el inicio del curso 2020-2021, ante la situación de crisis ocasionada por el COVID-19.

- **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. [2020/2829]Anexo V. Formación Profesional

## CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

El desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje en el módulo de FOL tendrá en cuenta:

1. *El desarrollo de **planes de repaso y refuerzo** de contenidos aprendidos en los dos primeros trimestres para el alumnado que tiene las evaluaciones anteriores pendientes de superación, persiguiendo la adquisición y consolidación de aprendizajes relativos a dichas evaluaciones para su recuperación. Asimismo, se llevarán a cabo **planes de profundización** de los contenidos aprendidos en los dos primeros trimestres para el resto del alumnado que tenga las evaluaciones anteriores superadas.*

Los **contenidos y criterios de evaluación básicos** y esenciales, incluidos en las seis primeras unidades de trabajo evaluadas en los trimestres anteriores, que serán objeto, tanto de repaso y refuerzo, como de profundización, según proceda, versarán fundamentalmente sobre **el derecho del trabajo, las modalidades de contratación, las jornadas, el salario, cálculo de nóminas, así como el estudio y análisis de los distintos supuestos de modificación, extinción y suspensión de los contratos de trabajo.**



Consejería  
de Educación  
y Ciencia



Unión Europea  
Fondo Social Europeo  
"El FSE invierte en tu futuro"



2. Solo se realizará la presentación de **nuevos contenidos** pendientes de desarrollar y **planificados para la tercera evaluación** que resulten totalmente necesarios e imprescindibles para la progresión del aprendizaje del alumnado.

Los **NUEVOS CONTENIDOS BÁSICOS Y MÍNIMOS** programados para el tercer trimestre, incluidos en las unidades de trabajo 7, 8, 9, 10,11 y 12 de la programación, serán sintetizados en 3 unidades de trabajo, que serán objeto de adquisición de aprendizajes para su posterior evaluación y versarán fundamentalmente sobre el conocimiento del sistema de la **Seguridad Social**, la identificación y análisis de los **riesgos laborales** derivados de las condiciones de trabajo, así como de los daños a la salud que provocan y las diferentes medidas de prevención y/o protección más adecuadas para prevenirlos, actuación en caso de accidentes y **técnicas de primeros auxilios**, así como los contenidos relativos a la **búsqueda de empleo**.

La **TEMPORALIZACIÓN Y SECUENCIACIÓN DE LOS CONTENIDOS** se ajustará a los condicionamientos de la situación de confinamiento, evitando la sobrecarga de trabajo al alumnado, proporcionando plazos de tiempo razonables de realización y entrega de tareas y estableciendo un sistema de seguimiento y comunicación online sobre la evaluación continua realizada.

Para la superación de cada una de las pruebas, tanto pruebas objetivas como actividades evaluables, será necesario obtener una **calificación mínima de un 5**.

Es requisito indispensable participar de forma continua y apta en la entrega de las actividades online y pruebas de evaluación online que se programen durante este tercer trimestre, demostrando haber asimilado los aprendizajes previstos a lo largo del presente curso, en caso contrario, deberán realizar una prueba final de evaluación online de aquellos contenidos pendientes de superación en la **primera convocatoria ordinaria**. Los alumnos que vuelvan a obtener calificación negativa serán evaluados en **segunda convocatoria ordinaria**.

Los alumnos que tengan superada la primera ordinaria; recibirán planes de trabajo, hasta la celebración de la sesión de la segunda convocatoria ordinaria.

### **ALUMNOS CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA Y ALUMNOS CON MÓDULOS PENDIENTES**

El alumnado al que se le haya tramitado la **pérdida de evaluación continua**, así como a los **pendientes**, se les realizará una prueba final de evaluación online en la **primera convocatoria ordinaria** en la que la comprobación de los conocimientos adquiridos abarcará toda la materia. Los alumnos que vuelvan a obtener calificación negativa serán evaluados en **segunda convocatoria ordinaria**.

**REALIZACIÓN DE LA PUEBA:** El alumno que tenga algún resultado de aprendizaje suspenso, recibirá en su correo electrónico un examen que tendrá que realizar; y estando conectados en todo momento por videoconferencia mediante la plataforma "Jitsi Meet" con la profesora, se resolverán las dudas que les surja. Una vez finalizados los exámenes, serán enviados a la profesora, para su posterior corrección.



Consejería  
de Educación  
y Ciencia



Unión Europea  
Fondo Social Europeo  
"El FSE invierte en tu futuro"



**La fecha para la realización del examen sera el martes 26 de mayo a las 10.30 horas.**

## PROCEDIMIENTOS, CONTENIDOS E INSTRUMENTOS 3ª EVALUACIÓN

Los procedimientos de evaluación se **diversificarán y serán consecuentes con la modalidad virtual**, adecuados a la etapa educativa y al módulo impartido, a las capacidades y características del alumnado y se centrarán en la **evaluación continua y formativa**.

Es por ello que, se van a ajustar los **procesos de evaluación**, promoviendo instrumentos variados y que tengan en cuenta la realidad existente, así, además de la realización de una **prueba de evaluación online**, se llevarán a cabo diversas **actividades online evaluables**, creativas, amenas, pudiendo **“evaluar no solo los conocimientos, sino muchas más habilidades y competencias, observando la capacidad para aplica los conocimientos a la práctica, de reflexión, expresión, análisis, etc.”**

Las **tareas online** exigibles al alumnado estarán orientadas a fomentar su pensamiento y capacidades, evaluando conocimientos, habilidades y competencias, observando la capacidad para aplicar los conocimientos a la práctica, así como la reflexión y el análisis.

**ELABORACIÓN DE DIFERENTES TAREAS 3ª EVALUACIÓN:** todas estas tareas deberán ser entregadas por el alumnado a fecha 4 de junio, para su evaluación, en la SESIÓN prevista para el 5 de junio. Estos trabajos serán:

a) Varios ejercicios de **Modificación, Suspensión y extinción**, de la unidad 9 de el libro. “Tu libro de FP”.(Vistos y trabajados la mayoría de ellos en las clases presenciales).

- Realización de un examen de dicha unidad.( Examen tipo test, preguntas cortas y realización de casos prácticos)

**(R.A3. 17,5%puntos)**

b) **Actividad de Prevención de Riesgos Laborales**; correspondientes al bloque de Prevención, obligatorio para completar los contenidos del módulo de Fol.

**( R.A 5 y R.A 7. 9,5% puntos )**

d) **Elaboración de un Curriculum**, videocurriculum y darse de alta en la plataforma “linkedin”, carta de presentación y búsqueda de ofertas de empleo.. Estas actividades han sido propuestas para completar los contenidos del bloque de **Orientación Laboral**.

**(R.A 1. 7,5% puntos)**





Consejería  
de Educación  
y Ciencia



Unión Europea  
Fondo Social Europeo  
"El FSE invierte en tu futuro"



**La nota de la tercera evaluación será el trabajo de la 3ª evaluación; y este servirá para incrementar la nota de las dos primeras evaluaciones.**

## METODOLOGÍA

Siguiendo las instrucciones dadas por la Consejería de Educación en relación a la metodología, las prácticas y la organización del trabajo del profesorado se desarrollará como sigue:

1. Favoreciendo el uso de metodologías que utilicen **recursos variados y flexibles, accesibles** a todo el alumnado. (**videos tutoriales** para el desarrollo de los contenidos, **presentaciones Powerpoint** con resúmenes, **actividades y trabajos individuales y/o en grupo significativos**)
2. Se utilizarán **herramientas o sistemas de información** que faciliten la **enseñanza a distancia** como las **Plataformas EdModo, Plataforma Papás 2.0**, así como el **correo electrónico** y **plataformas de videoconferencias** como Zoom o Jitsy Meet.
3. Se mantendrá en la medida de lo posible, el **horario escolar** que se mantenía en la enseñanza presencial.
4. Las estrategias metodológicas empleadas tendrán como finalidad el **mantener** en el alumnado el **hábito de estudio**, la confianza en poder afrontar la tarea de forma autónoma y la seguridad de seguimiento y apoyo del profesorado en la realización de las mismas.
5. Se **adaptará el ritmo de trabajo**, para que éste sea razonable, adaptado a las condiciones del alumnado y evitando provocar estrés y ansiedad en los mismos y en las familias. Asimismo, se arbitrarán métodos que tengan en cuenta los diferentes ritmos de aprendizaje del alumnado, favorezcan la capacidad de aprender por sí mismos y promuevan el trabajo en equipo.
6. Las actividades irán encaminadas al refuerzo y profundización en los contenidos ya dados, avanzando solo en aquellos que se consideren básicos para la promoción o titulación y que no revistan una especial dificultad de asimilación teniendo en cuenta el formato de actividad no presencial.

Guadalajara, a 19 de Mayo de 2020



**REPROGRAMACIÓN DEL MÓDULO:  
SEGURIDAD E HIGIENE EN LA  
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
MODIFICADA POR SITUACIÓN DE  
ESTADO DE ALARMA**

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

**CURSO: 1º**

Real Decreto, 1396/2007, de 29 de octubre

DECRETO 227/2008, de 16/09/2008

Departamento/Profesores:

Begoña Batanero Bachiller

Curso 2019/ 2020  
IES BUERO VALLEJO

## 1- JUSTIFICACIÓN DE LA MODIFICACIÓN DEL APARTADO DE EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.

A fecha catorce de marzo, y publicado el estado de alarma por el que se suspendía la actividad docente de manera presencial, los alumnos de primer curso de grado medio de cocina y gastronomía se encontraban en plena segunda evaluación, habiéndose evaluado del resultado de aprendizaje 5 (relativo a buenas prácticas de higiene frente a alérgenos) pero a falta de evaluar el RA6 (relativo al Autocontrol APPCC).

La situación excepcional de confinamiento y la situación de cada alumno de manera particular, la necesidad de evaluarlos de manera individualizada ha originado una adaptación de la programación del módulo de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos en el presente curso.

Ha sido necesario por tanto plantear la segunda evaluación, la tercera evaluación y la primera y segunda evaluación ordinaria.

Por tanto, a través de esta modificación de la programación se muestra:

- Modificación de los contenidos y su impartición.
- Modificación de los RA y criterios de evaluación
- Modificación del proceso de evaluación y calificación
- Modificación de los instrumentos de evaluación
- Modificación del procedimiento de comunicación a alumnos y familias

**NORMATIVA APLICABLE:** 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.

## 2.CONTENIDOS

A través de la tabla se muestra los RA, criterios de evaluación y contenidos asociados, del módulo SHMA que quedaron pendiente impartir a la fecha de estado de alarma: El RA se impartió y evaluó en clase a través de realización de actividades.

EVALUACIÓN	RA	CRITERIOS	ACTIVIDADES RELACIONADAS DISTRIBUIDAS EN PLANES DE TRABAJO
SEGUNDA UD 7 Aplicación de sistemas de autocontrol	RA 6. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.	a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol. b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas. d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control. e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema. f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria. g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del	ACTIVIDADES DEL LIBRO UD 7 REPARTIDAS EN CUATRO PLANES DE TRABAJO.

	<p>Contenidos asociados se han impartido y evaluado. Son de repaso</p>	<p>proceso y el destino del alimento.                  Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario</p>	
<p>TERCERA UD 8 Buenas prácticas en la utilización de recursos</p>	<p>RA 7. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.</p> <p>Pendiente impartir</p>	<p>a) Se ha utilizado correctamente el lenguaje y terminología básica en materia medioambiental.                  b) Se han identificado los factores de incidencia sobre el medio ambiente del sector de actividad.                  c) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.                  d) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.                  e) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.                  f) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.                  g) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.                  h) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.</p> <p>Se ha reconocido la normativa medioambiental (externa e interna) aplicable al sector de la actividad</p>	<p>ACTIVIDADES DEL LIBRO UD 8 REPARTIDAS EN SEIS PLANES DE TRABAJO SEMANALES.</p>

### 2.1 PROCEDIMIENTO DE IMPARTICIÓN DE CONTENIDOS TERCER TRIMESTRE.

En relación a la ud 7 “Aplicación del sistema de autocontrol” ya impartida en el aula, se envían planes de trabajo para reforzar la unidad de trabajo ya estudiada en el aula, a través de la realización de las actividades del tema poco a poco hasta la progresiva incorporación de cuantos más alumnos al nuevo sistema presencial por internet.

En relación a los contenidos de la ud 8, “Buenas prácticas de gestión de recursos”, y teniendo en cuenta que supone un repaso y consolidación en el proceso de adquisición de buenas prácticas para el desempeño de la actividad profesional en la empresa de hostelería, que es la base de estudio del módulo, se preparan a los alumnos planes de trabajo con uno o dos apartados a leer cada semana y de una a tres actividades a realizar en relación al contenido cada semana.

## 3. METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

A través de planes de trabajo con descripción detallada de la tarea, planes flexibles y adaptados.

También se decide que las actividades de consolidación sean las mismas actividades que las propuestas para poder recuperar los criterios pendientes (correspondientes a segundo trimestre RA 6).

La metodología se dirige a que los alumnos refuercen lo aprendido en el segundo trimestre y se avance muy poco con el objetivo de contribuir a adquirir (con los contenidos de la ud 8 buenas prácticas de gestión de recursos) la competencia profesional del título.

La metodología de trabajo comprende utilizar sesiones por videoconferencias para, por un lado, explicar los planes de trabajo por parte de la profesora y contenidos de la UD 8, y por otro

lado atender a dudas y solicitud de aclaraciones de cualquier norma y procedimiento que necesiten conocer.

La metodología de trabajo comprende comunicación semanal a los alumnos y a familias a través de la plataforma papa's. asimismo, comunicación de los planes a los alumnos a través del grupo de comunicación que tienen con el tutor.

Para todos los alumnos que pueden no tener libro se envían escaneadas las hojas del libro correspondientes a los contenidos en los que se basa la realización de actividades junto con el plan de trabajo semanal.

#### 4LA EVALUACIÓN

De acuerdo a la Resolución de 30 de abril de 2020 por la que se dictan instrucciones para evaluación en situación excepcional por Covid, se tendrá en cuenta para el cálculo de la calificación del módulo de SHMA los resultados de la primera y segunda evaluación, no obstante habrá una tercera evaluación cuya nota refleje a modo informativo el trabajo realizado por el alumno durante el tercer trimestre. La docente podrá tener en cuenta los resultados de la tercera evaluación en la nota final del módulo, siempre y cuando sea para mejorarla, en ningún caso se podrá perjudicar al alumno por la falta de trabajo durante el tercer trimestre.

En la siguiente tabla se muestra la información sobre el **proceso de evaluación modificado en segunda evaluación, tercera evaluación y primera ordinaria**. La segunda ordinaria se plantea igual que la primera ordinaria.

PROCEDIMIENTO SEGUNDA EVALUACIÓN		
RA	CRITERIOS	INSTRUMENTO/CRITERIO CALIFICACIÓN
6. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.	h) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol. i) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). j) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas. k) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control. l) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema. m) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria. n) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento. ñ) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario Impartido, pendiente evaluar	REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE <b>REPASO</b> DEL LIBRO RELACIONADAS CON LA UD7 A TRAVÉS DE PLANES DE TRABAJO SEMANALES. CALIFICACIÓN DE HASTA CUATRO PUNTOS CON LAS DIFERENTES ENTREGAS UD 7
PROCEDIMIENTO TERCERA EVALUACIÓN		
RA	CRITERIOS	INSTRUMENTO/ CRITERIO DE CALIFICACIÓN
7. Utiliza los recursos eficientemente,	i) Se ha utilizado correctamente el lenguaje y terminología básica en materia medioambiental.	REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DEL LIBRO RELACIONADAS CON LA UD 8 TRAVÉS DE PLANES DE TRABAJO SEMANALES.

evaluando los beneficios ambientales asociados.	j) Se han identificado los factores de incidencia sobre el medio ambiente del sector de actividad. k) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca. l) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental. m) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. n) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente. o) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración. p) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos. Se ha reconocido la normativa medioambiental (externa e interna) aplicable al sector de la actividad	CALIFICACIÓN DE HASTA SEIS PUNTOS CON LA UD 8.  EL ALUMNO PUEDE CONSEGUIR UNA CALIFICACIÓN DE HASTA 10 EN EL TERCER TRIMESTRE QUE SERÁ TENIDA EN CUENTA EN LA CALIFICACIÓN DEL MÓDULO EXCLUSIVAMENTE PARA MEJORARLA.
---	---	--

Quedaría pendiente de impartir y evaluar RA 9. Reconoce y aplica las principales medidas de prevención y seguridad específicas del sector de actividad. Estos contenidos también se estudian en el módulo FOL.

RA 8. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental. Este RA lo pueden adquirir en segundo curso de manera práctica a través de las actividades en cocina.

### CÁLCULO DE LA NOTA DEL TERCER TRIMESTRE

La calificación del tercer trimestre será el resultado de sumar las calificaciones de las actividades de los diferentes planes de trabajo asociados a los criterios de evaluación RA 6 y RA 7

Realización de actividades de repaso del libro relacionadas con la UD7 a través de planes de trabajo semanales: calificación de hasta cuatro con las diferentes entregas ud 7

Realización de actividades de repaso del libro relacionadas con la UD8 a través de planes de trabajo semanales: calificación de hasta seis con las diferentes entregas ud 8. Los alumnos pueden conseguir una calificación de hasta 10 en el tercer trimestre

Los alumnos que no presenten ninguna actividad obtienen la calificación de uno en el tercer trimestre pero esta calificación no se tendrá en cuenta en la calificación del módulo.

### CÁLCULO DE LA NOTA DEL MÓDULO

De acuerdo a la Resolución de 30 de abril de 2020 por la que se dictan las instrucciones para la adaptación de la evaluación, promoción y titulación citadas, se establece que:

- Los alumnos que cursen el módulo de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos que tengan superados los criterios de evaluación asignados al primer y segundo trimestre del curso, habrán superado el módulo.

- La calificación del módulo se obtiene a partir de la calificación del primer y segundo trimestre. Además, la presentación de las actividades y planes de trabajo les permitirá mejorar la calificación del módulo de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

## EVALUACIÓN PRIMERA ORDINARIA.

### EVALUACIÓN SEGUNDA ORDINARIA. Mirar apartado actividades y criterios de recuperación

#### 5.ACTIVIDADES Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

A continuación se muestra el plan de trabajo para recuperar los criterios de evaluación y resultados de aprendizaje de la primera y segunda evaluación suspensos. La recuperación de criterios le corresponde un 5 de calificación

Como instrumento de recuperación se propone la realización de actividades del libro según un programa flexible y adaptado. Se comunica a los alumnos y familias por papas y a través del tutor el día lunes cuatro de mayo por la mañana.

#### PLAN DE RECUPERACIÓN POR TRIMESTRE Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO DE SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

##### 1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA.

Estimado alumno, en este documento encontrarás toda la información sobre cómo recuperar los contenidos y criterios de evaluación del módulo de seguridad e higiene y poderlo aprobar en junio.

**El instrumento de evaluación será la realización y entrega de actividades de cada unidad de trabajo de la 1 a la 8 del libro.**

**Es imprescindible entregar todos los ejercicios propuestos para aprobar el módulo, ya que los contenidos mínimos están asociados a los criterios de evaluación y resultados de aprendizaje imprescindibles para superarlo**

**ACTIVIDADES RECUPERACIÓN PRIMER TRIMESTRE Realizar por alumnos que han suspendido la recuperación del primer trimestre**

UD1 Higiene alimentaria	ACTIVIDADES DESDE LA 1 HASTA LA 7 AMBAS INCLUIDAS
UD2 La contaminación de los alimentos	ACTIVIDADES DESDE LA 1 HASTA LA 8 AMBAS INCLUIDAS
UD 3 Mantenimiento de buenas prácticas de higiene personal	ACTIVIDADES 1,2,3,4,5,6,7, y 9.(Act 8 no entra)
UD 4 Aplicación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos	ACTIVIDADES 1,2,3,4,5, 6, 7, 11 y 12
UD 5 Buenas prácticas de limpieza y desinfección	ACTIVIDADES 1, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 13 y 22

**SEGUNDO TRIMESTRE. Realizar por alumnos que han suspendido la evaluación del segundo trimestre**

UD 6 Buenas prácticas en el control de alérgenos ACTIVIDADES 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11 y 12

## 6. EVALUACIÓN ORDINARIA

### A- EVALUACIÓN PRIMERA ORDINARIA

Los alumnos que no han calificado positivamente en la primera evaluación y que tengan derecho a evaluación continua, podrán recuperar el/los resultados de aprendizaje pendientes en la evaluación ordinaria de mayo presentando las actividades de recuperación ya descritas antes del día uno de junio de 2020.

### B-EVALUACIÓN SEGUNDA ORDINARIA

Para aquellos alumnos que no hayan podido completar la adquisición de criterios de evaluación en la evaluación ordinaria, podrán presentarlos hasta el veinte de junio de acuerdo a la segunda evaluación ordinaria.

El procedimiento será el mismo.

## 7.ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN Y REFUERZO

Teniendo en cuenta que hay alumnos que atraviesan una situación difícil o complicada, se mantiene una comunicación fluida con el tutor, a través de la elaboración de informes, mensajes a alumnos en particular, información continua a familias. Refuerzo positivo, variadas alternativas para la entrega y eliminación de pruebas escritas de cualquier tipo.

Durante el período comprendido entre la primera y la segunda evaluación ordinaria, la docente proporcionará un **plan de trabajo individualizado a aquellos alumnos con criterios de evaluación pendientes** o resultados de aprendizaje no adquiridos en que se detallan las actividades que debe realizar el alumno para superar los mismos, la información sobre cómo presentarlas y los medios para recibir las sesiones de refuerzo que pudiera necesitar. Así como los criterios de calificación de los mismos.

Para aquellos alumnos que hayan superado los criterios de evaluación y por tanto adquirido todos los resultados de aprendizajes, se ha organizado una actividad para realizar en grupo a través de medios telemáticos y con contenidos repaso del curso, a la que denominaremos TRVIAL de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

## 8. ALUMNO CON MÓDULO SHMA PENDIENTE

Existe un alumno de segundo curso con el módulo de seguridad e higiene suspenso.

Se mantiene comunicación semanal con él, y se pone en copia a la tutora de segundo de cocina y gastronomía.

El plan de trabajo de recuperación del módulo coincide con el propuesto para los alumnos de primero, y se le incluyen las siguientes actividades asociadas a los RA 7 y 8 que se imparte en el tercer trimestre y son las siguientes:

UD 7 Aplicación del sistema de autocontrol	ACTIVIDADES 1,2,3,4,5,6,7,8,9 y 10
UD 8 Buenas prácticas de gestión de recursos	ACTIVIDADES 1,2,3,4,5,6,7,8 y 9



**C.F.G.M**  
**COCINA**  
**Y**  
**GASTRONOMIA**

## PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE POSTRES EN RESTAURACIÓN

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA  
CURSO: 2º

Real Decreto 1396/2007, de 29 de Octubre

Decreto 227/2008, de 16 de septiembre

HOSTELERÍA Y TURISMO  
Florentino Abad Prieto

## 11. Anexo II. Cambios en la programación

Como consecuencia de la situación creada por la evolución de la epidemia ocasionada por el COVID-19, nos hemos visto en la obligación de tomar una serie de medidas de emergencia para responder a nuestra nueva realidad educativa sin actividad lectiva presencial.

Siguiendo las directrices generales de actuación recogidas en la Orden EFP/ 365/2020 de 22 de abril (BOE 24 de abril de 2020), y 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.

### Cambios en criterios de evaluación y calificación

Los instrumentos para evaluar serán dos de entre los siguientes, donde valen por igual, al 50 %:

Exámenes tipo test (T).

Proporcional al número de preguntas del test, calificando de 0 a 10.

En preguntas de 4 opciones, cada error restará  $\frac{1}{3}$  de punto correcto. Todas las preguntas puntúan por igual, salvo que se indique lo contrario en el examen.

Exámenes de respuesta corta (R)

Todas las preguntas puntúan por igual, salvo que se indique lo contrario en el examen, calificando de 0 a 10.

Examen semi-práctico (P)

Se realiza de forma individual y se registra el desarrollo y resultado mediante sistema gráficos como grabación o fotografías, calificando de 0 a 10.

Examen semi-oral (O)

Se realizan preguntas concretas para aclarar o profundizar la respuesta del alumno mediante sistema electrónico, realizando preguntas de respuesta corta, calificando de 0 a 10.

Rubricas:

- 1 Cumple y entrega las tareas en tiempo y forma
- 2 Documenta de forma gráfica, ordenada y secuencial
- 3 Interpreta documentos de producción
- 4 Verifica disponibilidad de materias y utensilios
- 5 Secuencia los procesos y sus etapas
- 6 Identifica y determina los puntos clave
- 7 Determina la conservación, temperaturas, caducidad y regeneración de productos intermedios y/o finales
- 8 Identifica causas de desvío y posibles medidas de corrección
- 9 Identifica la aplicación específica de la normativa: puntos críticos y establece medidas para su corrección, medidas de seguridad laboral aplicables y medidas de protección ambiental aplicables
- 10 Realiza la elaboración, acabado y presentación

Criterios	Instrumento	Rúbrica
1A, 1E, 2A, 3A, 4A, 5A, 5B, 6A, 7D	T, R, O	1, 2
1B, 2B, 3B, 3C, 4B, 4C, 5C, 6B	R, P, O	5, 6

Criterios	Instrumento	Rúbrica
1A, 1E, 2A, 3A, 4A, 5A, 5B, 6A, 7D	T, R, O	1, 2
1C, 2C, 7B	R, P, O	4
2D, 3D, 4D, 5D, 6C, 7C, 7E	R, P, O	3, 10
2E, 3E, 4E, 5E, 6D, 7A, 7F	R, P, O	7
2F, 3F, 4F, 5F, 6E, 7G	R, P, O	8
1D, 1F, 2G, 3G,4G, 5G, 6F, 7H	R, P, O	9

La comunicación se realiza a través del portal de Edmodo y además, con los alumnos que lo requieran, mediante email. Para la realización de las tarea se dispone del libro de texto, que es suficiente para todas las tareas, y las búsquedas en Internet.

### **Para la evaluación en la 2ª ordinaria**

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.

En el periodo entre la 1ª y 2ª evaluación ordinaria, se realizarán actividades de recuperación de los aprendizajes no superados para aquellos alumnos que no haya superado el módulo, basándose en las actividades realizadas en el periodo anterior a la suspensión de las actividades presenciales.

**C.F.G.S**  
**DIRECCION**  
**EN**  
**COCINA**

# REPROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE:

## Formación en Centros de Trabajo

**CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:**  
**Dirección de Cocina**

**CURSO: 2º**

**Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo**

Por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 12/6/2010)

**Decreto 256/2011, de 12 de agosto**

Por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título superior en Dirección de cocina en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha

Departamento de Hostelería y Turismo  
Profesor: **Doña María Teresa Asensio Villar**

Curso 2019/ 2020  
IES BUERO VALLEJO. Guadalajara



## ÍNDICE

1.	DESCRIPCIÓN DEL MODULO .....	4
•	REFERENCIAS LEGISLATIVAS.....	4
•	ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS .....	5
2.	OBJETIVOS.....	6
•	COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES RELACIONADAS ..	6
•	PROFESIONES MAS RELEVANTES RELACIONADAS CON EL TITULO .....	7
3.	METODOLOGÍA: ASPECTOS DE ORGANIZACIÓN Y COORDINACIÓN DEL MÓDULO	7
4.	PROGRAMA FORMATIVO INDIVIDUALIZADO.....	8
5.	PLAN DE SEGUIMIENTO PREVISTO PARA COMPROBAR LA CONSECUCIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE. ....	13
6.	LA EVALUACIÓN.....	13
•	RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.....	14
7.	CRITERIOS DE EXENCIÓN DEL MÓDULO DE FCTS.....	17



## 1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

**Denominación del ciclo formativo:** Dirección de cocina

**Nivel:** Formación Profesional de grado superior

**Duración del ciclo formativo:** 2000 horas.

**Familia Profesional:** Hostelería y turismo

**Referente europeo:** CINE – 5b

**Denominación del módulo:** FCT

**Código** 0508

**Tipo de módulo:** On – line

**Horas totales del módulo:** 225 horas

**Curso en el que se imparte** 2019-20

**Equivalencia en créditos ECTS:**

### • REFERENCIAS LEGISLATIVAS

Referencias sobre las que se ha realizado la presente programación son:

#### Normas con Rango de Ley:

- Ley Orgánica 5/2002 de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.
- Ley Orgánica 2/2006 de Educación.
- Ley Orgánica 8/2013, para la mejora de la calidad educativa.

#### Normas con Rango de Real Decreto:

- **Real Decreto 1128/2003** por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (Modificado parcialmente por RD 1416/2005).
- **Real Decreto 1538/2006** por el que se ordena la Formación Profesional del Sistema Educativo.
- **Real Decreto 1147/2011** por el que se establece la ordenación de la Formación profesional
- **Real Decreto 127/2014**, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

#### Legislación propia del Ciclo Formativo:

- **Decreto 3/2008**, de 8 de enero, de la Convivencia escolar en Casilla La Mancha.
- **Real Decreto 687/2010**, de 20 de mayo por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 12/6/2010).

- **Orden de 29/07/2010**, de la Consejería de Educación, Ciencia y Cultura, por la que se regula la evaluación, promoción y acreditación académica del alumnado de formación profesional inicial del sistema educativo de la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha.
- **Decreto 256/2011**, de 12 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título superior en Dirección de cocina en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.
- **Instrucciones de 3 de septiembre de 2019** de la Dirección General de Formación Profesional para los centros educativos sostenidos con fondos públicos que impartan enseñanzas de Formación Profesional, Ciclos Formativos de Artes Plásticas y Diseño y Enseñanzas Deportivas, sobre la puesta en marcha y desarrollo de los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo para todas las enseñanzas y Proyecto para los Ciclos Formativos de grado superior.
- **Instrucciones de 24 de abril de 2020**, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes de Castilla-La Mancha, por la que se adoptan medidas de flexibilización relacionadas con el desarrollo de las prácticas en empresas propias de las enseñanzas de Formación Profesional y de Régimen especial y otras medidas como consecuencia de la declaración del estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el covid-19.
- **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. [2020/2829]

#### **Ley de Educación propia de la Comunidad:**

- **Ley 7/2010, de 20 de julio, de Educación de Castilla-La Mancha.**

- **ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS**

La metodología de trabajo tal y como se indica en el Proyecto Educativo de Centro será eminentemente práctica y debido a la situación del Covid – 19 será on – line.

En nuestro centro se desea exigir unas actitudes en los alumnos que, si bien son comunes a todas las familias profesionales, lo son con mayor razón en la nuestra, Hostelería y Turismo, porque formamos profesionales cuyo mundo laboral pertenece al sector Servicios. Según consta en los respectivos Proyecto Curriculares de Ciclo, las actitudes que pretendemos fomentar en nuestros alumnos son las siguientes:

- ✓ Iniciativa y participación
- ✓ Organización
- ✓ Decisión
- ✓ Amabilidad
- ✓ Pulcritud
- ✓ Responsabilidad
- ✓ Compromiso

No obstante, resaltar que una parte de la Misión de la escuela es formar personas capaces de asumir la responsabilidad de sus actos, de decidir sobre sus vidas y de contribuir con su esfuerzo al progreso y mejora de la sociedad democrática, abierta y plural en la que van a vivir. Es preciso que nuestros alumnos respeten las normas de la escuela y respeten a sus profesores y se respeten entre sí, pues, con ello, aprenderán que el respeto a las leyes y a las instituciones es la base de nuestra convivencia democrática. Como elemento de apoyo para la consecución de este objetivo se obtiene las Normas de Convivencia del Centro en el que se establecen los derechos y deberes de los alumnos para el óptimo funcionamiento del centro y como elemento facilitador del proceso de enseñanza y aprendizaje.

## 2. OBJETIVOS

Este módulo tiene por objeto:

- a) Completar la adquisición de competencias profesionales propias de cada título alcanzadas en el centro educativo.
- b) Adquirir una identidad y madurez profesional motivadoras para el aprendizaje a lo largo de la vida y para las adaptaciones a los cambios que generen nuevas necesidades de cualificación profesional.
- c) Completar conocimientos relacionados con la producción, la comercialización, la gestión económica y el sistema de relaciones socio-laborales de las empresas, con el fin de facilitar su inserción laboral.
- d) Evaluar los aspectos más relevantes de la profesionalidad alcanzada por el alumno en el centro educativo y acreditar los aspectos requeridos en el empleo que para verificarse requieren situaciones reales de trabajo

### • **COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES RELACIONADAS**

La competencia general de este título consiste en dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Las personas con este perfil profesional ejercen su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones como propietario y responsable de cocina al mismo tiempo. Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales.

Cuando no actúan por cuenta propia, realizan sus funciones bajo la dependencia de la dirección del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento o establecimiento de restauración.

Dichas características son precisamente las que ofrecen al alumnado de este ciclo formativo posibilidades de empleo en todo el territorio nacional como trabajador o trabajadora por cuenta ajena o por cuenta propia, dado que se configura un módulo específico para desarrollar la

iniciativa empresarial y las características propias de las instalaciones e infraestructuras de este sector, lo que alentará la iniciativa de los alumnos y alumnas en orden a crear su propia empresa.

La formación de base que ofrece este ciclo formativo es fundamental dada la gran evolución a la que estamos asistiendo en el sector de la restauración.

- **PROFESIONES MAS RELEVANTES RELACIONADAS CON EL TITULO**

Director de alimentos y bebidas.

Director de cocina.

Jefe de producción en cocina.

Jefe de cocina.

Segundo jefe de cocina.

Jefe de operaciones de catering.

Jefe de partida.

Cocinero.

Encargado de economato y bodega.

### **3. METODOLOGÍA: ASPECTOS DE ORGANIZACIÓN Y COORDINACIÓN DEL MÓDULO**

Según las instrucciones de 24 de abril de 2020, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes de Castilla-La Mancha, por la que se adoptan medidas de flexibilización relacionadas con el desarrollo de las prácticas en empresas propias de las enseñanzas de Formación Profesional y de Régimen especial y otras medidas como consecuencia de la declaración del estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el covid-19, el equipo docente de segundo curso de Grado Superior en Dirección de Cocina coordinado por la tutora del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo del Centro, han programado de forma conjunta las siguientes actividades formativas vinculadas en la medida de lo posible a un entorno real de trabajo, programando tomando como referencia los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación establecidos en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.

El alumno tendrá que elaborar el diseño de un supuesto de Jornadas Gastronómicas a partir de un producto o técnica culinaria o tendencia gastronómica de cocina y/o pastelería.

El 30 de mayo a las 12:00 horas se realizará una videoconferencia con los alumnos/as para informarles en que va a consistir el nuevo cambio sobre la formación en centros de trabajo. A continuación se le envía por correo electrónico el plan de trabajo a seguir.

El producto o técnica culinaria o tendencia gastronómica de cocina y/o pastelería sobre el que versa la jornada gastronómica, será de libre elección por parte del alumno/a, bajo la aceptación del equipo docente. En caso de repetición de temas entre el grupo de alumnos, el equipo docente asignará a cada alumno/a el tema a trabajar.

La elección del producto o técnica culinaria o tendencia gastronómica de cocina y/o pastelería se realizará vía correo electrónico a la profesora tutora hasta las 20:00 horas del lunes 4 de mayo.

El reparto definitivo se asignará el martes 5 de mayo a través de videoconferencia a las 13:00 horas en el enlace: <https://meet.jit.si/EHTGUADAFCT>

Quincenalmente los profesores del grupo mandarían planes de trabajo sobre las actividades de los apartados del guion que se refleja en el punto 4.

Se realizarán varias videoconferencias y los profesores resolverán las dudas sobre los distintos apartados de las actividades.

El plazo de entrega de la actividad de la Formación en Centros de Trabajo no presencial será hasta el 15 de junio a las 14:25 horas, a través del correo electrónico [atelierdecocina@atelierdecocina.com](mailto:atelierdecocina@atelierdecocina.com).

#### **4. PROGRAMA FORMATIVO. ACTIVIDADES**

El guion modelo que hay que seguir para la realización es el siguiente:

##### **1. Temática de la Jornada Gastronómica.**

- 1.1. Desarrollo de la temática elegida y justificación.
- 1.2. Temporalización: Duración y justificación del tramo temporal.
- 1.3. Localización.
- 1.4. Cuantificación de clientela de la actividad.
- 1.5. Logotipo y slogan propio de la Jornada Gastronómica.
- 1.6. Vídeo promocional de presentación y venta de las Jornadas Gastronómicas con una duración máxima de 3 minutos.
- 1.7. Diseño de cartel promocional de las Jornadas Gastronómicas.

##### **2. Identificación, estructuración y organización empresarial. (RA1)**

- 2.1. Estructura organizativa de la empresa: funciones de cada departamento o área.
- 2.2. Comparativa de la estructura con una empresa tipo del sector.
- 2.3. Características de las jornadas gastronómicas y tipo de cliente al que van dirigidas.
- 2.4. Manual de procedimientos de trabajo a seguir en la prestación del servicio.
- 2.5. Canales de difusión de las jornadas gastronómicas.
- 2.6. Análisis de los puestos de trabajo. (Por departamentos)
- 2.7. Profesiograma de los perfiles profesionales de las jornadas.

##### **3. Caracterización y aplicación de hábitos éticos en el ámbito laboral. (RA2)**

- 3.1. Manual de bienvenida al trabajador:
  - Disposición personal y temporal.
  - Obligaciones del trabajador en el puesto de trabajo, en relación con las actitudes personales y profesionales y relacionadas con la calidad.

- Actitudes del equipo de trabajo y relaciones jerárquicas de la empresa. Canales y formas de comunicación eficaz. Actuaciones de coordinación de todo el equipo de trabajo.
- Cartel o folleto motivador sobre la responsabilidad en el trabajo.
- Actitudes ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y medidas de protección personal
- Actitudes en relación con el tratamiento de la documentación en el desarrollo de las actividades laborales.
- Actitudes en la formación y actualización de las tareas asignadas.

3.2. Guía de actuaciones de respeto al medio ambiente.

3.3. Guía de normas de prevención de riesgos laborales.

- Uso de equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.
- Cartel informativo sobre la necesidad de mantener el entorno de trabajo limpio y ordenado.

#### **4. Definición y análisis del producto/técnica culinaria/tendencia gastronómica. (RA4)**

4.1. Características del producto elegido.

4.2. Origen y naturaleza/Historia.

4.3. Estacionalidad de/los producto/os a utilizar en cualquiera de las tres alternativas.

4.4. Clasificación/Variedades.

4.5. Valor nutricional y funcional.

4.6. Conservación.

4.7. Otros aspectos (beneficios, ventajas, aportación a la gastronomía).

4.8. Distintivos de origen y calidad (para los productos seleccionados como tema de análisis o aquellos que se utilicen en las técnicas o tendencias seleccionadas).

#### **5. Recepción, organización y control de materias primas. (RA3)**

5.1. Operaciones de recepción, organización y control de materias primas.

5.1.1. Funciones

5.1.2. Zona de recepción: Instalaciones, equipos y maquinaria asociada.

5.1.3. Fases y procedimientos en la recepción: organización y control.

5.2. Proveedores.

5.2.1. Clasificación de la elección de los proveedores y justificación.

5.2.2. Relación con los proveedores elegidos.

5.2.3. Criterios específicos para la valoración de los proveedores elegidos (cercanía, precio...)

5.2.4. Tramitación del pedido.

5.3. Diseño de documentos relacionados con las operaciones de recepción, organización y control.

5.3.1. Documentos internos: vale – pedido, ficha de especificación de producto, libro de registro de entradas, libro de registro de salidas.

5.3.2. Documentos externos: albarán.

## **6. Almacenamiento de materias primas (RA3)**

6.1. Provisión de materias primas.

6.1.1. Tipos de géneros según sus propiedades.

6.1.2. Zonas de almacenamiento: ubicación y características.

6.1.3. Descripción de los espacios que forman la zona de almacenamiento.

6.2. Recipientes para el almacenamiento interno

6.3. Documentos relacionados con las operaciones de almacenamiento: organización y control.

6.3.1. Ficha de producto.

6.3.2. Ficha de control de temperaturas de los espacios que forman las zonas de almacenamiento.

## **7. Control de consumos y existencias durante el almacenamiento. (RA3)**

7.1. Gestión de las existencias o stocks.

7.1.1. Variables que afectan a la gestión de las existencias o stocks.

7.1.2. Tipos de existencias o stocks y punto de pedido.

7.2. Control de las existencias o stocks.

7.2.1. Control de las existencias o stocks por unidades.

7.2.2. Control de las existencias o stocks por unidades y valor monetario.

7.3. Métodos de valoración de existencias o stocks: PMP y FIFO/PEPS.

7.3.1. Valoración de existencias o stocks mediante el método del Precio Medio Ponderado (PMP).

7.3.2. Valoración de existencias mediante el método FIFO.

7.4. Rotación de las existencias o stocks.

7.5. Inventario: concepto, legislación y tipos.

7.5.1. Concepto.

7.5.2. Legislación acerca de los inventarios.

7.5.3. Tipos de inventario: permanentes y periódicos.

7.5.4. Proceso del inventario físico.

7.6. Control y registro de devoluciones y roturas.

## **8. Desarrollo y caracterización de las Jornadas Gastronómicas. (RA4 y 5)**

8.1. Desarrollo de elaboraciones culinarias (mínimo 10 elaboraciones).

8.1.1. Elección de elaboraciones.

- Diseño de carta:

Opción 1: Mínimo 8 elaboraciones culinarias y 2 elaboraciones de pastelería.

Opción 2: Mínimo 8 elaboraciones de pastelería y 2 elaboraciones culinarias.

Incluir logotipo y eslogan de la jornada, así como el PVP de las elaboraciones.

8.1.2. Fichas técnica de elaboración para 10 pax:

- Nombre de la elaboración.
- Aplicación en el menú.
- Soporte utilizado.
- Test de rendimiento y escandallo.
- Puesta a punto.
- Mise en place.
- Preelaboraciones.
- Proceso de elaboración.
- Diagramas de proceso.
- Conservación de la elaboración: durante el servicio y después del servicio.
- Regeneración.
- Materiales, herramientas, utillaje.
- Puntos críticos de elaboración.
- Métodos de cocción (con tiempos de cocción).
- Resultados.
- Alternativas.
- Alérgenos y alternativas.
- Observaciones.
- Aplicación en el menú.
- Boceto proceso presentación/emplatado. (mínimo 2 fases)
- Foto (emplatado final).
- [Valor nutricional de la elaboración.](#)
- Señal de identidad o rasgo distintivo en cada una de las elaboraciones.

8.2. Descripción y análisis del sistema de producción culinaria elegido.



### 8.2.1. Desarrollo de la producción culinaria y consumición (proceso de venta)

- Elección del sistema de producción y/o tipo cadena o distribución.
- Desarrollo del proceso productivo. Fases de preparación y servicio.
- Órdenes de trabajo de cada uno de los componentes del equipo de la brigada atendiendo al proceso productivo.

### 8.3. Control de consumos y costes. Beneficios.

#### 8.3.1. Costes fijos y variables.

#### 8.3.2. Costes de materias primas

#### 8.3.3. Análisis y establecimiento del precio de venta al público del servicio ofertado.

#### 8.3.4. Análisis entre costes e ingresos. (Beneficios).

### 8.4. Cálculo de personal necesario para la celebración de las Jornadas. Calendario, turnos, horarios del personal.

## 9. Protocolo y actuaciones de calidad, seguridad e higiene y protección ambiental (RA6).

### 9.1. Adaptación del APPCC a las Jornadas.

- Normativa vigente aplicable a las jornadas.
- Puntos críticos de control.
- Planes de APPCC.

✓ Adoptar medidas para cada uno de los planes de APPCC.

### 9.2. Diseño y elaboración de los siguientes carteles/decálogos para colocar en un lugar visible del puesto de trabajo:

- Vestimenta.
- Contaminación cruzada.
- Gestión de residuos.
- Identificación de medios de protección para la salud.

### 9.3. Medidas adoptadas como protección y cuidado del medio ambiente.

### 9.4. Adaptación de las jornadas gastronómicas ante la situación extraordinaria del COVID 19.

## 10. Conclusión y valoración personal.

### 10.1. Conclusión.

### 10.2. Valoración personal.

## 11. Bibliografía y fuentes de información.

## 5. PLAN DE SEGUIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES

Se realizarán mínimo dos videoconferencias con todos los profesores del grupo en el siguiente enlace: <https://meet.jit.si/EHTGUADAFCT> para aclaración de dudas los días:

Viernes 15 de mayo a las 10:00 horas

Viernes 29 de mayo a las 10:00 horas

Solamente se responderán preguntas de los distintos apartados de las actividades y en ningún momento se harán correcciones hasta la entrega del documento final.

Para aclaración de dudas de las actividades el alumno/a puede consultar con los profesores asociados con el código de color.

**Begoña Batanero Bachiller**

**Esther Pazos Budía**

**Antonio Montes Oviedo y Teresa Asensio Villar**

**María Perucha Sánchez**

**Elena García Concha**

Además cada profesor convocará las videoconferencias que considere oportunas para aclaración de dudas sobre sus contenidos.

## 6. LA EVALUACIÓN

La calificación del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo se calificará como apto o no apto, sin que sea tomada en cuenta para calcular la nota media del expediente académico, y para ello se tendrán en cuenta los siguientes indicadores:

- Realismo y viabilidad de las Jornadas Gastronómicas.
- Desarrollo de todos los apartados que aparecen en la actividad.
- Profundización y verosimilitud de los contenidos.
- Desarrollo de los contenidos a partir de la creación propia.
- Coherencia entre los diferentes epígrafes de la actividad.
- Se valorará la innovación y la originalidad.
- Se comprobará copyright a través de aplicaciones para tal fin.

Para la evaluación se toma como referencia los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación establecidos en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas, tal y como viene establecido en las **Instrucciones de 24 de abril de 2020**, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes de Castilla-La Mancha, por la que se adoptan medidas de flexibilización relacionadas con el desarrollo de las prácticas en empresas propias de las enseñanzas de

Formación Profesional y de Régimen especial y otras medidas como consecuencia de la declaración del estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el covid-19.

• **RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de este módulo son los siguientes:

<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
<p><b>1. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándolas con el tipo de servicio que presta.</b></p>	<p>a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.            b) Se ha comparado la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo existentes en el sector.            c) Se han relacionado las características del servicio y el tipo de clientes con el desarrollo de la actividad empresarial.            d) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio.            e) Se han valorado las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad.            f) Se ha valorado la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.</p>
<p><b>2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo con las características del puesto de trabajo y con los procedimientos establecidos en la empresa.</b></p>	<p>a) Se han reconocido y justificado: La disponibilidad personal y temporal necesaria en el puesto de trabajo. Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo. Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional. Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.            Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías establecidas en la empresa. Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral. Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.            b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales de aplicación en la actividad profesional.            c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.            d) Se ha mantenido una actitud de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas.            e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.            f) Se ha responsabilizado del trabajo asignado interpretando y</p>

	<p>cumpliendo las instrucciones recibidas.</p> <p>g) Se ha establecido una comunicación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo.</p> <p>h) Se ha coordinado con el resto del equipo comunicando las incidencias relevantes que se presenten.</p> <p>i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la necesidad de adaptación a los cambios de tareas.</p> <p>j) Se ha responsabilizado de la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de su trabajo.</p>
<p><b>3. Controla el aprovisionamiento de mercancías en empresas de restauración, reconociendo todos los elementos y variables que los caracterizan.</b></p>	<p>a) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.</p> <p>b) Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.</p> <p>c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos y comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.</p> <p>d) Se ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras.</p> <p>e) Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.</p> <p>f) Se han determinado las temperaturas, los lugares y los envases de conservación adecuados para los géneros hasta el momento de su uso.</p> <p>g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.</p> <p>h) Se ha mantenido el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza.</p> <p>i) Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor, y su control.</p> <p>j) Se han realizado diversos tipos de inventarios y descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias.</p> <p>k) Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias.</p> <p>l) Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.</p>
<p><b>4. Realiza procesos de elaboración culinaria y/o de pastelería/repostería interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos propios de la producción y/o</b></p>	<p>a) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros posibles.</p> <p>b) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos.</p> <p>c) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>d) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</p>

<p><b>el servicio en cocina.</b></p>	<p>e) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas fases y técnicas propias de la producción y/o el servicio en cocina y/o pastelería/repostería.</p> <p>f) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.</p> <p>g) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>h) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios y/o de pastelería/repostería básicos, siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>j) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias y/o de pastelería/repostería, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.</p> <p>k) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario y/o de pastelería/repostería siguiendo criterios estéticos.</p> <p>l) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.</p>
<p><b>5. Participa en la organización y el control de la producción y el servicio en cocina y/o en pastelería/repostería reconociendo todos los elementos y variables que los caracterizan en la empresa.</b></p>	<p>a) Se han reconocido los métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución, así como los factores que determinan la elección de los mismos en el ámbito de la empresa.</p> <p>b) Se ha reconocido y analizado la normativa relacionada con los sistemas de producción culinaria así como la información incluida en los documentos relacionados con la producción y el servicio en cocina.</p> <p>c) Se ha relacionado la producción culinaria con las ofertas gastronómicas.</p> <p>d) Se han calculado y determinado los recursos materiales y humanos necesarios para la producción y se han determinado las funciones de cada uno de los integrantes del equipo de cocina.</p> <p>e) Se han realizado los cuadrantes de calendarios y horarios del personal del departamento.</p> <p>f) Se han planificado y secuenciado las fases de la producción.</p> <p>g) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.</p> <p>h) Se han identificado las medidas de control relacionadas con la trazabilidad que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria.</p> <p>i) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios.</p>

	<p>j) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria.</p> <p>k) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato.</p> <p>l) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas.</p>
<p><b>6. Cumple criterios de calidad, de seguridad e higiene, actuando según protocolos establecidos y según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.</b></p>	<p>a) Se han reconocido los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.</p> <p>b) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto las recogidas en las normativas como las específicas de la propia empresa.</p> <p>c) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.</p> <p>d) Se han reconocido y cumplido los requisitos referentes al uso y limpieza de la vestimenta de trabajo.</p> <p>e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.</p> <p>f) Se han identificado las medidas de control relacionadas con el sistema APPCC que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria y se han determinado los puntos de control crítico.</p> <p>g) Se han reconocido los procedimientos descritos en la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).</p> <p>h) 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 de la empresa. i) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</p> <p>j) Se han utilizado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.</p>

El alumnado deberá adquirir la competencia general del perfil profesional del programa de cualificación inicial, a partir de la superación de los resultados de aprendizaje de dicho módulo. El alumnado dispone de dos convocatorias para la superación del módulo.

Los alumnos que hayan renunciado en tiempo y forma a la convocatoria se calificarán con un "RC" y los exentos con un "EXEN".

## **7. CRITERIOS DE EXENCIÓN DEL MÓDULO DE FCTS.**

1. Podrá determinarse la exención total o parcial del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo por su correspondencia con la experiencia laboral siempre que se acredite su relación con los estudios profesionales respectivos y haya tenido una duración, como mínimo, de un año a tiempo completo.

2. La experiencia laboral a que se refiere el apartado anterior se acreditará mediante:

- Certificación de la empresa donde haya adquirido la experiencia laboral, en la que conste específicamente la duración del contrato, la actividad desarrollada y el periodo de tiempo en el que se ha desarrollado dicha actividad.

- Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social o de la mutualidad laboral a la que estuviera afiliado, donde conste la empresa, la categoría laboral (grupo de cotización) y el período de contratación, o en su caso el período de cotización en el Régimen Especial de Trabajadores Autónomos.

- En caso de trabajadores por cuenta propia, se exigirá la certificación de alta en el censo de obligados tributarios, así como una declaración del interesado de las actividades más representativas.

- Para trabajadores o trabajadoras voluntarios o becarios, certificación de la organización donde se haya prestado la asistencia en la que consten, específicamente, las actividades y funciones realizadas, el año en el que se han realizado y el número total de horas dedicadas a las mismas.

3. Los alumnos deberán presentar una solicitud de exención del módulo según el modelo establecido en el Anexo XI con una antelación mínima de 15 días al comienzo del periodo de realización del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo.

4. El Departamento de la Familia Profesional al que pertenezca el ciclo formativo será el órgano encargado de decidir sobre la exención o no del módulo de FCT. Las exenciones serán reconocidas por la Dirección del centro

5. La resolución de esta exención se realizará siempre que el alumno cumpla las condiciones establecidas en el artículo 14 de la Orden de 29/07/2010, para el acceso al módulo de Formación en Centros de Trabajo.

6. Con carácter extraordinario, quienes hayan agotado las dos convocatorias del módulo de Formación en Centros de Trabajo y posteriormente cumplan los requisitos para su exención, podrán solicitar y obtener de la Delegación Provincial de Educación, Ciencia y Cultura una matrícula extraordinaria, previo informe del Departamento de la Familia Profesional al que pertenezca el ciclo formativo reconociendo la exención, con el único objetivo de que se le pueda conceder la misma y obtener la titulación correspondiente.

# REPROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE:

## PROYECTO

**CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:**

**DIRECCIÓN EN COCINA**

**CURSO: 2º**

**Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo**

Por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 12/6/2010)

**Decreto 256/2011, de 12 de agosto**

Por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título superior en Dirección de cocina en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha

Departamento de Hostelería y Turismo

Profesor: **MARIA TERESA ASENSIO VILLAR**

Curso **2019/ 2020**

IES BUERO VALLEJO. Guadalajara



# ÍNDICE

1.	DESCRIPCIÓN DEL MODULO .....	3
	• REFERENCIAS LEGISLATIVAS.....	3
	• ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS .....	4
2.	OBJETIVOS.....	5
	• COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES RELACIONADAS ..	5
	• PROFESIONES MAS RELEVANTES RELACIONADAS CON EL TITULO .....	5
3.	CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO DE EMPRESA.....	6
4.	FASES DEL PROYECTO DE EMPRESA (guía para la realización del proyecto) .....	7
5.	METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO Y COORDINACIÓN DEL MÓDULO.	8
6.	LA EVALUACIÓN.....	9
	• RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.....	9

## 1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

**Denominación del ciclo formativo:** Dirección de cocina

**Nivel:** Formación Profesional de Grado Superior

**Duración del ciclo formativo:** 2000 horas.

**Familia Profesional:** Hostelería y turismo

**Referente europeo:** CINE – 5b

**Denominación del módulo:** Proyecto

**Código** 0505

**Tipo de módulo:** Presencial

**Horas totales del módulo:** 40 horas

**Distribución semanal de horas:**

**Curso en el que se imparte** 2019-20

**Equivalencia en créditos ECTS:**

### • REFERENCIAS LEGISLATIVAS

Referencias sobre las que se ha realizado la presente programación son:

#### **Normas con Rango de Ley:**

- Ley Orgánica 5/2002 de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.
- Ley Orgánica 2/2006 de Educación.
- Ley Orgánica 8/2013, para la mejora de la calidad educativa.

#### **Normas con Rango de Real Decreto:**

- **Real Decreto 1128/2003** por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (Modificado parcialmente por RD 1416/2005).
- **Real Decreto 1538/2006** por el que se ordena la Formación Profesional del Sistema Educativo.
- **Real Decreto 1147/2011** por el que se establece la ordenación de la Formación profesional
- **Real Decreto 127/2014**, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

#### **Legislación propia del Ciclo Formativo:**

- **Decreto 3/2008**, de 8 de enero, de la Convivencia escolar en Castilla La Mancha
- **Real Decreto 687/2010**, de 20 de mayo por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 12/6/2010)
- **Orden de 29/07/2010**, de la Consejería de Educación, Ciencia y Cultura, por la que se regula la evaluación, promoción y acreditación académica del alumnado de formación profesional inicial del sistema educativo de la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha.
- **Decreto 256/2011**, de 12 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título superior en Dirección de cocina en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha

- **Instrucciones de 3 de septiembre de 2019** de la Dirección General de Formación Profesional para los centros educativos sostenidos con fondos públicos que impartan enseñanzas de Formación Profesional, Ciclos Formativos de Artes Plásticas y Diseño y Enseñanzas Deportivas, sobre la puesta en marcha y desarrollo de los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo para todas las enseñanzas y Proyecto para los Ciclos Formativos de grado superior, para el curso 2019/2020.
- **Instrucciones de 24 de abril de 2020**, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes de Castilla-La Mancha, por la que se adoptan medidas de flexibilización relacionadas con el desarrollo de las prácticas en empresas propias de las enseñanzas de Formación Profesional y de Régimen especial y otras medidas como consecuencia de la declaración del estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el covid-19.
- **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. [2020/2829]

**Ley de Educación propia de la Comunidad:**

- *Ley 7/2010, de 20 de julio, de Educación de Castilla-La Mancha.*

- **ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS**

La metodología de trabajo tal y como se indica el Proyecto Educativo de Centro será eminentemente práctica.

En nuestro centro se desea exigir unas actitudes en los alumnos que, si bien son comunes a todas las familias profesionales, lo son con mayor razón en la nuestra, Hostelería y Turismo, porque formamos profesionales cuyo mundo laboral pertenece al sector Servicios. Según consta en los respectivos Proyecto Curriculares de Ciclo, las actitudes que pretendemos fomentar en nuestros alumnos son las siguientes:

- ✓ Iniciativa y participación
- ✓ Organización
- ✓ Decisión
- ✓ Amabilidad
- ✓ Pulcritud
- ✓ Responsabilidad
- ✓ Compromiso

No obstante, resaltar que una parte de la Misión de la escuela es formar personas capaces de asumir la responsabilidad de sus actos, de decidir sobre sus vidas y de contribuir con su esfuerzo al progreso y mejora de la sociedad democrática, abierta y plural en la que van a vivir. Es preciso que nuestros alumnos respeten las normas de la escuela y respeten a sus profesores y se respeten entre sí, pues, con ello, aprenderán que el respeto a las leyes y a las instituciones es la base de nuestra convivencia democrática. Como elemento de apoyo para la consecución de este objetivo se obtiene las Normas de Convivencia del Centro en el que se establecen los derechos y deberes de los alumnos para el óptimo funcionamiento del centro y como elemento facilitador del proceso de enseñanza y aprendizaje.

## 2. OBJETIVOS

Este módulo tiene por objeto la integración de las diversas capacidades y conocimientos establecidos en el currículo del Ciclo Formativo de DIRECCION DE COCINA que se concretará en un proyecto que contemple las variables tecnológicas y organizativas relacionadas con el título.

- **COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES RELACIONADAS**

La competencia general de este título consiste en dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Las personas con este perfil profesional ejercen su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones como propietario y responsable de cocina al mismo tiempo. Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales.

Cuando no actúan por cuenta propia, realizan sus funciones bajo la dependencia de la dirección del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento o establecimiento de restauración.

Dichas características son precisamente las que ofrecen al alumnado de este ciclo formativo posibilidades de empleo en todo el territorio nacional como trabajador o trabajadora por cuenta ajena o por cuenta propia, dado que se configura un módulo específico para desarrollar la iniciativa empresarial y las características propias de las instalaciones e infraestructuras de este sector, lo que alentará la iniciativa de los alumnos y alumnas en orden a crear su propia empresa.

La formación de base que ofrece este ciclo formativo es fundamental dada la gran evolución a la que estamos asistiendo en el sector de la restauración.

- **PROFESIONES MAS RELEVANTES RELACIONADAS CON EL TITULO**

Director de alimentos y bebidas.  
Director de cocina.  
Jefe de producción en cocina.  
Jefe de cocina.  
Segundo jefe de cocina.  
Jefe de operaciones de catering.  
Jefe de partida.  
Cocinero.  
Encargado de economato y bodega.

### **3. CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO DE EMPRESA**

#### **3.1 UTILIDAD DEL PROYECTO DE EMPRESA**

El proyecto de empresa tiene una doble utilidad, interna y externa.

- La utilidad interna se refiere a las herramientas de negocio:
  - Permite reflexionar y estructurar la idea inicial
  - Analiza los puntos fuertes y débiles de la empresa
  - Define los objetivos, las estrategias y la planificación táctica.
- La utilidad externa se refiere a que el proyecto es una carta de presentación de la empresa frente a terceras personas; ayuda a encontrar colaboradores, proveedores, inversores, entidades de crédito, clientes....

#### **3.2 CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO DE EMPRESA**

Debido a que es la base sobre la que se va a construir y poner en marcha la empresa, el proyecto ha de ser:

- Riguroso
- Realista
- Fácil de comprender
- Toda la información que contenga tiene que ser veraz
- Citar todas las fuentes de las que el proyecto se nutre.
- Viable en todos sus aspectos, (económico, conceptual, etc.)

#### **3.3 ASPECTOS FORMALES DEL PROYECTO DE EMPRESA.**

- El plan de empresa ha de ser leído por parte del profesorado y por el tutor del proyecto, por lo tanto, debe redactarse de tal manera que atraiga y mantenga la atención del lector. Concisión y brevedad son dos aspectos clave.
- Es necesario cuidar al máximo la redacción, la ortografía y el estilo.
- El proyecto debe estar estructurado y ordenado en epígrafes, incluyendo una portada atractiva y un índice con el número de página de cada apartado.
- Se debe de realizar esquemas visuales que resuman lo expuesto y faciliten la comprensión del texto.
- Conviene usar elementos tipográficos que resalten los contenidos más importantes y realcen los títulos, como la letra en negrita o cursiva y distintos tipos y tamaños de letra, pero sin abusar de ellos, siendo preferible acordar previamente cómo se destacará cada punto.
- Es importante dejar amplios márgenes y numerar todas las páginas.
- El número máximo de páginas por proyecto es de 25, sin incluir portada ni anexos.
- El proyecto se entregará en formato electrónico y en formato papel conveniente encuadernado. El tipo de letra será Arial, tamaño 12, debidamente rotulado cada epígrafe y correspondiéndose con el número del índice.

- Puede dividirse el proyecto en dos partes: el plan de empresa propiamente dicho, y los anexos. La parte de los anexos incluirá tablas estadísticas, encuestas de mercado, ...

#### **4. FASES DEL PROYECTO DE EMPRESA (guía para la realización del proyecto)**

En este apartado se muestran las posibles fases del proyecto, que pueden servir de guía a los alumnos y en orden cronológico.

El último apartado comprende las fases de trabajo propiamente dichas; las restantes muestran indicadores importantes para trabajar.

##### ***1ª FASE: Presentación del proyecto.***

- 1.1.- Descripción del proyecto y contextualización del mismo.
- 1.2.- Descripción de la idea de negocio.
- 1.3.- Localización y análisis del micro-entorno de la empresa. ¿Dónde se ubicará el negocio? ¿En qué ciudad, o localidad? ¿Qué características posee el entorno que rodea la empresa?
- 1.4.- Descripción del público objetivo.
- 1.5.- Definición de objetivos a alcanzar.

##### ***2ª FASE: Elaboración de estudios y análisis previos a la planificación del proyecto.***

- 2.2 Estudio de mercado, de la oferta y de la demanda.
- 2.2 DAFO. A partir del análisis del estudio de la oferta realizaremos una tabla de puntos fuertes y puntos débiles y a continuación establecemos un DAFO con su correspondiente conclusión.

##### ***3ª FASE: Planificación táctica y planificación empresarial.***

- 3.1 Planificación táctica empresarial de recursos espaciales, materiales y humanos.
- 3.2 Planificación estratégica empresarial.

##### ***4ª FASE: Previsión económica, presupuesto y control presupuestario.***

- 4.1- Análisis de costes.
- 4.2 Análisis económico.
- 4.3 Análisis de la viabilidad del proyecto.

##### ***5ª FASE: Plan de calidad.***

A partir del plan de calidad, establecer los puntos donde se pueden suceder posibles fugas de calidad en nuestra empresa y hacer una relación de las acciones en las que más hay que incidir. Incluir un plan de APPCC.

- 5.1 Desarrollo e Implementación del plan de calidad.
- 5.2 sistemas de autocontrol
  - Guía APPCC.

- Guía de prácticas correctas de higiene. (GPCH)
- 5.3. Plan de prevención de riesgos laborales.

## **6º FASE: Autoevaluación y Conclusión del Proyecto.**

### **7ª FASE: Defensa del proyecto**

- 7.1. Presentación y defensa del proyecto.
- 7.2. Fase de estructuración.
- 7.3. Imagen corporativa.
- 7.4. Técnicas de comunicación, empatía y asertividad.
- 7.5. Presentación del proyecto utilizando adecuadamente las T.I.C.
- 7.6. Técnicas de exposición, defensa y conclusión del proyecto.

## **5. METODOLOGÍA: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO Y COORDINACIÓN DEL MÓDULO**

En este apartado se plantean todos los aspectos organizativos del tutor del proyecto con los docentes participantes y con los alumnos para realizar la labor de seguimiento de los proyectos.

Existirá un tutor de proyecto que será Doña. María Teresa Asensio Villar, y estará acompañada en la evaluación y calificación correspondientes por Elena García Concha, María Perucha Sánchez, Esther Pazos Budía y Antonio José Montes Oviedo, manteniendo así la línea objetiva en cuanto al desarrollo de contenidos que serán adecuados para alcanzar los criterios de evaluación específicos a alcanzar en el módulo de proyecto.

Las fechas en las que se cursará el módulo son del 27 de abril al 18 de junio.

Se establece una sesión inicial previa convocada por el tutor de proyecto para el día 7 de mayo a las 13:00 horas por videoconferencia en el enlace <https://meet.jit.si/EHTGUADAFCT>, dedicada al planteamiento, diseño y adecuación de los diversos proyectos.

El día 22 de mayo a las 13:00 horas se realizará otra videoconferencia en el enlace <https://meet.jit.si/EHTGUADAFCT>, dedicada a la aclaración de dudas.

La fecha límite para la entrega del proyecto será el 5 de junio hasta las 14:25 h.

El día 12 de junio a las 13:00 horas por videoconferencia en el enlace <https://meet.jit.si/EHTGUADAFCT>, dedicada a la aclaración de dudas sobre la defensa del proyecto.

El 17 de junio defensa del proyecto de forma on – line o presencial. Se realizará la convocatoria con suficiente antelación.

Además durante todo el periodo se ofrece la comunicación vía plataforma educativa PAPAS o por correo electrónico o por convocatoria de otras videoconferencia con los docentes responsables de evaluar los proyectos.

## 6. LA EVALUACIÓN

***En el caso de que un alumno decida renunciar a la convocatoria, deberá gestionarlo antes de la fecha estimada de entrega del proyecto.***

- **RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de este módulo son los siguientes:

- 1. Identifica necesidades del sector productivo, relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado las empresas del sector por sus características organizativas y el tipo de producto o servicio que ofrecer.
- b) Se han caracterizado las empresas tipo indicando la estructura organizativa y las funciones de cada departamento.
- c) Se han identificado las necesidades más demandadas a las empresas.
- d) Se han valorado las oportunidades de negocio previsibles en el sector.
- e) Se ha identificado el tipo de proyecto requerido para dar respuesta a las demandas previstas.
- f) Se han determinado las características específicas requeridas al proyecto.
- g) Se han determinado las obligaciones fiscales, laborales y de prevención de riesgos y sus condiciones de aplicación.
- h) Se han identificado posibles ayudas o subvenciones para la incorporación de nuevas tecnologías de producción o de servicio que se proponen.
- i) Se ha elaborado el guion de trabajo que se va a seguir para la elaboración del proyecto.

- 2. Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.**

Criterios de evaluación:

- a) Se ha recopilado información relativa a los aspectos que van a ser tratados en el proyecto.
- b) Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica del mismo.
- c) Se han identificado las fases o partes que componen el proyecto y su contenido.
- d) Se han establecido los objetivos que se pretenden conseguir identificando su alcance.
- e) Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios para realizarlo.
- f) Se ha realizado el presupuesto económico correspondiente.
- g) Se han identificado las necesidades de financiación para la puesta en marcha del mismo.
- h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para su diseño.
- i) Se han identificado los aspectos que se deben controlar para garantizar la calidad del proyecto.

- 3. Planifica la implementación o ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.**

Criterios de evaluación:



- a) Se han secuenciado las actividades ordenándolas en función de las necesidades de implementación.
- b) Se han determinado los recursos y la logística necesaria para cada actividad.
- c) Se han identificado las necesidades de permisos y autorizaciones para llevar a cabo las actividades.
- d) Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las actividades.
- e) Se han identificado los riesgos inherentes a la implementación definiendo el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios.
- f) Se han planificado la asignación de recursos materiales y humanos y los tiempos de ejecución.
- g) Se ha hecho la valoración económica que da respuesta a las condiciones de la implementación.
- h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la ejecución.

**4. Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables e instrumentos empleados.**

Criterios de evaluación:

- a) Se ha definido el procedimiento de evaluación de las actividades o intervenciones.
- b) Se han definido los indicadores de calidad para realizar la evaluación.
- c) Se ha definido el procedimiento para la evaluación de las incidencias que puedan presentarse durante la realización de las actividades, su posible solución y registro.
- d) Se ha definido el procedimiento para gestionar los posibles cambios en los recursos y en las actividades, incluyendo el sistema de registro de los mismos.
- e) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la evaluación de las actividades y del proyecto.
- f) Se ha establecido el procedimiento para la participación en la evaluación de los usuarios o clientes y se han elaborado los documentos específicos.
- g) Se ha establecido un sistema para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones del proyecto, cuando éste existe.

**Asociación de las fases del proyecto con los CE y RA con los profesores responsables de su evaluación y calificación**

<b>1ª FASE: Presentación del proyecto</b>	1.1.- Descripción del proyecto y contextualización del mismo.	RA1	A	Elena
	1.2.- Descripción de la idea de negocio.	RA1	D	C y P
	1.3.- Localización y análisis del micro-entorno de la empresa.	RA1	A	Elena
	1.4.- Descripción del público objetivo.	RA1	E	C y P
	1.5.- Definición de objetivos a alcanzar.	RA2	D	María
<b>2ª FASE: Elaboración de estudios y análisis previos a la planificación del proyecto.</b>	2.1. Estudio de mercado, de la oferta y de la demanda.	RA1 RA4	C F	María/Elena María
	2.2. DAFO.	RA1	C	Elena
<b>3ª FASE: Planificación táctica y planificación empresarial.</b>	3.1 Planificación táctica empresarial de recursos espaciales, materiales y humanos.	RA1 RA2 RA3	B E A B C F	María C y P/Esther C y P C y P C y P C y P/Esther
	3.2 Planificación estratégica empresarial	RA1	G	Elena
<b>4ª FASE: Previsión económica, presupuesto y control presupuestario</b>	4.1- Análisis de costes.	RA2	G	Elena
	4.2 Análisis económico.	RA1	H	Elena
		RA2 RA3	F G	Elena
	4.3 Análisis de la viabilidad del proyecto.	RA2 RA3	B G	Elena Elena/C y P
RA4		D	C y P	

<b>5ª FASE</b> <b>Plan de calidad</b> <b>y prevención de</b> <b>riesgos</b> <b>laborales</b>	5.1 Desarrollo e Implementación del plan de calidad.	RA3	D	C y P C y P C y P
	5.2 Sistemas de autocontrol - Guía APPCC. - Guía de prácticas correctas de higiene.	RA4	B	
		RA3	D	C y P
		RA4	C E	C y P C y P C y P
	5.3 Plan de prevención de riesgos laborales	RA3	E	Elena
<b>6º FASE</b> <b>Autoevaluación</b> <b>y Conclusión del</b> <b>Proyecto.</b>	Autoevaluación	RA2	I	C y P FOL H y T
	Conclusión del proyecto	RA2	I	C y P FOL H y T
<b>7ª FASE:</b> <b>Defensa del</b> <b>proyecto</b>		RA1	F	
		RA2	I A C H	C y P FOL H y T
		RA3	H	
		RA4	A G	

En lo referente a la evaluación del módulo de proyecto atenderemos a lo especificado en la Orden de 29/07/2010, de la Consejería de Educación, Ciencia y Cultura, por la que se regula la evaluación, promoción y acreditación académica del alumnado de formación profesional inicial del sistema educativo de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

De acuerdo a la citada normativa, la calificación del módulo profesional de Proyecto se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán con evaluación positiva las puntuaciones iguales o superiores a 5 y negativa las restantes.

Para calificar este módulo el docente se basará en el grado de cumplimiento de los criterios de evaluación.

El alumno/a para superar este módulo debe presentar el proyecto de forma digital (a través de la plataforma educativa PAPAS o al correo electrónico [atelierdecocina@atelierdecocina.com](mailto:atelierdecocina@atelierdecocina.com)) el día 5 de junio antes de las 14:35 horas, así como defender y presentar de forma oral on- line o presencial utilizando de manera obligatoria una presentación en power point, prezi o similar, el día 17 de junio. La hora se comunicará al alumno con suficiente antelación.

La nota se obtiene de la ponderación de las notas de los distintos criterios de evaluación.

**El proyecto para ser declarado como APTO antes de su evaluación y defensa debe tener todos y cada uno de los puntos que se desarrollan a continuación:**

- Entregarse en tiempo, concepto y forma solicitados o concertados.
- Ha de ser un proyecto original
- Ser viable y debe convencer.
- Ser documentado de forma real, especificando las fuentes.
- Contener todos y cada uno de los epígrafes que conforman cada una de las fases del proyecto.
- Contener explícitamente y respetar toda la normativa relativa a la creación de una nueva Empresa.
- Adjuntar los modelos/anexos que se necesiten para la creación de la Empresa y el desarrollo de su actividad.
- Adjuntar todos los modelos/anexos que se necesiten para justificar la actividad de la Empresa a nivel contributivo.
- Adjuntar la oferta estructurada de todos los servicios que ofrecerá la Empresa.
- Adjuntar un estudio de mercado citando las fuentes del mismo, y el análisis de sus resultados para la creación de la oferta de la nueva Empresa.
- Adjuntar los planos del diseño del espacio físico donde se desarrollará la actividad de la Empresa.
- Adjuntar una marca y un logo de nueva creación y su justificación.
- Adjuntar una guía modelo de APPCC y de GPCH aplicada a nuestra empresa.
- Análisis económico detallado. (De la inversión inicial y del desarrollo de la actividad que se prevé durante 1 año).

**Se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:**

- El dominio de los contenidos
- Apoyos visuales que se utilizan en la defensa y presentación del proyecto.
- El discurso utilizado por el alumno y sus técnicas de exposición
- Reacción positiva ante las preguntas y comentarios de los evaluadores
- La predisposición al debate.

**Se valorará negativamente:**

- La exposición sin utilización de ninguna TIC.
- El copiar al pie de la letra trozos de textos del trabajo para la exposición.
- Leer un discurso o el texto de una presentación de power-point de manera reiterada.
- No incluir aspectos importantes de la creación del proyecto.
- Mal discurso, reacciones negativas ante comentarios durante la evaluación.
- No responder correctamente ante las preguntas del tribunal.