



PROGRAMA ESPECÍFICO DE FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN ALOJAMIENTO Y LAVANDERÍA

MODULO PROFESIONAL:
“PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES
PARA COLECTIVIDADES Y CATERING”

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA



Vicente Fernández Belizón

Siguiendo instrucciones de la Inspección Educativa se ha tenido en cuenta en la realización de la programación lo siguiente:

- 1. Se preservará la salud física y emocional de todos los agentes que intervienen en el sistema educativo.*
- 2. Se fomentará la adecuación del proceso de enseñanza y aprendizaje a las diversas circunstancias que pudieran producirse a lo largo del curso, así como a las características concretas del alumnado, considerando su contexto y realidad, con el objetivo de intentar paliar la desigualdad que pudiera haber provocado la existencia de una brecha digital que, en muchos casos, también es una brecha socioeducativa. Esta adecuación favorecerá el seguimiento de todo el alumnado.*
- 3. Se primará el refuerzo y la recuperación de la parte de las programaciones correspondiente al último trimestre del curso 2020/2021, poniendo el foco en los aprendizajes imprescindibles.*
- 4. Se atenderá a los principios de colegialidad e integración de la evaluación por parte de los equipos docentes, en los procesos de evaluación inicial y en la toma de decisiones.*

Así como:

- I. La determinación de recursos materiales y técnicos que serán vinculantes para todo el Claustro de Profesorado y el protocolo unificado de actuación telemática, para el caso de que la docencia, en algún momento del curso, no se desarrollara de manera presencial.*
- II. Los medios para la atención adecuada del alumnado, en previsión de aquel que requiera medidas específicas para garantizar la equidad educativa, la relación con el centro docente y el seguimiento del proceso educativo, así como del alumnado que sufre de brecha digital o se halla en situación de especial vulnerabilidad.*
- III. Los criterios organizativos y pedagógicos para realizar, en su caso, el posible reajuste de las cargas horarias con el objetivo de adaptarlas a la situación de no presencialidad, de manera que se coordine la intervención docente en el marco de modelos de educación a distancia y bajo la perspectiva de un currículo globalizado. De esta forma, en el ámbito de su autonomía pedagógica y organizativa, el centro ha de disponer de dos marcos de organización horaria adecuados: el de la enseñanza presencial y el del necesario ajuste de esa intervención docente durante la enseñanza a distancia.*
- IV. Globalización del currículo, trabajando las distintas áreas o materias a través de tareas para la adquisición de las competencias clave que permitan el pleno desarrollo personal, social y profesional del alumnado. Se deberán analizar los contenidos que resulten comunes a las diferentes áreas o materias que están en una relación abierta y fluida. Por consiguiente, no serán concebidos de manera aislada unos de otros, por lo que el profesorado acordará las tareas integradas a desarrollar. De esta forma se podrá profundizar en los aprendizajes que resultan imprescindibles y que son necesarios reforzar y conseguir para el avance de los mismos.*
- V. Organización de las áreas o materias en ámbitos de conocimiento. En este contexto, se podrán integrar las materias del currículo en ámbitos de conocimiento, que deberán respetar los criterios de evaluación de las materias que se agrupan. Esa agrupación incidirá en el carácter interdisciplinar y en el posible desarrollo de trabajos y proyectos que el alumnado pueda preparar.*

- VI. *Priorización y equilibrio de los contenidos de diferentes áreas o materias. Aquellos contenidos similares o complementarios que se deban impartir en diferentes áreas o materias se llevarán a cabo de manera coordinada y complementaria reforzando y priorizando los que se consideren nucleares para equilibrar la presencia de los mismos, evitando repeticiones y especificando una temporalización acorde en las diferentes áreas y materias para que se aborden en los mismos trimestres.*
- VII. *Desarrollo alcanzado de las programaciones didácticas en el curso 2020/2021. Análisis y valoración de los aprendizajes imprescindibles que se impartieron y de los que no se impartieron el curso anterior.*
- VIII. *Revisión de los objetivos de área, materia o ámbito en cada nivel, así como de las competencias clave que el alumnado podrá lograr como consecuencia de la adaptación de las programaciones.*

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN DOCENTE EN EL TALLER DE LAVANDERÍA PARA LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO COVID

Módulos implicados:

- *Puesta a Punto de habitaciones y zonas comunes de alojamiento*
- *Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering*
- *Lavandería y Mantenimiento de lencería en alojamiento*
- *Prevención en Riesgos Laborales*
- *Prácticas de Empresas*

En atención al protocolo establecido por la coordinación del COVID 19 en el I.E.S. "Blas Infante", durante el curso escolar 2021/2022, se atenderá a una serie de medidas para la prevención de contagios, en cuanto a la distribución de espacios de uso común en el taller, herramientas de trabajo del taller, así como en las metodologías de trabajo y realización de actividades. Todas las medidas que a continuación se detallan quedarán reflejadas en las programaciones de cada uno de los módulos.

Medidas generales adoptadas:

- ✓ *Las entradas y salidas al Centro, se realizarán atendiendo a las indicaciones y señalización de prevención para evitar el contacto y el cruce entre los alumnos de distintos grupos.*
- ✓ *Cada alumno tiene la obligación de usar gel hidroalcohólico a la entrada y salida de las clases. Además, en este sentido, se le instará al alumnado para el lavado de manos.*
- ✓ *Durante los recreos, el alumnado se mantendrá en los lugares que se le ha indicado a cada grupo.*
- ✓ *Se mantendrán la distancia de 1,5 m. entre los alumnos una vez en clase.*
- ✓ *El uso de mascarillas será obligatorio en todo el centro excepto cuando se estén comiendo el desayuno, para lo cual mantendrán las distancias de seguridad.*
- ✓ *Cada alumno dispone de un espacio en el aula que será intransferible.*
- ✓ *El profesor atenderá a labores de limpieza de los espacios de trabajo al finalizar cada clase.*
- ✓ *La clase se comparte con la profesora PT y en cada cambio el profesor de salida se encargará de la limpieza y desinfección de las partes comunes.*

Medidas y cambios en la metodología docente y actividades de taller:

Teniendo en cuenta que las actividades realizadas en cada una de las Unidades de Trabajo (UT) están diseñadas y basadas en casos prácticos del estudio completo de un producto o artículo en textil y su tratamiento y cuidado, dentro del ámbito de las lavanderías industriales, son algunas las herramientas y maquinaria que tienen que ser usados comúnmente por el alumnado (planchas, tijeras de corte, máquina de coser, lavadora, secadora etc.) por lo que atendiendo al protocolo, se procederá por parte del profesor a su desinfectado a cada uso de diferentes alumnos.

En cuanto a la metodología usada para la realización de actividades, estará basada en el principio de individualización, de manera que las actividades se adaptarán y diversificarán a la capacidad de aprendizaje de cada alumno. Quiere esto decir que en una misma clase se pueden estar dando diferentes actividades con diferente material y herramientas, que no se mezclaran durante la clase, atendiendo así a los protocolos COVID establecidos en el Centro.

Temporalización de las actividades:

Al principio de curso se les dará prioridad a las actividades de índole práctica, ya que estas actividades tienen que estar monitorizadas por el profesor. De esta manera, en caso de nuevos confinamientos, la parte teórica se podrá impartir telemáticamente por la plataforma Moodle u otras.

ÍNDICE

	<i>Páginas</i>
1. <i>Introducción</i>	6
2. <i>Resumen del Título. Perfil Profesional</i>	9
3. <i>Objetivos generales del Ciclo Formativo</i>	10
4. <i>Competencias profesionales, Personales y Sociales</i>	12
5. <i>Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación</i>	14
6. <i>Bloques de Contenidos</i>	16
7. <i>Unidades de Trabajo</i>	17
8. <i>Estrategias Metodológicas</i>	19
9. <i>Evaluación</i>	22
10. <i>Incorporación de los Contenidos Transversales en el Currículo</i>	24
11. <i>Medidas de Atención a la Diversidad</i>	25
12. <i>Actividades Complementarias y Extraescolares</i>	27
13. <i>Bibliografía y Web grafía</i>	30

1. INTRODUCCIÓN

Hay que comenzar esta Programación situándola con respecto a las dos importantes variables que van a determinar su desarrollo: por un lado, como planificación de los módulos específicos de Formación Profesional Básica de "Alojamiento y Lavandería", y además y no menos importante, como parte integrante de un Proyecto Curricular de dicho Programa.

La Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo regula las enseñanzas en general. En ella se contempla la **Formación Profesional** y la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa, ha creado las enseñanzas de Formación Profesional Básica y el nuevo título profesional básico. Tienen como objetivo evitar el abandono escolar temprano del alumnado, abrirle expectativas de formación y cualificación posterior y facilitar su acceso a la vida laboral.

La Orden de 21 de febrero de 2017, por la que se regulan las pruebas de acceso a los ciclos formativos de formación profesional de grado medio y grado superior y el curso de formación específico.

Las enseñanzas de Formación Profesional Básica forman parte de las enseñanzas de Formación Profesional Inicial que a su vez forman parte del sistema educativo y su implantación, ordenación y desarrollo se integran con el resto de enseñanzas de Formación Profesional Inicial.

Al finalizar los estudios se obtendrá el título Profesional Básico correspondiente, con valor académico y profesional, permitirá el acceso a los Ciclos Formativos de Grado Medio.

En el ámbito laboral tendrá los mismos efectos que el título de Educación Secundaria Obligatoria para el acceso a empleos públicos y privados.

Para desarrollar estas enseñanzas y regular sus nuevos títulos, el Gobierno de la Nación aprobó el Real Decreto 127/2014 de 28 de febrero, el Real Decreto 356/2014 de 16 de mayo, el Decreto 135/2016 de 26 de julio.

La Orden de 08 de noviembre de 2016, tiene como objetivo regular las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, los criterios y el procedimiento de admisión a las mismas y se desarrolla el currículo del título de **ALOJAMIENTO y LAVANDERÍA**.

Real Decreto 391997, de 17 de enero por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

Los Objetivos Generales de los programas de las FP Básica, se establecen como una medida de atención a la diversidad que contribuirá a evitar el abandono escolar en de la educación Secundaria Obligatoria, y que abrirá nuevas expectativas de formación y dará acceso a una vida laboral cualificada dentro del sector del Alojamiento, la Lavandería y la Restauración, a aquellos jóvenes desescolarizados que se encuentran en situación de desventaja socio laboral y educativa, manteniendo abierta, al mismo tiempo, la posibilidad de obtención de la titulación básica.

La Formación Profesional Básica, se crea con los siguientes Objetivos Generales:

- Ampliar las competencias básicas del alumnado para proseguir estudios en las diferentes enseñanzas.

- *Permitir que el alumnado alcance las competencias profesionales propias de una cualificación de nivel uno de la estructura actual del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales creado por la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.*
- *Dotar al alumnado de posibilidades reales para una inserción socio laboral satisfactoria.*

Los fines para alcanzar estos Objetivos Generales de la Formación Profesional Básica son los siguientes:

- o *Contribuir al desarrollo personal del alumnado, potenciar su autoestima y el ejercicio satisfactorio de la ciudadanía.*
- o *Promover la adquisición y el desarrollo de las competencias básicas de la educación secundaria obligatoria y posibilitar la obtención de la titulación correspondiente.*
- o *Fomentar la continuidad de estudios en diferentes enseñanzas para continuar aprendiendo a lo largo de la vida.*
- o *Favorecer el aprendizaje autónomo y en colaboración con otras personas, con confianza en las propias posibilidades y de acuerdo con los intereses y necesidades personales.*
- o *Contribuir a la adquisición de las competencias necesarias para permitir la inserción social y profesional cualificada del alumnado.*
- o *Promover y facilitar el conocimiento del mercado laboral y la búsqueda activa de empleo a través de la tutoría y orientación socio laboral personalizado del alumnado.*
- o *Será uno de nuestros fines educativos, procurar que estos conocimientos constituyan en los próximos años de sus vidas una eficaz herramienta con la que nuestro alumnado tenga mejores perspectivas de futuro.*

Hay que destacar que los Módulos específicos objetos de esta programación, son sin duda alguna los que prevalecen dentro del conjunto de esta FP Básica en sus dos años, sobre todo por su gran carga horaria y por ende su amplitud de contenidos. Los módulos a los nos referimos son “Materiales y Productos Textiles”, “Lavado y Planchado de Ropa”, “Planchado y Embolsado de Ropa”, “Atención al Cliente” en el primer año y, en el segundo, “Puesta a Punto de Habitaciones y Zonas Comunes en Alojamiento”, “Lavandería y Mantenimiento de Lencería en el Alojamiento”, “Preparación y Montaje de Materiales para Colectividades y Catering”, así como un Módulo de Formación en Centros de Trabajo.

Con respecto a nuestro planteamiento didáctico, hemos querido ordenar los contenidos reglamentarios en Bloques Temáticos, entendidos como agrupaciones de contenidos con relación directa a las diferentes Competencias Profesionales, Personales y Sociales y por supuesto considerando las cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en este programa.

Sus contenidos son principalmente de tipo procedimental, es por ello que los procedimientos van a constituir en muchas Unidades de Trabajo (en adelante, U.T.) el Contenido organizador, no obstante, en otras U.T. serán los contenidos conceptuales los que tengan el protagonismo.

Con las actividades de evaluación que recogemos en cada U.T., hemos pretendido observar los aspectos más significativos de cada una de ellas, que nos permita comprobar si el alumno ha adquirido los objetivos planteados.

Tras la Evaluación Inicial de los alumnos del FPB se evidencian grandes dificultades en varios aspectos.

El grupo está compuesto por 1 alumna los que asisten de momento con regularidad.

El nivel de estudios realizado es como mucho 2º de ESO y sin terminar con dificultad intelectual.

Estos están demostrando desde el primer día una buena disposición para realizar prácticas de cada uno de los módulos específicos de FP. Sin embargo, es la salida profesional de este módulo la que menos le interesa al alumnado.

Los alumnos manifiestan una falta de madurez, y una desmotivación considerable por el esfuerzo y trabajo, por lo que habrá que tenerlo muy presente durante todo el curso para trabajar todos esos malos hábitos.

Con respecto a los resultados de la parte académica de la prueba de evaluación inicial hay que decir que han demostrado en la escala de valoración de 1 a 10, que poseen unos conocimientos bajos, tres por debajo de 5 y dos por encima.

Se ha de reseñar, que los alumnos llevarán en las clases prácticas un uniforme de trabajo. Compuesto de una bata o conjunto de dos piezas o en su defecto, un elemento de protección individual necesario para el desempeño de sus funciones. A fin de cumplir la normativa sobre riesgos inherentes al trabajo o con productos de limpieza y/o cualquier otro hecho en el desarrollo de las prácticas.

Relación con el Proyecto Educativo del Centro

Esta Programación, además pretende el desarrollo de los Objetivos Generales presentes en el Proyecto Educativo del Centro, tales como:

- *Potenciar hábitos de comportamiento cívico en el alumnado en la actividad académica y social.*
- *Actuar con diligencia ante las actitudes que atenten contra la convivencia en el instituto, dentro del respeto a los derechos y deberes del alumnado y profesorado.*
- *Estimular desde el currículo y la acción tutorial la igualdad de género, reconociendo la aportación de la mujer en todos los campos de la actividad humana, muy especialmente en el científico.*
- *Favorecer el contacto del alumnado con el mundo laboral, adecuando las prácticas en empresas con las necesidades reales y el conocimiento de nuevas tecnologías.*
- *Facilitar la integración del alumnado con necesidades educativas especiales.*
- *Potenciar las capacidades intelectuales estimulando actitudes positivas hacia el conocimiento y la cultura.*

2. RESUMEN DEL TÍTULO. PERFIL PROFESIONAL

Competencia General del Título

La Competencia General de la F.P. Básica de “Alojamiento y Lavandería” consiste en realizar con autonomía la limpieza y puesta a punto de las habitaciones en alojamientos turísticos o de otra índole y de las áreas comunes de éstos, cuidando el buen estado de instalaciones y mobiliario, así como realizar las operaciones de clasificación, lavado y limpieza de artículos textiles en instalaciones industriales, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna.

Relación de Cualificaciones y Unidades de Competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el Título

Cualificaciones Profesionales Completas:

a) HOT222_1: Operaciones básicas de pisos en alojamiento (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0706_1 Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.

UC0707_1 Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento.

UC0708_1 Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa propias de establecimiento de alojamiento.

b) TCP138_1: Operaciones auxiliares de lavandería industrial y de proximidad (Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0434_1: Recepcionar, clasificar y preparar la ropa para su limpieza.

UC0435_1: Realizar el lavado acuoso de ropa.

UC0436_1: Realizar el lavado en seco de ropa.

UC0437_1: Realizar el secado, planchado y embolsado de ropa.

Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Operaciones básicas de catering HOT325_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):

UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

b) Actividades auxiliares de comercio COM412_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):

UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolizada al cliente.

Organización del Ciclo Formativo

La Formación Profesional Básica de “Alojamiento y Lavandería”, que pertenece a la Familia Profesional de Hostelería y Turismo, tendrá una duración mínima de 2000 horas, distribuidas en dos cursos académicos, que dispondrán como mínimo de 1000 horas cada uno.

3. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- 1. Caracterizar técnicas de limpieza, mantenimiento y decoración básica en relación con espacios y materiales aplicando de los procesos internos y de calidad para preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.*
- 2. Reconocer los equipos y técnicas de montaje y de conservación y distribución de materias primas en servicio de catering aplicando la secuencia de instrucciones apropiada para preparar el montaje de catering.*
- 3. Determinar las necesidades recursos de las áreas de lavandería aplicando los procedimientos de inventario y ubicación establecidos para seleccionar y acopiar materiales y productos textiles para la limpieza y arreglos.*
- 4. Seleccionar los equipos y accesorios necesarios, describiendo los procesos relacionados e identificando los criterios que hay que aplicar para realizar la limpieza y el planchado de artículos textiles.*
- 5. Distinguir las características, espacios y tareas propias del departamento de lavandería aplicando los circuitos de información y control para realizar las actividades de lavado, planchado y acabado de ropa propias de establecimientos de alojamiento.*
- 6. Aplicar técnicas básicas de cosido a mano y a máquina de piezas textiles, manejando con destreza y seguridad los equipos y herramientas para realizar las operaciones de arreglo y adaptación de prendas de vestir y artículos de hogar.*
- 7. Identificar los útiles y las prácticas de recogida de desechos valorando los condicionantes medioambientales y de seguridad para recoger selectivamente los residuos.*
- 8. Seleccionar técnicas de comunicación según situación y tipo de cliente relacionándolas con los protocolos preestablecidos y valorando la actitud personal ante las necesidades del cliente para prestarle atención satisfactoriamente.*
- 9. Reconocer diferentes fórmulas y protocolos de atención vinculándolas a la coherencia con la imagen corporativa del centro de trabajo para aplicar normas de cortesía en la relación con clientes.*
- 10. Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.*
- 11. Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.*
- 12. Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.*

13. *Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.*
14. *Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.*
15. *Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.*
16. *Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.*
17. *Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.*
18. *Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.*
19. *Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.*
20. *Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales*
21. *Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.*
22. *Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.*
23. *Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.*
24. *Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.*
25. *Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.*

26. Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
27. Montaje de diferentes servicios de mesas (almuerzos, cenas y desayunos).

4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

1. Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, cumpliendo las normas de seguridad y los requisitos de calidad y protección del medioambiente.
2. Colaborar los servicios de montaje de catering y distribución de materias primas y equipos para su uso o conservación.
3. Seleccionar y acopiar materiales y productos textiles para la limpieza y arreglos de prendas de vestir y ropa de hogar, de acuerdo con las etiquetas de composición y conservación.
4. Realizar los procesos de lavado acuoso y/o de limpieza en seco de artículos textiles, así como el secado, planchado, embolsado y almacenado de los artículos tratados en instalaciones industriales, aplicando el proceso, los métodos y los productos establecidos.
5. Realizar las actividades de lavado, planchado y acabado de ropa propia de los establecimientos de alojamiento, cumpliendo las normas de seguridad y los requisitos de calidad y protección del medioambiente.
6. Arreglar prendas de vestir o artículos de hogar, aplicando las técnicas específicas básicas de confección textil, asegurando el acabado requerido.
7. Recoger de forma selectiva los materiales de desecho o residuos en condiciones de higiene y seguridad, preservando y protegiendo el medio ambiente.
8. Atender al cliente, demostrando interés y preocupación por resolver satisfactoriamente sus necesidades.
9. Utilizar las normas de cortesía en su relación con los clientes, teniendo en cuenta la imagen corporativa de la empresa o centro de trabajo.
10. Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
11. Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.

12. Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
13. Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
14. Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
15. Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
16. Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
17. Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
18. Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
19. Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
20. Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
21. Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
22. Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
23. Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
24. Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.
25. Diferentes montajes de servicios de mesa como ayuda al servicio de habitaciones.

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA 1.- Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva.*
- b) Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas.*
- c) Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering.*
- d) Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales.*
- e) Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una.*
- f) Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas.*
- g) Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.*
- h) Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos.*
- i) Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes.*
- j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.*

RA 2. Recepcionar mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering.*
- b) Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga.*
- c) Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución.*
- d) Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado Documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros.*
- e) Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.*
- f) Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma.*
- g) Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación.*
- h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.*

RA 3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.
- b) Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.
- c) Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación.
- d) Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos.
- e) Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma.
- f) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.
- g) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.
- h) Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.
- i) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas.
- j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

RA 4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- c) Se han identificado los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental.
- d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- e) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.
- f) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- g) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- h) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

6. BLOQUES DE CONTENIDOS

Duración: 156 horas

Contenidos Básicos.

La elaboración de los contenidos generales se basa en lo establecido en el currículo y se estructuran en torno a 5 bloques temáticos, recogidos a continuación:

1. Acopio de materiales para servicios de catering:

- *Áreas de montaje en establecimientos de catering. Estructura organizativa y funcional, descripción y características.*
- *Material y equipamientos para los servicios de catering. Identificación, clasificación y características.*
- *Aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico.*
- *Preparación de montajes. Descripción, fases y características.*
- *Ordenes de servicio. Identificación y descripción.*
- *Procesos de aprovisionamiento interno. Descripción, fases y características de las operaciones.*
- *Preparación y disposición de las cargas. Zonas de carga, normas y/o protocolos de actuación.*
- *Control documental. Identificación y formalización de documentos.*
- *Legislación higiénico-sanitaria.*

2. Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering:

- *Recepción de equipos y materiales. Descripción, fases y características.*
- *Zonas de descarga. Normas y/o protocolos de actuación, descripción y características.*
- *Identificación de equipos, materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas. Descripción y caracterización de las diversas operaciones.*
- *Controles documentales y administrativos.*
- *Identificación y formalización de documentos, funciones de los mismos.*

3. Limpieza de materiales y equipos:

- *Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado. Identificación, funciones, mantenimiento de primer nivel y normas de uso.*
- *Productos de limpieza para el lavado de materiales. Tipología, aplicaciones, interpretación de etiquetados, dosificaciones y precauciones de uso.*
- *Operaciones de lavado. Descripción, fases y características.*
- *Clasificación y ubicación previa del material. Caracterización de las operaciones.*
- *Lavado del material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo de material. Ejecución de las operaciones y evaluación de los resultados.*
- *Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes.*
- *Normas de prevención de riesgos laborales.*

4. Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria:

- *Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.*
- *Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos.*

- Limpieza y desinfección. Descripción y características.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

7. UNIDADES DE TRABAJO

En el siguiente cuadro se realiza de forma breve una relación donde se indican los Bloques Temáticos (BT) junto con sus correspondientes Trimestres (T) y Ponderaciones.

		U Trabajo	Ponderación T
UT 1	Presentación del módulo	T 1	2 %
UT 2	Catering: Departamentos y maquinaria	T 1	14 %
UT 3	Aprovisionamiento y cocina	T 1	14 %
UT 4	Planificación de servicios especiales	T 1	14 %
UT 5	La preparación del servicio	T 2	14 %
UT 6	Plonge y Office	T 2	14 %
UT 7	Operaciones del servicio	GT 2	14 %
UT 8	Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria	T 3	14%
		Total	100%

Debido a la tipología del alumnado, con gran dificultad de aprendizaje y un absentismo bastante alto, la temporalización de las Unidades de Trabajo irá variando y adaptándose a cada alumno según sus necesidades y ritmo de captación de los contenidos.

UNIDADES DE TRABAJO

UT 1: Catering: Departamentos y maquinaria

- ✓ ¿Qué son las colectividades y los catering?
- ✓ Estructura organizativa.
- ✓ Funciones de los departamentos de una empresa de catering y cocina.
- ✓ Material y equipamiento para los servicios de catering

UT 2: Aprovisionamiento

- ✓ El departamento de compras y el departamento de economato
- ✓ Proceso de compras: Fases y control documental
- ✓ Gestión de stocks (existencias): Inventarios

UT 3: Planificación de servicios especiales

- ✓ Ordenes de servicio: Identificación y descripción
- ✓ Banquetes: Tipos de montaje
- ✓ Cócteles
- ✓ Coffee-break
- ✓ Buffet: Tipos de buffet y tipos de servicio en buffet

UT 4: La preparación del servicio

- ✓ *La mise en place o puesta a punto: Descripción y fases*
- ✓ *Planificación*
- ✓ *Limpieza*
- ✓ *Repaso y colocación del material*
- ✓ *Preparación del mobiliario y maquinaria*
- ✓ *Montaje de mesas*
- ✓ *Preparación y montaje de servicios especiales*
- ✓ *Reposición de géneros*
- ✓ *Coordinación con cocina y montaje de platos*
- ✓ *Supervisión y puesta en común con el personal de servicio*

UT 5: Plonge y Office

- ✓ *Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado.*
- ✓ *Identificación, funciones, mantenimiento de primer nivel y normas de uso.*
- ✓ *Productos de limpieza para el lavado de materiales. Tipología, aplicaciones, interpretación de etiquetados, dosificaciones y precauciones de uso.*
- ✓ *Operaciones de lavado. Descripción, fases y características.*
- ✓ *Clasificación y ubicación previa del material. Caracterización de las operaciones.*
- ✓ *Lavado del material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo de material.*
- ✓ *Ejecución de las operaciones y evaluación de los resultados. Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes.*

UT 6: Operaciones del servicio

- ✓ *La comanda*
- ✓ *Métodos de servicio de alimentos y bebidas*
- ✓ *Desarrollo del servicio*
- ✓ *El protocolo*
- ✓ *Servicio de vinos y otras bebidas*
- ✓ *Preparación de platos a la vista del cliente*

UT 7: Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria

- ✓ *Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos. riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos.*
- ✓ *Limpieza y desinfección. Descripción y características.*
- ✓ *El carnet de manipulador*
- ✓ *Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección inadecuadas.*
- ✓ *Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.*
- ✓ *Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.*
- ✓ *Normativa general de higiene aplicable a la actividad. Guías de Prácticas Correctas de*
- ✓ *Higiene (GPCH).*
- ✓ *El APPCC o HACCP: Análisis de peligros y puntos de control críticos Principios básicos del APPCC*

8. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

La metodología tendrá carácter globalizador y tenderá a la integración de las competencias y contenidos entre los módulos profesionales.

Del estudio de los resultados de aprendizaje y de sus correspondientes criterios de evaluación, contrastados con la observación de los elementos de capacidad profesional descritos para este Certificado de Profesionalidad, se deduce que el aprendizaje debe basarse en "saber hacer", y que el contenido organizador del mismo debe, por lo tanto, definirse en torno a los procesos reales de trabajo.

En consecuencia, el proceso de enseñanza-aprendizaje, se ha programado, fundamentalmente, basándose en la realización de una serie de actividades de aprendizaje (de forma individual y / o en grupos) que pretende propiciar la adquisición

De destrezas y la iniciativa del alumnado y el proceso de autoaprendizaje desarrollando capacidades de comprensión y análisis, de relación y de búsqueda y manejo de la información y que intentan, además, conectar el aula con el mundo real, las empresas, profesionales y organismos administrativos que conforman el entorno profesional y de trabajo del Auxiliar de Alojamiento y Lavandería que se quiere formar.

Complementándose estas actividades con explicaciones de su profesora en el momento que sea requerido por el eje procedimental, así como diálogos y debates de los alumnos y su docente.

La Unidad de Competencia a la que ha de servir el Módulo difícilmente puede lograrse si no es a través de la acción en la propia formación por lo que el marco más idóneo para su consecución es la realización de las tareas propias en el aula intentando simular que se encuentran en una empresa de Alojamiento o lavandería.

En este sentido, he enfocado las clases bajo el caso supuesto de que trabajamos en una empresa de Alojamiento, Lavandería o de Colectividades. En este contexto el alumno debe ubicarse no en un aula de un I.E.S., sino en una empresa que ficticiamente

Simulamos dentro del aula y taller de FPB. Para ello, su profesora hará a los alumnos partícipes en todas las actividades posibles que recreen o simulen un entorno y situaciones profesionales, intentando integrarlo en un entorno más profesional que académico.

Bajo esta perspectiva el alumno debe reproducir comportamientos no de un aula de I.E.S. sino de unos trabajadores de empresa dentro de un I.E.S. Esto conlleva que adopten actitudes y dominio profesional en el aula.

Así pues, es en situación activa y en pequeños grupos de trabajo donde podría desarrollarse más adecuadamente este Módulo, en una gran parte de su tiempo. No obstante, hay que suplir la falta de equipos e instalaciones con uso de internet, para poder ver vídeos de uso de los equipos, reconocimiento de instalaciones, dotaciones materiales, etc. También las visitas y charlas de profesionales del sector serán un recurso de primer orden.

En este contexto, el alumno es el protagonista activo del aprendizaje y el profesor ejerce un papel de apoyo durante la realización de las actividades.

De esta forma será el manejo de los conceptos en actividades de tipo práctico, así como en supuestos con análisis y reflexión de los resultados obtenidos a nivel personal de cada alumno y su integración y aportación al grupo lo que defina el proceso de enseñanza aprendizaje.

La metodología didáctica a emplear para favorecer la adquisición de los contenidos del módulo, eminentemente prácticos, parte de un enfoque centrado en el alumno y que se fundamenta en los siguientes aspectos:

- a) La Teoría Constructivista del Aprendizaje: Se concibe la educación como un proceso de construcción de aprendizajes significativos, por tanto, los principios básicos a tener en cuenta serán:*
 - ❖ *Partir de los intereses y de los conocimientos previos del alumnado.*
 - ❖ *Favorecer la funcionalidad de los aprendizajes, prácticas reales*
 - ❖ *Favorecer la interacción en el aula como motor del aprendizaje.*
 - ❖ *Atender los diferentes ritmos de aprendizaje del alumnado.*
 - ❖ *El alumno o alumna es protagonista de su propio aprendizaje*
 - ❖ *El aprendizaje consiste en la modificación de los esquemas mentales del alumnado por incorporación de nuevos contenidos.*
 - ❖ *El aprendizaje significativo conlleva una interiorización de actitudes y una aceptación de nuevos valores.*
- b) Aprendizaje basado en la Resolución de Problemas o Aprendizaje por Descubrimiento; enfrentar al alumno a situaciones problema donde tenga que realizar un análisis de toda la información disponible:*
 - ❖ *Información sobre la maquinaria y materiales. (Medidas, manejo, especificaciones)*
 - ❖ *Información detallada sobre el ejercicio*
 - ❖ *Proceso de producción*
 - ❖ *Útiles y utillaje empleados*
 - ❖ *Normas de seguridad e higiene en el trabajo*

Y tras el análisis de esa información elegir la solución más adecuada en cada caso, es decir ofrecemos al alumno, aprendizajes que pueda emplear en situaciones distintas para que adquiera la consecución de la autonomía profesional que implica por parte del alumnado aprender a aprender, de manera que las estrategias metodológicas empleadas propicien la adquisición de capacidades de aprendizaje autónomo.

Por tanto, para favorecer un aprendizaje activo, participativo, cooperativo, autónomo y creativo, se establecerán determinadas situaciones-reales representativas de las que el técnico en formación encontrará en la realidad laboral.

- c) El Trabajo en Equipo será fundamental para la adquisición de las actitudes asociadas a la competencia profesional, el grupo es entendido como una unidad de trabajo, desde donde se potencian los aprendizajes y la interacción de sus miembros, donde la necesidad de organizarse y de ponerse de acuerdo para conseguir un fin común hace que este sea empleado como herramienta metodológica de gran valor.*

d) *El Uso del Error como herramienta metodológica, es decir, usar el análisis de los fallos y de los errores como promotores de aprendizajes, que el alumno realice un análisis del error que le lleve a:*

- ❖ *Buscar las causas que lo han generado (despiste, fallo de cálculo etc.)*
- ❖ *Establecer el procedimiento de actuación para que en el futuro no ocurran*
- ❖ *Analizar los resultados del error (desajuste de parámetros, errores mecánicos, etc.)*
- ❖ *Buscar soluciones que puedan arreglar el error o hacerlo menos patente*
- ❖ *Aplicar esas soluciones para arreglar el fallo*
- ❖ *Siendo los aprendizajes frutos de este proceso altamente formativos ya que son generados por el propio individuo.*

e) *La Instrucción Directa por parte de la profesora que sirve de modelo teniendo en cuenta que la práctica solo se aprende practicando, por ello para adquirir las destrezas en el manejo de herramientas, instrumentos y materiales:*

- ❖ *Observación del modelo (en este caso el profesor que realiza las acciones)*
- ❖ *Trabajo tutorizado en los primeros momentos, extremando desde el principio las medidas de seguridad*
- ❖ *Trabajo autónomo que permita adquirir la destreza necesaria en el manejo de materiales, equipos y productos.*

De cara a favorecer nuevas situaciones de aprendizaje, utilizaremos como herramienta metodológica las diversas formas de agrupamiento, trabajos por parejas o en pequeños grupos.

Utilizaremos el Aula Virtual del Centro, con la Plataforma Moodle para realizar diferentes tareas y trabajos monográficos de cara a facilitar la utilización de los recursos TICs del Centro e integrar las nuevas tecnologías en el proceso de enseñanza.

Actividades de Enseñanzas – Aprendizajes:

Al igual que existen diferentes tipos de objetivos, métodos, contenidos, etc., con las actividades va a ocurrir algo parecido, dependiendo cuál sea el objetivo perseguido por el docente en cada momento, empleará un tipo de actividad u otro.

En el desarrollo de las Unidades de Trabajo, se han previsto distintos tipos de actividades.

Son las siguientes:

Actividades de Inicio

En algunos temas se incluyen actividades de inicio que pretenden ser motivadoras del aprendizaje y obtener información sobre el nivel del que parte el alumnado. Estas actividades son, por ejemplo, lluvias de ideas, lectura y debate de noticias de prensa y de documentos que se utilizarán en la unidad, realización del esquema de la unidad, etc.

Actividades de Desarrollo

Son las actividades para la construcción de los nuevos conocimientos; para la ampliación y reconstrucción del marco conceptual del alumnado.

Aquí se incluyen todas las actividades de cálculo de magnitudes, de análisis crítico, de identificación y clasificación de elementos, de elaboración de diferentes documentos internos, de representaciones gráficas, etc.

Actividades de Aplicación y Ampliación.

Son actividades que buscan diferentes finalidades: resumir parte de lo estudiado en el tema, detectar faltas de aprendizaje en el mismo, reforzar el aprendizaje de los conocimientos estudiados a lo largo de la unidad didáctica, ampliar parte de esos conocimientos, etc.

Programa de Comprensión Lectora y Animación a la Lectura:

Se llevará a cabo el uso del libro de texto. Se procederá a su lectura por parte del alumnado, para posterior debate y comprensión.

A lo largo del curso, se realizarán esquemas y/o resúmenes, facilitando la comprensión y asimilación de la materia.

Se realizará la búsqueda de noticias relacionadas con el sector hotelero y de colectividades y lectura y análisis de textos periodísticos sobre el sector.

9. EVALUACIÓN

Entendemos la evaluación como un proceso integral, en el que se contemplan diversas dimensiones o vertientes: análisis del proceso de aprendizaje de los alumnos y alumnas, análisis de la práctica docente y los procesos de enseñanza.

Contemplaremos las tres modalidades básicas de evaluación:

Evaluación Inicial:

Nos informará sobre el punto de partida de los alumnos, permitiéndonos orientar la intervención educativa del modo más adecuado. Esta evaluación se realizará antes de comenzar el módulo y aportará información con el fin de que el profesor tome decisiones, respecto al nivel de profundidad en el desarrollo de los contenidos y respecto a las estrategias de aprendizaje aplicables en cada caso.

Evaluación Formativa:

Es la llevada a cabo durante el proceso de enseñanza aprendizaje y en ella se analizan tanto los aprendizajes adquiridos por los alumnos como la marcha del proceso formativo, permitiendo al profesor identificar las dificultades encontradas y replantear las estrategias formativas para un mejor desarrollo de las capacidades terminales en el alumnado.

Evaluación Sumativa:

Su finalidad es valorar los logros del aprendizaje tras una Determinada fase del proceso de enseñanza-aprendizaje, tomando como referencia los criterios de evaluación y los resultados de aprendizaje establecidos.

Instrumentos de Evaluación:

El proceso evaluador se servirá de instrumentos, entendiendo como tales las técnicas que nos proporcionarán información acerca del proceso formativo, para llevar a cabo la evaluación correspondiente.

De esta forma estableceremos los siguientes niveles:

- ✓ Pruebas escritas periódicas, con supuestos prácticos y preguntas cortas o a desarrollar, en las que el alumnado demuestre que alcanza los objetivos propuestos, teniendo cuidado en los siguientes aspectos: nivel de conceptuación, procesos de análisis y síntesis, crítica constructiva, juicio de la realidad y opiniones.
En caso de no superar dichas pruebas, se realizará una prueba de recuperación al final de cada evaluación sobre los contenidos no superados, cuya calificación será la definitiva para la evaluación de la convocatoria ordinaria, junto con los demás instrumentos de evaluación.
- ✓ Mediante la observación del alumno, junto a los resultados de las actividades, como pueden ser: debates, interés demostrado en la participación, preguntas orales, etc.; se verá una visión de las dificultades y progresos de cada caso. Todo ello se irá evaluando día a día, con las anotaciones de la profesora y siempre informando al alumno sobre su proceso de aprendizaje.
Asimismo, contemplamos en el proceso la existencia de elementos de autoevaluación y coevaluación que impliquen al alumnado en el proceso.
- ✓ Trabajos y actividades solicitados por la profesora.
No hay que olvidar que es posible la modificación de los criterios de evaluación para los alumnos con necesidades educativas especiales, si ésta es requerida.

Criterios de Calificación:

Los criterios de calificación tienen su referencia en los criterios de evaluación, ya que son estos los que se tienen en cuenta para obtener la evaluación objetiva del proceso de aprendizaje del alumno, que a su vez se concreta en los resultados de aprendizaje.

Por tanto, ponderamos en cada unidad didáctica los diferentes criterios de evaluación, no los instrumentos de evaluación, que tengamos en cuenta para cada una de ella.

Es obligatoria la asistencia a las actividades complementarias y extraescolares.

La asistencia es obligatoria y se perderá el derecho a la evaluación continua cuando el alumno no haya justificado las faltas de asistencia al tanto por ciento que estipule el centro.

El módulo se calificará de 1 a 10 puntos enteros para cada evaluación, considerándola positiva con la calificación de 5 puntos como mínimos. La calificación final se realizará teniendo en cuenta todas las calificaciones obtenidas en las distintas evaluaciones parciales. Se realizarán tres sesiones de evaluación, tras las que el alumno obtendrá su calificación ordinaria.

El alumnado que no haya superado positivamente la evaluación de un trimestre, tendrán la posibilidad de presentarse a un examen de recuperación a finales del citado trimestre o principios del siguiente, a excepción del tercer trimestre, donde en el examen de recuperación de finales de mayo y a final de junio. Entrará toda la materia del módulo a aquellos alumnos/as que tengan todas las evaluaciones pendientes y los alumnos/as que les quede sólo una parte se examinarán de esa parte solamente.

Evaluación del Proceso de Enseñanza:

Es necesario que no solo evaluemos al alumno, sino que también debemos evaluar cómo hemos realizado nuestra labor docente. Para ello, y para esta programación, se ha diseñado un sistema en el que se trata de conocer si el proceso se ha realizado correctamente. Así, al final de cada trimestre y del curso (y en otros momentos que el profesor considere oportunos), se pasará un cuestionario referido al módulo, en el que se pregunte al alumno su opinión sobre los temas tratados (interés, tiempo dedicado), las actividades planteadas (número adecuado, tiempo dedicado), recursos empleados, proceso de evaluación, etc., una vez que éste ya tiene la información completa de todo el proceso.

10. CONTENIDOS TRANSVERSALES

- *Atención a la Cultura Andaluza. El medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.*
- *Educación Ambiental, relacionado con el bloque de salud laboral, concretamente con el tema de Factores de riesgos físicos, químicos, biológicos...Teniendo en cuenta del sector productivo en el que se ubican los destinatarios de nuestra programación, es preciso sensibilizar al alumnado respecto a la necesidad de utilizar materiales y sistemas inocuos, con vistas a la protección del medio ambiente y aumento en los niveles de calidad y seguridad.*
- *Educación para la Salud, presente en todo el bloque de salud laboral, especialmente en los temas de prevención de riesgos y también en el de Primeros Auxilios. Al tiempo que constituye un derecho y un deber de los trabajadores a la integridad física y a una adecuada política de seguridad e higiene.*
- *Educación Vial, vinculado con el tema de Señalización y Accidentes de Trabajo "in itinere".*
- *Educación para la Paz, que contribuirá a desarrollar en el alumnado la capacidad para consolidar su madurez personal, social, y moral permitiéndole actuar de forma pacífica en la resolución de conflictos, sea de la índole que sea, laboral, empresarial o de otro tipo.*
- *Igualdad de Oportunidades. La igualdad se recoge en el art. 1 de la Constitución Española como valor superior del Ordenamiento Jurídico y en el art. 14 como un derecho fundamental. Además, es objeto de desarrollo por el Texto Refundido del Estatuto de los Trabajadores, de manera que en la relación laboral los trabajadores tienen derecho a no ser discriminados directa o indirectamente para el empleo o una vez empleados por razón de sexo, estado civil..., entendiéndose nulos y sin efecto los preceptos reglamentarios, las cláusulas de los convenios colectivos, los pactos individuales y las decisiones unilaterales del empresario que contengan tales discriminaciones. Esta igualdad se deberá respetar en todo momento, incluso en el acceso al mercado laboral.*

Es preciso mencionar la recién aprobada Ley Orgánica 3/2007 de 22 de marzo para la Igualdad efectiva de mujeres y hombres, que introduce un importante cambio en las relaciones laborales entre empresas y trabajadores y sobre todo suponen un revulsivo en la conciliación de la vida familiar y laboral.

- *Educación Moral y Cívica. Relacionada con los deberes que presiden la relación laboral, recogidos en el art. 5.a) los trabajadores deben cumplir las obligaciones concretas de su puesto de trabajo, de conformidad a las reglas de la buena fe y diligencia. Siendo causa de despido disciplinario la trasgresión de la buena fe contractual.*

En este sentido abordaremos someramente la Educación del Consumidor, dirigida a generar un consumo responsable, sin olvidar los derechos y deberes de los consumidores. La Educación para la Justicia, un tema íntimamente relacionado a la Educación Moral y Cívica, basándose en los postulados democráticos. En este sentido juegan un papel imprescindible los Derechos Humanos y su estudio y reflexión desde todos los puntos de vista, ya sea político, económico y social. Y como no la Educación Multicultural: Para ello es fundamental transmitir actitudes y comportamientos a favor de la NO discriminación por razón de sexo, religión, ideología política, raza..., (íntimamente relacionado con el tema de igualdad de oportunidades).

- *Tecnologías de la Información y de la Comunicación, donde el alumnado valore e incorpore las NNTT, familiarizándose con los instrumentos que ofrece la tecnología para crear, recoger, almacenar, organizar, procesar, presentar y comunicar información. Utilizando las NNTT en la consulta de información técnica, en los informes, memorias y exposiciones orales y escritas. Una de las competencias clave de la educación es la del conocimiento y el uso habitual de las tecnologías de la información y de las comunicaciones en el aprendizaje.*
- *Se promoverá con el uso de material audiovisual como informático. Y potenciaremos especialmente el uso de la Plataforma Moodle del Centro.*
- *Mejora de la Comprensión Lectora y Expresión Oral y Escrita. Para mejorar el nivel de comprensión lectora, de expresión oral, de presentación de la información, ortografía o rigor lógico, los profesores de este Departamento tendrán en cuenta estas condiciones en la presentación de trabajos escritos y ejercicios, formando parte de la calificación. Para ello se contemplarán actividades concretas favorecedoras de estos objetivos.*
- *Prevención de la violencia de género. Los malos tratos a la mujer en la pareja y en general la violencia contra las mujeres, es un fenómeno que se ha dado y se da en todas las culturas humanas. Sin embargo, sigue siendo un fenómeno invisible, y, sobre todo, minimizado. Que tenemos que atajar. Y atender a las mujeres víctimas de malos tratos, sensibilizando a la sociedad hacia actitudes de rechazo a las agresiones.*

11. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La atención a la Diversidad en la Programación de Contenidos y Actividades

Contenidos. *Fijaremos un cuerpo de contenidos esenciales que deben, ser aprendidos por todos para alcanzar los objetivos previstos. A partir de ahí, consideraremos otra serie de contenidos que podrán ser trabajados o no en función de las peculiaridades y necesidades de cada alumno/a.*

***Actividades.** Las actividades se organizarán en su caso por categorías en función de su distinta finalidad, por lo que hemos contemplados actividades de refuerzo, que fijen contenidos esenciales y actividades de ampliación, tanto de más complejidad como de ampliación de la perspectiva del tema trabajado.*

La Atención a la Diversidad en la Metodología

- *Espacios.* Para favorecer el proceso de integración-normalización y para crear las condiciones óptimas para el fomento de interacciones ricas y fluidas, preveremos Espacios en el Taller o fuera de él que nos permitan profundizar con los alumnos que lo requieran
- *Tiempos.* La gestión del tiempo se guiará por dos criterios: la adaptación a las peculiaridades especiales de cada alumno/a y la flexibilidad horaria. Así, algunas actividades requerirán tiempos más prolongados y otras más reducidos, debido a la fatiga, falta de concentración u otros motivos.
- *Orientación y acción tutorial.* Las funciones del Departamento de Orientación y las de tutoría son de una enorme importancia, y por ello nuestra relación con ambos debe ser fluida.

La Atención a la Diversidad en los Materiales

La utilización de materiales complementarios alternativos con la intención de consolidar contenidos cuya adquisición por parte de los alumnos/as supone una mayor dificultad, ampliar y profundizar en temas de especial relevancia para el desarrollo del módulo, que enriquezcan el conocimiento de aquellos temas o aspectos sobre los que los alumnos/as muestran curiosidad e interés.

Medidas de Refuerzo para Alumnado con Carencias Curriculares

De cara a favorecer el apoyo al alumnado que en las pruebas de nivel que se han desarrollado a principio de curso, ha presentado importantes carencias en las áreas de lengua y matemáticas, o los que determine el Departamento de Orientación con el Equipo Educativo, el profesorado de nuestro Departamento establecerá las siguientes medidas:

- *Establecer tareas y actividades específicas que favorezcan los aprendizajes en las áreas de lengua y matemáticas.*
- *Establecer un horario de apoyo y refuerzo con las horas que quedan disponibles al Profesorado que sus alumnos están en FCT y tenga horas libres.*

12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES PROGRAMADAS

PRIMERA EVALUACIÓN	Persona o Departamento organizador	Actividad	Grupo al que va dirigida	Lugar en el que se llevará a cabo	Horario
	Responsable Forma Joven/D.O.	Taller "Harters o Lovers"	4º de ESO, 1º y 2º PEAL	I.E.S.	10:35 - 14:45
	Todo el I.E.S. coordinados por Igualdad	Día Internacional Contra la Violencia de Género	Todo el Centro	I.E.S.	Jornada Escolar
	Responsable Forma Joven/D.O.	Charlas Forma Joven	Todo el centro	I.E.S.	Jornada Escolar
	D.O. Profesores 1º y 2º PEAL	Visita R. E. Las Canteras	Alumnado 1º y 2º PEAL	Puerto Real	Jornada Escolar
	Responsable Forma Joven/D.O.	Charlas Forma Joven	Todo el centro	I.E.S.	Jornada Escolar
	D.Orientación/1º y 2º PEAL	Visita Corte Inglés Cádiz	1º y 2º PEAL	Cádiz	Durante jornada escolar
	D. Orientación. Profesores 1º y 2º PEAL	Salidas al súper, tiendas, desayunar...	Alumnado 1º y 2º PEAL	Localidad	Jornada Escolar
	D. O. /A. Específica y 1º y 2º PEAL	Senderismo por la ciudad y Parque del Oeste	Alumnado AE y 1º y 2º PEAL	Localidad	Jornada Escolar
	D. O. / A. Específica	Salida en tren a la feria del ganado de Jerez de la Frontera	Alumnado AE	Jerez	Jornada Escolar
	D. O. / A. Específica	Mercadillo Navideño organizando visitas del resto del centro y de CEIPS e I.E.S.	Alumnado AE	Localidad	Jornada Escolar
	D. O. / A. Específica y 1º y 2º PEAL	Salida a B. Sur en época navideña	Alumnado AE	Localidad	Jornada Escolar
	D. O. / A. Específica	Elaboración de rosquitos de Navidad con AAEE del I.E.S. Botánico	Alumnado AE	I.E.S.	Jornada Escolar
	D. O. / A. Específica	Visita al cine para visionado de una película	Alumnado AE	Localidad	Jornada Escolar
	D. O. / A. Específica y 1º y 2º PEAL	Celebración del día de la discapacidad en UPACE	Alumnado AE y 1º y 2º PEAL	UPACE	Jornada Escolar
	D.O.	Desayuno en cafetería alumnado PMAR 2º y 3º de ESO	Alumnado PMAR 2º y 3º	Localidad	Horas de tutoría específica

SEGUNDA EVALUACIÓN	Persona o Departamento organizador	Actividad	Grupo al que va dirigida	Lugar en el que se llevará a cabo	Horario
	D. O. /A. Específica	Senderismo por la ciudad y Parque del Oeste	Alumnado AE	Localidad	Jornada Escolar
	Responsable Forma Joven/D.O.	Charlas Forma Joven	Todo el centro	I.E.S.	Jornada Escolar
	D.O. / A. Específica	Celebración Día de la Amistad con visitas a las aulas	Alumnado AE	I.E.S.	Jornada Escolar
	D.O. / A. E.	Recogida premio Día de Andalucía	Alumnado AE	Localidad	Jornada Escolar
	Responsable Forma joven/D. O.	Charlas Forma Joven	Todo el Centro	I.E.S.	Jornada Escolar
	Todo el I.E.S. coordinados por Igualdad	Día de la mujer	Todo el Centro	I.E.S.	Jornada Escolar
	D.O./1º y 2º PEAL	Visita Lavandería Ilunión	1º y 2º PEAL	Cádiz	Jornada Escolar
	D.O./1º y 2º PEAL/A.E.	Visita Museo Tía Norica	1º y 2º PEAL/A.E.	Cádiz	Jornada Escolar
	D.O./1º y 2º PEAL	Visitas a hotel	1º y 2º PEAL/A.E.	A determinar	Jornada Escolar
	D.O. / A. Específica	Salidas al súper, a desayunar, al parque, a la piscina.	Alumnado AE	Localidad	Jornada Escolar
	D. O. /A. Específica	Salida en tren al Parque de Cádiz	Alumnado AE	Cádiz	Jornada Escolar
	D. O. /A. Específica	Acogida en AAEE del I.E.S. Botánico para elaboración de torrijas	Alumnado AE	I.E.S.	Jornada Escolar
	D. O. /A. Específica	Salida a B. Sur en autobús	Alumnado AE	Localidad	Jornada Escolar
	D. O. /A. Específica	Visita a la policía de San Fernando	Alumnado AE	Localidad	Jornada Escolar
	D. O. /A. Específica	Senderismo por la ciudad y Parque del Oeste	Alumnado AE	Localidad	Jornada Escolar

TERCERA EVALUACIÓN	Persona o Departamento organizador	Actividad	Grupo al que va dirigida	Lugar en el que se llevará a cabo	Horario
	Todo el I.E.S. coordinados por D. Orientación	Día del Autismo	Todo el Centro	I.E.S.	Jornada Escolar
	Todo el I.E.S.	Día del Libro	Todo el Centro	I.E.S.	Jornada Escolar
	Todo el I.E.S. coordinados por DACE	Excursión final de curso	Todo el Centro	¿?	Durante todo el día
	Responsable Forma joven/DO	Charlas Forma Joven	Todo el Centro	I.E.S.	Jornada Escolar
	D. O. /A. Específica	Mercadillo	Alumnado AE	I.E.S.	Jornada Escolar
	D. O. /A. Específica	Visita a los bomberos	Alumnado AE	Localidad	Jornada Escolar
	D. O. /A. Específica	Torneo de bolos de Aulas Específicas de la localidad	Alumnado AE	Localidad	Jornada Escolar
	D. O. /A. Específica	Excursión a clases de equinoterapia al centro Hípico de la Barrosa	Alumnado AE	Chiclana de la Frontera	Jornada Escolar
	D.O./1º y 2º PEAL/A.E.	Lavandería Escuela Sub. Y Panteón de Marinos Ilustres	A.E./1º y 2º PEAL	Localidad	Jornada Escolar
	D.O./1º y 2º PEAL	Hotel	1º y 2º PEAL	A determinar	Jornada Escolar
	D. O. /A. Específica	Senderismo por la ciudad y Parque del Oeste	Alumnado AE	Localidad	Jornada Escolar
	D. O. /A. Específica	Cuentacuentos en el CEIP La Ardila	Alumnado AE y el de 4º de ESO	CEIP La Ardila	Jornada Escolar
	D. O. /A. Específica/1º y 2º PEAL	Comida final de curso	Alumnado AE/1º y 2º PEAL	Localidad	Jornada Escolar
	D.O.	Desayuno en cafetería alumnado PMAR 2º y 3º de ESO	Alumnado PMAR 2º y 3º	Localidad	Horas de tutoría específica

13. BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA

Entre una larga lista bibliográfica de uso de la profesora, se ha seleccionado la siguiente como básica para la elaboración de los temas a tratar a lo largo del curso:

- ❖ “Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos”. Editorial ICE.
- ❖ “Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos” Editorial ICE.
- ❖ “Limpieza de cristales en edificios y locales”. Editorial ICE.
- ❖ “Limpieza de mobiliario interior” Editorial ICE.
- ❖ “Limpieza, tratamiento y mantenimiento de suelos, paredes y techos en edificios y locales. Editorial ICE.
- ❖ “Curso de Limpiezas Especiales”. ITELSPAIN.
- ❖ “Curso de Especialista en Limpieza. ITELSPAIN.
- ❖ “Curso de Especialista en Limpieza de Cristales”. ITELSPAIN.
- ❖ “Regiduría de pisos”. Autora: M^a Isabel Jiménez Garay. Editorial: Paraninfo.
- ❖ “Manual de Regiduría de pisos”. Autor: Antonio Navarro Ureña. Editorial: Paraninfo.
- ❖ “La Gobernanta”. Autora: Asunción López. Editorial: Paraninfo.
- ❖ “Gestión del departamento de pisos”. Autora: M^a José Olmo Garre. Editorial Síntesis.
- ❖ “La Gobernanta”. Editorial Laertes.
- ❖ “Limpieza y puesta a punto de habitaciones y áreas de pisos”. Editorial Ideas Propias.
- ❖ “Alojamiento y Lavandería” Editorial Síntesis.
- ❖ “Planchado y arreglo de ropa en alojamiento” Editorial ICE
- ❖ Audiovisuales
- ❖ Vídeos de “Limpieza hospitalaria “
- ❖ Vídeos de “Las fibras textiles y su comportamiento “
- ❖ Vídeos de “Desmanchado. Productos y procesos “
- ❖ Atlas ilustrado del mueble antiguo. Editorial Susaeta.
- ❖ Alfombras orientales. Editorial Edimat.
- ❖ Limpiador/a. Servicio Vasco de Salud. CEP Editorial.
- ❖ Gobernanta I y II. Editorial Ideas Propias.
- ❖ Planificación y organización del trabajo en pisos. Editorial Ideas Propias.
- ❖ Revista Limpieza Inform. (Especializada en limpieza).
- ❖ Revista Diseño de Interiores.
- ❖ Revista Decoración Comercial.
- ❖ Revista Arquitectura y Diseño.

Enlaces de Interés:

<http://www.itelspain.com>

<http://www.limpieza.com><http://www.sintesis.com>