

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

**COCINA DOMÉSTICA
MÓDULO PROFESIONAL (192 h)**

1º CURSO

FAMILIA PROFESIONAL: SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD

**CICLO FORMATIVO DE GRADO BÁSICO DE ACTIVIDADES DOMÉSTICAS Y
LIMPIEZA DE EDIFICIOS: 1º CURSO**

CURSO ACADÉMICO: 2022/2023

CENTRO EDUCATIVO: I.E.S. LA LAGUNA (EL PADUL)

DOCENTE: VÍCTOR GUTIÉRREZ LOMAS

ÍNDICE

1- DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL:	3
2- MARCO LEGAL	3
3- CONTEXTO DE LA PROGRAMACIÓN	4
3.1- Características del centro	4
3.2- Características del grupo	5
4- DESARROLLO CURRICULAR DE LA PROGRAMACIÓN	6
4.1- PERFIL PROFESIONAL DEL CURRÍCULUM	6
4.2- RELACIÓN ENTRE COMPETENCIAS, OBJETIVOS GENERALES Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE ESTA PROGRAMACIÓN	8
5- CONTENIDOS	11
5.1- CONTENIDOS BÁSICOS	11
5.2- CONTENIDOS TRANSVERSALES	12
5.3- TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES DIDÁCTICAS	13
6- UNIDADES DIDÁCTICAS	14
7- METODOLOGÍA	15
8- RECURSOS	17
9- ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	18
10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES	19
11. EVALUACIÓN	19
11.1.- Principios de Evaluación	19
11.2.- Procedimientos para evaluar el proceso de aprendizaje. Instrumentos de evaluación	21
11.3.- Criterios de calificación general	23
11.4- Sistema de recuperación	24
11.5.- Procedimiento para el seguimiento de la programación	26
11.6.- Relación entre los Criterios de Evaluación y los instrumentos de evaluación	26
12- ALUMNADO DE NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO	32
13- BIBLIOGRAFÍA	33

1- DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL:

IDENTIFICACIÓN	
MODULO PROFESIONAL	COCINA DOMÉSTICA
FAMILIA PROFESIONAL	SERVICIOS A LA COMUNIDAD
TÍTULO	ACTIVIDADES DOMÉSTICAS Y LIMPIEZA DE EDIFICIOS
GRADO	BÁSICO
DISTRIBUCIÓN HORARIA	
PROFESOR	VÍCTOR GUTIÉRREZ LOMAS
CURSO	1º
HORAS	192 HORAS
HORAS SEMANALES	6 HORAS / SEMANA
CURSO	2022/2023

2- MARCO LEGAL

Esta programación contempla otras normativas que afectan a Formación Profesional Inicial:

- Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa. Crea su modificación de la LOE, los ciclos de FPB y el nuevo título profesional básico.
- Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía
- Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.
- Real Decreto 1147/2011 de 29 de Julio el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
- Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Real Decreto 1224/2009, de 17 de julio, de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral.
- Real Decreto 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales.

- Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo.

3- CONTEXTO DE LA PROGRAMACIÓN

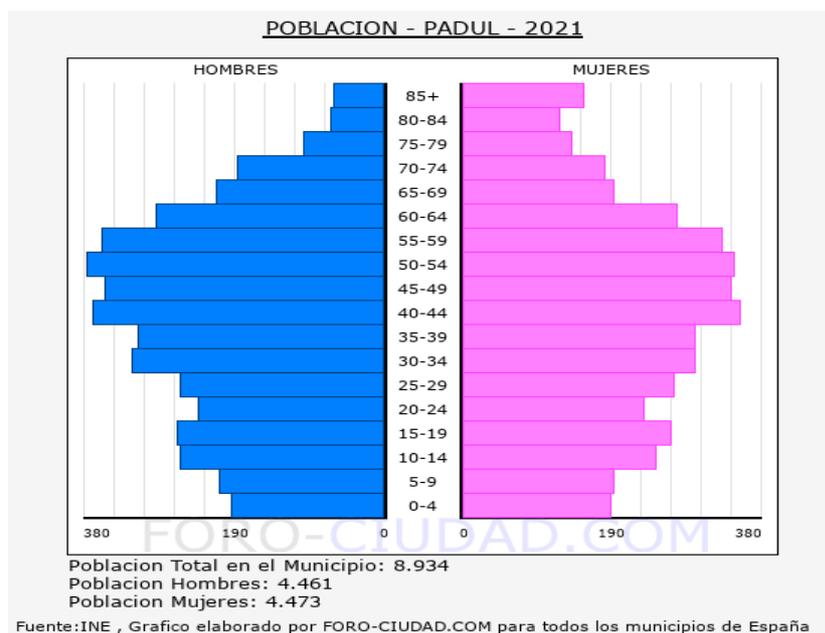
3.1- Características del centro

Partiendo de la realidad donde se encuentra inmerso nuestro Centro, hemos de decir que el Instituto de Enseñanza Secundaria La Laguna se ubica en un entorno rural y pertenece al municipio de El Padul.

El Padul es un municipio de 8.534 habitantes, pertenece a la comarca de El valle de Lecrín, cuenta con servicios públicos como consultorio y biblioteca y lo forman 3 núcleos poblacionales. La tasa de paro (2021) es del 23,8%.

El instituto es el único centro de adscripción de la zona, por lo cual el perfil del alumnado es bastante heterogéneo.

La principal actividad del municipio es la agricultura pero se han detectado empresas relacionadas con el ámbito socio-sanitario en las cuales nuestro alumnado podría desarrollarse profesionalmente.



Como oferta educativa ofrece Enseñanza Secundaria Obligatoria, bachillerato y el Ciclo Formativo de Grado Básico de Actividades domésticas y limpieza de edificios. Desde este curso ofrece el primer curso del CFGM de Atención a personas en situación de dependencia en modalidad dual.

El edificio es moderno y recientemente se le han realizado algunas obras para albergar las instalaciones del nuevo ciclo. Dispone de patio, Aula polivalente, Aula de Informática, Laboratorio de Física, Química y Ciencias Naturales, Biblioteca, y todas las aulas disponen de medios audiovisuales.

Como órganos del Centro se encuentran el Departamento de Orientación, Departamentos Didácticos, Asamblea de Delegados/as de Curso, A.M.P.A. y Consejo Escolar.

En la actualidad hay puestos en marcha varios Planes y Proyectos de forma permanente:

- Plan de igualdad en la educación.
- Escuela: Espacio de paz. Convivencia+.
- Escuela TIC 2.0.
- Plan de Salud Laboral. Plan de Prevención de Riesgos Laborales.
- Aldea: Educación Ambiental para la Comunidad Educativa. (Modalidad A: Red Andaluza de Ecoescuelas).
- Forma Joven en el ámbito educativo.
- *Practicum*. Máster Secundaria y Prácticas de Ciencias de la Educación y Psicología.
- Plan de Bibliotecas Escolares.

El centro colabora con la asociación cultural «Somos Europa» en el programa Erasmus+ (proyecto K2 GrEAT education for active talents).

3.2- Características del grupo

Grupo de clase: El grupo de clase se conforma con una totalidad de 26 alumnos/as, de los cuales:

- Alumnas: 2
- Alumnos: 11

4 de los alumnos son de incorporación tardía por lo que su adaptación al grupo está pendiente de completarse.

Alumnado con NEAE: Tenemos alumnado que presenta dificultades relacionadas con el aprendizaje:

- J, PG: Alumno mayor de edad con informe anterior de TDAH.
- C, R: Se decide continuar con actividades con la maestra de PT.
- I, H: Alumno sin conocimientos de español.
- R, S: Alumno sin conocimientos de español.

Características del grupo:

El grupo muestra un nivel de conocimientos medio-bajo. Se trata de un grupo muy heterogéneo, con alumnado procedente de muy diversos contextos educativos:

- Alumnado procedente de la ESO en este mismo centro.
- Alumnado procedentes de la ESO de otros centros.
- Alumnado que se reincorpora a la enseñanza tras un periodo fuera de la misma.
- Alumnos procedentes del centro de menores.

En cuanto a sus motivaciones para cursar este ciclo son también muy diversas:

- Alumnado que quiere incorporarse al ámbito laboral lo antes posible.
- Alumnado que desea completar la enseñanza secundaria y poder optar a seguir estudiando un ciclo formativo de grado medio.

Clima de trabajo:

El ambiente de trabajo es correcto con diferencias en la motivación del alumnado en la realización de las tareas. Ya pueden observarse subgrupos y afinidades, según edades y perspectivas con respecto a este ciclo.

4- DESARROLLO CURRICULAR DE LA PROGRAMACIÓN

4.1- PERFIL PROFESIONAL DEL CURRÍCULO (Determinado por: competencia general, las profesionales, personales y sociales y las UC)	
COMPETENCIA GENERAL	UNIDADES DE COMPETENCIA ASOCIADA
<p>“La competencia general del título consiste en realizar actividades domésticas de limpieza, cocina, cuidado de ropa y apoyo a personas en el ámbito doméstico, así como realizar operaciones básicas de limpieza en edificios, oficinas y locales comerciales, siguiendo instrucciones y respetando la normas de calidad, observando las normas vigentes medioambientales y de seguridad e higiene en el trabajo, y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y, en su caso, en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.”</p>	<p>CUALIFICACIONES PROFESIONALES COMPLETAS:</p> <p>A) <u>Empleo doméstico</u>: SSC413_1 UC1332_1: Efectuar el proceso de lavado, planchado y cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar, y la preparación de camas, en domicilio particular. UC1330_1: Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular. UC1331_1: Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular.</p> <p>B) <u>Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales</u>: SSC319_1 UC1087_1: Realizar la limpieza de cristales en edificios y locales. UC0996_1: Llevar a cabo la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de los espacios a intervenir. UC1088_1: Realizar la limpieza y tratamiento de superficies en edificios y locales utilizando maquinaria. UC0972_1: Realizar la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios y locales.</p> <p>CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INCOMPLETA: <u>Operaciones básicas de cocina</u>: HOT091_1 UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.</p>
OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO A LOS QUE SE CONTRIBUYE EL MÓDULO	COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES
<p>b) Preparar y elaborar platos de comida casera más habituales, utilizando técnicas básicas de cocinado y utilizando recetas culinarias y aplicando normas de higiene.</p>	<p>b) Organizar y, en su caso realiza, las actividades domésticas relacionadas con la elaboración de alimentos en domicilios particulares, conservando los productos adquiridos, manipulando, almacenando y cocinando en condiciones higiénicas saludables y según las instrucciones recibidas</p>

<p>l) 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.</p> <p>n) 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.</p>	<p>q) 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.</p>
<p>p) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.</p>	<p>l) 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.</p>
<p>q) 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.</p>	<p>ñ) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.</p>
<p>r) 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.</p>	<p>t) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.</p>
<p>s) 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.</p>	<p>p) 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.</p>
<p>t) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitar las tareas laborales.</p>	<p>o) 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.</p>
<p>u) 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.</p>	<p>r) 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.</p> <p>i) Actuar de forma saludable en distintos contextos</p>

	<p>cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.</p> <p>j) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente, diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que puedan afectar al equilibrio del mismo.</p>
w) 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	s) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

4.2- RELACIÓN ENTRE COMPETENCIAS, OBJETIVOS GENERALES Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE ESTA PROGRAMACIÓN

OBJ GENERAL	CPPS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN
b), l), n), p), r), t)	b), i)	<p>1. Elabora listas para la compra de alimentos, entre otros, según presupuesto establecido, garantizando la reposición y adecuándolas a características de la unidad convivencial y respetando las normas de consumo (caducidad, límite de consumo o conservación, entre otras).</p> <p>a) Se han identificado las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.</p> <p>b) Se ha comprobado las existencias de alimentos y productos necesarios en la despensa, determinando las necesidades de reposición.</p> <p>c) Se ha establecido un programa de revisión y reposición de productos, a partir de los hábitos de consumo del entorno familiar.</p> <p>d) Se ha determinado el tipo de establecimiento más adecuado para realizar la compra conforme a la lista y a las instrucciones recibidas.</p> <p>e) Se ha interpretado las características e información de las etiquetas de los productos que forman parte de una lista de compra.</p> <p>f) Se ha comprobado la fecha de caducidad de las materias primas y productos comprados.</p> <p>g) Se ha realizado la compra de los alimentos y productos previstos, indicando las posibilidades de transporte de los mismos en condiciones de seguridad.</p> <p>h) Se han descrito la organización de la compra en el transporte de los productos, aplicando métodos de conservación, entre otros.</p> <p>i) Se han identificado los riesgos asociados al traslado de las compras desde el establecimiento al domicilio, aplicando las medidas de prevención correspondientes.</p>
		<p>2. Realiza operaciones de almacenamiento de alimentos y otros productos de uso domiciliario, justificando los medios utilizados en la preservación y</p>

b), l), r), t)	b)	<p>conservación de los mismos en condiciones de higiene y buen uso.</p> <p>a) Se han clasificado los productos, atendiendo al tipo de actuación requerida para su almacenaje y conservación.</p> <p>b) Se ha descrito el procedimiento de manipulación de alimentos para su almacenaje y conservación, extremando las medidas de higiene.</p> <p>c) Se han aplicado métodos sencillos de conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común.</p> <p>d) Se ha descrito el procedimiento de congelación de productos crudos, semielaborados y de elaboraciones culinarias.</p> <p>e) Se han aplicado procedimientos de congelación en productos crudos, semielaborados y de elaboraciones culinarias.</p> <p>f) Se han identificado los espacios para la colocación y almacenaje de los productos, en función de sus características y necesidades.</p> <p>g) Se han aplicado procedimientos higiénicos para la prevención de riesgos en el almacenamiento y conservación de productos de alimentos y otros productos de uso domiciliario.</p>
b), l), r), t)	b), j), l), ñ)	<p>3. Realiza operaciones de preelaboración de los productos culinarios más comunes en las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar, valorando criterios de consumo y caducidad a partir de un plan de actuación.</p> <p>a) Se han descrito las características de los productos, de los cortes o piezas más usuales utilizadas en preelaboración y se han relacionado con los procedimientos culinarios más comunes.</p> <p>b) Se han descrito los criterios aplicables para obtener el máximo provecho de las materias primas utilizadas en la preelaboración para evitar costes y desgastes innecesarios.</p> <p>c) Se han descrito los principales procedimientos de regeneración que precisan las materias primas de uso más común para su posterior preelaboración.</p> <p>d) Se han descrito los procedimientos que se aplican a los ingredientes que forman parte de la elaboración, previo al cocinado, (lavado, descongelado, cortado u otros)</p> <p>e) Se ha aplicado el tratamiento requerido para limpiar fruta, verduras o las latas antes de abrir para asegurar la inocuidad.</p> <p>f) Se han seleccionado y utilizado los útiles, herramientas y equipos de trabajo conforme a las instrucciones recibidas y actividad a realizar.</p> <p>g) Se ha realizado el mantenimiento a nivel de usuario para garantizar el funcionamiento de las herramientas y los equipos utilizados, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.</p> <p>h) Se han identificado los riesgos asociados al uso de útiles, herramientas y equipos de trabajo, aplicando las medidas de prevención correspondientes.</p> <p>i) Se han aplicado las normas básicas de higiene para la prevención de riesgos sanitarios en las operaciones de preelaboración de alimentos.</p>
		<p>4. Elabora menús sencillos, aplicando las técnicas domésticas de cocina y siguiendo el plan de actuación establecido en función de las características de</p>

b), l), r), t)	b), i), j)	<p>los destinatarios.</p> <p>a) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de los comensales.</p> <p>b) Se han descrito la elaboración de las recetas de cocina más habituales, relacionando las cantidades de los ingredientes y tiempo a utilizar con el número de comensales.</p> <p>c) Se ha identificado y descrito las características del menaje, los utensilios y electrodomésticos que se utilizan en la elaboración de menús.</p> <p>d) Se han utilizado los equipos, máquinas y herramientas básicas de cocina, relacionando los útiles adecuados con el tipo de elaboración culinaria.</p> <p>e) Se han seleccionado y utilizado las principales técnicas de cocina doméstica como asar, cocer, freír, pelar, picar, entre otras, en relación con el tipo de comida a realizar.</p> <p>f) Se han realizado las principales técnicas de cocina doméstica, siguiendo las instrucciones incluidas en la receta a elaborar.</p> <p>g) Se han aplicado las normas de conservación de la comida preparada, de acuerdo al plan de trabajo.</p> <p>h) Se han aplicado las normas básicas de higiene para la prevención de riesgos sanitarios en las técnicas domésticas de cocina.</p>
b), l), r), t), u)	b), j)	<p>5. Realiza la limpieza de la vajilla, utensilios y electrodomésticos, cocina y zona de trabajo, aplicando criterios de eficacia y organización, siguiendo el plan de actuación trabajo.</p> <p>a) Se ha clasificado la vajilla y de los utensilios utilizados en la preparación, cocinado, conservación y consumo de alimentos seleccionado el procedimiento para su la limpieza.</p> <p>b) Se han realizado de operaciones de lavado a mano siguiendo la secuencia de orden adecuada y aplicando los productos eficazmente.</p> <p>c) Se ha ordenado la vajilla y utensilios en los departamentos del lavavajilla ocupando racionalmente todo el espacio, seleccionado el programa y garantizando el uso racional del agua.</p> <p>d) Se han clasificado los residuos domésticos generados, de acuerdo a la normativa medioambiental vigente, para su eliminación. e) Se han ordenado y clasificado la vajilla y utensilios limpios y ubicarlos en el lugar apropiado..</p> <p>f) Se ha elegido el método de limpieza del espacio y electrodomésticos en función de las características de dicho espacio.</p> <p>g) Se han identificado los riesgos asociados a la limpieza de la cocina y electrodomésticos, aplicando las medidas de prevención correspondientes.</p> <p>h) Se han identificado los posibles riesgos asociados a la limpieza de la cocina y electrodomésticos utilizados, indicando las actuaciones preventivas a llevar a cabo.</p>
		<p>6. Identifica y previene riesgos de toxiinfecciones alimentarias en las operaciones de manipulación de alimentos y preparación de comidas, aplicando las normas básicas y las condiciones higiénico-sanitarias relacionadas con la cocina doméstica.</p>

b), l), r), t), u)	b), j), r)	<p>a) Se han aplicado normas de higiene personal.</p> <p>b) Se han aplicado las normas higiénico-sanitarias, relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.</p> <p>c) Se han aplicado las normas higiénico-sanitarias, relacionadas con la salubridad del agua.</p> <p>d) Se ha interpretado el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes utilizados en la cocina doméstica para garantizar la higiene.</p> <p>e) Se han identificado los principales productos y útiles de limpieza autorizados y adecuados, teniendo en cuenta su finalidad.</p> <p>f) Se ha realizado la eliminación adecuada de los desechos sólidos para evitar la transmisión de enfermedades.</p> <p>g) Se ha realizado la eliminación de las aguas superficiales a través de desagües.</p> <p>h) Se han descrito las toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.</p> <p>i) Se han identificado los riesgos asociados a las principales toxiinfecciones alimentarias.</p> <p>j) Se han descrito los graves efectos provocados por las principales toxiinfecciones por incumplimiento de la normativa higiénico sanitaria alimentaria.</p>
-----------------------	---------------	--

5- CONTENIDOS

5.1- CONTENIDOS BÁSICOS

Los Contenidos básicos del módulo de Cocina doméstica están recogidos en la Orden de 8 de Noviembre de 2016, por la que se regulan las enseñanzas de FPB en Andalucía, los criterios y el procedimiento de admisión a las mismas y se desarrollan los Currículos de 26 títulos profesionales básicos y son los que mostramos a continuación:

Concretamente, los contenidos básicos correspondientes al módulo de cocina doméstica vienen determinados en el Anexo XII, pagina 1996-1997 y son:

Bloque I. Procedimiento de compra de alimentos y productos para el domicilio:

- Proceso de elaboración de la lista de la compra.
- Proceso de selección de establecimientos.
- Ofertas.
- Selección de productos.
- Fecha de caducidad de los productos de uso común en la cocina doméstica.
- Salud postural. Técnicas de transporte de cargas.

Bloque II. Realización de operaciones de almacenamiento de alimentos y otros productos de uso domiciliario:

- Separación de los productos según característica.

- Procedimiento de manipulación de alimentos para su almacenaje y conservación.
- Métodos sencillos de conservación y envasado de alimentos.
- Procedimiento de congelación.
- Procedimientos higiénicos para la prevención de riesgos en el almacenamiento y conservación.

Bloque III. Realización de operaciones de preelaboración de productos culinarios:

- Procedimientos previos al cocinado.
- Limpieza y preparaciones previas al lavado y corte de fruta y verdura.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Operaciones básicas. Elementos.
- Medidas de prevención de riesgos de laborales.

Bloque IV. Aplicación de técnicas domésticas de cocina:

- Técnicas de cocción.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina
- Recetas, fichas técnicas, entre otros.
- Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas.
- Aplicación de normas mínimas de higiene en cualquier proceso de elaboración o manipulación de alimentos.

Bloque V. Aplicación de procedimientos de limpieza de la vajilla, utensilios y electrodomésticos, cocina y zona de trabajo:

- Procedimientos de limpieza e higienización de superficies.
- Técnicas de limpieza en electrodomésticos: limpieza y secado.
- Técnicas de limpieza de vajilla y útiles, procesos manuales o automáticos.
- Aplicación de productos y útiles de limpieza.
- Prevención de riesgos laborales.

Bloque VI Riesgos de toxiinfecciones alimentarias en las operaciones culinarias:

- Normas de higiene personal.
- Eliminación de residuos sólidos.
- Eliminación de aguas superficiales.
- Toxiinfecciones alimentarias más comunes.
- Limpieza y desinfección.

5.2- CONTENIDOS TRANSVERSALES

El Decreto 135/2016, de 8 de agosto, en su artículo 6, establece que todos los ciclos

de Formación Profesional Básica, incluirán de forma transversal en el conjunto de los módulos profesionales del ciclo, aspectos relativos al:

Trabajo en equipo, a la prevención de riesgos laborales, al emprendimiento, a la actividad empresarial y a la orientación laboral de los alumnos y de las alumnas, que tendrán como profesional del título y las de la realidad productiva (art.6.3)

Además, se incluirán aspectos relativos a las competencias y a los conocimientos relacionados con el respeto al medio ambiente y, de acuerdo con las recomendaciones de los organismos internacionales y lo establecido en la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa, con la promoción de la actividad física y la dieta saludable, acorde con la actividad que se desempeñe (art.6.5)

Tendrán un tratamiento transversal también las competencias relacionadas con la comprensión lectora, la expresión oral y escrita, la comunicación audiovisual, las Tecnologías de la Información y de la Comunicación y la Educación Cívica y Constitucional. (art.6.6)

Se fomentará el desarrollo de los valores que promuevan la igualdad efectiva entre hombres y mujeres y la prevención de la violencia de género y de los valores inherentes al principio de igualdad de trato y no discriminación por cualquier condición o circunstancia personal o social, especialmente los derechos de las personas con discapacidad, así como el aprendizaje de los valores que sustentan la libertad, la justicia, la igualdad, el pluralismo político, la paz y el respeto a los derechos humanos y frente a la violencia terrorista, la pluralidad, el respeto al Estado de derecho, el respeto y consideración a las víctimas del terrorismo y la prevención de éste y de cualquier tipo de violencia.(art.6.7)

5.3- TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES DIDÁCTICAS

CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN							
BLOQUES TEMÁTICOS	Nº	TÍTULO UD	RA	%	TEMPORALIZACIÓN		
					TRIMESTRE	PERIODO	HORAS
EVALUACIÓN INICIAL Y TRABAJO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS					1	Septiembre	2h
BLOQUE I	UD-1	OPERACIONES DE COMPRA DE ALIMENTOS Y DE PRODUCTOS	RA-1	10	1	Octubre-Noviembre	20h
BLOQUE II	UD-2	PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS	RA-2	15	1	Noviembre-Diciembre	30h
BLOQUE III	UD-3	OPERACIONES DE PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS	RA-3	25	1 -2 - 3	Octubre-Abril	45h
BLOQUE IV	UD-4	TÉCNICAS DOMÉSTICAS DE COCINA	RA-4	20	1- 2 - 3	Octubre-Abril	40h

BLOQUE V	UD-5	TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS	RA-5	15	3	Marzo-Abril	25h
BLOQUE VI	UD-6	LAS TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS	RA-6	15	3	Abril-Mayo	30h

6- UNIDADES DIDÁCTICAS

UD1: OPERACIONES DE COMPRA DE ALIMENTOS Y DE PRODUCTOS	CONTENIDOS	<ul style="list-style-type: none"> - Proceso de elaboración de la lista de la compra. - Proceso de selección de establecimientos. - Ofertas. - Selección de productos. - Fecha de caducidad de los productos de uso común en la cocina doméstica. - Salud postural. Técnicas de transporte de cargas. 				
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	RA-1	a), b), c), d), e), f), g), h), i)	10%	Peso en la calificación final: 10%	
UD2: PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS	CONTENIDOS	<ul style="list-style-type: none"> - Separación de los productos según característica. - Procedimiento de manipulación de alimentos para su almacenaje y conservación. - Métodos sencillos de conservación y envasado de alimentos. - Procedimiento de congelación. - Procedimientos higiénicos para la prevención de riesgos en el almacenamiento y conservación. 				
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	RA-2	a), b), c), d), e), f), g)	15%	Peso en la calificación final: 15%	
UD3: OPERACIONES DE PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS	CONTENIDOS	<ul style="list-style-type: none"> - Procedimientos previos al cocinado. - Limpieza y preparaciones previas al lavado y corte de fruta y verdura. - Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina. - Operaciones básicas. Elementos. - Medidas de prevención de riesgos laborales. 				
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	RA-3	a), b), c), d), e), f), g), h), i)	25%	Peso en la calificación final: 25%	

UD4: TÉCNICAS DOMÉSTICAS DE COCINA	CONTENIDOS	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de cocción. - Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. - Medidas de prevención de riesgos laborales. - Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina - Recetas, fichas técnicas, entre otros. - Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas. - Aplicación de normas mínimas de higiene en cualquier proceso de elaboración o manipulación de alimentos. 			
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	RA-4	a), b), c), d), e), f), g), h)	20%	Peso en la calificación final: 20%

UD5. TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS.	CONTENIDOS	<ul style="list-style-type: none"> - Normas de higiene personal. - Eliminación de residuos sólidos. - Eliminación de aguas superficiales. - Toxiinfecciones alimentarias más comunes. - Limpieza y desinfección. 			
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	RA-5	a), b), c), d), e), f), g), h)	15%	Peso en la calificación final: 15%

UD6. LAS TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS	CONTENIDOS	<ul style="list-style-type: none"> - Normas de higiene personal. - Eliminación de residuos sólidos. - Eliminación de aguas superficiales. - Toxiinfecciones alimentarias más comunes. - Limpieza y desinfección. 			
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	RA-6	a), b), c), d), e), f), g), h), i), j)	15%	Peso en la calificación final: 15%

7- METODOLOGÍA

Desde la concepción constructivista del aprendizaje escolar y de la intervención pedagógica, se debe entender la intervención educativa no sólo como una distribución de contenidos y actividades, sino como un instrumento para la regulación de un proceso de construcción del conocimiento y de desarrollo personal y profesional. De ello se deduce su carácter dinámico y abierto, estando sujeta a una revisión permanente que permita realizar los ajustes necesarios.

Además, la intervención educativa que va a guiar este proyecto se rige por los

siguientes criterios pedagógicos:



- Adecuada a la realidad contextual, es decir, sustentada en la realidad y las posibilidades del alumnado, centro y comunidad en la que se inserta.
- Participativa, permitiendo la aportación de ideas y experiencias del alumnado a lo largo de todo el proceso.
- Integrada, por lo que incluye todos los elementos formativos de que se compone.
- Sistémica, es decir, en interacción y formando parte del contexto.
- Secuenciada, dando los contenidos de manera sucesiva y ordenada, fomentando así su integración cognitiva.
- Experiencial, con contenidos que permiten desarrollar las capacidades afectivas y relacionales.
- Conocida, tanto por profesores/as como alumnos/as, y en su caso, padres.
- Evaluada, para permitir un proceso de información, control y mejora del trabajo y sus resultados.

Las decisiones metodológicas son fundamentales en toda planificación, ya que marcan el modo mediante el cual se desarrollarán los procesos de enseñanza y aprendizaje, por ello en mi práctica docente se apuesta por la combinación de distintos métodos para conseguir los objetivos fijados. En primer lugar sería necesaria la explicación y debate en clase de los contenidos teóricos, tratando de conectar lo máximo posible el proceso de enseñanza- aprendizaje con la realidad circundante.

Para comprender mejor estos contenidos se propondrán y realizarán actividades que contribuyan a ello. También se desarrollará en el aula una serie de actividades procedimentales, que tendrán como fin el entrenamiento, análisis y estudio de habilidades y estrategias de apoyo psicosocial.

- Exposiciones de trabajos grupales
- Investigaciones Bibliográficas (TICS)
- Elaboración de murales
- Elaboración de esquemas y resúmenes.

- Debates.
- Simulaciones (casos prácticos)- role-playing, dinámicas de grupo...etc
- Cuestionarios de preguntas relativas al tema trabajado.
- Visionado y análisis de documentales y reportajes
- Trabajos de investigación en internet
- Ambientación del aula.
- Glosario de términos de cada unidad.

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

- La simulación de situaciones de intervención para la prevención de riesgos en el ámbito doméstico de la cocina, teniendo en cuenta el uso de electrodomésticos y utensilios tales como vitrocerámica, batidoras, cuchillos, horno, etc.
- La simulación de situaciones que requieran de un aprovisionamiento del ámbito doméstico o almacén.
- Se propondrán medidas de prevención e intervención de dichos riesgos utilizando los espacios del centro, como escenarios a trabajar.
- Se promoverá la utilización de las TICs a través de la plataforma a la que se ha adherido nuestro centro educativo y que es la autorizada por la administración educativa "Plataforma Moodle". Con esta herramienta se pretende:
 - Mejorar la comunicación con el alumnado.
 - Aumentar la relación y el trabajo colaborativo.
 - Desarrollar cierta alfabetización digital con herramientas educativas.
 - Contribuir con el medio ambiente compartiendo trabajos y apuntes de forma virtual.
 - Establecer una educación alternativa a la presencial, por si fuera necesario acudir a la enseñanza online.

8- RECURSOS

Los recursos didácticos a emplear a lo largo del módulo serán lo más variados posibles, tratando de intervenir en el aprendizaje desde dos perspectivas complementarias:

- Aprender con los medios y recursos didácticos utilizándolos como auxiliares didácticos.
- Crear con los medios y recursos didácticos favoreciendo así la creatividad y la comunicación.

Distinguiremos entre dos tipos de recursos: generales y específicos.

- Recursos generales:
 - Humanos
 - Profesorado del centro.
 - Profesionales de distintas Instituciones públicas y privadas.

- Materiales
 - Fotocopias diversas.
 - Cañón proyector.
 - Encerado.
 - Cuaderno de clase.
 - Artículos de revista y de prensa de actualidad.
 - Material fungible de distinto tipo: cartulinas, ceras, rotuladores, papel charol, papel pinocho, papel continuo, forro transparente, témperas...
 - Ordenadores: Internet.
- Recursos específicos para el módulo profesional:
 - Menaje de cocina: cubertería, vajilla, etc.
 - Equipos de cocina: vitrocerámica, horno, microondas, etc.
 - Género: alimentos, condimentos, congelados, etc.
 - Bibliografía:
 - Martell, L. Cocina doméstica. 2015. Ed. Paraninfo.
 - Martell, P. Cocina doméstica. 2013. Ed. CEP.
 - Sorribas, M. Apoyo domiciliario. 2012. Ed. Altamar.

9- ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Se entiende por atención a la diversidad, la respuesta adecuada a las distintas necesidades e intereses y capacidades del alumnado sin renunciar al principio de enseñanza comprensiva a través de distintos cauces.

Para dar respuesta a la diversidad, entendida en sentido amplio como, la atención al conjunto de diferencias personales y sociales: de capacidades, intereses, motivaciones,.. desde esta programación se atiende a la diversidad a través de:

- LOS OBJETIVOS: Abiertos, flexibles y adaptables al contexto y al alumnado.
- LOS CONTENIDOS: Graduados en orden de dificultad y susceptibles de modificar en las tres dimensiones: saber, saber hacer y saber ser.
- LA EVALUACIÓN: Criterial frente a normativa, lo que posibilita la individualización y a partir del potencial de aprendizaje del alumnado.
- LA METODOLOGÍA: Es éste el elemento estrella de atención a la diversidad, ya que se plantean diferentes tipos de actividades, de agrupamientos, de organización de espacios y tiempos. Además, todas las unidades presentan actividades de refuerzo y de ampliación lo que una vez más pretende ajustarse al ritmo y estilo de aprendizaje del alumnado.

10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS		
1 TRIM	<ul style="list-style-type: none"> * Día contra la violencia de género * Visita a la cocina de la residencia de mayores “La Fuente de la Salud” * Visita a cocinas profesionales * Visita al mercado de abastos (Varias) 	25 de noviembre Noviembre Diciembre
2 TRIM	<ul style="list-style-type: none"> * Día de la paz y la No violencia * Día de Andalucía * Día internacional de la mujer * Visita Ayuda a Domicilio” 	30 de enero Febrero 8 de marzo Marzo
3 TRIM	<ul style="list-style-type: none"> * Visita a la Escuela de Hostelería Hurtado de Mendoza de Granada o a la Escuela de Hostelería de Salobreña. 	Mayo

* Durante los tres trimestres se realizarán salidas para la realización de compras en los distintos establecimientos de Padul.

* Además de estas actividades, esta programación está abierta al planteamiento de otras que surjan a lo largo del curso, que se entiendan que van a en la línea de la mejora del aprendizaje del alumnado.

11. EVALUACIÓN

La evaluación supone un conjunto de actividades programadas para recoger información sobre la que docentes y alumnado reflexionan y toman decisiones para mejorar sus estrategias de enseñanza y aprendizaje, e introducir en el proceso en curso las correcciones necesarias.

Estamos ante un proceso sistemático de recogida de datos, incorporado al sistema general de actuación educativa, que permite obtener información válida y fiable para formar juicios de valor acerca de una situación.

11.1.- Principios de Evaluación

11.1.1.- Generalidades

En Formación Profesional el objetivo de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado es conocer para cada módulo profesional si ha alcanzado los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de los que están compuestos, con la finalidad de valorar si dispone de la competencia profesional que acredita el Título, y este será el principio que rija la evaluación de las competencias adquiridas en este módulo profesional.

Teniendo en cuenta la Orden de 29 de septiembre de 2010, la evaluación de este módulo seguirá tres principios fundamentales: inicial (art. 10.2), continua (el art. 2.) y criterial (art. 2.5.b y art. 3).

Inicial: Se realizará al iniciarse cada una de las fases de aprendizaje, y tiene la finalidad de proporcionar información sobre los conocimientos previos de los alumnos para decidir el nivel en que hay que desarrollar los nuevos contenidos de enseñanza y las relaciones que deben establecerse entre ellos.

Continua: Pretende superar la relación evaluación=examen o evaluación=calificación final del alumnado, y centra la atención en otros aspectos que se consideran de interés para la mejora del proceso educativo. Se realizará a lo largo de todo el proceso de aprendizaje del alumnado y pretende describir e interpretar, de tal manera que cuanto más información significativa tengamos del alumnado mejor conoceremos su aprendizaje.

Criterial: A lo largo del proceso de aprendizaje, la evaluación criterial compara el progreso del alumno en relación con metas graduales establecidas previamente a partir de la situación inicial. Por tanto, fija la atención en el progreso personal del alumno en base a los criterios de evaluación definidos en la normativa, siempre y cuando se respete la adquisición y superación de los mismos. Este principio es fundamental en formación profesional, puesto que es como se estructuran y organizan las enseñanzas.

11.1.2- La evaluación del alumnado

Según se indica en el artículo 51.2 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje, y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo. Así pues, los criterios de evaluación expresados en las unidades didácticas se tomarán como criterio para valorar los aprendizajes adquiridos por el alumnado.

Se seguirá lo establecido en la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía. Según se indica en esta Orden, la evaluación de los aprendizajes del alumnado será continua y se realizará por módulos profesionales.

Como es preceptivo, el equipo educativo de cada Ciclo se reunirá en tres sesiones de evaluación, además de una inicial y otra final, para recabar información sobre el rendimiento del alumnado en los módulos que componen el Ciclo, posteriormente el alumnado será informado del mismo.

11.1.3.- Evaluación inicial

Durante el primer mes del curso, se realizará una evaluación inicial de carácter diagnóstico. Con esta evaluación inicial pretendemos detectar capacidades y conocimientos

previos de nuestro alumnado a la vez que motivar y presentar de manera introductoria algunos conceptos básicos que se tratarán a lo largo del curso.

Dicha evaluación inicial tras su análisis será volcada por los responsables docentes a Séneca dejando constancia de los conocimientos previos del alumnado en el Módulo que imparten. Dicha información se recoge con una “leyenda” estándar que refleja el nivel de conocimientos. La leyenda a incluir en Séneca según los resultados obtenidos son:

- 0 a 3: Nivel de conocimientos muy bajo.
- 3 a 5: Bajo nivel de conocimientos del módulo.
- 5 a 7: Nivel de conocimientos aceptable.
- 7 a 10: Alto nivel de conocimientos del Módulo.

11.2.- Procedimientos para evaluar el proceso de aprendizaje. Instrumentos de evaluación

Los procedimientos e instrumentos para llevar a cabo las actuaciones de evaluación deberán cumplir algunos criterios, es decir, ser múltiples y variados; dar información concreta sobre lo que se pretende; utilizar distintos códigos de modo que se adecuen a las distintas aptitudes, necesidades y estilos de aprendizaje del alumnado; ser aplicables en diferentes situaciones del proceso didáctico; y permitir evaluar la transferencia de los aprendizajes a contextos distintos de aquellos en los que se han adquirido. Elegir uno u otro dependerá de la congruencia de los mismos con los resultados de aprendizaje que se pretendan evaluar.

Los procedimientos utilizados para obtener la información que va a permitir evidenciar y hacer explícitas las conductas, habilidades, saberes... que se van desarrollando y consolidando en el alumnado son:

- Retroalimentación del alumnado sobre su propio proceso de aprendizaje, dado que en función de la metodología que vamos a emplear, éstos son protagonistas activos de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, incluida la evaluación.
- Feedback de otros profesionales implicados.
- Análisis de las actividades realizadas en el aula o de forma virtual, de forma que se compruebe la capacidad para la expresión escrita, la organización de ideas, la claridad expositiva, la capacidad de síntesis, etc.
- Análisis de las actividades de indagación, investigación y reflexión desarrolladas a través de diversos medios.
- Observación del trabajo diario del alumnado en clase (intervenciones orales, trabajo individual o en grupo, actitudes, etc.) y de su participación en las nuevas tecnologías como recurso didáctico.
- Análisis de documentos o vídeos.
- Pruebas escritas y orales. Éstas no deben suponer por sí solas una valoración definitiva del discente.
- La implicación y participación en los proyectos y trabajos en grupo.
- Nivel de conexión de los aprendizajes con las experiencias de la vida real.
- Capacidad para saber hacer actividades de carácter global, como las de aprendizaje-servicio.

A lo largo de las distintas sesiones se evaluará el proceso de aprendizaje, que nos permitirá ver en qué medida se van adquiriendo los Resultados de Aprendizaje, detectando las dificultades y causas de las mismas. Esto nos permitirá establecer los mecanismos de recuperación necesarios – finalidad de la evaluación continua- y asignar las actividades de refuerzo y ampliación que se consideren necesarias.

La evaluación del aprendizaje del alumnado se efectuará tomando como referencia los Resultados de Aprendizaje propios del módulo, con sus respectivos Criterios de evaluación. Dichos Resultados de Aprendizaje (RA) son una serie de formulaciones que el estudiante debe conocer, entender y / o ser capaz de demostrar tras la finalización del proceso de aprendizaje. Para evaluar la consecución de los mismos en el proceso de enseñanza-aprendizaje en la dimensiones profesional, personal y actitudinal, en respuesta a las competencias profesionales, personales y actitudinales, el equipo educativo que compone este Departamento acuerda por unanimidad una evaluación de las competencias personal y social haciendo un especial hincapié en aquellos criterios de evaluación, de cada Resultado de Aprendizaje, que tienen un componente más actitudinal. Para garantizar la máxima objetividad en su evaluación se usarán RÚBRICAS para la evaluación de dichos Criterios de Evaluación.

El docente ponderará los Resultados de Aprendizaje al 100% (calificando la ponderación de los mismos sobre 10 puntos) aportando a cada Resultado de Aprendizaje la ponderación que estime necesaria según contenidos básicos y objetivos generales que se consigan con los mismos.

Los instrumentos de evaluación que permitirán registrar y guardar la información que se necesita vinculado a los diversos procedimientos son:

- Fichas y registros de observación.
- Producciones de alumnos (presentaciones, exposiciones orales, trabajos monográficos y de investigación, blog, etc.), teniendo en cuenta los diversos tipos de agrupamientos que se pueden utilizar.
- Cuestionarios.
- Anecdóticos y cuaderno de campo que permiten recoger aspectos llamativos para el análisis de conductas, participación en clase o uso de herramientas tecnológicas.
- Grupos de discusión, dinámicas grupales, debates, presentaciones, asambleas, pruebas situacionales o role-playing, etc.
- Encuentros informales o formales con alumnado, profesorado y otros profesionales.
- Grabación de audio o vídeo.
- Pruebas específicas: orales o escritas, abiertas o cerradas para evaluar algunos contenidos.
- Rúbricas para la recogida de la información con criterios de evaluación y calificación, dado que permiten obtener información precisa sobre cada discente. Se llevará a cabo su aplicación en las distintas actividades.
- Coevaluaciones entre el propio alumnado para valorar sus trabajos grupales.

11.3.- Criterios de calificación general

En cumplimiento de la Orden de 29 de septiembre de 2010, se realizarán al menos dos sesiones de evaluación parcial. Además de éstas, se llevará a cabo una sesión de evaluación inicial y una sesión de evaluación final.

En el apartado 1 del Art. 16 de esta Orden, se indica que “la evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes”.

Los instrumentos de evaluación especificados arriba se valorarán atendiendo a las ponderaciones establecidas para los Resultados de Aprendizaje y utilizando los criterios de evaluación que se especificarán en cada uno de los módulos. Es decir:

No se ponderará el instrumento sino los diferentes Criterios de Evaluación que forman parte de cada Resultado de Aprendizaje.

Los Resultados de Aprendizaje se evaluarán atendiendo a los criterios de evaluación correspondientes. Para valorar dichos Criterios de Evaluación se utilizarán los instrumentos de evaluación especificados en el apartado anterior.

En la Programación Didáctica se incluyen unas tablas resumen de las ponderaciones asignadas a los diferentes resultados de aprendizaje, así como de los diferentes instrumentos de evaluación que podemos utilizar para valorar los correspondientes criterios de evaluación.

La entrega fuera de plazo de una actividad o tarea (sin motivos justificados) supondrá la no superación de la misma obteniendo como máximo una puntuación de 3 puntos. Y la no entrega de dicha tarea o actividad supondrá una calificación de 0 puntos. La recuperación de dichos trabajos se indica en el apartado de recuperación de contenidos no superados.

La calificación final del módulo resultará de la suma de los porcentajes asignados a los Resultados de Aprendizaje específicos del Módulo Profesional, y para considerarlo superado deberán estar todos y cada uno de los Criterios de Evaluación con una calificación igual o superior de 5 puntos, consiguiendo así las competencias profesionales, personales y sociales y, dando así por superado cada Módulo cuando se den estas circunstancias. Cuando sea necesario y no se haya superado dicha calificación, el alumnado podrá seguir asistiendo a clase para realizar aquellas actividades, trabajos o pruebas de control que el docente considere oportunas para mejorar su nota en la evaluación ordinaria.

En el Plan de Centro del IES La Laguna, se contempla que la evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales. La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.

Así mismo, queda recogido en el Plan de Centro, que en caso de inasistencia a la convocatoria oficial de un examen, el alumno perderá el derecho al mismo. Sin embargo, podrá ser convocado de nuevo para la realización de dicho examen si justifica debidamente (documento médico en el que se especifica la imposibilidad para el alumno de realizar dicha prueba) su ausencia por causa de: Enfermedad, defunción de un familiar, citación judicial, campeonatos escolares de la Junta de Andalucía, asistencia a concursos oficiales (Olimpiadas matemáticas, informáticas...). El plazo para la convocatoria de realización de un examen oficial fuera de plazo lo determinará cada docente, no excediendo del trimestre en vigor.

Es obligatorio asistir a clase con puntualidad. La acumulación de tres retrasos se contabilizará como una falta de asistencia injustificada, y la acumulación de tres faltas de asistencia injustificadas (por acumulación de retrasos) se corresponden con un apercibimiento.

Cualquier técnica fraudulenta tanto en una prueba teórica (como copiar o permitir que otros copien, participar en actividades orientadas a alterar los resultados académicos propios o ajenos...) como en la entrega de trabajos (como plagio o dudas sobre la autoría de los mismos) se traducirá en un suspenso automático de la prueba, que podrá recuperarse en la evaluación final de junio.

11.4- Sistema de recuperación

11.4.1- Generalidades

Basándonos en la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, llegamos a las siguientes consideraciones sobre el tratamiento de la recuperación en la FPI:

Como ya se ha comentado, la aplicación del proceso de evaluación del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales de los ciclos formativos. En este sentido, el alumnado que acumule un 20% de faltas de asistencia del total de horas lectivas del módulo por trimestre (tanto justificadas y sin justificar) no podrá seguir el mismo procedimiento de evaluación que el resto de sus compañeros/as porque no tendremos información suficiente sobre su proceso de aprendizaje y se producirá un cambio en el procedimiento de evaluación.

Para el alumnado que pese a asistir regularmente a clase y participar en las actividades programadas, no consiga evaluación positiva de los módulos por evaluaciones parciales, se plantean opciones para mejorar las competencias necesarias de manera que pueda seguir el proceso de evaluación. Para ello, pueden realizar prácticas y/o actividades de refuerzo y recuperación de partes no superadas, exposiciones orales, trabajos de investigación, prácticas, etc.

Se decide establecer los siguientes periodos de recuperación:

Una vez celebrada la sesión de evaluación del primer y segundo trimestre, habiendo dejado transcurrir al menos una semana para permitir el repaso de los contenidos no superados, se realizarán pruebas para superar los resultados de aprendizaje no alcanzados en el período establecido al final de mayo.

En el mes de junio, tras la aplicación de un plan de recuperación individualizado para cada alumno/a previo a la sesión de evaluación final. Y será una opción voluntaria para quienes quieran mejorar sus resultados.

Para alumnado de incorporación tardía se procurará en la medida de lo posible igualar sus competencias al resto de sus compañeros en el menor tiempo posible con tareas y actividades tanto dentro como fuera del aula.

Con respecto al periodo de evaluación final, la Orden 29 de septiembre de 2010 sobre evaluación de F.P.I. indica que el alumnado que no supere algún módulo profesional mediante evaluación parcial o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá la obligación de asistir a clases para desarrollar las medidas de actividades de refuerzo oportunas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al 22 de junio.

De este modo la dedicación horaria para cada módulo a actividades de refuerzo no será inferior al 50% de las horas semanales que tenga asignadas. La convocatoria de evaluación final implica la presentación de las actividades planificadas al efecto, así como la superación de cualesquiera que sean las pruebas pertinentes que demuestren la adquisición de las competencias a evaluar.

Por último, según la orden de evaluación a la que nos hemos referido (artículos 5 y 6), el alumnado dispone de un máximo de cuatro convocatorias para la superación de cada módulo (una por cada curso escolar), a excepción de los módulos de FCT y Proyecto de atención a la infancia que será de dos convocatorias. Tendrá, asimismo, derecho a una convocatoria extraordinaria, previa solicitud del alumnado y que se concede una sola vez para cada módulo, una vez agotadas las ordinarias.

11.4.2- Tratamiento de pendientes para ciclos formativos

El alumnado que supere todos los módulos profesionales del primer curso promocionará a segundo curso.

Con los alumnos y alumnas que no hayan superado la totalidad de los módulos profesionales de primer curso, se procederá del modo siguiente:

- Si la carga horaria de los módulos profesionales no superados es superior al 50% de las horas totales del primer curso, el alumno o alumna deberá repetir sólo los módulos profesionales no superados y no podrá matricularse de ningún módulo profesional de segundo curso.
- Si la carga horaria de los módulos profesionales no superados de primer curso es igual o inferior al 50% de las horas totales, el alumno o alumna podrá optar por repetir sólo los módulos profesionales no superados, o matricularse de éstos y de módulos profesionales de segundo curso, utilizando la oferta parcial, siempre que la carga horaria que se curse

no sea superior a 1.000 horas lectivas en ese curso escolar y el horario lectivo de dichos módulos profesionales sea compatible, permitiendo la asistencia y evaluación continua en todos ellos.

11.4.3- Titulación del alumnado

La obtención del título de Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia requiere acreditar la superación de todos los módulos profesionales de que consta el correspondiente ciclo formativo.

11.5.- Procedimiento para el seguimiento de la programación

La programación didáctica es un instrumento de planificación flexible, por tanto, necesita de un seguimiento periódico para evaluar el cumplimiento de la misma, e introducir aquellas modificaciones que sean necesarias para corregir las posibles desviaciones detectadas.

Este procedimiento pretende completar la evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje. Este procedimiento implicará un análisis particular de cómo los diferentes elementos curriculares que se organizan en cada Unidad de Aprendizaje, y que se recogerá en el apartado “observaciones” de cada unidad.

Como elemento de seguimiento adicional, se propone una evaluación del proceso de enseñanza en el que el alumnado de forma anónima contestará a una serie de preguntas en las que evaluará las actividades y tareas y el desarrollo en general de cada una de las unidades.

11.6.- Relación entre los Criterios de Evaluación y los instrumentos de evaluación

RA 1 - 10%			
Elabora listas para la compra de alimentos, entre otros, según presupuesto establecido, garantizando la reposición y adecuándolas a características de la unidad convivencial y respetando las normas de consumo (caducidad, límite de consumo o conservación, entre otras).			
CRITERIO DE EVALUACIÓN	%	UD	IE
a) Se han identificado las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.	1,11	1	<ul style="list-style-type: none"> - Pruebas escritas - Pruebas prácticas - Casos prácticos - Trabajos/tareas - Rúbrica de trabajo diario - Trabajos/tareas - Exposiciones
b) Se ha comprobado las existencias de alimentos y productos necesarios en la despensa, determinando las necesidades de reposición.			
c) Se ha establecido un programa de revisión y reposición de productos, a partir de los hábitos de consumo del entorno familiar.			
d) Se ha determinado el tipo de establecimiento más adecuado para realizar la compra conforme a la lista y a las instrucciones recibidas.			
e) Se ha interpretado las características e información de las etiquetas de los productos que forman parte de una lista de compra.			

f) Se ha comprobado la fecha de caducidad de las materias primas y productos comprados.			
g) Se ha realizado la compra de los alimentos y productos previstos, indicando las posibilidades de transporte de los mismos en condiciones de seguridad.			
h) Se han descrito la organización de la compra en el transporte de los productos, aplicando métodos de conservación, entre otros.			
i) Se han identificado los riesgos asociados al traslado de las compras desde el establecimiento al domicilio, aplicando las medidas de prevención correspondientes.			

RA 2 - 15%

Realiza operaciones de almacenamiento de alimentos y otros productos de uso domiciliario, justificando los medios utilizados en la preservación y conservación de los mismos en condiciones de higiene y buen uso.

CRITERIO DE EVALUACIÓN	%	U D	IE
a) Se han clasificado los productos, atendiendo al tipo de actuación requerida para su almacenaje y conservación.	2,14	2	<ul style="list-style-type: none"> - Pruebas escritas - Pruebas prácticas - Casos prácticos - Trabajos/tareas - Rúbrica de trabajo diario - Trabajos/tareas - Exposiciones
b) Se ha descrito el procedimiento de manipulación de alimentos para su almacenaje y conservación, extremando las medidas de higiene.			
c) Se han aplicado métodos sencillos de conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias determinadas de uso común.			
d) Se ha descrito el procedimiento de congelación de productos crudos, semielaborados y de elaboraciones culinarias.			
e) Se han aplicado procedimientos de congelación en productos crudos, semielaborados y de elaboraciones culinarias.			
f) Se han identificado los espacios para la colocación y almacenaje de los productos, en función de sus características y necesidades.			
g) Se han aplicado procedimientos higiénicos para la prevención de riesgos en el almacenamiento y conservación de productos de alimentos y otros productos de uso domiciliario.			

RA 3 - 25%			
Realiza operaciones de preelaboración de los productos culinarios más comunes en las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar, valorando criterios de consumo y caducidad a partir de un plan de actuación.			
CRITERIO DE EVALUACIÓN	%	U D	IE
a) Se han descrito las características de los productos, de los cortes o piezas más usuales utilizadas en preelaboración y se han relacionado con los procedimientos culinarios más comunes.	2,77	3	<ul style="list-style-type: none"> - Pruebas escritas - Pruebas prácticas - Casos prácticos - Trabajos/tareas - Rúbrica de trabajo diario - Trabajos/tareas - Exposiciones
b) Se han descrito los criterios aplicables para obtener el máximo provecho de las materias primas utilizadas en la preelaboración para evitar costes y desgastes innecesarios.			
c) Se han descrito los principales procedimientos de regeneración que precisan las materias primas de uso más común para su posterior preelaboración.			
d) Se han descrito los procedimientos que se aplican a los ingredientes que forman parte de la elaboración, previo al cocinado, (lavado, descongelado, cortado u otros).			
e) Se ha aplicado el tratamiento requerido para limpiar fruta, verduras o las latas antes de abrir para asegurar la inocuidad.			
f) Se han seleccionado y utilizado los útiles, herramientas y equipos de trabajo conforme a las instrucciones recibidas y actividad a realizar.			
g) Se ha realizado el mantenimiento a nivel de usuario para garantizar el funcionamiento de las herramientas y los equipos utilizados, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.			
h) Se han identificado los riesgos asociados al uso de útiles, herramientas y equipos de trabajo, aplicando las medidas de prevención correspondientes.			
i) Se han aplicado las normas básicas de higiene para la prevención de riesgos sanitarios en las operaciones de preelaboración de alimentos.			

RA 4 - 20%			
Elabora menús sencillos, aplicando las técnicas domésticas de cocina y siguiendo el plan de actuación establecido en función de las características de los destinatarios.			
CRITERIO DE EVALUACIÓN	%	UD	IE
a) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de los comensales.			- Pruebas escritas
b) Se han descrito la elaboración de las recetas de cocina más habituales, relacionando las cantidades de los ingredientes y tiempo a utilizar con del número de comensales.			
c) Se ha identificado y descrito las características del menaje, los			

utensilios y electrodomésticos que se utilizan en la elaboración de menús.	2,5	4	<ul style="list-style-type: none"> - Pruebas prácticas - Casos prácticos - Trabajos/tareas - Rúbrica de trabajo diario - Trabajos/tareas - Exposiciones
d) Se han utilizado los equipos, máquinas y herramientas básicas de cocina, relacionando los útiles adecuados con el tipo de elaboración culinaria.			
e) Se han seleccionado y utilizado las principales técnicas de cocina doméstica como asar, cocer, freír, pelar, picar, entre otras, en relación con el tipo de comida a realizar.			
f) Se han realizado las principales técnicas de cocina doméstica, siguiendo las instrucciones incluidas en la receta a elaborar.			
g) Se han aplicado las normas de conservación de la comida preparada, de acuerdo al plan de trabajo.			
h) Se han aplicado las normas básicas de higiene para la prevención de riesgos sanitarios en las técnicas domésticas de cocina.			

RA 5 - 15%

Realiza la limpieza de la vajilla, utensilios y electrodomésticos, cocina y zona de trabajo, aplicando criterios de eficacia y organización, siguiendo el plan de actuación trabajo.

CRITERIO DE EVALUACIÓN	%	U D	IE
a) Se ha clasificado la vajilla y de los utensilios utilizados en la preparación, cocinado, conservación y consumo de alimentos seleccionado el procedimiento para su la limpieza.	1,875	5	<ul style="list-style-type: none"> - Pruebas escritas - Pruebas prácticas - Casos prácticos - Trabajos/tareas - Rúbrica de trabajo diario - Trabajos/tareas - Exposiciones
b) Se han realizado de operaciones de lavado a mano siguiendo la secuencia de orden adecuada y aplicando los productos eficazmente.			
c) Se ha ordenado la vajilla y utensilios en los departamentos del lavavajilla ocupando racionalmente todo el espacio, seleccionado el programa y garantizando el uso racional del agua.			
d) Se han clasificado los residuos domésticos generados, de acuerdo a la normativa medioambiental vigente, para su eliminación.			
e) Se han ordenado y clasificado la vajilla y utensilios limpios y ubicarlos en el lugar apropiado.			
f) Se ha elegido el método de limpieza del espacio y electrodomésticos en función de las características de dicho espacio.			
g) Se han identificado los riesgos asociados limpieza de la cocina y electrodomésticos, aplicando las medidas de prevención correspondientes.			
h) Se han identificado los posibles riesgos asociados a la limpieza de la cocina y electrodomésticos utilizados, indicando las actuaciones preventivas a llevar a cabo.			

RA 6 - 15%

Identifica y previene riesgos de toxiinfecciones alimentarias en las operaciones de manipulación de alimentos y preparación de comidas, aplicando las normas básicas y las condiciones higiénico-sanitarias relacionadas con la cocina doméstica.

CRITERIO DE EVALUACIÓN	%	UD	IE
a) Se han aplicado normas de higiene personal.	1,5	6	<ul style="list-style-type: none"> - Pruebas escritas - Pruebas prácticas - Casos prácticos - Trabajos/tareas - Rúbrica de trabajo diario - Trabajos/tareas - Exposiciones
b) Se han aplicado las normas higiénico-sanitarias, relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.			
c) Se han aplicado las normas higiénico-sanitarias, relacionadas con la salubridad del agua.			
d) Se ha interpretado el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes utilizados en la cocina doméstica para garantizar la higiene.			
e) Se han identificado los principales productos y útiles de limpieza autorizados y adecuados, teniendo en cuenta su finalidad.			
f) Se ha realizado la eliminación adecuada de los desechos sólidos para evitar la transmisión de enfermedades.			
g) Se ha realizado la eliminación de las aguas superficiales a través de desagües.			
h) Se han descrito las toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.			
i) Se han identificado los riesgos asociados a las principales toxiinfecciones alimentarias.			
j) Se han descritos los graves efectos provocados por las principales toxiinfecciones por incumplimiento de la normativa higiénico sanitaria alimentaria.			

12- ALUMNADO DE NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO

La LOE establece que las Administraciones educativas dispondrán los medios necesarios para que todo el alumnado alcance el máximo desarrollo personal, intelectual, social y emocional, así como los objetivos establecidos con carácter general.

La LEA considera alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo, entre otros, a los alumnos con necesidades educativas especiales, esto es, que presentan diferentes grados y tipos de capacidades personales, de orden sensorial, físico, psíquico, cognitivo o trastorno grave de la conducta.

Por su parte el RD 1147/2011 de la formación profesional, recoge “Estas enseñanzas prestarán una atención adecuada, en condiciones de accesibilidad universal y con los recursos de apoyo necesarios, en cada caso, a las personas con discapacidad”.

Por último tener en cuenta, siguiendo la Orden de 29 de septiembre de 2010, que cuando el alumnado con algún tipo de discapacidad vaya a cursar el ciclo formativo, y requiera algún tipo de adaptación, en ningún caso ésta supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título.

En concreto, en nuestra aula actualmente tenemos 13 alumnos y alumnas, de los cuales, 4 presentan necesidades específicas de apoyo educativo, y se le podrán realizar Adaptaciones Curriculares No Significativas, según se vaya planteando la necesidad y siempre referidas a medidas de acceso al currículum.

Para el alumnado en concreto, se tomarán las siguientes medidas:

- C, R: Se decide continuar con actividades con la maestra de PT para mejorar su competencia en el idioma.
- I, H: Saldrá de clase con el profesor de ATAL cuando así lo requiera y seguirá un plan específico de actividades y contenidos.
- R, S: Saldrá de clase con el profesor de ATAL cuando así lo requiera y seguirá un plan específico de actividades y contenidos.

En general, para este alumnado se llevarán a cabo los siguientes principios:

- Contenidos. Se tomarán las siguientes medidas:
 - Priorización de contenidos.
 - Modificación de la temporalización programada.
 - Eliminación de contenidos que no sean mínimos exigibles.
- Tipos de actividades y tareas: El alumnado estará informado explícitamente de las actividades que tiene que realizar así como de los pasos a llevar a cabo para su finalización con éxito:
 - Aumentar el número de actividades de:
 - Iniciación/motivación.
 - Actividades de consolidación.

- De apoyo o refuerzo.
 - Disminuir el número de actividades de ampliación y desarrollo
 - Se simplificarán, en la medida de lo posible, las instrucciones y las propias actividades.
 - Se ampliará el tiempo de realización de las actividades.
- Recursos didácticos y agrupamientos:
 - Se utilizarán materiales con soporte en imágenes.
 - Su disposición en el aula será cerca de la pizarra y de la profesora.
 - Se realizarán pequeños descansos para una mayor motivación y despeje del alumnado.
- Procedimientos e instrumentos de evaluación. Se evaluará:
 - Con actividades de clase.
 - A través de la observación sistemática.
 - Con pruebas escritas y simulaciones orales con contenido procedimental.
 - En un contexto seguro, de confianza y relajado para el alumno.

13- BIBLIOGRAFÍA

- Martell, L. Cocina doméstica. 2015. Ed. Paraninfo.
- martell, P. Cocina doméstica. 2013. Ed. CEP.
- Sorribas, M. Apoyo domiciliario. 2012. Ed. Altamar.
- Ortega, A. Alimentación y nutrición familiar. 2007. Ed. Altamar.
- Fernández, O. Guía práctica para una alimentación y vida anticáncer. 2015. Ed. Urano.
- Cantón, J.C. Apoyo domiciliario. 2014. Ed. Editex.