

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO: Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación

Código:3036

Duración: 124 horas / 4 h semanales

CURSO 2019/2020

PROFESOR: Eva M^a Pérez Torres.

ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

-**Real Decreto** 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.

-**Orgánica** 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y crea los ciclos de Formación Profesional Básica dentro de la Formación Profesional del sistema educativo.

2 . INTRODUCCIÓN

EL CENTRO

1. El instituto en el que se desarrolla esta programación es el "IES Alminares", en el edificio de Hostelería, y por razones de espacio, éste se encuentra ubicado en una zona distinta al IES Alminares, donde se imparten ESO y Bachillerato. El centro se ubicado en Arcos de la Frontera, ciudad en la que el sector terciario absorbe el 70 % de los empleos de la ciudad, según datos de la Oficina de Fomento Económico. Precisamente el Ayuntamiento pretende basar el futuro económico de la ciudad en el desarrollo del sector servicios ya que en él están plenamente incluidos tres de los cinco pilares manejados por el municipio: ciudad turística, cultural, comercial, agricultura y construcción.

2. Bares, restaurantes y hoteles dan empleo a un número importante de personas. Prácticamente una de cada veinte personas de las que trabajan en la ciudad se dedican a servir copas y comidas a sus conciudadanos. Los economistas municipales auguran un buen futuro al sector turístico de la ciudad y de la Sierra. Afirman que es uno de los que representan mayores potencialidades y perspectivas de contribución a la economía del área, en los últimos años un incremento progresivo en el número de licencias fiscales de hostelería y restauración".

3. CICLOS QUE OFERTA EL CENTRO:

Grado Medio: Cocina y Gastronomía.

Grado Medio Servicios en Restauración.

FP Básica de Cocina y Restauración.

4. ESPACIOS DEL CENTRO:

Aula teórica, taller de cocina, pastelería, cuarto frío, bar, despensa, almacén, cámara frigorífica, etc.

Un aula de informática con 10 ordenadores en red conectados a Internet.

Aula taller de restaurante y bar.

Ascensor, sin barreras arquitectónicas para la integración de alumnos/as con discapacidad física (pendiente de construcción)

5. MEDIOS Y RECURSOS DIDÁCTICOS PROPIOS:

- Audiovisuales: retroproyector, pantallas, etc.
- Bibliográficos: distintos formatos (libros, guías de turismo y hostelería , etc.)

MEDIOS Y RECURSOS DEL ENTORNO:

- a) Varias bibliotecas públicas.
- b) Edificio emprendedor con auditorio con posibilidades de uso.
- c) Bodegas y empresas dedicadas a la familia profesional.
- d) Recursos turísticos vinculados a los departamentos turísticos de las instituciones públicas: Ayuntamientos, Diputación provincial (Oficinas de Turismo, patronato provincial de Turismo, etc.)
- e) Aeropuerto y tren en Jerez.
- f) Hoteles, Agencias de Viajes, Restaurantes.
- g) Asociaciones profesionales de varios subsectores (Hostelería, Agencias de Viaje, Consumidores, etc.)

ENTORNO

El centro se ubica en Arcos de la Frontera, comarca de la Sierra de Cádiz, donde se sitúan localidades como el Bosque, Bornos, Prado del Rey, Puerto Serrano y otras que, no estando ubicadas geográficamente en la Sierra de Cádiz, tienen una estrecha relación con ésta y su entorno como es Jerez.

Ciudades que no superan en la mayoría de los casos los 15.000 habitantes.

Las ciudades de este entorno se dedican mayoritariamente al sector agrícola y servicio: campo ,hostelería, alojamiento, restauración, comercio y ocio.

ALUMNADO

Este Ciclo se imparte en Arcos de la Frontera, esta circunstancia va a propiciar el hecho de que los alumnos y alumnas procedan de las localidades próximas a la ciudad: (Bornos, Villamartín, Prado del Rey, pero también contamos con algún alumno de la zona de la bahía y campiña.

El perfil del alumnado en este módulo es el siguiente:

Número de alumnas: 8

Número de alumnos: 4

Acceso al ciclo: Tras suspender la ESO.

Las edades están comprendidas entre los 16 y los 17 años.

Son alumnos de familias de clase media económicamente y sus familiares no se dedican a la hostelería en su gran mayoría.

(El primer día de clase entrego una ficha a cada alumno/a para recoger información de su perfil; acceso al ciclo, estudios, edad, procedencia, idiomas, experiencia profesional, y cualquier otra información de interés para el correcto desarrollo de las materias impartidas, etc.)

3. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

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

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
- j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
- k) 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.
- l) 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.
- m) 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.
- n) 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.
- ñ) 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.
- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de 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.
- p) 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.
- q) 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.

- r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- t) 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.
- u) 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.
- v) 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.
- w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- x) 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.
- y) 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.
- z) 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.

4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

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

- La Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones, los procedimientos, legislación y peligros asociados a éstos.
- Las buenas prácticas higiénicas, la normativa general de higiene aplicable a la actividad y las alteraciones y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene y la aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos.
- Reducción de consumos de impacto ambiental, recogida de residuos, reutilización y reciclado.
- La recepción, almacenaje y conservación de materias primas en cocina.

5. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

Prospectiva del título en el sector o sectores. La profesión ayudante o auxiliar de cocina se encuentra en un momento de evolución y cambio debido a diversas causas. Las principales son las siguientes:

1. Cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar. Un dato cuantitativo de entre los muchos que apoyan esta argumentación es que en la actualidad el 28%

de los españoles come a diario fuera de casa.

2. Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o «neorestauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina «de autor».

3. La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan los autoclaves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.

4. Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina, más expertos en técnicas específicas, sistemas de producción basados en 4.^a y 5.^a gama y manejo de equipos y herramientas fundamentados en tecnología informática. Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

6. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	% NOTA
a) b) f)	a) g)	RA.1.Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico sanitaria de los productos.	UT.1.Limpiar y desinfectar los utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico sanitaria de los productos.	1º,2º,3º	15%	10%
		RA.2.Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	UT.2.Mantener las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	1º,2º,3º	15%	10%
		RA.3.Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico sanitaria de los productos.	UT.3.Aplicar las buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico sanitaria de los productos.	1º,2º,3º	15%	10%
		RA.4.Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	UT.4.Utilizar los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	1º,2º,3º	15%	10%
		RA.5.Recoge los residuos de forma	UT.5.Recoger los residuos de forma selectiva	1º,2º,3º	15%	10%

	selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.			
	RA.6.Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.	UT.6.Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.	1º,2º,3º	20%	20%
	RA.7.Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.	UT.7.Recepcionar las materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.	1º,2º,3º	25%	30%

La secuenciación de los contenidos impartidos en las clases teóricas se estructura según se detalla en el cuadro superior, pero en las clases prácticas, los RA quedan abiertos en las 2 evaluaciones.

7. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	
UNIDAD TRABAJO 1 : Limpiar y desinfectar utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico sanitaria de los productos.	
1. TEMPORALIZACIÓN: 15h	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE: Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico sanitaria de los productos.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos. b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas. c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D). d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD). f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.	4.CONTENIDOS – Conceptos y niveles de limpieza. – Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones. – Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados. – Procesos y productos de limpieza.

<p>g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.</p> <p>h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.</p>	
---	--

MÓDULO: Aprovechamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

UNIDAD TRABAJO 2 : Mantener buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

1. TEMPORALIZACIÓN: 15h

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE: Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

<p>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</p> <p>a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.</p> <p>b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.</p> <p>c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.</p> <p>d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.</p> <p>e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.</p> <p>f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.</p> <p>g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.</p>	<p>4.CONTENIDOS</p> <ul style="list-style-type: none"> – Normativa general de higiene aplicable a la actividad. – Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores. – Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH). – Uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Características. – Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.
--	--

MÓDULO: Aprovechamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

UNIDAD TRABAJO 3 : Aplicar las buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico sanitaria de los productos.

1. TEMPORALIZACIÓN: 15h

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE: Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico sanitaria de los productos.

<p>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</p> <p>a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.</p> <p>b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.</p>	<p>4.CONTENIDOS</p> <ul style="list-style-type: none"> – Normativa general de manipulación de alimentos. – Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
---	---

<p>c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.</p> <p>d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.</p> <p>e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.</p> <p>f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.</p> <p>g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.</p> <p>h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.</p> <p>i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.</p>	<p>– Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.</p>
---	---

<p>MÓDULO: Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.</p>	
<p>UNIDAD TRABAJO 4 : Utilizar los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.</p>	
<p>1. TEMPORALIZACIÓN: 15h</p>	
<p>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE: Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.</p>	
<p>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</p> <p>a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.</p> <p>b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.</p> <p>c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.</p> <p>d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.</p> <p>e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.</p> <p>f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.</p>	<p>4.CONTENIDOS</p> <p>– Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.</p> <p>– Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.</p> <p>– Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.</p>

<p>MÓDULO: Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.</p>	
<p>UNIDAD TRABAJO 5 : Recoger los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.</p>	
<p>1. TEMPORALIZACIÓN: 15h</p>	
<p>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE: Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.</p>	

<p>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</p> <p>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.</p> <p>b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.</p> <p>c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</p> <p>d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.</p> <p>e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.</p> <p>f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.</p>	<p>4.CONTENIDOS</p> <ul style="list-style-type: none"> – Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales. – Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos. – Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.
--	---

MÓDULO: Aprovechamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

UNIDAD TRABAJO 6 : Envasar y conservar géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.

1. TEMPORALIZACIÓN: 20h

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE: Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.

<p>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</p> <p>a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método. 29 de junio 2015 Boletín Oficial de la Junta de Andalucía Núm. 124 página 239</p> <p>b) Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.</p> <p>c) Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p> <p>e) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.</p>	<p>4.CONTENIDOS</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sistemas y métodos – Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación. – Equipos asociados a cada método. – Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación. – Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas básicas de envasado y conservación.
---	---

MÓDULO: Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

UNIDAD TRABAJO 7 : Recepcionar materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.

1. TEMPORALIZACIÓN: 25h

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE: Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.
- b) Se han reconocido las materias primas y sus características.
- c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- e) Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.
- f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.
- g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.

4.CONTENIDOS

- Materias primas
- Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Presentaciones comerciales.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Legislación higiénico-sanitaria.
- Economato y bodega.
- Descripción y características.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción.

8. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

En este curso trabajaremos estos contenidos participando en varios proyectos del centro y departamento como son; Aldea y Forma Joven, platos de la cocina Andaluza.

Los temas transversales serán tratados a medida que se expongan y estudien el resto de contenidos específicos del ciclo formativo, estando presente en todos los módulos y de forma continua en los intercambios comunicativos y en los trabajos realizados en la ejecución de las prácticas y en los talleres.

1. Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
2. Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos.
4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
6. Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
8. Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
9. Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
10. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de

Andalucía.

Se concretarán en la Programación de Aula.

9. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LINEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.

9.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria

9.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

10. METODOLOGÍA

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

1. Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:

- Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

3. Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

- a) Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.
- Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.
 - Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).
 - Actividades individuales y en grupo.

4. Espacios. Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller...

11. EVALUACIÓN

Criterios de evaluación: El proceso de evaluación será continuo y estará basado en los siguientes procedimientos e instrumentos:

- a) La participación del alumnado en el aula. Para ello se utilizará la observación del trabajo realizado en clase; actitud, dedicación, participación, interés mostrado, esfuerzo, predisposición al trabajo en equipo, etc.
- b) La realización de trabajos y/o actividades individuales y/o colectivas.
- c) La resolución de ejercicios y cuestionarios teóricos y prácticos, en forma de exámenes escritos, a llevar a cabo a lo largo de las dos/tres evaluaciones. En cuanto a los exámenes escritos se realizarán un mínimo de uno por cada unidad de trabajo y tantos como la profesora estime oportuno.
- d) **Es obligatoria la asistencia a clase.** Se pierde el derecho a ser evaluado en aquellos módulos donde se alcance un 25 % de faltas (tanto justificadas como sin justificar) sobre el total de carga horario de cada módulo.

Los criterios de calificación Este módulo se estructura en 6(UD), ligadas cada una de ellas a los RA. Para obtener la **calificación positiva del módulo, se tendrá en cuenta los siguientes criterios:**

- Todos los resultados de aprendizaje (RA) tendrán el mismo peso a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje. Se consideran superados con una clasificación igual o superior a 5.
- Cada RA corresponde con una o varias UD.
- Cada UD tiene asociados los correspondientes criterios de evaluación. Todos los criterios de evaluación tienen el mismo peso, por tanto, la calificación de la UD se hará mediante la media ponderada del número de criterios de evaluación asociados. Cada criterio se evaluará con un instrumento diferente, según la profesora estime conveniente.

La calificación máxima que se puede obtener en una recuperación es un 5.

La evaluación del proceso de enseñanza se aplica mediante una autorreflexión del profesor con el fin de valorar la motivación personal del esfuerzo del alumnado mediante recursos y materiales necesarios, el logro de los resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación junto con los objetivos propuestos, la buena relación en el aula y entre los alumnos/-as, la adecuación de ellas actividades, y por último la correcta distribución temporal. El profesor podrá modificar este apartado de la programación, tras la realización de una autoevaluación, siempre con el fin de mejorar y progresar en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

La evaluación aplicada al proceso de aprendizaje establece los resultados mínimos que deben ser alcanzados por los alumnos/as, y responde al *qué evaluar*. Teniendo en cuenta el Real Decreto 1396/2007 y la Orden del 9 de octubre de 2008, la evaluación de las enseñanzas de este ciclo se realizará teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.

Los criterios de evaluación son las concreciones que permiten valorar si los resultados de aprendizaje han sido alcanzados. A continuación se exponen los criterios de evaluación agrupados por resultados de aprendizaje, de forma que a cada RA (números) le corresponde una serie de criterios de evaluación determinados (letras). En cada unidad de trabajo se especificará los criterios de evaluación correspondientes a la misma:

Las sesiones de evaluación parciales y finales se establecen en la normativa y el Proyecto Funcional del Centro. Al menos, se celebrará una sesión de evaluación parcial y, en su caso, de calificación, cada trimestre lectivo y una final no antes del 22 de junio de cada curso escolar. La sesión de evaluación consistirá en la reunión del equipo educativo que imparte docencia al mismo grupo, organizada y presidida por el tutor del grupo. Para el desarrollo del proceso de evaluación se tendrá en cuenta 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.

11.1. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los procedimientos de evaluación utilizados para comprobar los aprendizajes serán variados y se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE que se pretendan medir. Usaremos:

Para observación: fichas de observación...

Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...

Para trabajos: plantillas de corrección, listas de chequeo...

Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.

Para exámenes prácticos: pruebas prácticas con fichas escritas y observación de procesos.

Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

11.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Todas las UT y todos los CE tendrán el mismo peso.

UT	CE	Calificación (%)
UT1 : Limpiar y desinfectar utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico sanitaria de los productos.	a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos. b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas. c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D). d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD). f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos. g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de	10%

	<p>DDD y sus condiciones de empleo.</p> <p>h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.</p>	
<p>UT2 : Mantener buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.</p>	<p>a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.</p> <p>b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.</p> <p>c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.</p> <p>d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.</p> <p>e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.</p> <p>f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.</p> <p>g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.</p>	10%
<p>UT3 : Aplicar las buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico sanitaria de los productos.</p>	<p>a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.</p> <p>b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.</p> <p>c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.</p> <p>d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.</p> <p>e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.</p> <p>f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.</p> <p>g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.</p> <p>h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.</p> <p>i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.</p>	10%
<p>UT4 : Utilizar los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.</p>	<p>a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.</p> <p>b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.</p> <p>c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.</p> <p>d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.</p> <p>e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria</p>	10%

	<p>alimentaria.</p> <p>f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.</p>	
<p>UT5 : Recoger los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.</p>	<p>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.</p> <p>b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.</p> <p>c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</p> <p>d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.</p> <p>e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.</p> <p>f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.</p>	10%
<p>UT6 : Envasar y conservar géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.</p>	<p>a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método. 29 de junio 2015 Boletín Oficial de la Junta de Andalucía Núm. 124 página 239</p> <p>b) Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.</p> <p>c) Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p> <p>e) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.</p>	20%
<p>UT7 : Recepcionar materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.</p>	<p>a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.</p> <p>b) Se han reconocido las materias primas y sus características.</p> <p>c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.</p> <p>d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.</p> <p>e) Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.</p> <p>f) Se han almacenado las materias primas en el</p>	30%

	<p>lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.</p> <p>g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.</p> <p>h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.</p>	
--	--	--

12. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

Al final de cada evaluación, el profesor, atendiendo a los resultados alcanzados por el grupo, y conjuntamente con los alumnos, determinará las fechas de recuperación de las Unidades correspondientes.

Como el término de cada evaluación coincide con períodos vacacionales, se especificará por parte del profesor aquellos trabajos, ejercicios o actividades de refuerzo necesarios para la preparación de la prueba de recuperación que se realizará al principio de la nueva evaluación. Se establecerán pruebas prácticas, orales y/o escritas para aquellos alumnos que no hayan superado la evaluación correspondiente así como la entrega de trabajos pendientes o no superados.

Aquellos alumnos/as que no puedan acceder al módulo de Formación en Centros de Trabajo, por tener uno o más módulos pendientes de superación, deberán realizar durante el tercer trimestre todas aquellas actividades de recuperación que en su momento se determinen.

Que estarán determinadas por las carencias que haya presentado el alumno/a durante el curso.

Al ser generalmente con un porcentaje bajo de alumnos estas tareas pueden ser más personalizadas, centrándose en cada capacidad no aprendida o mínimo no alcanzado.

Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstos a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje se recogerán de forma detallada en la Programación de Aula.

La Programación de Aula recogerá el detalle del plan de trabajo y los procedimientos e instrumentos de evaluación, así como los criterios de calificación para ese periodo.

Al inicio de ese periodo el profesor informará al alumno/a sobre el plan individualizado de recuperación que recogerá:

- Detalle de los CE no superados.
- Detalle del horario y calendario.
- Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo.

13. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Para los **alumnos que tengan dificultades** con la materia se realizarán **actividades de refuerzo** tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.

Se podrán proponer **actividades de ampliación para subir nota** destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.

En el caso de que haya **alumnado con discapacidad reconocida** se podrá realizar una **adaptación curricular no significativa o de acceso al currículum**: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y **en la**

Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

14. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Libro de texto recomendado en clase.

Bibliografía: Cocina y restauración. Volumen 1 cocina. Editorial: Síntesis.

Apuntes del profesor.

Prensa y revistas especializadas Webs:

Material audiovisual:

Pizarra

Cañón

Ordenadores

Material Específico

15. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

- Visita a una almazara, época de recogida de aceitunas.
- Visita a una quesería actividad que complementa la anterior actividad.
- Visita a un obrador de panadería pastelería.
- Visita a una empresa de restauración.
- Visita a una bodega de la comarca.
 - Visita industria alimentaria de la comarca.
 - Visita a la salina romana de Iptuci.
 - Salida al campo a reconocer recolectar setas de la mano de un experto en la material.
 - Cata de aceite AOVE, 9 de Enero en el salón de acto del centro.
 - Cata y nociones de elaboración de vinagres.
 - Participar como apoyo en sala y cocina en el concurso chef sierra 2020 Marzo.
 - Participar en el concurso Andaluz de quesos Quesierra , Villamartin , Abril.
 - Charlas / ponencias sobre temas relacionados con la formación de los diferentes módulos,(seguridad e higiene, el café, licores, vinos de Jerez)
- Participación en la semana del atún de Bárbate como centro invitado y convivir con la escuela de hostelería de Bárbate.
- Participación en feria relacionas con el sector profesión de sala y cocina.
- Visita a otras escuelas de hostelería.
- Visita a empresas de hostelería de la zona y zonas turísticas.
- Visitas a fábricas del sector, de la zona y provincia.

- Participación como escuela en eventos gastronómicos.

Participar en concursos y actividades relacionadas con la profesión.

16. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, tendrá vigencia para este curso escolar.

Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

En la Memoria Final se recogerán las variaciones para el curso siguiente.