

## PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

### MÓDULO: PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código: 3038

Duración:104 horas / 4 h semanales

CURSO 2019/2020

PROFESOR; ANTONIO DOMINGUEZ GARCIA

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

#### 1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

- **Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre**, por el que se establece el título de Técnico Profesional Básico en Cocina y Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas,
- **Orden de 8 de noviembre de 2016**, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, los criterios y el procedimiento de admisión a las mismas y se desarrollan los currículos de veintiséis títulos profesionales básicos.

#### 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: 6

Número de alumnos. 6

Acceso al ciclo: Tras superar la ESO, alguna alumna de estudios de adulto, varios alumnos tras estudiar F.P.B en nuestro centro y una alumna de Bachillerato.

Las edades están comprendidas entre los 17y los 46 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:

- 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-restaurant 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:

a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.

b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.

c) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.

d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.

e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.

f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución. g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las

actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.

i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.

k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.

l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas

## 5. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

Prospectiva del título en el sector o sectores. La profesión de cocinero y camarero 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.<sup>a</sup> y 5.<sup>a</sup> 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	f,h	1. Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.	<b>1. ACOPIO Y DISTRIBUCIÓN DE GÉNEROS EN EL ÁREA DE BAR.</b>	1	12	16,6%
f,a	h	2. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.	<b>2. PREPARACIÓN DE EQUIPOS, UTILES Y MENAJE PROPIOS DEL ÁREA DE BAR</b>	1,2	12	16,6%
g,d	g	3. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.	<b>3. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES SENCILLAS DE BEBIDAS</b>	1,2	16	16,6%
g,d	g	3. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.	<b>4. BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS</b>	2	16	16,6%
g,d	g	4. Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y	<b>5. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES SENCILLAS DE COMIDAS RÁPIDAS</b>	2	24	16,6%



		servicio de esta área de consumo.				
<b>h,i</b>	<b>i</b>	4. Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.	<b>6. ASISTENCIA O REALIZACION EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA Y SALA DEL BAR/CAFETERIA.</b>	<b>1,2</b>	<b>24</b>	<b>16,6%</b>
					<b>104 h</b>	<b>100%</b>

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

<b>MÓDULO: PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b> <b>UNIDAD TRABAJO 1 : ACOPIO Y DISTRIBUCIÓN DE GÉNEROS EN EL ÁREA DE BAR.</b>	
<b>1. TEMPORALIZACIÓN: 12 horas</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> RA-1	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> <p>a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.</p> <p>b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.</p> <p>c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.</p> <p>d) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas.</p> <p>f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de protección medioambiental</p>	<b>4.CONTENIDOS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ El área de bar. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competenciales básicas.</li> <li>✓ Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios.</li> <li>✓ Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar.</li> <li>✓ Legislación higiénico-sanitaria.</li> </ul>

<b>MÓDULO: : PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b> <b>UNIDAD TRABAJO 2 : PREPARACIÓN DE EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE PROPIOS DEL ÁREA DE BAR</b>	
<b>1. TEMPORALIZACIÓN: 12 horas</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> RA-2	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> <p>a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios del área de bar.</p> <p>b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.</p> <p>c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores,</p>	<b>4.CONTENIDOS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.</li> <li>✓ Útiles. Conservación y ubicación en el área de bar.</li> <li>✓ Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.</li> <li>✓ Normas de prevención de riesgos laborales.</li> </ul>

<p>siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.</p> <p>d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de bar, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de preparación y servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales, e higiénico-sanitaria.</p>	
--	--

<b>MÓDULO: PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>	
<b>UNIDAD TRABAJO 3: PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES SENCILLAS DE BEBIDAS. BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS</b>	
<b>1. TEMPORALIZACIÓN: 16 horas</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> RA-3	
<p><b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p> <p>a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.</p> <p>b) Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas.</p> <p>c) Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.</p> <p>d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.</p> <p>e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.</p> <p>f) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p>	<p><b>4.CONTENIDOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Terminología profesional.</li> <li>✓ Bebidas no alcohólicas. Identificación, clasificación, características y tipos.</li> <li>✓ Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.</li> <li>✓ Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.</li> <li>✓ Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.</li> <li>✓ Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.</li> <li>✓ Legislación higiénico-sanitaria.</li> </ul>

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

**UNIDAD TRABAJO 4 : PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES SENCILLAS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

**1. TEMPORALIZACIÓN: 16 horas**

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE**

RA-3

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas.
- c) Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.

**4.CONTENIDOS**

- ✓ Terminología profesional.
- ✓ Bebidas alcohólicas. Identificación, clasificación, características y tipos.
- ✓ Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.
- ✓ Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.
- ✓ Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.
- ✓ Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.

**MÓDULO: PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**  
**UNIDAD TRABAJO 5 : PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES SENCILLAS DE COMIDAS RÁPIDAS**

**1. TEMPORALIZACIÓN: 24 horas**

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE**

RA-4

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- a) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas.
- b) Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio.
- d) Se han aplicado las diversas operaciones de pre-servicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- e) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio.
- g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales.

**4.CONTENIDOS**

- ✓ El servicio en barra. Definición, tipos y caracterización.
- ✓ Normas generales del servicio en barra y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.
- ✓ Documentos que intervienen en los procesos de servicio en barra. Identificación, características e interpretación.
- ✓ Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención al cliente en barra.
- ✓ Fases y puntos clave durante el desarrollo de los procesos, alternativas y valoración de resultados.
- ✓ Normativa de prevención de riesgos laborales.

**MÓDULO: PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**  
**UNIDAD TRABAJO 6 : ASISTENCIA O REALIZACION EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA Y SALA DEL BAR/CAFETERIA**

**1. TEMPORALIZACIÓN: 24horas**

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE**

RA-4

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- a) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas.
- b) Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acuerdos para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio.
- d) Se han aplicado las diversas operaciones de pre-servicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- e) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio.
- g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales.

**4.CONTENIDOS**

- ✓ El servicio en barra. Definición, tipos y caracterización.
- ✓ Normas generales del servicio en barra y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.
- ✓ Documentos que intervienen en los procesos de servicio en barra. Identificación, características e interpretación.
- ✓ Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención al cliente en barra.
- ✓ Fases y puntos clave durante el desarrollo de los procesos, alternativas y valoración de resultados.
- ✓ Normativa de prevención de riesgos laborales.

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

### 9.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con las tareas previas y puestas a punto de los lugares de trabajo, así como el acopio y la distribución de géneros y material necesarios para la preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas en este ámbito de actuación profesional.

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

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

- La descripción, preparación y utilización del mobiliario, útiles, herramientas y materiales propios del restaurante.
- La preparación de elaboraciones culinarias y bebidas sencillas siguiendo las instrucciones recibidas y los procedimientos establecidos.
- La terminación y decoración de platos y bebidas sencillas.
- Las fases de ejecución y/o asistencia de los procedimientos elementales de servicio y atención al cliente.
- La ejecución de procesos de postservicio.

## 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	RA	CE	Calificación (%)
<b>1. ACOPIO Y DISTRIBUCIÓN DE GÉNEROS EN EL ÁREA DE BAR.</b>	RA1	a, b,c,d,e,f,g,	16,6%
<b>2. PREPARACIÓN DE EQUIPOS, UTILES Y MENAJE PROPIOS DEL ÁREA DE BAR</b>	RA2	a,b,c,d,e,	16,6%
<b>3.PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES SENCILLAS DE BEBIDAS</b>	RA3	a,b,c,d,e,f,g,	16,6%
<b>4.BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS</b>	RA3	a,b,c,d,e,f,g,	16,6%
<b>5.PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES SENCILLAS DE COMIDAS RÁPIDAS</b>	RA4	a,b,c,d,e,f,g,h,i	16,6%
<b>6. ASISTENCIA O REALIZACION EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA Y SALA DEL BAR/CAFETERIA</b>	RA4	a,b,c,d,e,f,g,h,i	16,6%

## 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 RESTAURACION. Editorial Síntesis**

**Apuntes del profesor.**

**Prensa y revistas especializadas Webs:**

<http://www.latteart.org/homepage.htm>

Latte Art Coffee School

<http://www.irestante.com/default.asp>

Guía de restaurantes y mucho más

<http://www.coffeegeek.com/>

Weblog relacionada con el mundo del café

<http://mastercafe.blog.com.es/> Consultoría de hostelería y restauración

**Material audiovisual:**

**Pizarra**

**Cañón**

**Ordenadores**

**Material Específico**

### 15. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias y extraescolares serán las que determine el departamento de hostelería y turismo a inicio de curso. Otras actividades organizadas por entidades que se consideren interesantes serán determinadas por los tutores de cada grupo y aprobadas por el departamento

### 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.