



***ESCUELA SUPERIOR DE
HOSTELERÍA Y TURISMO.
MADRID.***

***PROGRAMACIÓN
DEL MÓDULO PROFESIONAL
1º GRADO SUPERIOR DE COCINA
PRESENCIAL .CONTROL DEL
APROVISIONAMIENTO DE
MATERIAS PRPRIMAS***

CURSO: 2021/2022

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PROFESIONAL CURSO 2021-2022

Ciclo Formativo

Marcar el ciclo al que pertenece el Módulo

	Clave	Etapas	Denominación	
<input type="checkbox"/>	HOTB01	FPB	Cocina y Restauración	
<input type="checkbox"/>	INAB02	FPB	Actividades de Panadería y Pastelería	
<input type="checkbox"/>	HOTM01	CFGM	Cocina y Gastronomía	
<input type="checkbox"/>	HOTM01	CFGM	Cocina y Gastronomía	(FP Dua
<input type="checkbox"/>	HOTM02	CFGM	Servicios en Restauración	
<input type="checkbox"/>	HOTM02	CFGM	Servicios en Restauración	(FP Dua
<input type="checkbox"/>	HOTS01	CFGS	Gestión de Alojamientos Turísticos	
<input type="checkbox"/>	HOTS02	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	
<input type="checkbox"/>	HOTS02	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	(A Distancie
<input type="checkbox"/>	HOTS03	CFGS	Guía, Información y Asistencia Turísticas	
<input checked="" type="checkbox"/>	HOTS04	CFGS	Dirección de Cocina	
<input type="checkbox"/>	HOTS05	CFGS	Dirección de Servicios en Restauración	
<input type="checkbox"/>	HOTS13	CFGS	Gestión de Alojamientos Turísticos + Guía, Información y Asistencia Turísticas	(Doble Títulc
<input type="checkbox"/>	HOTS23	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos + Guía, Información y Asistencia Turísticas	(Doble Títulc
<input type="checkbox"/>	HOTS45	CFGS	Dirección de Cocina + Dirección de Servicios en Restauración	(Doble Títulc

Departamento:

Marcar el Departamento correspondiente

- AAEECC
- PRÁCTICAS
- FOL
- FRANCÉS
- FORMACIÓN BÁSICA
- HOSTELERÍA Y TURISMO
- INGLÉS

Jefe de Departamento (nombre y dos apellidos):

JUAN JULIAN FERNANDEZ

Módulo Profesional

Denominación oficial del Módulo (la relación de Módulos Profesionales se encuentra en documento adjunto)

CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

Grupo/s:

Indicar los códigos de los grupos en los que se imparte

(la relación de los grupos y sus códigos se encuentra en documento adjunto)

- de Hostelería: 1HOTO4DA
- de Turismo:

Profesorado del Módulo Profesional

Relacionar el profesorado que imparte el Módulo (nombre y dos apellidos)

1. DIEGO DOMINGUEZ
2. SERGIO FERNANDEZ
3. MIGUEL ANGEL GARCIA CONTRERAS

Objetivos del Módulo

Finalidad global de la Programación

La formación del módulo contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales de las enseñanzas del ciclo formativo:

- a) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- b) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- c) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.

Así como las siguientes competencias del título:

- d) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- e) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- f) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- g) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

h) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

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

- La clasificación de las materias primas en restauración según el código alimentario.
- El reconocimiento de las características y de las cualidades organolépticas de las materias primas utilizadas en restauración.
- El reconocimiento y la interpretación de las normativas referentes al embalaje, transporte, temperatura, manipulación y otras.
- El control de cantidades y calidades de las materias primas recepcionadas.
- La determinación de las temperaturas, lugares y recipientes adecuados para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.
- La documentación asociada a los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén y al control de consumos y existencias.
- La utilización de aplicaciones informáticas para la gestión del economato

Contenidos

Desarrollados en unidades didácticas

U.D.1. SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS. (1er Trimestre) PRESENCIAL Y TELEMATICAMENTE.

- Materias primas en restauración,. Descripciones, clasificaciones, propiedades organolépticas y aplicaciones.
- Referentes del Código alimentario.
- Categorías comerciales y etiquetados de alimentos y bebidas.
- Presentaciones comerciales.

U.D. 2. RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS. (1er Trimestre)

- Funciones de la recepción de materias primas. Descripción y caracterización.
- Fases y procedimientos para recepcionar materias primas. Organización y control.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción, economato y bodega. Funciones,

formalización y tramitación.

- Procedimiento para la devolución de materias primas al proveedor.
- Circuitos de distribución hacia los almacenes.
- Trazabilidad, control de registro de etiquetado y recepción conforme a sistemas de calidad de Análisis de Peligros y Puntos de control críticos (APPCC)
- Aplicaciones informáticas para la gestión de las operaciones de recepción de materias primas en almacén, economato y bodega.

U.D.3. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN RESTAURACIÓN. (1er Trimestre)

- Lugares para el almacenamiento. Almacén, economato y bodega. Descripción y características.
- Almacenamiento en generadores de frío.
- Condiciones higiénico - sanitarias en los espacios para el almacenamiento.
- Clasificación y distribución de las mercancías en función de su conservación, almacenamiento y consumo.
- Almacenamiento de producto terminado.
- Aplicaciones informáticas para la gestión del almacenamiento.

U.D. 4. CONTROL DE CONSUMOS Y EXISTENCIAS (2º Trimestre)

- Control de existencias en restauración. Concepto.
- Solicitud de pedidos y retirada de géneros de almacén. Documentación. Relaciones interdepartamentales. Control. Entrega directa.
- Inventario y valoración de existencias. Valoraciónn cuantitativa y económica. Métodos de valoración. Inventario físico e inventario permanente. Concepto. Procedimiento de ejecución y documentos asociados.
- Rotación de stock. Stock máximo y mínimo. Roturas de stock.
- Inventarios de subalmacenes en departamentos.
- Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real.
- Coste de consumos del personal. Su incidencia en los costes generales.
- Comparación de inventarios mensuales. Sus desviaciones.
- Aplicaciones informáticas para el control de consumos y existencias.

U.D. 5. EL DEPARTAMENTO DE COMPRAS. (tercer Trimestre)

- Especificaciones de compras.

- Auditorías de los controles de compra. Documentos relacionados.
- Informatización de las operaciones vinculadas a la recepción, almacenamiento y control de consumos y existencias de materias primas.

Nota: La temporalización por trimestres se refiere a los contenidos conceptuales, ya que los contenidos procedimentales de las Unidades Didácticas se desarrollan durante los tres trimestres

Tratamiento de los temas transversales

Los temas transversales son contenidos con los que se pretende preparar a los alumnos para vivir en sociedad de una forma crítica y responsable, son por tanto la clave para lograr una formación integral de estos alumnos, estarán presentes por tanto de una forma directa o indirecta en el desarrollo del módulo:

1. Educación moral y cívica: El fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades y los valores que preparan al alumnado para vivir en una sociedad libre y democrática. El conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española.
2. Educación para la igualdad: Respeto a la interculturalidad y a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos: La superación de las desigualdades por razón del género y la valoración de la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad.
4. Educación para la paz: No violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia a la opinión de los demás, etc.
5. Educación para la salud: Hábitos de vida saludable y deportiva. Búsqueda de un adecuado bienestar físico y mental para sí y para los demás. También la salud laboral y la educación sexual que promueva una vida sexual segura y responsable.
6. Educación para el consumo: Consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: Cuidado con el medio ambiente.
8. Educación para el ocio: Utilización responsable del tiempo libre y del ocio.

Temporalización de los contenidos

LOS CONTENIDOS SE TEMPORALIZARAN CON UNA CLASE TEORICA TODAS LAS SEMANAS LOS LUNES DE 13:00 A 13:55 Y LAS CLASES PRACTICAS LOS MIERCOLES DE 9:50 A 10:40 Y LOS JUEVES DE 8:55 A 9:45

Actividades Complementarias y Extraescolares

Extraescolares

SALIDAS A MERCAMADRID

SALIDAS A MERCADOS DE ABASTOS

Complementarias

MASTER CLAS DE COCINA MOLECULAR

MASTER CLAS DE PROGRAMAS DE PEDIDOS

OTROS TIPOS DE MASTER CLAS RELACIONADAS CON LA MATERIA

Recursos

Metodológicos

La estructura metodológica de este módulo estará dividida de la siguiente forma:

1. Una parte conceptual que será desarrollada en el aula teórica, aula práctica, aula informática, o aula demo (dependiendo de las necesidades, 1 hora semanal) con todos los alumnos a la vez, o en su caso, con aquellos que no estén en el aula práctica llevando a cabo la práctica de recepción y control. En cada unidad didáctica, el profesor llevará a cabo una introducción y explicación en la que fijará los contenidos conceptuales del módulo, para ello se apoyará de medios audiovisuales, informáticos, manuales, bibliografía técnica, etc.

En aquellas partes que el profesor considere apropiadas pedirá al alumnado que realice y entregue de forma individual pequeños trabajos que permitan comprender mejor la naturaleza del concepto explicado. Por ejemplo: resumir y comentar una norma del Codex Alimentarius desde el punto de vista de su estructura, contenido y función.

2. La parte procedimental se desarrollará en el aula taller, con todos los alumnos a la vez repartidos en subgrupos, o, en su caso con el subgrupo que le corresponda, con las rotaciones pertinentes; ocupándose de la recepción, control y colocación en su correspondiente ubicación y de forma adecuada, de las diferentes materias primas recepcionadas. Como quiera que los proveedores irán entrando a lo largo de la mañana, la actividades propias de este módulo se solapan en tiempo y lugar con las de los otros dos módulos, debiendo los alumnos integrarlas en su quehacer de aprendizaje cotidiano.

Se realizará asimismo cada inicio de mes un inventario de existencias de todo el género que se encuentre en economato y cámaras, especificando el valor total de cada producto, así como el valor total del género.

3. El procedimiento a llevar a cabo en el aula práctica para la recepción y control de géneros se desarrollará a partir de la "hoja de registro de entrada". Para cada jornada se dispondrá el género pedido agrupado en apartados por proveedor, los albaranes correspondientes y se anotarán en la hoja de registro las incidencias que correspondan. Cada incidencia deberá ser gestionada según sus características con el profesor o la persona encargada del economato.

A efectos de desarrollo de las actividades lectivas, se considera que, en las clases prácticas, si estas se desarrollaran en más de un periodo lectivo (10:10 a 15:00, por ejemplo) el momento de entrar en el aula es el de comienzo del primer periodo lectivo (10:10 en el ejemplo) ya que las clases con más de un periodo se consideran una unidad en sí durante la cual habrá momentos de explicación de conceptos y/o procedimientos y otros para la aplicación de estas explicaciones mediante la realización de actividades individualizadas y/o en grupo; reunidos todos en un único espacio y/o distribuidos por diferentes zonas y/o departamentos, integrándose además, actividades de los tres módulos prácticos que tienen como fin la realización de diferentes

elaboraciones destinadas a dar un servicio a comedor o ser debidamente envasadas..

Materiales

- Aula de cocina.
- Aula de grupo con medios audiovisuales.
- Aula informática.
- Maquinaria, herramientas y utillaje de uso habitual en cocina.
- Materias primas.

Recursos en caso de que la actividad lectiva se desarrolle de forma telemática.

Estrategias. (*¿Qué voy a hacer?*)

SEGUIREMOS CON EL HORARIO DE CLASES Y NOS COMUNICAREMOS POR LA PLATAFORMA CLASSROOM

Recursos metodológicos. (*¿Cómo lo voy a hacer?*)

UTILIZAREMOS LAS VIDEOS LLAMADAS GRUPALES E INDIVIDUALES CON LA PLATAFORMA CLASSROOM PARA DAR LAS CLASES, CORREGIR TRABAJOS Y TODAS AQUELLAS ACTIVIDADES QUE SE PUEDAN DESARROLLAR DE FORMA TELEMÁTICA

Tic e innovaciones a aplicar. (*¿Qué herramientas voy a utilizar?*)

ORDENADOR PORTÁTIL

Evaluación

Criterios de la Evaluación Ordinaria

1. Seleccionar materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones
 - a) Se han descrito y clasificado las materias primas en restauración.
 - b) Se ha analizado la organización de las materias primas teniendo como referencia el código alimentario.
 - c) Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas.
 - d) Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.
 - e) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.
 - f) Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria.
 - g) Se han identificado y caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria.
2. Recepcionar materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.
 - h) Se han descrito y caracterizado las operaciones necesarias para recepcionar materias primas en cocina.
 - i) Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico sanitario.

- j) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- k) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- l) Se ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras.
- m) Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.
- n) Se han reconocido y formalizado los documentos relacionados con los procesos de recepción.
- o) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y se ha controlado la recogida de residuos.
- p) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico - sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Almacenar materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.

- q) Se han descrito y caracterizado los lugares para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.
- r) Se han determinado los métodos de conservación idóneos para las materias primas.
- s) Se han determinado las temperaturas y los envases adecuados para la conservación de los géneros hasta el momento de su uso.
- t) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- u) Se ha mantenido el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza.
- v) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y controlado la recogida de residuos.
- w) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico - sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Controlar consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.

- a) Se ha descrito el concepto de control de existencias en restauración.
- b) Se han caracterizado los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén, su control, la documentación asociada y las relaciones interdepartamentales entre los departamentos involucrados.
- c) Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos involucrados.
- d) Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor y su control.
- e) Se han realizado diversos tipos de inventarios y se han descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias.
- f) Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias.
- g) Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.
- h) Se han utilizado aplicaciones informáticas para el control de consumos y existencias en economato.

Crterios de Calificaci3n Ordinaria (*Actividad lectiva presencial en el centro.*)

Evaluaci3n continua: El m3todo que se establece es el de evaluaci3n continua.

Se evaluar3n los conocimientos conceptuales, procedimentales y actitudinales seg3n los siguientes par3metros en cada apartado de contenidos:

- Conceptos: 30%. Se eval3a con un examen trimestral sobre los contenidos te3ricos correspondientes a las distintas Unidades Did3cticas impartidas hasta ese momento, as3 como por la valoraci3n de los trabajos solicitados a t3tulo individual o en grupo y la asistencia regular. Los peque1os trabajos que tendr3n que elaborar de forma individual los alumnos ser3n de entrega obligatoria y necesaria para aprobar esta parte de los contenidos, tanto en la convocatoria ordinaria como en la extraordinaria.

- Procedimientos: 50%. Se eval3a la labor desarrollada en el aula pr3ctica a t3tulo individual, as3 como la del conjunto del grupo en el que el alumno se encuadre. Esta labor incluye:

- Progresi3n en la adquisici3n de las habilidades manuales e intelectuales propias del m3dulo.
- Aplicaci3n pr3ctica de los contenidos conceptuales impartidos.
- Buen aprovechamiento y optimizaci3n de materias primas.
- Asistencia.

- Actitudes: 20%. Se valoran de forma conjunta, individualizada y grupal los siguientes apartados:

- Puntualidad, uniformidad, herramientas y aseo personal.
- Buen uso y cuidado de instalaciones, equipos, herramientas y materias primas de la Escuela.
- Participaci3n en clase, integraci3n en grupo y trabajo en equipo.
- Respeto de palabra y obra al profesorado, personal no docente y compa1eros.

Para aprobar en la evaluaci3n ordinaria de junio es requisito indispensable superar los tres tipos de contenidos del m3dulo (conceptual, procedimental y actitudinal) con una nota m3nima de 5 en cada parte, nota m3nima exigida para elaborar la media ponderada. Si el alumno no ha alcanzado esta calificaci3n en las evaluaciones parciales trimestrales se presentar3 obligatoriamente al examen final del m3dulo que se celebrar3 previa convocatoria de Jefatura de Estudios al final del periodo l3ctivo en el mes de junio.

Redondeo de notas, desde 5 en adelante: a partir de 5 d3cimas se redondea al n3mero entero m3s pr3ximo.

5.5 o \geq 6

5.4 o \leq 5

EXAMENES:

En el caso de realizarse como examen una prueba te3rico-pr3ctica, durante el curso o como examen final del m3dulo, se deber3 aprobar la parte te3rica para poder realizar la parte pr3ctica de la prueba. La parte pr3ctica de la prueba, en el examen final de junio, se llevar3 a cabo mediante un supuesto pr3ctico escrito en base a los conceptos y procedimientos realizados durante el curso.

ASISTENCIA A CLASE:

La asistencia a las clases ser3 obligatoria y necesaria para superar el m3dulo.

Durante el desarrollo de los procesos de ense1anza-aprendizaje en las aulas t3cnicas (pr3cticas), son requisitos imprescindibles:

- Asistir con la uniformidad reglamentaria completa y las herramientas/utillaje personales del alumno, todo ello

en adecuado estado higiénico y de uso.

- No portar cualquier tipo de ornamento corporal en las partes visibles del cuerpo, tales como anillos, pulseras, relojes, pendientes y piercings (Reglamento de Régimen Interno y Normativa Higiénico-sanitaria).

- Respetar asimismo las normas referentes a higiene y aspecto personal (higiene, pelo, afeitado, uso de cosméticos, etc.).

El incumplimiento de los apartados anteriores impedirá la asistencia a las clases prácticas y se contabilizará como falta no justificada.

En todas las clases queda expresamente prohibido el uso de teléfonos móviles y otros dispositivos (Portátiles, Tablets, etc.), salvo en las circunstancias que el desarrollo de la clase lo requieran, previa autorización del profesor.

Dado que la modalidad de enseñanza es de tipo presencial, será requisito indispensable la asistencia a clase para no perder el derecho a evaluación continua. La normativa establece:

- Cuando el alumno alcance el 10% de faltas (justificadas o no) respecto a la totalidad de horas del módulo, se le comunicará por escrito (AVISO DE PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTÍNUA). Este módulo tiene una carga horaria de 65 horas, por lo que al alcanzar el 10% de faltas (7 horas/periodos lectivos) se procederá a entregar dicho aviso.

- En caso de alcanzar el 15% de faltas, justificadas o no (10 horas/periodos lectivos) se procederá a entregar la COMUNICACIÓN DE PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA.

La pérdida de la evaluación continua por un alumno implica la no evaluación parcial durante el curso, quedando remitido directamente para su calificación en la convocatoria ordinaria de junio, en la que se tendrá en cuenta la progresión en la consecución de los objetivos por parte del alumno, así como en la asistencia.

Crterios de Calificación Ordinaria en caso de que la actividad lectiva se desarrolle de forma telemática

Evaluación continua: El método que se establece es el de evaluación continua.

Se evaluarán los conocimientos conceptuales, procedimentales y actitudinales según los siguientes parámetros en cada apartado de contenidos:

- Conceptos: . Se evalúa con un examen trimestral sobre los contenidos teóricos correspondientes a las distintas Unidades Didácticas impartidas hasta ese momento, así como por la valoración de los trabajos solicitados a título individual o en grupo y la asistencia regular. Los pequeños trabajos que tendrán que elaborar de forma individual los alumnos serán de entrega obligatoria y necesaria para aprobar esta parte de los contenidos, tanto en la convocatoria ordinaria como en la extraordinaria.

- Procedimientos: Los contenidos procedimentales no podran evaluarse.

- Actitudes: 20%. Se valoran de forma conjunta, individualizada y grupal los siguientes apartados:

- Puntualidad
- Participación en clase, integración en grupo y trabajo en equipo.
- Respeto de palabra y obra al profesorado, personal no docente y compañeros.

Para aprobar en la evaluación ordinaria de junio es requisito indispensable contenidos del módulo (conceptual, y actitudinal) con una nota mínima de 5 en cada parte, nota mínima exigida para elaborar la media ponderada. Si el alumno no ha alcanzado esta calificación en las evaluaciones parciales trimestrales se presentará obligatoriamente al examen final del módulo que se celebrará previa convocatoria de Jefatura de Estudios al final del periodo léctivo en el mes de junio.

Redondeo de notas, desde 5 en adelante: a partir de 5 décimas se redondea al número entero más próximo.

5.5 o \geq 6

5.4 o \leq 5

Criterios de Calificación Extraordinaria

Evaluación continua: El método que se establece es el de evaluación continua.

Se evaluarán los conocimientos conceptuales, procedimentales y actitudinales según los siguientes parámetros en cada apartado de contenidos:

- Conceptos: 30%. Se evalúa con un examen trimestral sobre los contenidos teóricos correspondientes a las distintas Unidades Didácticas impartidas hasta ese momento, así como por la valoración de los trabajos solicitados a título individual o en grupo y la asistencia regular. Los pequeños trabajos que tendrán que elaborar de forma individual los alumnos serán de entrega obligatoria y necesaria para aprobar esta parte de los contenidos, tanto en la convocatoria ordinaria como en la extraordinaria.

- Procedimientos: 50%. Se evalúa la labor desarrollada en el aula práctica a título individual, así como la del conjunto del grupo en el que el alumno se encuadre. Esta labor incluye:

- Progresión en la adquisición de las habilidades manuales e intelectuales propias del módulo.
- Aplicación práctica de los contenidos conceptuales impartidos.
- Buen aprovechamiento y optimización de materias primas.
- Asistencia.

- Actitudes: 20%. Se valoran de forma conjunta, individualizada y grupal los siguientes apartados:

- Puntualidad, uniformidad, herramientas y aseo personal.
- Buen uso y cuidado de instalaciones, equipos, herramientas y materias primas de la Escuela.
- Participación en clase, integración en grupo y trabajo en equipo.
- Respeto de palabra y obra al profesorado, personal no docente y compañeros.

Para aprobar en la evaluación ordinaria de junio es requisito indispensable superar los tres tipos de contenidos del módulo (conceptual, procedimental y actitudinal) con una nota mínima de 5 en cada parte, nota mínima exigida para elaborar la media ponderada. Si el alumno no ha alcanzado esta calificación en las evaluaciones parciales trimestrales se presentará obligatoriamente al examen final del módulo que se celebrará previa convocatoria de Jefatura de Estudios al final del periodo lectivo en el mes de junio.

Redondeo de notas, desde 5 en adelante: a partir de 5 décimas se redondea al número entero más próximo.

5.5 o \geq 6

5.4 o \leq 5

EXAMENES:

En el caso de realizarse como examen una prueba teórico-práctica, durante el curso o como examen final del módulo, se deberá aprobar la parte teórica para poder realizar la parte práctica de la prueba. La parte práctica de la prueba, en el examen final de junio, se llevará a cabo mediante un supuesto práctico escrito en base a los conceptos y procedimientos realizados durante el curso.

ASISTENCIA A CLASE:

La asistencia a las clases será obligatoria y necesaria para superar el módulo.

Durante el desarrollo de los procesos de enseñanza-aprendizaje en las aulas técnicas (prácticas), son requisitos imprescindibles:

- Asistir con la uniformidad reglamentaria completa y las herramientas/utillaje personales del alumno, todo ello en adecuado estado higiénico y de uso.
- No portar cualquier tipo de ornamento corporal en las partes visibles del cuerpo, tales como anillos, pulseras, relojes, pendientes y piercings (Reglamento de Régimen Interno y Normativa Higiénico-sanitaria).
- Respetar asimismo las normas referentes a higiene y aspecto personal (higiene, pelo, afeitado, uso de cosméticos, etc.).

El incumplimiento de los apartados anteriores impedirá la asistencia a las clases prácticas y se contabilizará como falta no justificada.

En todas las clases queda expresamente prohibido el uso de teléfonos móviles y otros dispositivos (Portátiles, Tablets, etc.), salvo en las circunstancias que el desarrollo de la clase lo requieran, previa autorización del profesor.

Dado que la modalidad de enseñanza es de tipo presencial, será requisito indispensable la asistencia a clase para no perder el derecho a evaluación continua. La normativa establece:

- Cuando el alumno alcance el 10% de faltas (justificadas o no) respecto a la totalidad de horas del módulo, se le comunicará por escrito (AVISO DE PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTÍNUA). Este módulo tiene una carga horaria de 65 horas, por lo que al alcanzar el 10% de faltas (7 horas/periodos lectivos) se procederá a entregar dicho aviso.
- En caso de alcanzar el 15% de faltas, justificadas o no (10 horas/periodos lectivos) se procederá a entregar la COMUNICACIÓN DE PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA.

La pérdida de la evaluación continua por un alumno implica la no evaluación parcial durante el curso, quedando remitido directamente para su calificación en la convocatoria ordinaria de junio, en la que se tendrá en cuenta la progresión en la consecución de los objetivos por parte del alumno, así como en la asistencia.

Mínimos exigibles (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.
2. Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.
3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.
4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.

Fechas de las pruebas (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

- Evaluación ordinaria: JUNIO 2022
- Evaluación extraordinaria: JUNIO 2022

Valoración final del alumnado

1. CONCEPTOcarga parcial 30 % de la carga total
2. PROCEDIMIENTOS.....carga parcial..... 40 % de la carga total
3. ACTITUDEScarga parcial..... 20 % de la carga total
4. TRABAJOScarga parcial..... 10 % de la carga total

Actividades formativas del módulo en la empresa

(A CUMPLIMENTAR ÚNICAMENTE PARA MÓDULOS DE *FP DUAL*)

Resultados de aprendizaje

(A CUMPLIMENTAR ÚNICAMENTE PARA MÓDULOS DE *FP DUAL*)

Bibliografía

Gestión y control del aprovisionamiento de materias primas. Nuria Pérez. Ed.Sintesis