

LANBIDE
HEZIKETAKO ZIKLOEN
PROGRAMAZIOA

PROGRAMACIÓN
DE LOS CICLOS FORMATIVOS
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

HOSTELERÍA
Y TURISMO

**TÉCNICO SUPERIOR
EN DIRECCIÓN DE COCINA**

Módulo 1: Control del Aprovisionamiento de Materias Primas

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE
ETA IKERKETA SAILA

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN

LANBIDE
HEZIKETAKO ZIKLOEN
PROGRAMAZIOA

PROGRAMACIÓN
DE LOS CICLOS FORMATIVOS
DE FORMACIÓN PROFESIONAL



Módulo 1: Control del Aprovisionamiento de Materias Primas

EUSKO JAURLARITZA

HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE
ETA IKERKETA SAILA



GOBIERNO VASCO

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN

© Administración de la Comunidad Autónoma del País Vasco
Departamento de Educación, Universidades e Investigación

Autora: Mari Carmen Lasa

Coordinación: Víctor Marijuán Marijuán
KOALIFIKAZIOEN ETA LANBIDE HEZIKETAREN EUSKAL INSTITUTUA
INSTITUTO VASCO DE CUALIFICACIONES Y FORMACIÓN PROFESIONAL
www.kei-ivac.com



Diseño y maquetación: TRESEDTRES

D.L.: BI-379/2011



Horas: 99
Nº. de unidades: 12

Esta publicación que tienes entre tus manos ha sido elaborada por compañeros y compañeras en activo.

La programación de cualquier materia es un trabajo muy personal, amparado en la experiencia de cada profesor o de cada profesora y sujeto, por lo tanto, a subjetividad. Teniendo en cuenta esta premisa, te invitamos a que lo analices y si lo consideras oportuno lo utilices como material de consulta y si llega el caso, como guía que puede orientar tu intervención docente.

Aún considerando sus posibles limitaciones, está concebido y diseñado a partir del DCB de los nuevos ciclos formativos y tiene en cuenta la normativa vigente en la CAPV relativa al desarrollo curricular así como lo concerniente a la programación docente (Decreto 32/2008 de 26 de febrero).

Esperamos que te sea de utilidad, a la vez que agradecemos a sus autores el esfuerzo realizado para que este trabajo haya sido posible.

ÍNDICE

	SECUENCIACIÓN DE UD Y TEMPORALIZACIÓN	Pág. 04
0.	Unidad didáctica nº. 0: Presentación del módulo.	Pág. 05
1.	Unidad didáctica nº. 1: Identificación, análisis y aplicaciones gastronómicas de hortalizas, setas y cereales.	Pág. 09
2.	Unidad didáctica nº. 2: Identificación, análisis y aplicaciones gastronómicas de frutas.	Pág. 14
3.	Unidad didáctica nº. 3: Identificación, análisis y aplicaciones gastronómicas de especias, hierbas aromáticas, aditivos y edulcorantes.	Pág. 18
4.	Unidad didáctica nº. 4: Identificación, análisis y aplicaciones gastronómicas de leche y derivados, grasas y aceites y huevos.	Pág. 22
5.	Unidad didáctica nº. 5: Identificación, análisis y aplicaciones gastronómicas de pescados y mariscos.	Pág. 26
6.	Unidad didáctica nº. 6: Identificación, análisis y aplicaciones gastronómicas de carnes.	Pág. 30
7.	Unidad didáctica nº. 7: Selección de proveedores.	Pág. 354
8.	Unidad didáctica nº. 8: Planificación y control de los procesos de aprovisionamiento.	Pág. 40
9.	Unidad didáctica nº. 9: Recepción de materias primas.	Pág. 45
10.	Unidad didáctica nº. 10: Gestión y control del almacén, del economato y de la bodega.	Pág. 49
11.	Unidad didáctica nº. 11: Control de consumos y existencias.	Pág. 54
12.	Unidad didáctica nº. 12: Realización y control de inventarios.	Pág. 58



Secuenciación y temporalización de unidades didáctica

BLOQUES DE CONTENIDOS				UNIDADES DIDÁCTICAS SECUENCIADAS	DURACIÓN
B 1	B 2	B 3	B 4		
				UD 0: Presentación del módulo.	1 h.
X				UD 1: Identificación, análisis y aplicaciones gastronómicas de hortalizas, setas y cereales.	7 h.
X				UD 2: Identificación, análisis y aplicaciones gastronómicas de frutas.	5 h.
X				UD 3: Identificación, análisis y aplicaciones gastronómicas de especias, hierbas aromáticas, aditivos y edulcorantes.	5 h.
X				UD 4: Identificación, análisis y aplicaciones gastronómicas de leche y derivados, grasas y aceites y huevos.	3 h.
X				UD 5: Identificación, análisis y aplicaciones gastronómicas de pescados y mariscos.	7 h.
X				UD 6: Identificación, análisis y aplicaciones gastronómicas de carnes.	11 h.
X	X			UD 7: Selección de proveedores.	6 h.
X	X			UD 8: Planificación y control de los procesos de aprovisionamiento.	12 h.
	X			UD 9: Recepción de materias primas.	10 h.
		X	X	UD 10: Gestión y control del almacén, del economato y de la bodega.	9 h.
			X	UD 11: Control de consumos y existencias.	12 h.
			X	UD 12: Realización y control de inventarios.	11 h.
TOTAL					99 h.

Bloque 1: Selección de materias primas.

Bloque 2: Recepción de materias primas.

Bloque 3: Almacenamiento de materias primas en restauración.

Bloque 4: Control de consumos y existencias.



Unidad didáctica nº. 0: PRESENTACIÓN DEL MÓDULO		Duración: 1 hora			
<p>Objetivos de aprendizaje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer la planificación global de desarrollo del módulo, así como a los miembros del grupo. 2. Comprender los criterios que serán considerados y aplicados por el profesor o la profesora en la gestión del proceso formativo. 3. Identificar los derechos y obligaciones como estudiante, en relación con el módulo. 4. Comprender las principales interrelaciones que se dan entre las unidades didácticas del módulo y entre éste y los demás que lo constituyen. 5. Identificar los propios conocimientos en relación con los que se deben alcanzar en el módulo. 					
CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de las relaciones existentes entre los módulos del ciclo y las de éste con las cualificaciones que le sirven de referente. • Identificación y registro en el soporte adecuado de los aspectos, normas y elementos que se planteen en torno a cuestiones disciplinares, metodológicas, relacionales, etc. 				
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Cualificaciones que constituyen el ciclo y relación con el módulo. • Contribución del módulo al logro de los objetivos del ciclo. • Objetivos del módulo. • Criterios de evaluación del módulo y de las unidades didácticas. 				
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> • Valorar la importancia de lograr un consenso en relación con los comportamientos deseados por parte de todos los componentes del grupo, incluido el profesor o la profesora. • Normas y criterios a seguir en el desarrollo del módulo. 				



ACTIVIDAD					METODOLOGÍA		RECURSOS
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr	Al			
A1 Presentación de alumnos y alumnas y profesor o profesora.	1	10 min.	X	X	<p>El profesor o la profesora así como los alumnos y las alumnas se presentarán personalmente.</p> <p>El profesor o profesora sugerirá los aspectos que puedan resultar de interés en la presentación, siendo opcional el ofrecer una información u otra.</p>	<p>La finalidad es permitir un conocimiento inicial y romper barreras sociales a efectos de favorecer la comunicación entre los componentes del grupo.</p> <p>Cuando el grupo sea de continuidad, no será necesaria esta actividad.</p>	No se requieren medios especiales para llevarla a cabo.
A2 Presentación de los elementos que componen la programación.	2, 4	10 min.	X	X	<p>El profesor o la profesora valiéndose de un esquema o de una presentación utilizando recursos informáticos, si la infraestructura del aula lo permite, realizará una exposición de los elementos que constituyen la programación, horarios, etc.</p>	<p>Que los alumnos y las alumnas adquieran una visión global de la programación de la materia del módulo, de su estructura, relaciones, tiempos y duraciones, etc.</p>	<p>Pizarra.</p> <p>Presentación en Power o similar.</p> <p>Cronogramas.</p> <p>Fotocopias con la información.</p>
A3 Presentación de los criterios y normas que guiarán la gestión del proceso formativo.	2, 3	10 min.	X	X	<p>Mediante una exposición verbal apoyada por transparencias u otros elementos el profesor o la profesora dará a conocer los criterios de diferente índole que serán utilizados en la gestión del proceso de enseñanza y aprendizaje que se produzcan en el aula.</p> <p>Exámenes, criterios de corrección y evaluación, reglamento de régimen interno, responsabilidades disciplinarias, etc.</p> <p>Se abrirá un tiempo para que todas las dudas puedan ser aclaradas.</p>	<p>El alumnado conocerá, así, y comprenderá el marco académico, social e interrelacional, de modo que pueda ajustar sus intervenciones a dicho marco normativo.</p>	<p>Esta actividad puede hacerse en el aula polivalente o en aula taller y no requiere de recursos especiales.</p>



A4-E1 Identificación de los conocimientos previos de los alumnos y de las alumnas en relación con el módulo profesional a cursar.	5	30 min.	X	X	Esta actividad se puede desarrollar a través de un diálogo, mediante preguntas del profesor o profesora respondidas por los alumnos y por las alumnas o mediante un cuestionario preparado al efecto en formato de preguntas abiertas o de respuesta múltiple.	Se trata de conocer el punto de partida del conocimiento del alumnado referido a los contenidos que serán desarrollados en el módulo. Este conocimiento permitirá al profesor o profesora reestructurar la programación, adecuándose a la realidad del grupo y de las individualidades.	Cuestionarios.
--	---	---------	---	---	--	--	----------------

OBSERVACIONES

- La actividad A1 será suficiente con que se realice en uno de los módulos. El equipo del ciclo se pondrá de acuerdo en determinar en cuál se hará.
- La actividad A4 puede mantenerse aunque en cada una de las unidades didácticas se realiza una actividad que incluya una evaluación inicial. En todo caso, ambas actividades son compatibles y complementarias. Puede ser un primer momento para tomar contacto con los conocimientos previos, de modo general, aunque sea en cada unidad donde se haga una incidencia mayor.
- En las unidades didácticas de este módulo, las actividades pueden ser de enseñanza y aprendizaje (A) o de evaluación (E). En ocasiones, una misma actividad además de ser de enseñanza y aprendizaje, puede serlo, también, de evaluación. En estos casos se expresará como (An-Em) y serán actividades que participan de la triple naturaleza. La numeración de las A, la (n) y de las E, la (m) es independiente entre sí.



Unidad didáctica nº. 1: IDENTIFICACIÓN, ANÁLISIS Y APLICACIONES GASTRONÓMICAS DE HORTALIZAS, SETAS Y CEREALES Duración: 7 horas

RA 1: Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.

Objetivos de aprendizaje:

1. Describir y clasificar las hortalizas, setas y cereales que se utilizan en restauración.
2. Analizar la organización de las hortalizas, setas y cereales teniendo como referencia el código alimentario.
3. Reconocer las hortalizas, setas y cereales que se utilizan en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas.
4. Relacionar las cualidades organolépticas de las hortalizas, setas y cereales con sus principales aplicaciones gastronómicas.
5. Reconocer las categorías y presentaciones comerciales de las hortalizas, setas y cereales.
6. Reconocer y caracterizar los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria.
7. Identificar y caracterizar los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria.

CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de test sensoriales de hortalizas, setas y cereales. • Identificación de las propiedades organolépticas de las hortalizas, setas y cereales. • Determinación de las aplicaciones gastronómicas de las hortalizas, setas y cereales en función de sus propiedades y características. • Identificación de los sellos europeos y españoles de calidad alimentaria. 	X X X X			
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Hortalizas, setas y cereales en restauración: tipos, características, presentación comercial, conservación, referentes del código alimentario. • Hortalizas, setas y cereales con sellos de calidad: tipos, zonas geográficas, métodos de obtención-elaboración, información del consejo regulador. 	X X			
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> • Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando el esfuerzo individual al requerido por el grupo. • Actitud de confianza en uno mismo y aportación de opiniones personales. 	X X			



ACTIVIDAD				METODOLOGÍA			RECURSOS
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. implicad	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr	Al			
A0 Presentación de la UD.		10 min.	X		El profesor o la profesora presentará los objetivos de aprendizaje, situará la unidad en el módulo y la relacionará con el resto de unidades que componen el módulo.	Conocer los objetivos de la unidad didáctica.	Esquema gráfico de presentación de la unidad.
A1-E1 Actividad de identificación de la temporada natural de consumo de diferentes hortalizas.	1, 3	20 min.		X	Se repartirá una ficha en la que aparecerá una tabla con varios tipos de hortalizas y los meses del año. El alumno y la alumna deberán marcar con una cruz cuáles son los periodos naturales de consumo de tales productos. Para finalizar la actividad se realizará una puesta en común y se corregirán los resultados.	Identificar el nivel de conocimiento que tienen los alumnos y las alumnas sobre las hortalizas y suscitar el debate sobre la conveniencia o no de respetar los ciclos naturales de producción.	Ficha que incluya la tabla de doble entrada.
A2 Exposición sobre las hortalizas utilizadas en restauración.	1, 3, 4, 5	2 h.	X		El profesor o la profesora explicará diversos aspectos relacionados con las hortalizas tales como: clasificación según distintos criterios, valor nutritivo, calidades... A continuación, realizará una descripción de cada tipo de hortaliza indicando, asimismo, las aplicaciones principales en hostelería.	Identificar los distintos tipos de hortalizas, reconocer sus propiedades y relacionar éstas con las principales aplicaciones gastronómicas a que se destinan.	Muestras de hortalizas. Presentación con imágenes de las hortalizas.
A3 Visita de un mercado de productos agroalimentarios locales y regionales.	1, 3, 5	-		X	Se repartirá un listado con los mercados más interesantes a criterio del profesor o la profesora, y se recomendará a los alumnos y a las alumnas que realicen una visita a uno o varios de los mercados propuestos.	Fomentar el interés por conocer la producción local y regional.	Listado de mercados indicando la población, ubicación, calendario y tipología de productos en venta.



					Se les pedirá que realicen un breve informe incluyendo información sobre los productos observados: foto, denominación, variedad, cantidades presentes en los puestos de venta... Los informes presentados se colgarán en algún soporte (tablón de aula, intranet...).		
A4-E2 Realización de test sensoriales de varios tipos de hortalizas.	3, 4, 5	1 h.		X	Se realizarán análisis sensoriales de diversas hortalizas valorando distintas propiedades organolépticas dependiendo del producto (color, grado de dureza, textura...).	Familiarizarse con la importancia de la valoración de las propiedades organolépticas de las materias primas como elementos condicionantes del uso posterior de los productos. Identificar la capacidad de valoración organoléptica que tienen los alumnos y las alumnas.	Fichas de valoración. Muestras de hortalizas. Utillaje.
A5 Exposición sobre las legumbres utilizadas en restauración.	1, 3, 4, 5	30 min.	X		El profesor o la profesora presentará muestras de diferentes tipos de legumbres y explicará diversos aspectos relacionados con las mismas tales como: origen, regiones de cultivo, variedades, conservación, aplicaciones gastronómicas...	Identificar los distintos tipos de legumbres, reconocer sus propiedades y las principales elaboraciones gastronómicas a que se destinan.	Muestras de legumbres.
A6 Ejercicio consistente en la identificación de los niveles de calidad diferenciada reconocidos para los alimentos.	6, 7	30 min.	X	X	Se visitará la página web del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino que recoge los niveles de calidad diferenciada reconocidos en los alimentos, alimentos acogidos a dichos niveles, información sobre los consejos reguladores... El profesor o la profesora irá mostrando las definiciones de DOP, IGP, ETG y producción ecológica. A continuación explicará cómo hallar información sobre los distintos alimentos certificados, consejos reguladores...	Presentar la herramienta que permitirá al alumno y a la alumna conocer los alimentos certificados a nivel nacional. Fomentar la curiosidad por conocer los productos certificados y los métodos de cultivo-obtención y/o elaboración a que son sometidos.	http://www.mapa.es/es/alimentacion/pags/alimentos_calidad/calidad.htm

A7 Exposición relativa a las setas utilizadas en restauración.	1, 3, 4, 5	30 min.	X	<p>El profesor o la profesora, con la ayuda de imágenes que incluyan las principales setas comestibles, explicará la estructura y composición de éstas, así como las temporadas naturales de recolección, conservación y sus principales aplicaciones gastronómicas.</p>	Identificar las setas comestibles más utilizadas en restauración, reconocer sus propiedades y las aplicaciones gastronómicas a que se destinan.	Imágenes de setas comestibles.
A8 Exposición sobre los cereales y sus derivados utilizados en restauración.	1, 3, 4, 5	1 h.	X	<p>El profesor o la profesora explicará la importancia de los cereales en la alimentación, los cereales más utilizados y los productos derivados de los mismos. Para ello presentará muestras de cereales, harinas, panes y pastas alimentarias.</p> <p>Asimismo, repartirá etiquetas comerciales de diversos productos para realizar una interpretación de la información contenida en las mismas.</p>	Identificar los cereales principales utilizados en alimentación, así como los productos que se obtienen con los mismos y las aplicaciones gastronómicas que tienen.	Presentación con imágenes de cereales y derivados. Muestras de cereales y productos derivados. Etiquetas comerciales de productos.
A9 Exposición referida a la información contenida en el Código Alimentario Español.	2, 5	30 min.	X	<p>Se repartirán partes del texto del Código y los alumnos y las alumnas analizarán la información contenida en los mismos.</p> <p>Al final, se hará una puesta en común reflexionando sobre la necesidad de regulación de los alimentos.</p>	Familiarizarse con la terminología contenida en el texto y reconocer la importancia de la regulación del sector alimentario.	Código Alimentario Español.
E3 Prueba específica de evaluación.	Todos	30 min.	X	<p>Se realizará una prueba en la que se especificarán con claridad los criterios de corrección.</p> <p>Sería recomendable incluir una prueba de identificación de productos en la que el alumno y la alumna deberán identificar muestras reales de hortalizas, setas y cereales.</p>	Conocer el nivel de logro alcanzado por el alumnado en relación a los objetivos de aprendizaje de la unidad didáctica.	Prueba. Plantilla de corrección. Muestras de productos.



OBSERVACIONES

- En relación a las actividades A2, A5, A7 y A8 se recomienda incluir en la página web de la escuela o en la intranet un video que incluya cada una de las presentaciones para permitir que el alumno o la alumna pueda consultarlo las veces que lo necesite.
- Para la actividad A4-E2 se utilizarán los productos que el profesor o la profesora estime convenientes. No obstante, se sugieren algunas posibilidades: patata (color, consistencia en la cocción...), tomate (color, textura, acidez, carnosidad, dureza de la piel...), espárragos (color, aroma, textura, corte, sabor...)
- Libro de referencia: *Procesos de Cocina*, Editorial Akal.



Unidad didáctica nº. 2: IDENTIFICACIÓN, ANÁLISIS Y APLICACIONES GASTRONÓMICAS DE FRUTAS		Duración: 5 horas			
<p>RA 1: Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.</p> <p>Objetivos de aprendizaje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Describir y clasificar las frutas y frutos secos utilizados en restauración. 2. Analizar la organización de las frutas y frutos secos teniendo como referencia el código alimentario. 3. Reconocer las frutas y frutos secos en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas. 4. Relacionar las cualidades organolépticas de las frutas y frutos secos con sus principales aplicaciones gastronómicas. 5. Reconocer las categorías y presentaciones comerciales de las frutas y frutos secos. 6. Reconocer y caracterizar los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria. 7. Identificar y caracterizar los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria. 					
CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de test sensoriales de frutas y frutos secos. • Identificación de las propiedades organolépticas de las frutas y frutos secos. • Determinación de las aplicaciones gastronómicas de las frutas y frutos secos en función de sus propiedades y características. • Identificación de los sellos europeos y españoles de calidad alimentaria. 	X X X X			
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Frutas y frutos secos en restauración: tipos, características, presentación comercial, conservación, referentes del código alimentario. • Frutas y frutos secos con sellos de calidad: tipos, zonas geográficas, métodos de obtención-elaboración, información del consejo regulador. 	X X			
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> • Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando el esfuerzo individual al requerido por el grupo. • Actitud de confianza en uno mismo y aportación de opiniones personales. 	X X			



ACTIVIDAD				METODOLOGÍA			RECURSOS
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. implicad	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr	Al			
A1-E1 Actividad de identificación de la temporada natural de consumo de diferentes frutas.	1, 3	15 min.		X	Se repartirá una ficha en la que aparecerá una tabla con varios tipos de frutas y los meses del año. El alumno y la alumna deberán marcar con una cruz cuáles son los periodos naturales de consumo de tales productos. Para finalizar la actividad se realizará una puesta en común y se corregirán los resultados.	Identificar el nivel de conocimiento que tienen los alumnos y las alumnas sobre las frutas y suscitar el debate sobre la conveniencia o no de respetar los ciclos naturales de producción.	Ficha que incluya la tabla de doble entrada.
A2-E2 Visita de un mercado o de la sección de frutas de diversos supermercados.	1, 3, 5	1 h		X	<p>El alumnado trabajará por parejas. A cada pareja se le entregará un listado de frutas y/o frutos secos. Asimismo, se repartirá un listado con los mercados y supermercados más interesantes a criterio del profesor o la profesora, y se les pedirá que realicen una visita a uno o varios de los lugares propuestos.</p> <p>Deberán rellenar una ficha para cada uno de los productos incluyendo: foto del producto, denominación, variedad, temporada, procedencia geográfica...</p> <p>A continuación, los alumnos y las alumnas volcarán dichos datos en una plantilla que incluya un mapa-mundi en el que se localizarán los diversos productos.</p>	<p>Promover el trabajo en grupo.</p> <p>Facilitar la toma de contacto y relación con los proveedores.</p> <p>Fomentar el interés por conocer la producción mundial de frutas y frutos secos.</p> <p>Conocer los diversos tipos de frutas y frutos secos.</p>	<p>Listado de mercados y supermercados indicando la ubicación.</p> <p>Ficha de productos a rellenar.</p> <p>Plantilla con el mapa-mundi.</p>
A3 Exposición sobre las frutas y frutos secos más habituales en el mercado y en restauración.	1, 2, 3, 4, 5	2 h.	X		El profesor o la profesora explicará diversos aspectos relacionados con las frutas y frutos secos tales como: clasificación según distintos criterios, valor nutritivo, calidades,	Identificar los distintos tipos de frutas y frutos secos, reconocer sus propiedades y relacionar éstas con las principales aplicaciones gastronómicas a que se destinan.	Material de exposición (apuntes, libros, presentación Power Point o similar...)



					conservación...		
					A continuación, realizará una descripción de cada tipo de fruta y fruto seco indicando, asimismo, sus cualidades organolépticas y aplicaciones gastronómicas.		
A4-E3 Realización de test sensoriales de varios tipos de frutas y frutos secos.	3, 4, 5	1 h.		X	Se realizarán análisis sensoriales de distintas frutas y frutos secos valorando distintas propiedades organolépticas dependiendo del producto (color, aroma, textura, acidez, dulzor, contenido en fibra, contenido en grasa, amargor...)	Familiarizarse con la importancia de la valoración de las propiedades organolépticas de las materias primas como elementos condicionantes del uso posterior de los productos. Adquirir destreza en la valoración organoléptica.	Fichas de valoración. Muestras de productos. Utillaje.
A5-E4 Ejercicio consistente en la identificación de frutas y frutos secos con certificación de calidad diferenciada.	6, 7	30 min.		X	Se trabajará por parejas. A cada pareja se le asignará la búsqueda de información referente a una fruta o fruto seco con certificación de calidad diferenciada. La información solicitada será: descripción del producto, zona y método de producción, características organolépticas... Finalmente se hará una puesta en común.	Fomentar la curiosidad por conocer los productos certificados y los métodos de cultivo-obtención y/o elaboración a que son sometidos.	http://www.mapa.es/es/alimentacion/pags/alimentos_calidad/calidad.htm
E5 Prueba específica de evaluación.	Todos	15 min.		X	Se realizará una prueba en la que se especificarán con claridad los criterios de corrección. Sería recomendable incluir una prueba de identificación de productos en la que el alumno y la alumna deberán identificar muestras reales de frutas y frutos secos.	Conocer el nivel de logro alcanzado por el alumnado en relación a los objetivos de aprendizaje de la unidad didáctica.	Prueba. Plantilla de corrección. Muestras de productos.

OBSERVACIONES

- El tiempo destinado a la actividad A2-E2 resulta insuficiente y por lo tanto esta actividad deberá ser terminada por los alumnos y las alumnas fuera de las horas de clase y respetando los plazos establecidos por el profesor o la profesora.
- En relación a la actividad A3, el profesor o la profesora deberá tener en cuenta la información contenida en el Código Alimentario Español y por otro lado se recomienda incluir en la página web de la escuela o en la intranet un video que incluya la presentación para permitir que el alumno o la alumna pueda consultarlo las veces que lo necesite.
- Al explicar la composición nutritiva de las frutas y frutos secos en la actividad A3 sería conveniente ver un video breve relacionado con el tema.
- Libro de referencia: *Procesos de Cocina*, Editorial Akal.



Unidad didáctica nº. 3: IDENTIFICACIÓN, ANÁLISIS Y APLICACIONES GASTRONÓMICAS DE ESPECIAS, HIERBAS AROMÁTICAS, ADITIVOS Y EDULCORANTES		Duración: 5 horas			
<p>RA 1: Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.</p> <p>Objetivos de aprendizaje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Describir y clasificar las especias, hierbas aromáticas, aditivos, edulcorantes y bebidas que se utilizan en restauración. 2. Analizar la organización de las especias, hierbas aromáticas, aditivos, edulcorantes y bebidas teniendo como referencia el código alimentario. 3. Reconocer las especias, hierbas aromáticas, aditivos, edulcorantes y bebidas que se utilizan en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas. 4. Relacionar las cualidades organolépticas de las especias, hierbas aromáticas, aditivos, edulcorantes y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas. 5. Reconocer las categorías y presentaciones comerciales de las especias, hierbas aromáticas, aditivos, edulcorantes y bebidas. 6. Reconocer y caracterizar los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria. 7. Identificar y caracterizar los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria. 					
CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de test sensoriales de especias, hierbas aromáticas, aditivos, edulcorantes y bebidas. • Identificación de las propiedades organolépticas de las especias, hierbas aromáticas, aditivos, edulcorantes y bebidas. • Determinación de las aplicaciones gastronómicas de las especias, hierbas aromáticas, aditivos, edulcorantes y bebidas en función de sus propiedades y características. • Identificación de los sellos europeos y españoles de calidad alimentaria. 	X X X X			
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Especias, hierbas aromáticas, aditivos, edulcorantes y bebidas en restauración: tipos, características, presentación comercial, conservación, referentes del código alimentario. • Especias, hierbas aromáticas, aditivos, edulcorantes y bebidas con sellos de calidad: tipos, zonas geográficas, métodos de obtención-elaboración, información del consejo regulador. 	X X			
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> • Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando el esfuerzo individual al requerido por el grupo. • Actitud de confianza en uno mismo y aportación de opiniones personales. 	X X			



ACTIVIDAD				METODOLOGÍA			RECURSOS
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. implicad	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr	Al			
A1 Exposición sobre las especias y hierbas aromáticas utilizadas en restauración.	Todos	30 min.	X		<p>El profesor o la profesora explicará diversos aspectos relacionados con las especias y hierbas aromáticas tales como: importancia histórica, usos, presentaciones comerciales, conservación...</p> <p>Todo ello será explicado desde un punto de vista general, sin entrar en detalle en cada uno de los tipos de especias o hierbas aromáticas.</p>	<p>Identificar las propiedades generales de especias y hierbas aromáticas y relacionarlas con sus aplicaciones gastronómicas.</p>	<p>Material de exposición (apuntes, libros, presentación Power Point o similar...)</p>
A2-E1 Diseño de un panel informativo de especias y hierbas aromáticas.	1, 3, 4, 5	1 h.		X	<p>Se repartirán tarjetas con los nombres de las especias y hierbas aromáticas más utilizadas en hostelería y los alumnos y las alumnas, por parejas, buscarán información de los productos que les correspondan.</p> <p>La información solicitada será: foto, origen, propiedades organolépticas, presentaciones comerciales y aplicaciones gastronómicas.</p> <p>Esta información se incorporará a la plantilla diseñada por el profesor o la profesora y se imprimirá para su ubicación en el lugar más apropiado para su consulta.</p>	<p>Identificar los distintos tipos de especias y hierbas aromáticas, reconocer sus propiedades y relacionar éstas con las principales aplicaciones gastronómicas a que se destinan.</p> <p>Favorecer el trabajo en equipo.</p> <p>Fomentar una actitud activa en la búsqueda de información.</p>	<p>Tarjetas. Aula de ordenadores. Huerto de especias y hierbas aromáticas de la escuela. Plantilla del panel informativo.</p>
A3-E2 Ejercicio consistente en la valoración de las propiedades organolépticas de especias y hierbas aromáticas.	3, 4, 5	1 h.		X	<p>Los alumnos y las alumnas explicarán los productos que hayan trabajado en la actividad A2 haciendo pasar muestras de dichos productos para su observación y análisis.</p>	<p>Reconocer las propiedades organolépticas de los distintos productos.</p> <p>Adquirir destreza en la realización de presentaciones en público.</p>	<p>Panel informativo. Muestras de productos. Pequeño utillaje.</p>



A4 Exposición referente a las salsas aromatizantes y bebidas utilizadas en restauración.	1, 3, 4, 5, 6, 7	45 min.	X	<p>El profesor o la profesora explicará las salsas aromatizantes y bebidas describiendo su composición, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas.</p> <p>Al mismo tiempo, irá pasando muestras de dichos productos para que los alumnos y las alumnas las observen, huelan, caten...</p>	<p>Identificar los distintos tipos de salsas aromatizantes y bebidas y los usos que se les dan.</p>	<p>Material de exposición (apuntes, libros, presentación Power Point o similar...) Muestras de productos.</p>
A5 Exposición relativa a la sal, azúcar, miel, edulcorantes y aditivos.	Todos	30 min.	X	<p>El profesor o la profesora explicará los diferentes tipos de sal, azúcar, miel y aditivos, así como sus propiedades y aplicaciones gastronómicas.</p>	<p>Identificar los distintos tipos de sal, azúcar, miel y aditivos.</p> <p>Reconocer la importancia de la lista positiva de aditivos.</p>	<p>Material de exposición (apuntes, libros, lista positiva de aditivos, presentación Power Point o similar...)</p>
A6 Realización de test sensoriales de especias, hierbas aromáticas, aditivos y edulcorantes.	3, 4, 5	45 min.	X	<p>Las alumnas y los alumnos realizarán análisis sensoriales de diversos productos valorando distintas propiedades organolépticas dependiendo del producto (color, aroma, textura, tamaño de cristal, sabor...).</p> <p>Se recomienda realizar pruebas sensoriales de distintos tipos de sal, azúcar y miel.</p>	<p>Familiarizarse con la importancia de la valoración de las propiedades organolépticas de las materias primas como elementos condicionantes del uso posterior de los productos.</p> <p>Adquirir destreza en la valoración organoléptica de productos alimentarios.</p>	<p>Fichas de valoración. Muestras de productos. Utileja.</p>
E3 Prueba específica de evaluación.	Todos	30 min.	X	<p>Se realizará una prueba en la que se especificarán con claridad los criterios de corrección.</p> <p>Sería recomendable incluir una prueba de identificación de productos en la que el alumno y la alumna deberán identificar muestras reales de productos.</p>	<p>Conocer el nivel de logro alcanzado por el alumnado en relación a los objetivos de aprendizaje de la unidad didáctica.</p>	<p>Prueba. Plantilla de corrección. Muestras de productos.</p>

OBSERVACIONES

- En relación a las actividades A1 y A5, el profesor o la profesora deberá tener en cuenta la información contenida en el Código Alimentario Español.
- Al realizar las actividades A1, A4 y A5 se citarán ejemplos de productos con certificación de calidad reconocida a nivel nacional y se recomendará a los alumnos y a las alumnas que visiten la página web del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino para ampliar información sobre dichos productos.
- El tiempo destinado a la actividad A2-E1 es claramente insuficiente por lo que el alumno y la alumna deberán destinar tiempo para su desarrollo fuera de las horas de clase.
- Al abordar la actividad A4 se deberá tener en cuenta el ciclo en el que se está impartiendo el módulo. En el ciclo 'Técnico Superior en Dirección de Cocina' se desarrollará la parte de bebidas haciendo referencia a las que se utilizan en las elaboraciones culinarias. Al contrario, en el ciclo 'Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración' no es necesario incluir este apartado pues las bebidas se ven en detalle en otros módulos del mismo ciclo.
- Libro de referencia: *Procesos de Cocina*, Editorial Akal.



Unidad didáctica nº. 4: IDENTIFICACIÓN, ANÁLISIS Y APLICACIONES GASTRONÓMICAS DE LECHE Y DERIVADOS, GRASAS Y ACEITES Y HUEVOS		Duración: 3 horas			
<p>RA 1: Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.</p> <p>Objetivos de aprendizaje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Describir y clasificar la leche y derivados, grasas y aceites y huevos que se utilizan en restauración. 2. Analizar la organización de la leche y derivados, grasas y aceites y huevos teniendo como referencia el código alimentario. 3. Reconocer la leche y derivados, grasas y aceites y huevos que se utilizan en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas. 4. Relacionar las cualidades organolépticas de la leche y derivados, grasas y aceites y huevos con sus principales aplicaciones gastronómicas. 5. Reconocer las categorías y presentaciones comerciales de la leche y derivados, grasas y aceites y huevos. 6. Reconocer y caracterizar los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria. 7. Identificar y caracterizar los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria. 					
CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de test sensoriales de leche y derivados, grasas y aceites y huevos. • Identificación de las propiedades organolépticas de la leche y derivados, grasas y aceites y huevos. • Determinación de las aplicaciones gastronómicas de la leche y derivados, grasas y aceites y huevos en función de sus propiedades y características. • Identificación de los sellos europeos y españoles de calidad alimentaria. 	X X X X			
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Leche y derivados, grasas y aceites y huevos en restauración: tipos, características, presentación comercial, conservación, referentes del código alimentario. • Leche y derivados, grasas y aceites y huevos con sellos de calidad: tipos, zonas geográficas, métodos de obtención-elaboración, información del consejo regulador. 	X X			
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> • Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando el esfuerzo individual al requerido por el grupo. • Actitud de confianza en uno mismo y aportación de opiniones personales. 	X X			



ACTIVIDAD					METODOLOGÍA			RECURSOS
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. implicad	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer	
			Pr	Al				
A1-E1 Realización de un ejercicio tipo test sobre aspectos clave en relación con la leche y productos derivados.	1, 2, 3, 4, 5	1 h.	X	X	<p>El profesor o la profesora repartirá una batería de preguntas tipo test en la que se tratarán aspectos tales como: tipos de leche, obtención, composición, tratamientos, productos derivados, conservación...)</p> <p>Los alumnos y las alumnas, por parejas, irán identificando las respuestas correctas a su parecer.</p> <p>Al final se hará una puesta en común haciendo hincapié en las cuestiones que han tenido menos aciertos.</p>	<p>Conocer los conocimientos previos del alumnado. Identificar aspectos clave en relación con la leche y productos derivados.</p>	<p>Ficha tipo test. Plantilla de corrección.</p>	
A2 Exposición referente a los quesos.	1, 2, 3, 4, 5	30 min.	X		<p>Se verá un video sobre el proceso de elaboración del queso. Sería recomendable un video sobre la elaboración de algún tipo de queso de la región (Idiazabal, Roncal, Ossau-Iraty...)</p> <p>Posteriormente el profesor o la profesora explicará los tipos de quesos y particularidades en su elaboración, los factores de calidad y las aplicaciones gastronómicas de estos productos.</p>	<p>Identificar los distintos tipos de quesos y sus aplicaciones gastronómicas.</p>	<p>Material de exposición (video sobre elaboración de quesos, apuntes, libros, presentación Power Point o similar...)</p>	
A3-E2 Ejercicio consistente en la valoración sensorial de distintos tipos de quesos.	3, 4, 5, 6, 7	30 min.		X	<p>Se catarán distintos tipos de quesos, tanto del territorio vasco como de otras regiones y naciones. Las alumnas y los alumnos rellenarán las fichas de cata que se les proporcionen.</p>	<p>Familiarizarse con la importancia de la valoración de las propiedades organolépticas de las materias primas como fase previa a la decisión de compra.</p>	<p>Fichas de cata. Muestras de productos. Utillaje. Ficha con información de</p>	



					<p>Posteriormente se hará una puesta en común de los resultados, identificando los quesos catados.</p> <p>Finalmente el profesor o la profesora repartirá una ficha en la que se incluirán páginas web de los consejos reguladores de distintas denominaciones de origen para que las alumnas y los alumnos amplíen información.</p>	<p>Adquirir destreza en la valoración organoléptica de productos alimentarios.</p> <p>Fomentar el interés por la búsqueda de información.</p>	<p>los consejos reguladores de distintos tipos de quesos.</p>
A4 Exposición relativa a las grasas y aceites.	Todos	30 min.	X	X	<p>El profesor o la profesora explicará los distintos tipos de grasas y aceites que se utilizan en restauración haciendo referencia al valor nutritivo, tipos, propiedades culinarias, conservación, aceites con denominación de origen... Al mismo tiempo irá enseñando muestras de dichos productos que presentará junto con sus etiquetas comerciales para que los alumnos y las alumnas interpreten la información contenida en las mismas.</p> <p>Se hará especial mención a las grasas vegetales modificadas (hidrogenadas y parcialmente hidrogenadas) por su gran uso en la industria alimentaria y su relación con problemas de salud.</p> <p>Sería recomendable ver un video que explique la elaboración del aceite de oliva.</p>	<p>Identificar los distintos tipos de grasas y aceites y sus aplicaciones gastronómicas.</p> <p>Conocer los aceites con denominación de origen.</p>	<p>Material de exposición (video sobre la elaboración del aceite de oliva, apuntes, libros, presentación Power Point o similar...)</p> <p>Muestras de productos.</p> <p>Etiquetas comerciales.</p>
A5 Exposición concerniente a los huevos y ovoproductos.	1, 2, 3, 4, 5	15 min.	X		<p>El profesor o la profesora explicará diversos aspectos en relación con el huevo tales como: tipos, valor nutritivo, clasificaciones según el nivel de calidad y según el peso, presentaciones comerciales, conservación, propiedades</p>	<p>Reconocer las propiedades de los huevos y ovoproductos.</p>	<p>Material de exposición (apuntes, libros, presentación Power Point o similar...)</p>



					culinarias y aplicaciones gastronómicas.		
E3 Prueba específica de evaluación.	Todos	15 min.		X	Se realizará una prueba en la que se especificarán con claridad los criterios de corrección.	Conocer el nivel de logro alcanzado por el alumnado en relación a los objetivos de aprendizaje de la unidad didáctica.	Prueba. Plantilla de corrección.
OBSERVACIONES							
<ul style="list-style-type: none"> • La actividad A1-E1 pretende exponer de un modo más participativo aspectos importantes en relación a la leche y derivados. • Al realizar las actividades A1-E1, A2, A4 y A5, el profesor o la profesora deberá tener en cuenta la información contenida en el Código Alimentario Español. • En relación a los videos que se verán en las actividades A2 y A4 se recomienda realizar una búsqueda en Internet y seleccionar los más apropiados a criterio del profesor o de la profesora. Se recomienda que sean videos cortos de entre cinco y diez minutos de duración. • Libro de referencia: <i>Procesos de Cocina</i>, Editorial Akal. 							



Unidad didáctica nº. 5: IDENTIFICACIÓN, ANÁLISIS Y APLICACIONES GASTRONÓMICAS DE PESCADOS Y MARISCOS		Duración: 7 horas			
<p>RA 1: Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.</p> <p>Objetivos de aprendizaje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Describir y clasificar los pescados y mariscos utilizados en restauración. 2. Analizar la organización de los pescados y mariscos teniendo como referencia el código alimentario. 3. Reconocer los pescados y mariscos utilizados en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas. 4. Relacionar las cualidades organolépticas de los pescados y mariscos con sus principales aplicaciones gastronómicas. 5. Reconocer las categorías y presentaciones comerciales de los pescados y mariscos. 6. Reconocer y caracterizar los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria. 7. Identificar y caracterizar los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria. 					
CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Identificación de las propiedades organolépticas de los pescados y mariscos. • Determinación de las aplicaciones gastronómicas de los pescados y mariscos en función de sus propiedades y características. • Identificación de los sellos europeos y españoles de calidad alimentaria. 	X X X			
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Pescados y mariscos en restauración: tipos, características, presentación comercial, conservación, referentes del código alimentario. • Pescados y mariscos con sellos de calidad: tipos, zonas geográficas, métodos de obtención-elaboración, información del consejo regulador. 	X X			
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> • Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando el esfuerzo individual al requerido por el grupo. • Actitud de confianza en uno mismo y aportación de opiniones personales. 	X X			



ACTIVIDAD					METODOLOGÍA		RECURSOS
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. implicad	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr	Al			
A1-E1 Realización de un ejercicio tipo test sobre aspectos clave en relación con los pescados y mariscos.	1, 2, 3, 4, 5	45 min.	X	X	<p>El profesor o la profesora repartirá una batería de preguntas tipo test en la que se tratarán aspectos tales como: clasificación según distintos criterios, valor nutritivo, conservación...</p> <p>Los alumnos y las alumnas, por parejas, irán identificando las respuestas correctas a su parecer.</p> <p>Al final se hará una puesta en común haciendo hincapié en las cuestiones que han tenido menos aciertos.</p>	<p>Conocer los conocimientos previos del alumnado. Identificar aspectos clave en relación con los pescados, mariscos y otros productos del mar.</p>	<p>Ficha tipo test. Plantilla de corrección.</p>
A2 Visita de un mercado de productos pesqueros.	1, 3, 5	-		X	<p>Se repartirá un listado con los mercados y pescaderías más interesantes a criterio del profesor o la profesora, y se recomendará a los alumnos y a las alumnas que realicen una visita a uno o varios de los sitios propuestos. Se les pedirá que realicen un breve informe incluyendo información sobre los productos observados: foto, denominación, procedencia...</p> <p>Los informes presentados se colgarán en algún soporte (tablón de aula, intranet...)</p>	<p>Fomentar el interés por conocer la oferta de productos pesqueros.</p> <p>Favorecer un conocimiento básico previo a las actividades de exposición A3 y A4.</p>	<p>Listado de mercados y pescaderías.</p>
A3 Exposición referente a los pescados.	1, 2, 3, 4, 5	2 h. 30 min.	X		<p>El profesor o la profesora explicará los distintos tipos de pescados que se utilizan en restauración haciendo referencia a la morfología, especies, procedencia, temporada de captura, comercialización, cualidades</p>	<p>Identificar los distintos tipos de pescados y sus aplicaciones gastronómicas.</p>	<p>Material de exposición (apuntes, libros, presentación Power Point o similar...)</p>



					organolépticas y aplicaciones gastronómicas.		
A4 Exposición relativa a mariscos, cefalópodos y otros productos del mar.	1, 2, 3, 4, 5	1 h. 30 min.	X		El profesor o la profesora explicará los distintos tipos de mariscos, cefalópodos y otros productos del mar que se utilizan en restauración haciendo referencia a la morfología, especies, procedencia, temporada de captura, comercialización, cualidades organolépticas y aplicaciones gastronómicas.	Identificar los distintos tipos de mariscos, cefalópodos y otros productos del mar y sus aplicaciones gastronómicas.	Material de exposición (apuntes, libros, presentación Power Point o similar...)
A5 Análisis de las principales artes de pesca.	3	1 h.	X		El profesor o la profesora explicará las principales artes de pesca utilizadas actualmente y relacionará dichas técnicas con la calidad del producto final. Para realizar este análisis se verán videos breves y gráficos en los que se expliquen los principales métodos de pesca (arrastre, anzuelo, cerco, palangre...)	Identificar las distintas técnicas de pesca. Reconocer la relación entre las artes de pesca y la calidad del producto final.	Material de exposición (videos, presentación Power Point o similar...)
E2 Ejercicio consistente en la identificación de distintos pescados y mariscos con certificación de calidad diferenciada.	6, 7	1 h.		X	Se trabajará en grupos de dos-tres personas. A cada grupo se le asignará la búsqueda de información referente a un pescado o marisco con certificación de calidad diferenciada. La información solicitada será: descripción del producto, zona de captura y/o producción, método de captura y/o producción...	Fomentar la curiosidad por conocer los productos certificados.	http://www.mapa.es/es/alimentacion/pags/alimentos_calidad/calidad.htm http://www.euskolabel.net/
E3 Prueba específica de evaluación.	Todos	15 min.		X	Se realizará una prueba en la que se especificarán con claridad los criterios de corrección.	Conocer el nivel de logro alcanzado por el alumnado en relación a los objetivos de aprendizaje de la unidad didáctica.	Prueba. Plantilla de corrección.



OBSERVACIONES

- La actividad A1-E1 pretende exponer de un modo más participativo aspectos importantes en relación a los pescados y mariscos.
- Al realizar las actividades A1-E1, A3 y A4, el profesor o la profesora deberá tener en cuenta la información contenida en el Código Alimentario Español.
- En relación a las actividades A3 y A4 se recomienda incluir en la página web de la escuela o en la intranet un video que incluya cada una de las presentaciones para permitir que el alumno o la alumna pueda consultarlo las veces que lo necesite.
- En relación a los videos que se verán en la actividad A5 se recomienda realizar una búsqueda en Internet y seleccionar los más apropiados a criterio del profesor o de la profesora. Se recomienda que sean videos cortos de entre cinco y diez minutos de duración.
- Libro de referencia: *Procesos de Cocina*, Editorial Akal.



Unidad didáctica nº. 6: IDENTIFICACIÓN, ANÁLISIS Y APLICACIONES GASTRONÓMICAS DE CARNES		Duración: 11 horas			
<p>RA 1: Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.</p> <p>Objetivos de aprendizaje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Describir y clasificar las carnes utilizadas en restauración. 2. Analizar la organización de las carnes teniendo como referencia el código alimentario. 3. Reconocer las carnes utilizadas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas. 4. Relacionar las cualidades organolépticas de las carnes con sus principales aplicaciones gastronómicas. 5. Reconocer las categorías y presentaciones comerciales de las carnes. 6. Reconocer y caracterizar los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria. 7. Identificar y caracterizar los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria. 					
CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Identificación de las propiedades organolépticas de las carnes. • Determinación de las aplicaciones gastronómicas de las carnes en función de sus propiedades y características. • Identificación de los sellos europeos y españoles de calidad alimentaria. 	X X X			
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Carnes en restauración: tipos, características, presentación comercial, conservación, referentes del código alimentario. • Carnes con sellos de calidad: tipos, zonas geográficas, métodos de obtención-elaboración, información del consejo regulador. 	X X			
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> • Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando el esfuerzo individual al requerido por el grupo. • Actitud de confianza en uno mismo y aportación de opiniones personales. 	X X			



ACTIVIDAD					METODOLOGÍA			RECURSOS
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. implicad	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer	
			Pr	Al				
A1 Exposición referente a la estructura, composición y valor nutritivo de la carne.	1, 3, 4, 5	15 min.	X		<p>El profesor o la profesora explicará aspectos relativos a la estructura, composición y valor nutritivo de la carne haciendo hincapié en los distintos tipos de carne (vacuno, porcino, ovino...)</p> <p>Asimismo, relacionará su contenido en fibra muscular, tejido conectivo y grasa con las aplicaciones gastronómicas que se le pueden dar.</p>	Identificar la estructura, composición y valor nutritivo de la carne.	Material de exposición (apuntes, libros, presentación Power Point o similar...)	
A2 Exposición relativa a la clasificación del ganado bovino y de las principales razas.	1, 2, 3, 4, 5	30 min.	X	X	<p>El profesor o la profesora presentará la clasificación del ganado bovino atendiendo a la edad, sexo, color y método de cría y engorde.</p> <p>Posteriormente, expondrá las características de las razas con mejores aplicaciones gastronómicas. Asimismo, indicará páginas web en las que el alumnado podrá recabar más información sobre las distintas razas.</p>	<p>Identificar los distintos tipos de ganado bovino. Reconocer las razas de vacuno con mayor presencia en el sector hostelero local y regional.</p> <p>Fomentar el interés por profundizar en temas relacionados con la unidad didáctica.</p>	<p>Material de exposición (apuntes, libros, presentación Power Point o similar...)</p> <p>http://es.wikipedia.org/wiki/Bos_taurus</p>	
A3 Actividad de identificación del etiquetado de las piezas de carne.	5	30 min.	X	X	<p>El profesor o la profesora explicará las categorías de comercialización de la carne haciendo referencia al nivel de carnosidad, capa de grasa, peso...</p> <p>Posteriormente, se repartirán etiquetas comerciales de diferentes piezas de carne y el alumnado, por parejas, identificará la información contenida en las mismas.</p>	<p>Reconocer las categorías comerciales de la carne.</p> <p>Identificar la información contenida en el etiquetado de la carne.</p> <p>Concienciarse sobre la importancia de la lectura e interpretación del etiquetado.</p>	<p>Material de exposición (apuntes, libros, presentación Power Point o similar...)</p> <p>Etiquetas comerciales.</p>	



					A continuación, el profesor o la profesora indicará la información obligatoria y facultativa que se recoge en las distintas etiquetas.		
A4 Explicación relativa al despiece y partes del ganado vacuno.	1, 2, 3, 4, 5	2 h.	X		El profesor o la profesora explicará las diferentes piezas de carne haciendo referencia a la categoría a la que pertenecen, forma, ubicación, composición y aplicaciones gastronómicas a las cuales se destinan.	Identificar los productos del despiece y sus características.	Material de exposición (apuntes, libros, presentación Power Point o similar...)
A5 Visita de un matadero y sala de despiece.	5	1 h.	X	X	Se realizará una visita a un matadero y sala de despiece del entorno para conocer, in situ, las condiciones que se deben controlar de cara a obtener una calidad óptima de la canal.	Conocer los requisitos que se deben cumplir en las fases previas al sacrificio (transporte y reposo), en el momento del sacrificio del animal y en la fase posterior de maduración. Concienciarse sobre la relación entre dichos elementos y la calidad final de la carne.	Matadero y sala de despiece.
A6 Exposición sobre el ganado porcino.	1, 2, 3, 4, 5	1 h.	X		El profesor o la profesora explicará elementos tales como: características de la carne de cerdo, clasificación según edad, sexo y alimentación y principales razas (cerdo blanco y cerdo ibérico). Posteriormente presentará las diferentes piezas de carne de porcino haciendo referencia a la categoría a la que pertenecen, forma, ubicación, composición y aplicaciones gastronómicas a las cuales se destinan.	Identificar los productos del despiece y sus características.	Material de exposición (apuntes, libros, presentación Power Point o similar...)
A7 Exposición referente al ganado ovino.	1, 2, 3, 4, 5	1 h.	X		El profesor o la profesora explicará las características de la carne de ovino y su clasificación según la edad, peso y alimentación. Posteriormente, presentará las diferentes piezas de carne de cordero haciendo referencia a la	Identificar los productos del despiece y sus características.	Material de exposición (apuntes, libros, presentación Power Point o similar, artículos de prensa que hagan referencia a la campaña de promoción de



					<p>categoría a la que pertenecen, forma, ubicación, composición y aplicaciones gastronómicas a las cuales se destinan.</p> <p>Finalmente, presentará las iniciativas en pro del consumo de carne de oveja que se han dado últimamente.</p>		la carne de oveja ...)
A8 Presentación relativa a los productos de casquería.	1, 2, 3, 4, 5	30 min.	X		El profesor o la profesora definirá el término de casquería y dará una relación de los productos de casquería más habituales en restauración así como de las elaboraciones culinarias a que se destinan.	Identificar los productos de casquería y las elaboraciones culinarias en las que se utilizan.	Material de exposición (apuntes, libros, presentación Power Point o similar...)
A9-E1 Ejercicio de diseño de un panel informativo sobre diferentes tipos de embutidos.	1, 2, 3, 4, 5	1 h.	X	X	<p>El alumnado trabajará por parejas y deberá realizar una búsqueda de información relativa al embutido que le haya sido asignado. Deberá buscar información referente a ingredientes, proceso de elaboración y tipos.</p> <p>Dicha información quedará recogida en la plantilla que el profesor o la profesora diseñe para tal fin, la cual se colgará en algún soporte informativo (tablón de aula, intranet...)</p>	<p>Conocer los principales embutidos, así como sus ingredientes y procesos de elaboración.</p> <p>Habituar al trabajo en equipo.</p> <p>Desarrollar la habilidad de síntesis de información.</p>	Libros, Internet...
A10-E2 Realización de un ejercicio tipo test sobre aspectos clave en relación con las aves de corral.	1, 2, 3, 4, 5	45 min.	X	X	<p>El profesor o la profesora repartirá una batería de preguntas tipo test referentes a aspectos tales como: el valor nutritivo, tipos de aves, niveles de calidad, productos comercializados, empleo culinario...</p> <p>Los alumnos y las alumnas, por parejas, irán identificando las respuestas correctas consultando para ello el libro de texto. Al final, se realizará una puesta en común.</p>	<p>Identificar aspectos clave en relación con las aves de corral.</p> <p>Fomentar el trabajo en grupo y la búsqueda activa de información.</p>	Ficha tipo test. Plantilla de corrección. Libro de texto.



A11-E3 Realización de un ejercicio de identificación de carnes con reconocimiento de calidad diferenciada.	6, 7	1 h.		X	<p>El alumnado trabajará en grupos de dos-tres personas. Completarán una ficha con la información solicitada respecto a algunos tipos de carnes certificadas (descripción, región, razas, características...)</p> <p>Los distintos grupos rellenarán fichas de diferentes productos.</p> <p>Posteriormente, se llevará a cabo una puesta en común.</p>	Favorecer el trabajo en equipo y el respeto de los plazos establecidos.	http://www.mapa.es/es/alimentacion/pags/alimentos_calidad/calidad.htm http://www.euskolabel.net/
A12 Exposición sobre los animales y aves de caza que se utilizan en restauración.	1, 2, 3, 4, 5	1h.	X		<p>El profesor o la profesora explicará diversos elementos en relación con las carnes de caza tales como: composición, valor nutritivo, temporada de caza, normativa sanitaria, variedades y empleo culinario.</p>	Conocer las principales variedades de caza de pelo y caza de pluma.	Material de exposición (apuntes, libros, presentación Power Point o similar...)
E4 Prueba específica de evaluación.	Todos	30 min.		X	<p>Se realizará una prueba en la que se especificarán con claridad los criterios de corrección.</p>	Conocer el nivel de logro alcanzado por el alumnado en relación a los objetivos de aprendizaje de la unidad didáctica.	Prueba. Plantilla de corrección.

OBSERVACIONES

- Al realizar las actividades A2, A4, A6, A7, A8, A9-E1, A10-E2 y A12, el profesor o la profesora deberá tener en cuenta la información contenida en el Código Alimentario Español.
- En relación a las actividades A4, A6, A7, A8 y A12 se recomienda incluir en la página web de la escuela o en la intranet un video que incluya cada una de las presentaciones para permitir que el alumno o la alumna pueda consultarlo las veces que lo necesite.
- Sería recomendable ver videos cortos de entre cinco y diez minutos de duración que expliquen el proceso de elaboración de los embutidos más representativos.
- Libro de referencia: *Procesos de Cocina*, Editorial Akal.



Unidad didáctica nº. 7: SELECCIÓN DE PROVEEDORES		Duración: 6 horas			
<p>RA 1: Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones. RA2: Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>Objetivos de aprendizaje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar diferentes fuentes de suministro. 2. Reconocer los factores de selección de los proveedores. 3. Reconocer las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas. 4. Interpretar el etiquetado de los productos. 5. Verificar el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria por parte del proveedor. 					
CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Establecimiento de los estándares de materias primas. • Interpretación del etiquetado de los productos. • Selección de proveedores. 	X X	X		
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Criterios para la selección de proveedores. • El transporte de las mercancías perecederas. Normativa higiénico-sanitaria. 	X	X		
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> • Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando el esfuerzo individual al requerido por el grupo. • Actitud de confianza en uno mismo y aportación de opiniones personales. 	X X			



ACTIVIDAD					METODOLOGÍA			RECURSOS
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. implicad	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer	
			Pr	Al				
A1 Explicación sobre las funciones y la composición de un departamento de compras.	-	15 min.	X		<p>El profesor o la profesora realizará una descripción breve sobre el ciclo de compras, las funciones, composición y organigrama del departamento de compras y el perfil de la persona responsable de las mismas.</p> <p>La exposición será esquemática pues este mismo contenido se habrá desarrollado o se desarrollará en otros módulos del ciclo.</p>	<p>Ubicar a los proveedores dentro del ciclo de compras.</p> <p>Recordar aspectos clave en relación con el departamento de compras y la persona responsable de realizar las compras.</p>	Material de exposición (apuntes, libros, presentación Power Point o similar, diagramas, organigramas...)	
A2-E1 Actividad de elaboración de fichas de especificación de productos.	3, 4	1 h.	X	X	<p>El profesor o la profesora explicará cuál es el objetivo de las fichas de especificación de productos y detallará la información que ha de recogerse en las mismas (familia, gama, código, características técnicas y niveles de tolerancia, origen, presentación comercial...)</p> <p>A continuación, el alumnado elaborará las fichas de especificación de los productos que se le asignen utilizando para ello el software de gestión de compras y almacén.</p>	<p>Reconocer e interpretar la información contenida en las fichas de especificación de productos. Adquirir destreza en el manejo de software de gestión de compras y almacén.</p> <p>Concienciarse sobre la importancia de la digitalización de la información.</p> <p>Fomentar el trabajo autónomo y la perseverancia en el logro de los objetivos asignados.</p>	Software de gestión de compras y almacén. Fichas de especificación de productos.	
A3 Actividad de enumeración de potenciales fuentes de suministro.	1	30 min.		X	<p>El profesor o la profesora presentará una ficha que los alumnos y las alumnas deberán completar con posibles fuentes de suministro de un establecimiento de hostelería. Asimismo, deberán indicar las ventajas e inconvenientes asociados a cada una de las fuentes.</p> <p>Finalmente, se realizará una puesta en común</p>	<p>Identificar las diferentes fuentes de suministro. Promover la participación en tareas de equipo. Desarrollar la confianza en uno mismo al aportar ideas y opiniones.</p>	Ficha-plantilla.	



					en torno a las diferentes fuentes de suministro y sus correspondientes ventajas e inconvenientes.		
A4-E2 Debate sobre la conveniencia o no de contar con uno o con varios proveedores para una misma línea de producto.	1	45 min.	X	<p>El profesor o la profesora presentará dos casos hipotéticos. En uno de ellos se describirá un restaurante que cuenta con un único proveedor para una línea de producto concreta y en el otro contarán con dos o más proveedores para la misma línea de producto.</p> <p>Tras una lectura de ambos casos se dejarán unos minutos para la reflexión individual del alumnado.</p> <p>Posteriormente, se les pedirá que indiquen cuál es el sistema más apropiado, en su opinión, y se realizarán dos grupos en base a su opinión.</p> <p>Estos dos grupos debatirán sobre las ventajas e inconvenientes de ambos sistemas, los cuales quedarán recogidos en un documento final elaborado por un alumno o alumna que se responsabilizará de recoger los puntos debatidos y las conclusiones acordadas.</p>	<p>Favorecer una actitud de reflexión crítica.</p> <p>Desarrollar la confianza en uno mismo al aportar opiniones personales.</p>	Documento descriptivo de los dos casos hipotéticos.	
A5 Explicación referente a los factores de selección de los proveedores.	2,5	15 min.	X	<p>El profesor o la profesora enumerará cuáles son los factores que se han de tener en cuenta al valorar la idoneidad o no de un determinado proveedor.</p> <p>Explicará los factores económicos (precio, descuentos, posibles gastos de transporte y/o embalaje...), factores de calidad (sistemas de calidad implantados, características técnicas, test sensoriales...) y factores de servicio (plazo</p>	Identificar los factores de selección a tener en cuenta en el proceso de selección de los proveedores.	Material de exposición (apuntes, libros, presentación Power Point o similar...)	



					de entrega, profesionalidad...) Asimismo, hará referencia a la obligatoriedad del cumplimiento de la normativa sanitaria española y europea por parte del proveedor.		
A6-E3 Actividad de valoración y selección de proveedores.	2, 5	1 h.		X	Se repartirán supuestos prácticos en los que el alumnado deberá indicar el o los proveedores más adecuados para distintos casos en los que se conoce el peso específico o la importancia relativa de los diferentes criterios de valoración. Se trabajará en parejas. Al final de la actividad el profesor o la profesora recogerá los resultados aportados por cada pareja para su corrección.	Adquirir destreza en la valoración objetiva de los proveedores. Favorecer una actitud de reflexión. Desarrollar la confianza en uno mismo al aportar opiniones personales. Concienciarse sobre la importancia de una selección correcta de los proveedores.	Ficha con los ejercicios prácticos a desarrollar.
A7 Actividad de toma de contacto con distintos proveedores.	1, 2	1 h.	X	X	Se desarrollará una actividad para que el alumnado establezca contacto con distintos proveedores. A continuación se proponen dos opciones: - Visita a las instalaciones de uno o varios proveedores (mercado mayorista, central de compras...) - Charla-coloquio con diferentes proveedores de materias primas que acudirán a la escuela para dar a conocer detalles de la relación proveedor-cliente. Se recomienda aprovechar esta actividad para ver la parte relativa a la negociación con proveedores (descuentos, plazos y modos de pago, gastos extra...)	Fomentar la toma de contacto con los proveedores. Familiarizarse con el lenguaje habitual en los procesos de negociación con los proveedores.	Documento con información relativa a los elementos de negociación.



					Al finalizar la actividad, el profesor o la profesora entregará al alumnado un documento con información relativa a los elementos de negociación.		
A8-E4 Elaboración de ficheros de proveedores.	1	1 h.		X	<p>El profesor o la profesora presentará un modelo de ficha de proveedor y, posteriormente, el alumnado irá rellenando las fichas para distintos proveedores.</p> <p>Se utilizará el software de gestión de compras y almacén de la escuela, pudiendo hacer uso de la parte real o del simulador.</p>	<p>Reconocer e interpretar la información contenida en las fichas de proveedores.</p> <p>Adquirir destreza en el manejo de software de gestión de compras y almacén.</p> <p>Concienciarse sobre la importancia de la digitalización de la información.</p> <p>Fomentar el trabajo autónomo y la perseverancia en el logro de los objetivos asignados.</p>	<p>Software de gestión de compras y almacén.</p> <p>Fichas de proveedores.</p>
E5 Prueba específica de evaluación.	Todos	15 min.		X	Se realizará una prueba en la que se especificarán con claridad los criterios de corrección.	Conocer el nivel de logro alcanzado por el alumnado en relación a los objetivos de aprendizaje de la unidad didáctica.	<p>Prueba.</p> <p>Plantilla de corrección.</p>
OBSERVACIONES							
<ul style="list-style-type: none"> La actividad A1 se ha diseñado con el fin de presentar la unidad didáctica y relacionarla con las unidades 8, 9 y 10. 							



Unidad didáctica nº. 8: PLANIFICACIÓN Y CONTROL DE LOS PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO		Duración: 12 horas			
<p>RA 1: Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones. RA2: Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>Objetivos de aprendizaje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar las necesidades de aprovisionamiento. 2. Reconocer y cumplimentar los documentos relacionados con los procesos de aprovisionamiento. 3. Reconocer las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas. 4. Evitar el consumo innecesario de recursos. 					
CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Identificación de las diferentes categorías y presentaciones comerciales de alimentos y materias primas. • Determinación de las necesidades de aprovisionamiento. • Cumplimentación de los documentos relacionados con la función de aprovisionamiento. • Realización del aprovisionamiento evitando el consumo innecesario de recursos. • Emisión y seguimiento del estado de los pedidos. 	X	X X X X		
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Materias primas en restauración. Conservación y caducidad. • Documentos relacionados con la función de aprovisionamiento. 	X	X		
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> • Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando el esfuerzo individual al requerido por el grupo. • Actitud de confianza en uno mismo en el desarrollo de la tareas asignadas. • Compromiso ético con la minimización en el consumo de recursos. 	X X	X		



ACTIVIDAD					METODOLOGÍA		RECURSOS
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. implicad	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr	Al			
A1 Explicación de la función de aprovisionamiento y del ciclo de compras.	1, 2, 4	15 min.	X		El profesor o la profesora presentará la definición de aprovisionamiento y, a continuación, explicará las distintas fases y funciones que lo constituyen, los documentos asociados y los departamentos y cargos involucrados en cada etapa.	Presentar la unidad didáctica y relacionarla con las unidades didácticas posteriores. Adquirir una idea global de la función de aprovisionamiento y relacionarla con las etapas posteriores de recepción de géneros y gestión del almacén.	Diagrama explicativo del ciclo de compras.
A2-E1 Prácticas de determinación de las necesidades de aprovisionamiento ante supuestos reales o simulados.	Todos	4 h.	X	X	El profesor o la profesora explicará los factores que se han de tener en cuenta al determinar las necesidades de aprovisionamiento (stocks disponibles, stock mínimo-máximo, oferta gastronómica, previsión de clientes, capacidad del almacén, capacidad y política financiera del establecimiento hostelero, caducidad de los productos...) A continuación, y ante casos supuestos o reales, el alumnado determinará las necesidades de aprovisionamiento utilizando para ello software de gestión de compras y almacén. Primeramente, se realizarán un par de ejercicios guiados por el profesor o la profesora. Sería conveniente que esta actividad fuese realizada de manera individual por el alumnado para que todos y todas adquieran la destreza necesaria.	Reconocer e interpretar la información contenida en la documentación que se les proporcione. Adquirir destreza en el manejo de software de gestión de compras y almacén y en la determinación de necesidades de aprovisionamiento. Concienciarse sobre la importancia de la digitalización de la información. Fomentar el trabajo autónomo y la perseverancia en el logro de los objetivos asignados. Concienciarse sobre la importancia de una adecuada relación con los distintos departamentos o áreas de un establecimiento hostelero.	Software de gestión de compras y almacén. Documentación necesaria para la resolución de casos (ficha de especificación de productos, ficha de artículo, fichero de proveedores, ofertas gastronómicas, libro de reservas...)
A3-E2 Actividad de interpretación y/o cumplimentación de los	2	2 h.	X	X	El profesor o la profesora presentará los distintos documentos relacionados con la función de aprovisionamiento detallando su	Reconocer e interpretar la información contenida en la documentación que se les proporcione. Adquirir destreza en el manejo de software de	Software de gestión de compras y almacén. Documentación necesaria



documentos relacionados con la función de aprovisionamiento.				<p>función, información que contienen, fases o etapas en las que se crean y/o consultan, cargo y/o departamento responsable de su gestión...</p> <p>A continuación, y ante casos supuestos o reales, el alumnado realizará distintas operaciones de aprovisionamiento en las que deberá consultar y/o cumplimentar los documentos descritos.</p> <p>Se utilizará software de gestión de compras y almacén. Primeramente, se realizarán un par de ejercicios guiados por el profesor o la profesora. Es necesario que todos los alumnos y alumnas desarrollen la destreza necesaria para poder realizar esta práctica de forma autónoma.</p>	<p>gestión de compras y almacén y en la cumplimentación y gestión de los documentos presentados en esta actividad.</p> <p>Concienciarse sobre la importancia de la digitalización de la información.</p> <p>Fomentar el trabajo autónomo y la perseverancia en el logro de los objetivos asignados.</p>	<p>para el desarrollo de las actividades prácticas propuestas (bono de pedidos, ficheros de artículos, lista de precios de mercado...)</p>
A4-E3 Realización de prácticas de emisión de pedidos.	Todos	3 h.	X	<p>Los alumnos y las alumnas realizarán pedidos, ante casos supuestos o reales, utilizando para ello todos los documentos necesarios, los cuales ya han sido presentados en las actividades anteriores.</p> <p>La emisión de pedidos quedará reflejada en los correspondientes bonos de pedido. Para realizar estas prácticas se hará uso de software de gestión de compras y almacén y sería conveniente realizar prácticas reales aprovechando el sistema de producción-servicio de la escuela.</p> <p>Primeramente, se realizarán un par de ejercicios guiados por el profesor o la profesora. Es necesario que todos los alumnos y alumnas desarrollen la destreza necesaria para poder</p>	<p>Reconocer e interpretar la información contenida en la documentación que se les proporcione.</p> <p>Adquirir destreza en el manejo de software de gestión de compras y almacén y en la cumplimentación de los bonos de pedido.</p> <p>Concienciarse sobre la importancia de la digitalización de la información.</p> <p>Fomentar el trabajo autónomo y la perseverancia en el logro de los objetivos asignados.</p> <p>Concienciarse sobre la importancia de una adecuada relación con los distintos departamentos o áreas de un establecimiento hostelero.</p>	<p>Software de gestión de compras y almacén. Documentación necesaria para el desarrollo de las actividades prácticas propuestas.</p>

					realizar esta práctica de forma autónoma.		
A5-E4 Realización de prácticas de seguimiento de pedidos.	2	1 h. 30 min.		X	<p>Dando continuidad a la actividad A4-E3, los alumnos y las alumnas realizarán el seguimiento del estado de los pedidos.</p> <p>Para realizar estas prácticas se hará uso de software de gestión de compras y almacén y sería conveniente realizar prácticas reales aprovechando el sistema de producción-servicio de la escuela.</p> <p>Primeramente, se realizarán un par de ejercicios guiados por el profesor o la profesora.</p> <p>Es necesario que todos los alumnos y alumnas desarrollen la destreza necesaria para poder realizar esta práctica de forma autónoma.</p>	<p>Reconocer e interpretar la información contenida en la documentación que se les proporcione. Adquirir destreza en el manejo de software de gestión de compras y almacén y en el seguimiento de los pedidos.</p> <p>Concienciarse sobre la importancia de la digitalización de la información.</p> <p>Fomentar el trabajo autónomo y la perseverancia en el logro de los objetivos asignados.</p> <p>Fomentar la relación con los proveedores para conocer el estado de los pedidos realizados.</p>	<p>Software de gestión de compras y almacén. Documentación necesaria para el desarrollo de las actividades prácticas propuestas.</p>
A6 Visita a una empresa de catering o a un establecimiento hostelero.	1, 2, 4	1 h.		X	<p>Se realizará una visita a una empresa de catering o a un establecimiento hostelero.</p> <p>El objetivo será observar cómo se desarrolla la función de compras en un establecimiento en el que cuentan con un departamento de compras y con unas funciones y responsabilidades asociadas al aprovisionamiento claramente diferenciadas.</p> <p>Se tratará de conocer el ciclo de compras en dichas empresas y la gestión y control informático que realizan sobre las funciones de aprovisionamiento.</p> <p>Observación:</p>	<p>Conocer cómo se desarrolla la función de aprovisionamiento en una empresa del sector.</p>	<p>Empresa de catering o establecimiento hostelero.</p>



					- ver actividad A8 de la unidad didáctica 10.		
E5 Prueba específica de evaluación.	Todos	15 min.		X	Se realizará una prueba en la que se especificarán con claridad los criterios de corrección.	Conocer el nivel de logro alcanzado por el alumnado en relación a los objetivos de aprendizaje de la unidad didáctica.	Prueba. Plantilla de corrección.
OBSERVACIONES							
<ul style="list-style-type: none"> Al desarrollar las actividades A2-E1, A3-E2, A4-E3 y A5-E4 el profesor o la profesora realizará la valoración individual en el desempeño de las mismas una vez que el alumnado haya contado con el tiempo suficiente para adquirir las habilidades y destrezas necesarias. Se deberá diseñar una plantilla de corrección en la que se incluirán los objetivos mínimos que se deben alcanzar y los criterios de evaluación. 							



Unidad didáctica nº. 9: RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS		Duración: 10 horas			
<p>RA2: Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>Objetivos de aprendizaje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Describir y caracterizar las operaciones necesarias para recepcionar materias primas en cocina. 2. Identificar los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario. 3. Interpretar el etiquetado de los productos. 4. Comprobar la coincidencia de cantidad y calidad entre lo solicitado y lo recibido. 5. Verificar el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras. 6. Verificar el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas. 7. Reconocer y formalizar los documentos relacionados con los procesos de recepción. 8. Evitar el consumo innecesario de recursos y controlar la recogida de residuos. 9. Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. 					
CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Organización y control de las fases y procedimientos para la recepción de materias primas. • Ejecución del control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario de las materias primas. • Interpretación del etiquetado de los productos. • Verificación del cumplimiento de la petición de compra (coincidencia en cantidad y calidad entre lo recibido y lo solicitado, cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente a embalaje, transporte, temperatura...) • Interpretación, formalización y tramitación de los documentos relacionados con la recepción. • Realización de todas las operaciones de recepción de materias primas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. • Ejecución del control de la recogida de residuos. 		X X X X X X X		
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Los procesos de recepción de materias primas: fases, funciones y características. • Equipos, maquinaria e instrumentos asociados a los procesos de recepción. • Documentos relacionados con las operaciones de recepción. • El transporte de mercancías perecederas. Normativa. Acuerdo sobre el Transporte Internacional de Mercancías Perecederas (ATP). 		X X X X		



ACTITUDINALES		<ul style="list-style-type: none"> • Compromiso ético con los valores de conservación y defensa del patrimonio medio-ambiental. • Valoración del orden y limpieza durante el proceso de recepción. 					X	X	
ACTIVIDAD				METODOLOGÍA				RECURSOS	
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. implicad	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer		
			Pr	Al					
A1 Explicación de la función de recepción de géneros.	1, 7	45 min.	X		El profesor o la profesora presentará la definición de recepción de géneros y, a continuación, explicará las distintas fases y funciones que lo constituyen, los documentos asociados y los departamentos y cargos involucrados en cada etapa.	Presentar la unidad didáctica y relacionarla con el resto de unidades. Adquirir una idea global de la función de recepción y relacionarla con las etapas anteriores y posteriores.	Diagrama explicativo del proceso de recepción.		
A2 Visita a la zona de recepción de géneros existente en la escuela.	1, 2, 7, 9	2 h.	X	X	<p>Se visitará la zona de recepción existente en la escuela para conocer la distribución y características de las distintas áreas, las tareas y funciones que se realizan en las mismas, el equipamiento disponible, los instrumentos y equipos de medición y control existentes y su funcionamiento, el registro de los documentos asociados al proceso de recepción...</p> <p>Al finalizar la visita el profesor o la profesora repartirá un documento-resumen con los requisitos de obligado cumplimiento de las instalaciones de recepción desde el punto de vista higiénico-sanitario así como las líneas generales de la normativa sobre el transporte de mercancías perecederas.</p>	<p>Conocer las instalaciones y el equipamiento de la escuela destinados al proceso de recepción.</p> <p>Conocer el funcionamiento de los distintos equipos e instrumentos de medición y control.</p> <p>Adquirir una visión global del modo en que se realiza la recepción en la escuela.</p> <p>Reconocer las normas de obligado cumplimiento en materia de seguridad e higiene y transporte.</p>	<p>Zona de recepción de géneros existente en la escuela.</p> <p>Documento con la normativa higiénico-sanitaria y de transporte.</p>		
A3-E1 Realización de ejercicios de valoración de la idoneidad o no, de diferentes instalaciones	1, 2, 9	-		X	El profesor o la profesora repartirá fichas con distintos planos de instalaciones de recepción. El alumno o la alumna deberá valorar la	Reconocer y aplicar la normativa higiénico-sanitaria que afecta a las instalaciones de recepción de géneros.	Fichas de ejercicios. Plantilla de corrección.		



de recepción.				<p>idoneidad o no de cada una de las instalaciones teniendo en cuenta las explicaciones dadas en la actividad A2 y la normativa higiénico-sanitaria. Esta actividad la realizarán fuera de las horas de clase y dentro del plazo estipulado.</p> <p>Posteriormente, deberán entregar los resultados al profesor o la profesora para su corrección.</p>	<p>Fomentar el trabajo autónomo.</p> <p>Desarrollar una actitud responsable ante la realización de las tareas asignadas en el plazo propuesto.</p>	
<p>A4-E2 Prácticas reales de inspección-control y aceptación-rechazo de géneros recibidos.</p>	Todos	4 h.		<p>X</p> <p>Los alumnos y las alumnas realizarán la inspección-control de los géneros recibidos. Para ello deberán leer e interpretar el etiquetado de los productos y el albarán, utilizar los equipos de medición y control apropiados (báscula, balanza, termómetro, calibre...) y comprobar la correspondencia de los géneros recibidos con la orden de pedido emitida.</p> <p>Al mismo tiempo, rellenarán los documentos requeridos (documentos de control higiénico sanitario, parte diario de compras...)</p> <p>Procederán a la aceptación y/o rechazo de los géneros recibidos, según sea el caso y tramitarán y/o archivarán los documentos correspondientes.</p> <p>Para realizar estas prácticas se hará uso de software de gestión de compras y almacén. Primeramente, se realizarán un par de ejercicios guiados por el profesor o la profesora.</p> <p>Es necesario que todos los alumnos y alumnas desarrollen la destreza necesaria para poder realizar esta práctica de forma autónoma.</p>	<p>Reconocer e interpretar la información contenida en la documentación que se les proporcione.</p> <p>Adquirir destreza en el manejo de software de gestión de compras y almacén y en la cumplimentación de los documentos correspondientes.</p> <p>Concienciarse sobre la importancia de la digitalización de la información.</p> <p>Fomentar el trabajo en equipo y la perseverancia en el logro de los objetivos asignados.</p>	<p>Software de gestión de compras y almacén.</p> <p>Documentación necesaria para el desarrollo de las actividades prácticas propuestas.</p>



A5-E3 Prácticas simuladas de recepción de materias primas.	1, 3, 4, 5, 6, 7	3 h		X	<p>El profesor o la profesora diseñará actividades que abarquen diferentes etapas del proceso de recepción para que el alumnado vaya desarrollándolas utilizando el simulador del programa informático con el que se cuenta.</p> <p>En los casos propuestos se introducirán las diferentes casuísticas posibles (géneros en mal estado, incumplimiento por parte del proveedor de las condiciones acordadas en lo relativo a las características de las materias primas...)</p>	<p>Desarrollar la capacidad de reacción ante imprevistos.</p> <p>Desarrollar la gestión y control del proceso de recepción en su globalidad.</p> <p>Adquirir destreza en el manejo de programas de gestión y control de compras y almacén.</p>	<p>Descripción de los casos simulados.</p> <p>Programa de gestión y control de compras y almacén.</p> <p>Documentos asociados al proceso.</p>
E4 Prueba específica de evaluación.	Todos	15 min.		X	<p>Se realizará una prueba en la que se especificarán con claridad los criterios de corrección.</p>	<p>Conocer el nivel de logro alcanzado por el alumnado en relación a los objetivos de aprendizaje de la unidad didáctica.</p>	<p>Prueba.</p> <p>Plantilla de corrección.</p>

OBSERVACIONES

- Al desarrollar las actividades A4-E2 y A5-E3 el profesor o la profesora realizará la valoración individual en el desempeño de las mismas una vez que el alumnado haya contado con el tiempo suficiente para adquirir las habilidades y destrezas necesarias. Se deberá diseñar una plantilla de corrección en la que se incluirán los objetivos mínimos que se deben alcanzar y los criterios de evaluación. Otra opción sería realizar dicha valoración de procedimientos al final de la unidad didáctica.



Unidad didáctica nº. 10: GESTIÓN Y CONTROL DEL ALMACÉN, DEL ECONOMATO Y DE LA BODEGA		Duración: 9 horas			
<p>RA3: Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación. RA4: Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.</p> <p>Objetivos de aprendizaje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Describir y caracterizar los lugares para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros. 2. Determinar los métodos de conservación idóneos para las materias primas. 3. Determinar las temperaturas y los envases adecuados para la conservación de los géneros hasta el momento de su uso. 4. Colocar las materias primas en función de la prioridad en su consumo. 5. Identificar los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor y su control. 6. Mantener el almacén, el economato y la bodega en condiciones de orden y limpieza. 7. Evitar el consumo innecesario de recursos y controlar la recogida de residuos. 8. Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. 					
CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Identificación de los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor y su control. • Clasificación y distribución de las mercancías en función de sus necesidades de conservación, almacenamiento y consumo. • Distribución y colocación de las materias primas en función de la prioridad en su consumo y garantizando la calidad y seguridad higiénico-sanitaria. • Realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. 			X X X	X
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos perecederos, no perecederos y otros suministros. Concepto y características. • Lugares para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros. Tipos y características: almacén, economato y bodega. • Métodos de conservación de las materias primas. Temperaturas de conservación y envases para el almacenamiento. 			X X X	



ACTIVIDAD		METODOLOGÍA			RECURSOS		
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. implicad	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr	Al			
<p>ACTITUDINALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valoración del orden y limpieza durante el proceso de almacenamiento. • Actitud ordenada y metódica durante la realización de las tareas y perseverancia ante las dificultades. 							
A1 Explicación del proceso de almacenamiento de géneros.	1	15 min.	X		El profesor o la profesora explicará el proceso de almacenamiento, las distintas fases y funciones que lo constituyen, los documentos asociados y los departamentos y cargos involucrados en cada etapa.	Presentar la unidad didáctica y relacionarla con las unidades 11 y 12. Adquirir una idea global del proceso de almacenamiento.	Diagrama explicativo del proceso de almacenamiento.
A2-E1 Estudio y puesta en común de dos sistemas de almacén totalmente opuestos.	1	30 min.		X	<p>El profesor o la profesora presentará dos casos hipotéticos de sistemas de almacén para empresas con un nivel de actividad similar. En uno de ellos la cantidad de artículos almacenados será importante pues se tratará de conseguir ventajas económicas por compras a gran escala. En el otro la política seguida será la de comprar según se vayan necesitando los géneros.</p> <p>Tras la lectura de ambos casos, el alumnado reflexionará en grupos pequeños sobre las ventajas e inconvenientes de cada uno de los sistemas.</p> <p>Finalmente, se hará una puesta en común de las reflexiones de cada grupo.</p>	<p>Reflexionar sobre los costes asociados a los distintos sistemas de almacén.</p> <p>Fomentar la reflexión sobre temas relacionados con el módulo.</p> <p>Incentivar la participación y aportación de ideas en la discusión de casos en grupo.</p> <p>Fomentar el respeto hacia las ideas y opiniones del resto de compañeros y compañeras.</p> <p>Desarrollar la capacidad de hablar correctamente en público.</p>	Ficha con la descripción de los dos sistemas de almacén.
A3 Exposición sobre las distintas zonas de	1	1 h.	X		El profesor o la profesora presentará las distintas zonas de almacenamiento tanto de	Identificar las distintas zonas de almacenamiento en un establecimiento hostelero y el equipamiento	Material de exposición (apuntes, libros,



almacenamiento.					<p>materias primas como de otros suministros (almacenes generales, economato, bodega...) indicando el equipamiento existente en cada zona (estanterías, cámaras...)</p> <p>Se observarán distintos tipos de distribución en planta asociados a empresas hosteleras con niveles productivos diferentes y se darán pautas para optimizar la utilización de los espacios disponibles.</p> <p>En todo momento se hará referencia a las instalaciones de la escuela conocidas ya por el alumnado.</p>	<p>asociado.</p> <p>Discernir la idoneidad o no de un diseño de almacén determinado asociado a un establecimiento concreto.</p>	<p>presentación Power Point o similar...)</p>
A4 Exposición referente a la normativa higiénico-sanitaria de las zonas de almacén.	6, 8	1 h.	X		<p>El profesor o la profesora explicará la normativa que afecta a las instalaciones de almacén.</p>	<p>Conocer la normativa vigente.</p>	<p>Material de exposición (apuntes, libros, presentación Power Point o similar...)</p>
A5-E2 Actividad de identificación de las necesidades de conservación de los alimentos y bebidas.	2, 3, 7	-		X	<p>Se repartirá un ejercicio tipo test con diversas cuestiones relativas a los alimentos y bebidas y sus correspondientes modos y temperaturas de conservación, la diferencia entre caducidad y consumo preferente...</p> <p>Esta actividad se realizará fuera de las horas de clase y el alumnado realizará una auto corrección.</p> <p>Esta actividad servirá de recordatorio de las seis primeras unidades, pues este tema se habrá visto en cada una de ellas.</p>	<p>Recordar aspectos relacionados con la conservación de los alimentos y bebidas desarrollados en las seis primeras unidades didácticas (alimentos perecederos y no perecederos, condiciones de conservación de los distintos géneros...)</p>	<p>Ejercicio tipo test. Plantilla de autocorrección.</p>



<p>A6 Observación de distintos envases y materiales utilizados para la contención, protección e identificación de los géneros almacenados.</p>	3, 6, 8	1 h.	X	X	<p>El profesor o la profesora repartirá una ficha con una relación de envases y materiales utilizados en los almacenes para contener, identificar, conservar y proteger los géneros. Asimismo, se indicará la simbología utilizada en envases y embalajes así como su significado (simbología relacionada con el contenido, manipulación, apilamiento...)</p> <p>Posteriormente, se observarán los sistemas existentes en la escuela y se explicará el sistema de identificación interna de géneros utilizado.</p>	<p>Identificar los distintos elementos de contención e identificación. Reconocer la simbología de envases y embalaje.</p>	<p>Ficha con la relación de envases y materiales de contención e identificación utilizados en los almacenes. Simbología de envases y embalajes. Envases y materiales de contención, protección e identificación utilizados en la escuela.</p>
<p>A7-E3 Práctica autónoma relativa a la distribución de géneros en las correspondientes áreas de almacenamiento.</p>	Todos	5 h.		X	<p>Los alumnos y las alumnas primeramente tendrán que identificar los géneros que se han de entregar directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor. Realizarán la distribución del resto de los géneros recibidos. Para ello deberán tener en cuenta la tipología de los productos y en función de la misma deberán ubicarlos donde corresponda teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.</p> <p>Previamente, los ubicarán en los envases apropiados (en caso necesario) y los señalarán adecuadamente.</p> <p>Asimismo, deberán realizar una recogida selectiva y control de los residuos generados (material de embalaje).</p> <p>Por otro lado, rellenarán los documentos requeridos.</p>	<p>Reconocer las distintas zonas de almacenamiento y los géneros que han de ubicarse en las mismas.</p> <p>Adquirir destreza en el manejo de software de gestión de compras y almacén y en la cumplimentación y gestión de los documentos correspondientes.</p> <p>Concienciarse sobre la importancia de la digitalización de la información.</p> <p>Fomentar el trabajo en equipo y la perseverancia en el logro de los objetivos asignados.</p>	<p>Software de gestión de compras y almacén. Documentación necesaria para el desarrollo de las actividades prácticas propuestas.</p>



					<p>Es necesario que todos los alumnos y alumnas desarrollen la destreza necesaria para poder realizar esta práctica de forma autónoma.</p> <p>Observación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la necesidad de cumplimentar o no documentos dependerá del sistema de gestión de compras y almacén con el que se cuente. Si se tiene un software apropiado habrá que indicarles que al rellenar el parte diario de compras, las distintas entradas quedan registradas en otros documentos por estar las distintas fichas, documentos o archivos interrelacionados. 		
A8 Visita a una empresa de catering o a un establecimiento hostelero.	Todos	-		X	<p>Se realizará una visita a una empresa de catering o a un establecimiento hostelero. El objetivo será conocer el sistema de almacén de que dispongan y cómo realizan su control.</p>	Conocer cómo se desarrolla la función de control de almacén en una empresa del sector.	Empresa de catering o establecimiento hostelero.
E4 Prueba específica de evaluación.	Todos	15 min.		X	<p>Se realizará una prueba en la que se especificarán con claridad los criterios de corrección.</p>	Conocer el nivel de logro alcanzado por el alumnado en relación a los objetivos de aprendizaje de la unidad didáctica.	Prueba. Plantilla de corrección.
OBSERVACIONES							
<ul style="list-style-type: none"> • En la actividad A7-E3 se deberán presentar los diferentes sistemas de identificación-codificación de los artículos independientemente del modo que se utilice en la escuela. • Al desarrollar la actividad A7-E3 el profesor o la profesora realizará la valoración individual en el desempeño de la misma una vez que el alumnado haya contado con el tiempo suficiente para adquirir las habilidades y destrezas necesarias. Se deberá diseñar una plantilla de corrección en la que se incluirán los objetivos mínimos que se deben alcanzar y los criterios de evaluación. Otra opción sería realizar dicha valoración de procedimientos al final de la unidad didáctica. 							



Unidad didáctica nº. 11: CONTROL DE CONSUMOS Y EXISTENCIAS		Duración: 12 horas			
<p>RA4: Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.</p> <p>Objetivos de aprendizaje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Describir el concepto de control de existencias en restauración. 2. Caracterizar los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén, su control, la documentación asociada y las relaciones interdepartamentales entre los departamentos involucrados. 3. Efectuar rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias. 4. Calcular el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración. 5. Utilizar aplicaciones informáticas para el control de consumos y existencias en economato. 					
CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Gestión de los stocks (punto de pedido, stock operativo, stock de seguridad, stock máximo-mínimo...) • Control de los consumos y existencias en restauración. Interpretación, formalización y tramitación de los documentos relacionados. • Solicitud de pedidos y retirada de géneros del almacén, economato y bodega. Formalización de la documentación. • Cálculo del consumo teórico y real, mermas, pérdidas y roturas. • Utilización de aplicaciones informáticas de control de consumos y existencias en economato y bodega. 				X X X X X
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimientos de control y documentos asociados. • La rotación de géneros: concepto, función y procedimiento. 				X X
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> • Reconocimiento del potencial de las nuevas tecnologías como elementos de apoyo. 				X



ACTIVIDAD					METODOLOGÍA		RECURSOS
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. implicad	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr	Al			
A1 Explicación del proceso de control de consumos y existencias.	1	15 min.	X		El profesor o la profesora explicará el proceso de control de consumos y existencias, las distintas fases y funciones que lo constituyen y los documentos asociados.	Presentar la unidad didáctica y adquirir una idea global del proceso.	Diagrama explicativo del proceso de control de consumos y existencias.
A2 Exposición referente al concepto de stocks o existencias y su necesidad.	1	30 min.	X		El profesor o la profesora enumerará las razones que hacen necesaria la existencia de los stocks de artículos. Posteriormente, definirá los distintos tipos de stocks (operativo o normal, mínimo, máximo, de seguridad...) utilizando casos reales para ello.	Reconocer los distintos tipos de stock y su función.	Material de exposición (apuntes, libros, presentación Power Point o similar...)
A3-E1 Actividad de clasificación de distintos artículos en stock en diferentes categorías en función del método ABC.	1	1 h. 30 min.	X	X	El profesor o la profesora presentará, brevemente, los fundamentos del método ABC de clasificación de artículos (criterios de clasificación, niveles de control de stock asociados...) A continuación, el alumnado, por parejas, clasificará distintos artículos ante casos supuestos o reales. Finalmente, se realizará una puesta en común de los resultados.	Reconocer y aplicar el método ABC de clasificación de artículos.	Material de exposición (apuntes, libros, presentación Power Point o similar...) Ficha con las actividades a realizar.
A4 Explicación referente a la constitución del stock, su gestión y rotación.	1, 3	2 h.	X		El profesor o la profesora explicará diversos elementos en relación con la determinación-cálculo de los stocks, su gestión y su rotación. Se explicarán conceptos como: la estructura y	Identificar diversos conceptos en relación con los stocks y adquirir los conocimientos necesarios para tomar decisiones en relación a la determinación, gestión y rotación de los stocks.	Material de exposición (apuntes, libros, presentación Power Point o similar...)



					<p>tamaño del stock, el punto de pedido, el nivel de rotación de stocks, el periodo medio de maduración...</p> <p>Al mismo tiempo, relacionará todos estos conceptos con el nivel de servicio ofrecido al cliente, la previsión de ventas, los costes de la gestión de stocks y los plazos de entrega del proveedor entre otros. Se utilizarán ejemplos prácticos como material de apoyo de la exposición.</p>		
A5-E2 Prácticas autónomas de determinación de los niveles de stock ante casos simulados o reales.	1, 3	2 h.		X	<p>El alumnado determinará los niveles de stock necesarios ante casos supuestos o reales, así como los puntos de pedido óptimos.</p>	<p>Adquirir la habilidad y destreza necesaria para analizar la información disponible y en base a la misma tomar decisiones en relación a la determinación, gestión y rotación de los stocks.</p>	<p>Ficha con las actividades a realizar.</p>
A6 Presentación del procedimiento de solicitud interna de artículos a almacén y su control.	2, 5	30 min.	X		<p>El profesor o la profesora explicará el procedimiento de solicitud interna de artículos a almacén, así como su control. Se basará para ello en el sistema que se sigue en la escuela realizando las aclaraciones oportunas respecto a posibles variaciones que se puedan encontrar en otros establecimientos hosteleros.</p> <p>Al mismo tiempo, presentará los documentos relacionados con esta etapa identificando la información que contienen y las personas responsables de su cumplimentación, verificación y aceptación. Será importante hacer hincapié en la importancia de las relaciones interdepartamentales.</p>	<p>Reconocer el proceso de solicitud interna de artículos a almacén y su control.</p> <p>Reconocer la importancia de unas correctas relaciones interdepartamentales.</p>	<p>Material de exposición (apuntes, presentación Power Point o similar...) Vales de pedidos. Software de gestión de almacén.</p>
A7-E3 Prácticas autónomas de recepción de solicitudes	2, 4, 5	3 h.		X	<p>El alumnado realizará prácticas de forma autónoma en relación con la solicitud interna de</p>	<p>Adquirir la habilidad y destreza necesaria para controlar los procesos de solicitud interna de</p>	<p>Vales de pedidos. Software de gestión de</p>



internas de artículos, verificación de las mismas y control de su preparación y emisión.					<p>géneros.</p> <p>En primer lugar, recogerá los vales de pedidos, comprobará la corrección de los mismos (forma, horario, firma autorizada...) y en caso de aceptación, controlará las etapas posteriores de preparación del pedido y entrega al departamento solicitante. Al mismo tiempo, realizará las anotaciones pertinentes en los documentos necesarios.</p>	<p>géneros a almacén.</p> <p>Utilizar correctamente la aplicación informática de gestión de almacén.</p>	almacén.
A8-E4 Actividad de diseño de un procedimiento de control periódico de los artículos en stock.	1, 4, 5	2 h.		X	<p>El alumnado diseñará el procedimiento de control periódico de los artículos en stock, estableciendo la periodicidad del control, personas responsables, tareas a realizar, documentos asociados...</p> <p>El nivel de control que se persigue en esta actividad es el referente a la verificación del estado de los artículos, caducidades, roturas y/o deterioros...</p>	Identificar las funciones a desarrollar en los controles periódicos del almacén y proceder a su ejecución y control.	Software de gestión de almacén.
E5 Prueba específica de evaluación.	Todos	15 min.		X	Se realizará una prueba en la que se especificarán con claridad los criterios de corrección.	Conocer el nivel de logro alcanzado por el alumnado en relación a los objetivos de aprendizaje de la unidad didáctica.	Prueba. Plantilla de corrección.

OBSERVACIONES

- Al desarrollar las actividades A7-E3 y A8-E4 el profesor o la profesora realizará la valoración individual de cada alumno o alumna en el desempeño de las mismas, una vez que el alumnado haya contado con el tiempo suficiente para adquirir las habilidades y destrezas necesarias. Se deberá diseñar una plantilla de corrección en la que se incluirán los objetivos mínimos que se deben alcanzar y los criterios de evaluación. Otra opción sería realizar dicha valoración de procedimientos al final de la unidad didáctica.

Unidad didáctica nº. 12: REALIZACIÓN Y CONTROL DE INVENTARIOS		Duración: 11 horas			
<p>RA4: Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.</p> <p>Objetivos de aprendizaje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Describir el concepto de control de existencias en restauración. 2. Realizar diversos tipos de inventarios y describir su función e importancia en el control de consumos y existencias. 3. Calcular el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración. 4. Utilizar aplicaciones informáticas para el control de consumos y existencias en economato. 					
CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Control de los consumos y existencias en restauración. Interpretación, formalización y tramitación de los documentos relacionados. • Cálculo de consumo teórico y real, mermas, pérdidas y roturas. • Valoración de las existencias del economato, bodega y almacén (FIFO, PMP...) • Utilización de aplicaciones informáticas de control de consumos y existencias en economato y bodega. 				X X X X
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimientos de control y documentos asociados. • Inventarios físicos e inventarios permanentes. Concepto y características. 				X X
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> • Reconocimiento del potencial de las nuevas tecnologías como elementos de apoyo. 				X



ACTIVIDAD				METODOLOGÍA		RECURSOS	
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. implicad	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr	Al			
A1 Explicación del concepto de inventario.	1	15 min	X		El profesor o la profesora dará una explicación general sobre el concepto de inventario, tipos de inventarios, objetivos que persiguen y la importancia de la relación con los departamentos comercial y administrativo.	Conocer la necesidad de la realización de inventarios y la función que cumplen. Ubicar la realización y control de inventarios dentro de la estructura departamental de un establecimiento hostelero.	Material de exposición (apuntes, presentación Power Point o similar...)
A2 Actividad de identificación de distintos tipos de inventarios.	2, 3, 4	2 h.	X		El profesor o la profesora presentará los distintos tipos de inventarios: relevé de cocina, inventario permanente e inventario físico (final o rotativo). Expondrá los siguientes elementos en relación a cada uno de ellos: información que contienen, responsable de cumplimentación, cuándo y cómo se deben rellenar... Conviene resaltar la necesidad de establecer distintos niveles de control, más o menos exhaustivos, para los distintos artículos en función de diferentes criterios de clasificación. Se explicarán los conceptos de inventario general y parcial. (Hacer recordar al alumnado el método ABC, visto en la UD 11). Independientemente del modo en que se realice el inventario en la escuela, conviene explicar ambos sistemas (inspección ocular y grabación de datos).	Identificar y reconocer los distintos tipos de inventarios. Interpretar la información que contienen.	Material de exposición (apuntes, presentación Power Point o similar...) Ejemplos de inventarios. Software de gestión de almacén.
A3 Exposición sobre los distintos métodos de	2, 4	1 h. 30	X		El profesor o la profesora explicará los distintos métodos de valoración económica de los	Conocer el modo de realización de las valoraciones de las salidas de artículos del	Material de exposición (apuntes, presentación

valoración de las salidas de artículos del almacén.		min.			artículos (FIFO, PMP...)	almacén utilizando distintos métodos.	Power Point o similar...) Ejemplos de inventarios. Software de gestión de almacén.
A4-E1 Realización de ejercicios de valoración de salidas de artículos del almacén utilizando distintos métodos.	2	3 h.		X	El alumnado, individualmente, resolverá distintos casos utilizando los métodos explicados en la actividad A3. El profesor o la profesora recogerá todos los casos resueltos para su corrección, si bien a medida que los van realizando en clase irá valorando la destreza de cada alumno y alumna.	Adquirir destreza en la aplicación de los diferentes métodos de valoración.	Fichas de ejercicios.
A5-E2 Prácticas autónomas de realización y control de inventarios.	2, 3, 4	4 h.		X	El alumnado, por grupos, realizará prácticas de realización y control de distintos tipos de inventarios, la armonización entre los mismos, el registro documental de datos y su archivo...	Adquirir habilidad y destreza en la realización y control de inventarios. Fomentar el trabajo en grupo. Incentivar el compromiso en el cumplimiento de los plazos previstos.	Software de gestión de almacén.
E3 Prueba específica de evaluación.	Todos	15 min.		X	Se realizará una prueba en la que se especificarán con claridad los criterios de corrección.	Conocer el nivel de logro alcanzado por el alumnado en relación a los objetivos de aprendizaje de la unidad didáctica.	Prueba. Plantilla de corrección.

OBSERVACIONES

- Al desarrollar las actividades A4-E1 y A5-E2 el profesor o la profesora realizará la valoración individual de cada alumno o alumna en el desempeño de las mismas, una vez que el alumnado haya contado con el tiempo suficiente para adquirir las habilidades y destrezas necesarias. Se deberá diseñar una plantilla de corrección en la que se incluirán los objetivos mínimos que se deben alcanzar y los criterios de evaluación. Otra opción sería realizar dicha valoración de procedimientos al final de la unidad didáctica.

