



koalifikazioen eta
lanbide heziketaren
euskal institutua

Instituto vasco de
cualificaciones y
formación profesional

OPERARIO COCINA- SERVICIO MATERIAL CURRICULAR

Documento preliminar a debate
(Junio 2008)



HOSTELERÍA
Y TURISMO



ÍNDICE

1. ¿Qué es un Programa de Cualificación Profesional Inicial?

 2. Organización básica del Programa
 - 2.a Análisis del perfil profesional y estructura formativa.
 - 2.b Identidad profesional (Análisis)
 - 2.c Organización de objetivos, duraciones y horarios

 3. Intervención y programación de la actividad educativa-formativa
 - 3.a Contexto actitudinal (escenario educativo-formativo)
 - 3.b Transversalidad de contenidos
 - 3.c Interrelación de contenidos
 - 3.d Actuaciones singulares
 - 3.e Programación

 4. Evaluación
- Glosario de términos y ampliación de conceptos
- Anexo I: Transversalidad de contenidos
- Anexo II: Reagrupación de contenidos del Programa
- Anexo III: Interrelación de contenidos
- Anexo IV: Apuntes para una programación



Pero ¡qué pasa! cada vez que pido dos brazos para trabajar, vienen acompañados de un cerebro

Henry Ford (1863-1947)
Empresario industrial estadounidense

Aunque hayan pasado cerca de 70 años desde que, al decir de sus allegados, el señor Ford, con frecuencia gritaba esta frase, su lectura nos debe hacer reflexionar, e inquietarnos.

Es posible que, sobre todo, la frase y enfado respondía a los conflictos sindicales que mantuvo, pero hay que tener presente que el señor Ford fue discípulo aventajado de la escuela Taylorista; caracterizaba la organización del trabajo de una forma simple: existen personas (cerebros) que se dedican a pensar y decidir cómo se planifica, organiza y se hace las cosas y otros (brazos) que las ejecutan.

Llevamos, estas últimas décadas, observando, entre los países, la carrera que están llevando a cabo para obtener el mayor nivel de conocimiento. Se puede reconocer esta estrategia, por el esfuerzo e inversión de capital que hacen en investigación, por los retos y niveles de formación que se han fijado para las ciudadanas y para los ciudadanos (esfuerzo que conlleva reformas en los sistemas de educación-formación) o, simplemente, porque lo compran (fundamentalmente, atrayendo a las personas con talento, por medio de ayudas, ventajas fiscales, becas, etc.). Los que avancen se convertirán, si no lo son ya, en países “cerebros”.

En buena lógica, los países que queden vaciados o con bajo nivel de conocimiento... se quedarán como “braceros”, y ¡cuidado!, algunos especialistas manifiestan que todo esto “en el mejor de los casos”.

¿Exagerado? ¿sin rigor? ¿hay que profundizar?. Por supuesto, estas afirmaciones necesitan de otros puntos de vista y análisis que, en todo caso, supera los objetivos de este documento, queda para los expertos. Más tarde o temprano, nos aportarán sus estudios, análisis, perspectivas,... o, simplemente, lo podremos observar.

Para nosotros queda una decisión, una apuesta cargada de futuro: la acción formativa que este documento describe, aportando modos y ejemplos de llevarla a cabo, trasciende la mera instrucción de un alumnado para que logre una inserción laboral; es más, es una acción formativa que, debidamente organizada, debe tratar que el alumnado adquiera las competencias necesarias para aprovecharse de su cerebro y, con todas las ventajas, hacer uso de las oportunidades que la sociedad le ofrece, entre ellas, la posibilidad de acceder a un empleo de calidad que responda a sus expectativas.



1. ¿QUÉ ES UN PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL¹?

Su definición es fácil:

Es una **ACCIÓN FORMATIVA** que facilita a **PERSONAS** su **INCLUSIÓN SOCIAL**

Lo importante es comprender el significado y alcance de cada uno de los elementos que componen la definición, así:

INCLUSIÓN SOCIAL

Desde la Administración Educativa Vasca se asume la inclusión social como el agregado de dos objetivos totalmente interrelacionados:

- Lograr para las y los jóvenes una inserción laboral de calidad, es decir, formarles para desempeñar un Perfil profesional con alto grado de empleabilidad, incluyendo conocimientos para poder orientarse e intervenir en el mercado laboral y en la búsqueda y acceso a un empleo.
- Lograr en el alumnado un progreso formativo-educativo en competencias básicas, sea porque se les prepara para presentarse y superar con éxito la prueba de acceso a Formación Profesional de grado medio o sea porque, en su caso, se les prepara y otorga el Graduado en Educación Secundaria.

PERSONAS

Es muy importante entender que los destinatarios de este programa deben responder a unas características:

- No haber alcanzado suficientemente las competencias básicas de la Educación Secundaria Obligatoria, es decir, no tener el graduado.
- Tener entre 16 y 18 años cumplidos en el año de matriculación en el Programa.
- De forma excepcional, y en las mismas condiciones: cumplir la edad en el año de matriculación, podrán incorporarse jóvenes con 15 años. Ahora bien siempre que no pudiendo progresar a tercero de Educación Secundaria Obligatoria ya hayan repetido una vez en la etapa.

Además, deberán aportar un informe socio-educativo que justifique la necesidad de esta decisión (incorporación a un Programa), con la aprobación de la Inspección Educativa y, finalmente, tendrán como requisito el compromiso de cursar los módulos de carácter general voluntarios.

- Inmigrantes, con los requisitos de ser recién llegados y presentar graves problemas de adaptación a la etapa educativa relacionada con su edad. También se les admite su incorporación con 15 años, en este caso, previa autorización de la Comisión Territorial de Escolarización.

¹ Para facilitar la lectura del documento, en ocasiones se utilizarán las siglas "PCPI" o, simplemente "Programa"



- Personas con necesidades especiales, siempre y cuando tengan las aptitudes suficientes para cursar con aprovechamiento el programa y desempeñar las competencias a adquirir. En este caso, las necesidades especiales deber ser acreditadas por el Berritzegune correspondiente.

Cabe insistir en que, mediante estos Programas, se aspira a que las y los jóvenes alcancen unas competencias básicas que les habilite, como mínimo, a presentarse y superar las pruebas de acceso a Formación Profesional de grado medio y, a su vez, adquieran unas competencias profesionales que les permita lograr la titulación de operario o auxiliar en un determinado Perfil; por lo tanto, precisan que tengan unas aptitudes previas, es decir, unos mínimos de formación y capacidades de comprensión y destrezas para poder alcanzar los objetivos citados.

ACCIÓN FORMATIVA

En el gráfico se puede observar la estructura:

- El **Perfil profesional** se asienta en las Cualificaciones Profesionales de nivel 1 definidas al amparo de la Ley 5/2002 y posterior desarrollo en real decreto 1128 de 2003, por el que se establece el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales², con posteriores modificaciones en el real decreto 1416 de 2005.

Se caracteriza por ser un Perfil profesional polivalente para que proporcione al alumnado una alta empleabilidad. En ocasiones, abarca unidades de competencia íntegras o parciales de nivel 2.

En todo caso y, en su globalidad, las competencias que se definen en el Perfil profesional de un Programa remiten al uso de tecnologías y medios afines y a contenidos, necesarios para su adquisición, con alto grado de homogeneidad.

- Las **enseñanzas**, que se estructuran en módulos formativos clasificados en:
 - **Específicos**³: cada uno atiende a una unidad de competencia⁴.
 -
 - **Formación en Centro de Trabajo**: como su propio nombre designa, supone la estancia de la alumna o del alumno en una organización empresarial para desarrollar actividades con estas finalidades:
 1. Completar la adquisición de competencias profesionales del Perfil alcanzadas en el propio centro educativo.
 2. Adquirir una identidad y madurez profesional motivadoras para el aprendizaje a lo largo de la vida y para las adaptaciones a los cambios de las necesidades de cualificación.

PERFIL PROFESIONAL

ENSEÑANZAS:

Módulos y/o créditos formativos

- Específicos
Asociados a unidades de competencia
- Formación en Centro de Trabajo (FCT)
- Orientación y Tutoría (OT)
- Generales Obligatorios
 - Ámbito comunicación-social
 - Ámbito científico

² Ver glosario de términos y ampliación de conceptos: Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales

³ Cuando a la hora de definir el Perfil profesional no se ha tomado una unidad de competencia completa, para la parte de competencia que se ha seleccionado, se ha definido un "Crédito formativo" (ver glosario de términos y ampliación de conceptos)

⁴ Ver glosario de términos y ampliación de conceptos: Unidad de competencia.



3. Completar conocimientos relacionados con la producción, la comercialización, la gestión económica y el sistema de relaciones sociolaborales de las empresas, con el fin de facilitar su inserción laboral.
 4. Evaluar los aspectos más relevantes de la profesionalidad alcanzada por la alumna o por el alumno en el centro educativo y acreditar los aspectos requeridos en el empleo que no pueden verificarse por exigir situaciones reales de trabajo.
- **Orientación y Tutoría**, es un módulo formativo en el que se interviene para lograr que la alumna o el alumno:
1. Se identifique con la opción profesional derivada del perfil establecido, transformando dicha elección y decisión en vocación.
 2. Muestre interés por el progreso profesional y social, identificando oportunidades, ayudas, itinerarios y resultados de dicho progreso.
 3. Identifique su potencial de capacidades, competencias y situación personal para abordar metas y proyectos, tomando decisiones y enfrentándose a la resolución de dificultades y problemas de forma coherente con los contextos sociales y profesionales.
 4. Intervenga en el mercado laboral, buscando oportunidades de inserción y decidiendo su progreso en equilibrio con sus metas socio-personales.

Resulta evidente la importancia de este módulo, Se pretende motivar a las y a los jóvenes en su progreso, en recuperar su confianza, en cierta manera: recuperarles para la formación, así como a dotarles de capacidades e instrumentos para que puedan intervenir en el mercado laboral con éxito, buscando y logrando un empleo de acuerdo con sus expectativas y situación.

- **Módulos de carácter general obligatorios**: el currículo de estos módulos se publica en resolución independiente. Se clasifican en dos ámbitos: “Comunicación y social” y “Científico-tecnológico”.

Los ámbitos acogen a los siguientes módulos formativos:

- **Ámbito Comunicación y social**: “Comunicación lingüística”, “Ciencias sociales” y “Educación para la ciudadanía”.
- **Ámbito Científico-tecnológico**: “Matemáticas”, “Ciencias de la naturaleza” y “Tecnología”.

Cada módulo conlleva una formación básica y clave para cursar con aprovechamiento los módulos específicos y, a la vez, preparar al alumnado para que se presente y supere la prueba de acceso a Formación Profesional de grado medio.

Por último, en cada uno de estos módulos formativos se incorpora, además de *contenidos a impartir e indicadores de logro*, un apartado con los *requisitos del contexto formativo*: “Espacio e instalaciones”, “Equipamientos mínimos” y “Perfil profesional de la formadora o del formador”.

- **Módulos de carácter general voluntarios**: Toman el currículo de los módulos para la obtención del Graduado en Educación Secundario que se imparten en las Enseñanzas para Adultos (E.P.A.). Podrán ser ofertados únicamente por aquellos centros autorizados para impartir enseñanzas de Educación Secundaria Obligatoria.

Estos módulos voluntarios, para aquellas alumnas o aquellos alumnos que puedan cursarlos con aprovechamiento, pueden sustituir a los obligatorios.



A continuación, y para el Programa que se desarrolla, se presenta un esquema con sus apartados para obtener una visión global:

Resolución en BOPV

ANEXO I

Denominación: OPERARIO DE COCINA-SERVICIO

Código: OST1013

Familia profesional; Hostelería y Turismo

PERFIL PROFESIONAL

A. Competencia general: Preelaborar y conservar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias y bebidas sencillas y asistir en el servicio y en la preparación de elaboraciones culinarias complejas, todo ello de acuerdo con la normativa higiénico sanitaria e instrucciones.

B. Competencias sociales, personales y profesionales

C. Relación de Cualificaciones y/o unidades de competencia

D. Entorno profesional

- *Ámbito Profesional*
- *Sectores productivos*
- *Ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes*

ENSEÑANZAS:

Módulos y créditos formativos específicos obligatorios y de orientación y tutoría

1. Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios

- Contenidos en indicadores de logro
- Requisitos básicos del contexto formativo
 - Espacio e instalaciones
 - Equipamientos
 - Perfil profesional de la formadora y del formador

2. Elaboración culinaria básica

3. Servicio básico de restaurante y bar

4. Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas

5. Preelaboración y conservación de alimentos

6. Formación en centro de trabajo

- Finalidades
- Actividades básicas a realizar

7. Orientación y tutoría

- Contenidos
- Actividades básicas a realizar
- Requisitos básicos del contexto formativo
 - Espacio e instalaciones
 - Perfil profesional de la formadora y del formador

ANEXO II

Horarios de los módulos

Resolución en BOPV

Currículo de los módulos de carácter general obligatorios

- **Matemáticas**
- **Ciencias Naturales**
- **Tecnología**

- **Comunicación Lingüística**
- **Ciencias sociales**
- **Educación para la ciudadanía**



Albert Einstein (1879-1955)
Einstein

Sin duda, Albert Einstein fue: Einstein. No hace falta clasificarlo: ¿científico? ¿físico? ¿genio?... ni aportar su currículum.

Y tiene razón, busquemos resultados distintos, obviamente, no cualquier resultado, deberán ser resultados mejores para nuestras alumnas y nuestros alumnos,... Pues no debemos hacer lo mismo. Intentemos llevar a cabo una reforma. Se hace necesaria tu complicidad.

2. ORGANIZACIÓN BÁSICA DEL PCPI

Las profesoras y los profesores que imparten en un Programa constituyen un conjunto, ahora bien, de forma inexcusable, deben constituir un **EQUIPO**⁵

Todos asumen la responsabilidad de la oferta, programación y, de forma directa o subsidiaria, de todos los resultados que obtengan cada una de las alumnas o de los alumnos que cursan el programa. El equipo se consolida, entre otras actuaciones, con la puesta en común y compartiendo decisiones en relación con:

- El análisis del Perfil profesional (objetivo del programa) establecido.
- La toma de decisiones en torno a:
 - La identidad profesional
 - La organización de objetivos, secuenciación y duración de la formación.

2.a Perfil profesional (Análisis)

El equipo asume la responsabilidad de preparar a las alumnas y a los alumnos para que desempeñen las competencias establecidas en el Perfil profesional del programa.

En otras palabras, el Perfil profesional es el objetivo clave de las actividades e intervenciones educativas-formativas de las profesoras y de los profesores que imparten en el programa, por lo tanto: su lectura, interpretación, puesta en común y asunción es una necesidad para conformar el equipo y dar coherencia a la labor docente,

El Perfil profesional que referencia el programa viene expresado por cuatro apartados:

- *Competencia general*: es una síntesis que describe la competencia profesional que se deriva del Perfil.
- *Relación de competencias sociales, personales y profesionales*: en este apartado se desglosan las competencias a adquirir por el alumnado como resultado de cursar y superar las enseñanzas. Remiten a tres ámbitos competenciales: el personal, el social y, más pormenorizadas, las competencias del ámbito profesional.
- *Relación de Cualificaciones Profesionales y, en su caso, unidades de competencia*: en este apartado se describen las Cualificaciones que, de forma completa y aquellas que de forma incompleta (en este caso, unidades de competencia), se acreditan como resultado de haber superado el Programa. Se incluye la normativa donde se han publicado las Cualificaciones, porque se hace obligatoria su lectura completa.

Hay que destacar que, en ocasiones, debajo de la denominación de una unidad de competencia aparece un crédito formativo⁶. Significa que la formación que se oferta no aborda la unidad de competencia completa, sino aquella asociada al crédito definido.

⁵ En realidad, el equipo debe formarlo todo el personal y profesionales que intervienen en el proceso: Equipos directivo, personal no docente, profesionales de apoyo (Psicólogos, educadores sociales,...), profesorado... y familias.

⁶ Ver glosario de términos y ampliación de conceptos: crédito formativo



- *Entorno profesional*: se describe el contexto donde el futuro profesional podrá desempeñar sus funciones. Normalmente mediante tres elementos: “Ámbito profesional”, “Sectores productivos” y “Ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes”.

En este caso, el equipo ha realizado las acciones citadas y obtiene este esquema:

OPERARIO COCINA-SERVICIO: Preelaborar y conservar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias y bebidas sencillas y asistir en el servicio y en la preparación de elaboraciones culinarias complejas, todo ello de acuerdo con la normativa higiénico sanitaria e instrucciones		
Cualificación	Unidades de competencias	Puestos más relevantes
Operaciones básicas de cocina (Nivel 1)	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	<ul style="list-style-type: none"> - Auxiliar o ayudante de cocina. - Ayudante de economato. - Empleado de pequeño establecimiento de restauración. - Auxiliar de colectividades. - Ayudante de camarero. - Ayudante de bar
	Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas	
Operaciones básicas de restaurante y bar (Nivel 1)	Asistir en el servicio de alimentos y bebidas	
	Ejecutar elaboraciones básicas de aprovisionamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas	
Cocina (Nivel 2)	Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	

2.b Identidad profesional

En el desempeño de unas actividades, el atributo de “profesional” se predica de una persona cuando, además de desarrollar unas buenas destrezas manuales o cognitivas, tiene unos **valores**.

Con frecuencia, estos valores tienen un carácter transversal en muchos profesionales: pulcritud en la presencia, rigor en el trabajo, trato social correcto,... en todo caso, estos valores son ideales que deben regir los comportamientos en la actividad profesional.

En cierta manera, estos comportamientos están redactados en el propio Perfil profesional y, de indudable valor, subyacen en la experiencia –que no deja de ser conocimiento- de cada uno de las profesoras y de los profesores que imparten en el Programa.

Pues bien, se hace necesario que el equipo tras el análisis del Perfil, teniendo en cuenta su entorno profesional y utilizando su conocimiento del sector, establezca estos comportamientos con las siguientes características:

- Deben ser producto de un consenso y aceptados por todo el profesorado.
- Deben posibilitar su observación e instrucción
- Deben formar parte de la evaluación.

El equipo para el Programa que se desarrolla ha decidido:

OPERARIO DE COCINA-SERVICIO (Identidad profesional)
<ul style="list-style-type: none"> • Cumple con los horarios y mantiene en términos eficientes los lugares-equipos-herramientas de trabajo utilizados • Presenta una imagen y usa la indumentaria adecuada, todo ello, en las condiciones higiénicas requeridas • Se comunica de forma empática y con trato amable con clientes, proveedores y equipo • Aporta información y ayuda a los compañeros en los momentos necesarios • Detecta y comunica oportunidades o necesidades de mejora en el trabajo



2.c Organización de objetivos, secuenciación y duraciones

Para abordar las actividades que en este apartado se hace necesario insistir que la clave está en el análisis e identificación del Perfil profesional referente del Programa.

Una de las primeras operaciones supone presentarlo, desglosando cada una de las unidades de competencia que conforman el Perfil profesional por su atributo (uno o varios verbos en infinitivo), objeto sobre el que recae el atributo y, en su caso, condiciones y circunstancias⁷.

Así, el equipo realiza el siguiente esquema como inicio de la reflexión y toma de decisiones:

OPERARIO COCINA-SERVICIO: Preelaborar y conservar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias y bebidas sencillas y asistir en el servicio y en la preparación de elaboraciones culinarias complejas, todo ello de acuerdo con la normativa higiénico sanitaria e instrucciones			
Unidad de competencia 1	Ejecutar	operaciones básicas de aprovisionamiento culinarios operaciones básicas preelaboración culinarios operaciones básicas de conservación culinarios	Módulo Formativo 1
Unidad de competencia 2	Asistir	en la elaboración culinaria	Módulo Formativo 2
	Realizar y presentar	preparaciones sencillas	
Unidad de competencia 3	Asistir	en el servicio de alimentos y bebidas	Módulo Formativo 3
Unidad de competencia 4	Ejecutar	elaboraciones básicas de aprovisionamiento bebidas	Módulo Formativo 4
	Preparar y presentar	bebidas sencillas comidas rápidas	
Unidad de competencia 5	Preelaborar	toda clase de alimentos	Módulo Formativo 5
	Conservar		

En este caso, como fácilmente se puede observar se dan ciertos solapes (en ocasiones similitudes) entre los objetos sobre los que recaen los atributos. Pues bien, se ha procedido a evitarlos, lo cual ha derivado en una nueva reagrupación, así:

OPERARIO COCINA-SERVICIO: Preelaborar y conservar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias y bebidas sencillas y asistir en el servicio y en la preparación de elaboraciones culinarias complejas, todo ello de acuerdo con la normativa higiénico sanitaria e instrucciones			
1	Ejecutar	operaciones básicas de aprovisionamiento culinarios	Módulo 1
		elaboraciones básicas de aprovisionamiento bebidas	Módulo 4
2	Ejecutar	operaciones básicas preelaboración culinarios	Módulo 1
	Preelaborar	toda clase de alimentos	Módulo 5
	Ejecutar	operaciones básicas de conservación culinarios	Módulo 1
	Conservar	toda clase de alimentos	Módulo 5
3	Asistir	en la elaboración culinaria	Módulo 2
	Realizar presentar	preparaciones sencillas	
	Preparar presentar	comidas rápidas	Módulo 4

⁷ Ver glosario de términos y ampliación de conceptos: unidades de competencia



4	Asistir	en el servicio de alimentos y bebidas	Módulo 3
5	Preparar y presentar	bebidas sencillas	Módulo 4

Al resultado de esta nueva reagrupación se les denomina **núcleos competenciales**⁸ que conlleva una redistribución de los contenidos (Ver anexo II) y la toma de dos decisiones:

- **Secuenciación:** el equipo decide que, exceptuando los contenidos asociados al núcleo competencial nº 5: *Preparar y presentar bebidas sencillas*, sólo se impartirá en el primer curso, el resto se deben distribuir a lo largo de los dos cursos.

Además, se decide que se pueden desarrollar a la vez, pues no se observan problemas de condicionamientos entre ellos, salvo la necesidad lógica de coordinación. En todo caso, y por normativa, al acabar el primer curso se ha de garantizar que se han impartido, en los núcleos: 1, 2 y 3, los contenidos, en nivel y extensión, relacionados con los módulos formativos 1 y 2. En otras palabras, garantizar que el alumnado ha alcanzado las competencias establecidas en la Cualificación: “Operaciones básicas de cocina”.

- **Duraciones:** El equipo decide la siguiente distribución y denominación de los núcleos:

OPERARIO DE COCINA-SERVICIO: Praelaborar y conservar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias y bebidas sencillas y asistir en el servicio y en la preparación de elaboraciones culinarias complejas, todo ello de acuerdo con la normativa higiénico sanitaria e instrucciones.		
Núcleo competencial	1 curso	2º curso
Aprovisionamiento de materias primas en hostelería	2	2
Praelaboración y conservación de alimentos	5	5
Asistencia y desarrollo de elaboraciones culinarias	6	5
Asistencia y desarrollo del servicio básico en restauración	3	3
Preparación y presentación de bebidas sencillas	2	--

En definitiva, ya se han tomado las decisiones previas de organización, secuenciación y duraciones y, por lo tanto se está en disposición de pasar a la siguiente fase.

⁸ Ver glosario de términos y ampliación de conceptos: núcleos competenciales



... y por consiguiente, nunca preguntes por quien doblan las campanas; ¡doblan por ti!

Ernest Hemingway (1899-1961)
Escritor

Es cierto, aunque Hemingway la utilizó en su libro "Por quien doblan las campanas", la cita es el final de una meditación del poeta metafísico John Donne del siglo XVII.

Hemingway, su vida es un ejemplo de comportamientos al dictado de unos principios. Se puede estar de acuerdo o no con ellos, pero no hay duda de su antibelicismo, de su actitud democrática y solidaria... y de sus ganas de vivir con plenitud.

Fue, ante todo, escritor, uno de los grandes, universal, de ahí que no se manifieste su origen ni lugar de nacimiento.

La cita es una forma de llamar la atención sobre algo clave: cualquier profesora o profesor que imparte en un Programa no es una isla, no ofrece una formación blindada al resto, por eso, cuando alguna de las alumnas o de los alumnos suspende algún módulo, pregúntate qué parte de tu labor no has hecho bien o, con más exactitud, ¿qué puedes hacer?

3. INTERVENCIÓN Y PROGRAMACIÓN DE LA ACTIVIDAD EDUCATIVA-FORMATIVA

Antes de iniciar el trabajo de programar los contenidos asociados a los núcleos que una profesora o un profesor tenga asignados, es necesario tomar una serie de **decisiones** y **compromisos** para fortalecer el equipo y lograr una coordinación eficiente. Así,

- En torno al contexto actitudinal donde va a desarrollar su labor
- Sobre los contenidos transversales
- En relación con la interrelación de módulos.
- En actuaciones singulares

3.a Contexto actitudinal en el escenario educativo-formativo

Es inexcusable la participación coordinada de todas las profesoras y de todos los profesores en la formación actitudinal del alumnado.

El centro formativo es un escenario social donde las personas desarrollan unas actividades. Se hace preciso un **comportamiento** que presida las relaciones, actuaciones, respuestas... de dichas personas, en las diferentes situaciones y contextos en que han de tener lugar las actividades.

Estos comportamientos hay que trabajarlos y hacerlos persistentes en el alumnado para que sean **actitudes** y **valores** que les facilite una participación e inclusión social, evitando conflictos y aprovechando oportunidades.



Muchos de los valores derivan de unas **normas** (o reglas de conducta) que deberán ser respetadas y trabajadas por todo el profesorado desde diferentes **situaciones**, así:

- **Desde las normas de funcionamiento del centro** o, en otras palabras, desde las normas básicas de convivencia del centro formativo.

Sin duda, la labor de la tutora o del tutor es esencial, pues debe asumir la comunicación de dichas reglas al alumnado y, muy importante, argumentarles el porqué (necesidad) y sus funciones. De igual forma, debe informarles de los canales o procedimientos que puedan existir en el centro para que el alumnado pueda transmitir sugerencias, quejas y reclamaciones.

También adquiere mucha importancia la labor de la profesora o del profesor responsable de impartir el módulo de orientación y tutoría⁹, en el cual se aborda la formación de resolución de conflictos.

No hay que ocultar la dificultad de esta labor, concienciación y cumplimiento u observancia de normas en este alumnado que, con frecuencia, una de sus características es su nula adaptación a ellas, cualesquiera que sean.

Hay que reconocer que es una labor compleja, no asociada a un momento temporal, ni es responsabilidad de una sola profesora o de un solo profesor. Con independencia de que la tutora o el tutor asuma la responsabilidad de comunicar al alumnado del ámbito actitudinal, se precisa del compromiso de todo el equipo y deberá ser una tarea continuada a lo largo de los dos cursos para lograr, en definitiva, que el alumnado asuma la necesidad de unos comportamientos, y los manifieste.

- **Desde los propios módulos formativos.**

En efecto, al impartir el profesorado los módulos asignados, en cada uno de ellos se abre un espacio que facilita la concienciación en valores. En el apartado 2.b del documento ya se ha subrayado la importancia de consensuar y trabajar, por parte de todo el equipo¹⁰, aquellos valores asociados a la profesionalidad y que el alumnado tiene que manifestar.

Pero también es muy importante la labor en otros módulos del ámbito general. Por definición, el trabajo en el módulo de “Educación para la ciudadanía” es clave, igual que, a modo de ejemplo, en “Ciencias sociales” y “Ciencia de la naturaleza”.

Así, no se puede transmitir contenidos como: “seres vivos y su entorno” o “seres humanos y salud” del módulo de ciencias de la naturaleza sin aprovechar la oportunidad para concienciar sobre la sostenibilidad en el desarrollo, sobre consumos nocivos para la salud, etc... de tal forma que el alumnado adquiera conciencia y, posteriormente, manifieste un comportamiento coherente en dichos temas.

A través de la formación en los diversos módulos de carácter general, se debe lograr que el alumnado construya una opinión y se muestre crítico ante situaciones sociales de injusticia o violencia, reconociendo y respetando la pluralidad, para que su comportamiento responda a los valores de justicia, igualdad, paz y solidaridad en una sociedad pluricultural.

⁹ En ocasiones tendrá el cargo de tutora o tutor.

¹⁰ En este caso, sobretodo por el profesorado de formación específica



▪ **Desde las actividades de enseñanza-aprendizaje.**

Las situaciones que se derivan del desarrollo de actividades de enseñanza-aprendizaje por parte de cada una de las profesoras o cada uno de los profesores son, probablemente, los mejores escenarios, momentos y donde más necesidad hay de trabajar el ámbito actitudinal.

Sea la simple presencia de la profesora o del profesor impartiendo las explicaciones o controlando el desarrollo de unas actividades por parte del alumnado o sean actividades grupales o actividades de presentación o debate, se crean escenarios donde es obligado enseñar y cumplir con unos comportamientos. Por lo tanto, hay que incorporar al aprendizaje del alumnado, comportamientos de respeto y tolerancia a la diversidad, entre otras, por género (mujer-hombre), por raza, por cultural-religión, por idioma, por nivel económico o estrato social o, simplemente, tolerancia por la diversidad de opiniones.

En definitiva, es muy importante por parte del equipo que dibuje el escenario actitudinal donde va a desarrollar su labor y se comprometa, entre otros, por dos motivos fundamentales: por la mera necesidad de convivir y por la necesidad de enseñar en valores y comportamientos. Es inexcusable.

3.b Transversalidad de contenidos¹¹

La transversalidad de contenidos que el equipo ha observado en este Programa se adjunta en el anexo I.

Se debe recordar que, como resultado del establecimiento de los núcleos competenciales (ver apartado 2.c), la transversalidad de contenidos ha tenido correcciones, además, en dicha operación, se han podido tomar decisiones para su tratamiento.

Pues bien, este equipo, a la vista de la transversalidad de contenidos y como resultado de la definición de los núcleos competenciales y redistribución de contenidos, ha decidido:

- Los contenidos relacionados con “Economato y bodega”, presentes en los módulos 1 y 4, pasan a tratarse en los contenidos relacionado con el núcleo competencial: aprovisionamiento de materias primas en hostelería.
- Los contenidos relacionados con “Materias primas más comunes o de uso en el bar”, presentes en los módulos 1, 4 y 6, pasan a tratarse en los contenidos relacionado con el núcleo competencial: aprovisionamiento de materias primas en hostelería.
- Los contenidos relacionados con: “Departamento de cocina”, y “Máquinas y equipos básicos de cocina” y “Preelaboración”, presentes en los módulos 1 y 5, pasan a tratarse en los contenidos relacionados con el núcleo competencial: preelaboración y conservación de alimentos.
- Los contenidos relacionados con: “Uniformidad y equipamiento personal de seguridad”, presentes en los módulos 1,3 y 5, pasan a tratarse en los contenidos relacionados con el núcleo competencial: preelaboración y conservación de alimentos.

¹¹ Ver glosario de términos y ampliación de conceptos: transversalidad de contenidos



- Los contenidos relacionados con: “Participación en la mejora de calidad”, presentes en los módulos 1 y 3, pasan a tratarse en los contenidos relacionados con el núcleo competencial: Asistencia y desarrollo del servicio básico en restauración
- Los contenidos relacionados con: “Conservación” y “Regeneración”, presentes en los módulos 1,4 y 5, pasan a tratarse en los contenidos relacionados con el núcleo competencial: preelaboración y conservación de alimentos
- Los contenidos relacionados con “Seguridad”, “Limpieza” e “Higiene” que aparecen en todos los módulos formativos y, por lo tanto, la mera definición de núcleos competenciales no aporta correcciones, se decide:
 - Núcleo competencial: Preelaboración y conservación de alimentos
 - Limpieza
 - SeguridadExceptuando cuando estos contenidos se relacionan con el comedor-bar/cafetería que se impartirán en el núcleo competencia 5: Asistencia y desarrollo del servicio básico en restauración.
 - Núcleo competencial: Asistencia y desarrollo de elaboraciones culinarias
 - HigieneExceptuando cuando estos contenidos se relacionan con el comedor-bar/cafetería que se impartirán en el núcleo competencia 5: Asistencia y desarrollo del servicio básico en restauración.

En el anexo II se pueden observar los resultados.

3.c Interrelación de contenidos¹²

Se hace necesario, en realidad habría que decir: obligatorio, coordinar las actividades de enseñanza-aprendizaje que desarrolla el profesorado que imparte en un Programa.

Una razón poderosa radica en la necesidad de dotar a las alumnas y a los alumnos de aprendizajes *significativos* y *funcionales*, es decir, poder responderles a preguntas que con frecuencia realizan: ¿para qué estudio esto? ¿qué utilidad tiene saber esto?... Tener una acción formativa, estos Programas, con un referente a lograr en términos de competencia, sobre todo profesional, facilita mucho las respuestas.

No menos importante es la certeza de saber que soportar actividades de enseñanza aprendizaje de conocimientos base de Matemáticas, Tecnología, Comunicación... en el contexto de las actividades para la adquisición de competencias profesionales es óptimo, por la función motivadora que tiene hacia su aprendizaje.

Varias son las actuaciones a desarrollar:

- El profesorado de los módulos específicos debe solicitar al profesorado de los módulos de carácter general **necesidades de formación de base**. Un ejemplo muy sencillo en este

¹² Ver glosario de términos y ampliación de conceptos: interrelación de contenidos



Programa: para la realización de una elaboración culinaria se necesita que el alumnado maneje unidades de peso (kilos, gramos...), de volumen... Pues bien, desde el módulo de matemáticas, concretamente desde su bloque de “geometría y *medidas*”, resulta idóneo y necesario impartir estos conocimientos.

- El profesorado de los módulos de carácter general debe atender estas demandas como una oportunidad y establecer **actividades de enseñanza-aprendizaje contextualizadas** en las necesidades demandas. También muy simple: ajustar los problemas, ejercicios y, en la medida de lo posible, explicaciones, en supuestos y contextos asociados a las competencias profesionales establecidas en el Perfil.
- El profesorado de los módulos de carácter general debe solicitar al profesorado de los módulos específicos necesidades de **actividades de enseñanza-aprendizaje que soporten y apoyen** la impartición de determinados contenidos de formación de base.

En el anexo III se podrá observar las decisiones y acuerdos que el equipo ha tomado para el presente Programa.

3.d Actuaciones singulares

Se ha creído conveniente hacer referencia a dos actuaciones que precisan del trabajo de la profesora o del profesor, antes de que aborde su labor de programación, como son:

- Actividades de acogida
 - Control de niveles iniciales
- **Actividades de acogida:** Con independencia de que no necesariamente es un motivo de alegría para todas las alumnas o para todos los alumnos el primer día de inicio del Programa, en general, se debe entender como una situación especial que requiere una actividad organizada.

Las alumnas y los alumnos acuden el primer día y descubren... precisan de información.

La tutora o el tutor del grupo asume un gran papel en esta actividad, pero el equipo también. Debe ser más que una mera transmisión de información, se debe intentar transmitir sensación al alumnado de que inicia un **nuevo** camino y que va a formar parte de una **nueva** comunidad de aprendizaje.

Por supuesto, no debe faltar la información. Es el momento lógico de transmitirles el horario, calendario, en su caso, la titularidad de algún elemento del centro, como pueden ser las taquillas y de cuáles y el porqué de unas normas de convivencia.

De igual forma, se hace necesaria una visita al centro para que la alumna o el alumno conozca y se ubique en el espacio físico del mismo centro. Debe conocer los diferentes departamentos e interpretar las funciones que tienen.

Pero, complementando lo anterior, con el concurso de **todas** las profesoras y **todos** los profesores que imparten enseñanza en el Programa, se debe organizar una actividad (o varias)



que suponga transmitirles el significado y las características del profesional en el que se van a convertir. Así:

- Presentar resultados que derivan del desempeño laboral del profesional, como en este caso, puede ser alguna elaboración culinaria.
- Video donde se presenta la actividad de una clase (lógicamente del curso anterior).
- Presencia y pequeña charla de alguna ex alumna o de algún ex alumno, o de alumnado de segundo curso, o de algún profesional del sector.
- Entrega de datos del sector: nº de empresas, tipos, ubicaciones, categorías del sector, asociaciones, noticias especiales y significativas del sector, etc.

En realidad, simplemente es reiterar la necesidad de este tipo de actividades en el inicio del curso, porque es notorio el esfuerzo que, en los últimos años, los centros están realizando en torno a ella, incluso con actividades más originales que las presentadas. Tienen un indudable valor: fortalecer la motivación del alumnado y transmitirle que, estos Programas, son una oportunidad y algo nuevo y distinto para ellas y para ellos.

Finalmente, varias consideraciones:

- Es aconsejable, en realidad también se hace, repetir estas actividades: entrega de información, visita explicativa al centro, descripción del Perfil profesional objetivos del Programa... realizándolas con las madres, con los padres o representantes legales de las alumnas o de los alumnos. Forman parte de la comunidad de enseñanza, su colaboración es muy necesaria para alcanzar los objetivos del Programa.
 - Se debe formalizar el procedimiento de acogida porque a estos Programas pueden llegar alumnado con incorporación tardía.
 - De forma deliberada no se ha hablado de los aspectos relacionados con la evaluación. Admitiendo que hay expertos que aconsejan que, en la acogida, se les informe sobre el qué se les va a pedir, cómo y cuándo, este aspecto –la evaluación- se estima mejor incorporarla en los propios módulos formativos.
- **Control de niveles iniciales:** Es razonable pensar que, trascurridas las primeras cuatro semanas, el profesorado ha podido hacerse con una valoración¹³ de cada alumna o de cada alumno en relación con:
- Posibles deficiencias de formación de base o de conocimientos previos que se observan.
 - Nivel de dominio y progreso que manifiestan,

Es una información clave que facilitará:

- Desde el inicio, establecer medidas de refuerzo en algunas materias para algunas de las alumnas o para alguno de los alumnos para que, con el avance del curso, las deficiencias no vayan aumentando

¹³ Valoración directa, con independencia de las credenciales y acreditaciones que en la inscripción hayan aportado cada alumna o cada alumno y que, lógicamente pueden complementar o servir de base a la que se realiza.



- Agrupar alumnado con diferentes niveles en equipos, para aprovechar que aquellas alumnas o aquellos alumnos que tengan un nivel superior apoyen a los de nivel menor. Se potencia el espíritu de equipo y se trabajan comportamientos solidarios.

En todo caso, lo importante es realizar la actuación. Bajo las instrucciones de la tutora o del tutor y en sesión de trabajo, se debe compartir las observaciones de niveles del alumnado, para establecer estrategias correctoras para aquellas o para aquellos con dificultades de alcanzar la suficiencia.

3.e Programación

Cualquiera de las profesoras o de los profesores que va a impartir los contenidos asociados a uno o varios de los núcleos competenciales en que se ha desagregado el Perfil profesional del Programa, ha formado parte del equipo:

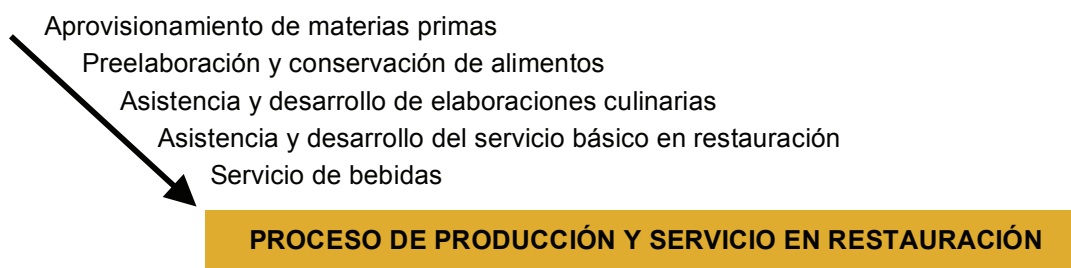
- Participando en el análisis del Perfil profesional
- Compartiendo las decisiones en torno a la identidad profesional del Perfil
- Decidiendo, junto con el resto del equipo, la organización, secuenciación y cargas horarias
- Consensuando el contexto actitudinal, es decir: normas, valores y comportamientos a enseñar y cumplir.
- Asumiendo los resultados y acuerdos derivados del tratamiento de la transversalidad de contenidos
- Compartiendo decisiones y trabajos resultantes, como consecuencia de tratar la interrelación disciplinar.
- Por último, participando en cuantas actuaciones singulares se hayan realizado.

Pues bien, es en este contexto donde la profesora o el profesor debe iniciar los trabajos de programación.

Como principio básico, el **eje vertebrador de la programación** y actividades de enseñanza-aprendizaje que se diseñen deberá ser **la adquisición de competencias** definidas en el Perfil profesional. Facilita, entre otras:

- Actividades *significativas* y *funcionales* a la alumna o al alumno, en otras palabras, conocimientos que el alumnado ubica fácilmente en su proceso de aprendizaje y las encuentra el porqué y la utilidad.
- Posibilita que las actividades tengan cierta *flexibilidad* y diferentes *ritmos* en su desarrollo y aprendizaje, atendiendo al principio de personalizar la formación a la diversidad y necesidades del alumnado.

Cualquiera de las profesoras y profesores que atiende a este Programa, observa fácilmente (se debe tener en cuenta que han participado en el análisis del Perfil), que los núcleos competenciales dibujan un proceso de producción y servicio en restauración, así:





Resulta evidente que el núcleo competencial: *Asistencia y desarrollo de elaboraciones culinarias* es clave pues, en la medida que se definan las elaboraciones culinarias a realizar en las diferentes actividades de enseñanza-aprendizaje que se establezcan, podrán ser utilizadas por el resto de núcleos competenciales para asentar sus actividades, logrando cierta coherencia¹⁴ y, por parte del alumnado, una visión global del proceso, ubicando mejor sus aprendizajes.

Centrándonos en este núcleo competencial: ***Asistencia y desarrollo de elaboraciones culinarias***, la profesora o el profesor responsable de su impartición

1. Debe mantener el Perfil profesional como eje vertebrador de su intervención, ahora bien, en este nivel, serán las competencias del núcleo competencial en cuestión.
2. Debe definir las posibles ***unidades de trabajo*** a partir de la desagregación del núcleo competencial¹⁵

Se puede optar por varias posibilidades que se describen contextualizadas en el Programa:

- a) Desagregar el núcleo competencial de acuerdo al ***objeto***, en este caso: elaboraciones culinarias. Supondrá definir unidades de trabajo asociadas a elaboraciones culinarias que se entiende deben realizarse por ser críticas.
- b) Desagregar el núcleo competencial de acuerdo con las fases del ***atributo*** descrito, en este caso: Asistencia y desarrollo. Supondrá, definir unidades de trabajo asociadas a las fases del atributo o atributos. A modo de ejemplo:
 - Realizar las elaboraciones de *preparación* de elaboraciones culinarias
 - Ejecución de elaboraciones culinarias
 - Operaciones de *presentación* para la conservación o, en su caso, servicio de las elaboraciones culinarias
- c) Desagregar el núcleo competencial de acuerdo con las ***técnicas, equipos o materiales*** que se utilizan. Así por las técnicas, a modo de ejemplo:
 - Elaboraciones culinarias frías.
 - Elaboraciones culinarias bajo cocción
 - Elaboraciones culinarias bajo la técnica de asar
 - Elaboraciones culinarias bajo la técnica de fritura/placha
 - Elaboraciones culinarias con técnicas mixtas

Sin olvidar que la ***desagregación*** puede responder a una ***combinación*** de las posibilidades descritas, el equipo se ha decidido por la primera, definiendo las siguientes unidades de trabajo.

- Realización de elaboraciones culinarias de consumo inicial¹⁶
- Realización de elaboraciones culinarias de segundo plato

¹⁴ Este es un claro ejemplo de la necesidad de formar equipo y de una respuesta a la interrelación de contenidos.

¹⁵ La estructura del enunciado de un núcleo competencial es similar a la de una unidad de competencia: Verbo(s)+objeto(s)+condiciones y circunstancias.

¹⁶ Es obvio que la terminología que se está utilizando no es la usual en el sector, ahora bien, se ha decidido esta redacción para una correcta interpretación, dado que será leído por profesorado de diferentes sectores.



- Realización de elaboraciones de repostería
- Realización de elaboraciones bajo la denominación de comida rápida

En todo caso, las unidades resultantes de dicha desagregación tienen que facilitar situaciones y actividades de enseñanza-aprendizaje posibles, completas y significativas.

3. El siguiente paso será establecer los **objetivos** para cada una de las unidades de trabajo definidas. Se debe acudir al apartado dos del Perfil y coger aquellas competencias profesionales que hacen referencia al núcleo, en este caso:

- Aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de géneros y elaboraciones culinarias que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial, siguiendo instrucciones o normas establecidas
- Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones
- Preparar y presentar comidas rápidas como platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración
- Asistir en la elaboración de todo tipo de productos culinarios, prestando colaboración y cumpliendo con las instrucciones recibidas

Y, lógicamente, adaptarlas y distribuirlas en las unidades de trabajo, a modo de ejemplo para la primera unidad de trabajo, sus objetivos serían:

- Aplicar métodos sencillos regeneración de géneros y elaboraciones culinarios que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial, siguiendo instrucciones o normas establecidas
- Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias de consumo inicial¹⁷

4. El siguiente paso será concretar los **contenidos** que se van a trabajar en las unidades de trabajo. Se debe acudir a la redistribución de contenidos correspondientes (ver anexo II) y coger aquellos que se relacionan con el objetivo a lograr, lógicamente adaptando o completando sus descripciones.

5. Seguidamente se deberán definir las **actividades de enseñanza-aprendizaje** que se vayan a llevar a cabo, complementándolas con otras **actividades** relacionadas con el proceso de **evaluación**.

6. Finalmente se incorporan, si las hubiera, aquellas **actividades de apoyo o soportes**, solicitadas por el profesorado impartidor de los módulos de formación de base

En el anexo IV se amplían la explicaciones relacionadas con la operativa descrita y se presentan las unidades de trabajo con los objetivos y contenidos a trabajar y, en una de ellas se completa con las actividades de enseñanza-aprendizaje, actividades de evaluación y, en su caso, de apoyo o soporte solicitadas por el profesorado de formación de base. Todo ello en un modelo de ficha que recoge los elementos fundamentales de una unidad de trabajo.

¹⁷ Como se puede observar la competencia profesional cogida se ha redactado en los términos utilizados en la denominación de la unidad de trabajo (ver nota anterior).



realizados, qué posibles actividades de enseñanza de refuerzo necesita, y cuándo, cómo y con quién.

Pues bien, la evaluación necesita de unas condiciones ineludibles:

- Hay que informar a la alumna y a el alumno del **referente** sobre el que se valorará su progreso. Se debe recordar que, en estos Programas, el objetivo no es alcanzar un nivel de conocimiento, sino aquellos necesarios para, una vez movilizados en contextos profesionales, desempeñar unas actividades. En consecuencia, el referente fundamental de la evaluación del alumnado de sus progresos son las **competencias** establecidas (Perfil profesional).

Por lo tanto, se hace necesario acudir a la “Cualificación Profesional - unidad de competencia¹⁹” origen del núcleo en cuestión, para obtener aquellos criterios que caracterizan el desempeño. Posteriormente, se seleccionan o se adaptan en relación con las unidades de trabajo que se han definido para el núcleo.

En el ejemplo de núcleo competencial: Asistencia y desarrollo de elaboraciones culinarias, se ha acudido a las Cualificaciones y unidades de competencia base para su establecimiento, en este caso:

- Cualificación profesional: Operaciones básicas de cocina
Unidad de competencia: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas
- Cualificación profesional: Operaciones básicas de restaurante y bar
Unidad de competencia: Ejecutar elaboraciones básicas de aprovisionamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas

De las realizaciones profesionales y criterios de realización que se han establecido en dichas unidades de competencia, para la parte que se corresponde con el núcleo competencial, se han tomado como más significativas y necesarias para la evaluación de los resultados que debe de obtener el alumnado los siguientes:

- Realización de las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
- Interpretación de fichas técnicas o procedimientos alternativos,
- Formalizando de vales o documentos predeterminados.
- Identificación y disposición correcta de géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones culinarias.
- Ejecución de operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios.
- Aplicación de técnicas sencillas para la preparación y presentación de elaboraciones culinarias.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando ventajas en comparación con otros.
- Aplicación de métodos de conservación y selección de lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando, a su nivel, sugerencias o participando para la mejora de los procesos.

¹⁹ Pueden ser varias



Si les agregamos los criterios (ver apartado 2.b) establecidos como identidad profesional, se obtiene el referente de competencia para evaluar los resultados del alumnado. Dicho de otra forma, el alumnado como resultado de superar la formación asociada al núcleo, debe desempeñar la actividad profesional de acuerdo con los criterios que se establecen en el referente.

Referente para la evaluación	
Núcleo Competencial: Asistencia y desarrollo de elaboraciones culinarias	
Criterios	Se presenta con una imagen y usando la indumentaria adecuada, todo ello, en las condiciones higiénicas requeridas
	Cumple con los horarios y mantiene en términos eficientes los lugares-equipos-herramientas de trabajo utilizados
	Se comunica de forma empática y con trato amable.
	Aporta información y ayuda a los compañeros en los momentos necesarios
	Detecta y comunica oportunidades o necesidades de mejora en el trabajo
	Se ha realizado las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
	Se ha Interpretado fichas técnicas o procedimientos alternativos
	Se ha formalizado vales o documentos predeterminados
	Se ha identificado y dispuesto correctamente géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones culinarias.
	Se ha ejecutado operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios
	Se ha aplicado técnicas sencillas para la preparación y presentación de elaboraciones culinarias.
	Se ha justificado el procedimiento seleccionado, explicando ventajas en comparación con otros.
	Se ha aplicado métodos de conservación, seleccionando lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones.
	Se ha evaluado resultados que se obtienen, aportando, a su nivel, sugerencias o participando para la mejora de los procesos.

Por último, señalar que cuando se acude a las unidades de competencia, origen del núcleo competencial, la relación de realizaciones profesionales y criterios de realización es exhaustiva. Que solo se tomen aquellas que se entiendan necesarias evidenciar como resultado de superar la formación asociada al núcleo, no quiere decir que el resto se desechan. Se debe pensar que en el proceso de formación se realizarán actividades para las cuales se harán necesarias, ahora bien, se insiste: para las actividades de enseñanza-aprendizaje; en este apartado se describe el referente global para el núcleo.

- Siendo importante informar sobre el referente de evaluación, no lo es menos, informar sobre el cómo se va a evaluar.

Pueden sugerir ideas varias consideraciones:

- Muchos de los criterios establecidos no se pueden evidenciar a través de una prueba práctica, ni examen teórico-práctico y, menos, teórico. Más importante, muchos de los criterios no se cumplen por manifestarlos uno o varios días, sino porque se puedan demostrar que forman parte sólida del comportamiento.



En consecuencia, hay que informar al alumnado que el proceso de evaluación transcurre asociado al proceso de enseñanza-aprendizaje. Por lo tanto los resultados que va obteniendo en el aprendizaje y, en su caso, en las medidas de refuerzo, forman parte (y muy importante) de la evaluación.

Además, es razonable pensar que se puedan establecer controles que complementen los resultados que el alumnado obtiene diariamente. Lógicamente dichos controles formarán parte de las evidencias para la evaluación de la alumna o del alumno en cuestión.

Por otro lado, los controles no deberán soportarse únicamente en “exámenes” que midan el nivel de conocimiento alcanzado, por el contrario, los controles deben de establecerse de acuerdo con pruebas o actividades profesionalizantes similares a las que se estén realizando en el aprendizaje, solicitando el conocimiento que sobre la materia tenga el alumnado a través de preguntas tipo: ¿qué podría suceder, si te modificara o cambiara...? ¿cómo harías para ...? ¿qué pasaría si se incorporase ...? ¿cómo actuarías en caso de? complementándose, por parte de la alumna o del alumno, con la argumentación de los porqués.

No se hace necesario un control o prueba final o, decidiendo realizarlo, los resultados que obtenga el alumnado deben, obligatoriamente, ser complementados con los obtenidos a través de las evidencias de resultados obtenidos por la alumna o por el alumno durante el Programa.

- Finalmente hay que transmitir claramente cómo se establece la calificación de los resultados. El propio alumnado, junto con la información del punto anterior, suele demandarlo por lo que, salvo en insistir que tienen que conocerlo de forma clara, no se cree conveniente profundizar en este tema. Es lógico pensar que cada profesora o cada profesor tenga sus “medidas”.

Ahora bien, hay varias cuestiones que pueden reclamar la atención del profesorado.

- El alumnado que acude a estos Programas viene “suspendido”. Con independencia de que su respuesta, probablemente como defensa, es “paso de todo”, “no me importa”, “estudiar es una mierda”... no pueden ocultar un alto nivel de frustración. No se trata de regalar nada, por el contrario, se debe asumir con mucha seriedad esta medida: otorgar al tercer día de iniciarse el Programa un seis (bien) a cada uno de las alumnas y de los alumnos en cada uno de los núcleos competenciales que se estén impartiendo.

Se trata de transmitir al alumnado: que se olvide de su historial académico, **que está en un nuevo proyecto**, que se le quiere recompensar su presencia y que se tiene plena confianza en que lo va a lograr: adquirir la competencia con el nivel de conocimiento necesario para una inclusión social, evitando conflictos y aprovechándose de las oportunidades, entre ellas, las de acceso a trabajar.

Por supuesto, la nota se deberá tener en cuenta junto con otras que vaya obteniendo durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.

- Como se ha citado en párrafos anteriores, la evaluación en estos Programas, tienen como referente la adquisición de una determinada competencia. La puesta de **exámenes** medidores de nivel de conocimientos **pierden su valor** en comparación con pruebas



teórico-prácticas donde se pueda evidenciar de forma más lógica y con mayor calidad, los niveles de competencia que se van obteniendo.

Pues bien, una tabla para clasificar los resultados de las pruebas de evidencias podría ser:

- Desempeño de las competencias suficiente: 5
- Desempeño de las competencias con buen dominio: 6
- Desempeño de las competencias de forma autónoma y aportando, a su nivel, respuestas a problemas del proceso: 7 ó 8
- Desempeño de las competencias de forma autónoma, aportando a su nivel, soluciones y asesoramiento técnico a otros: 9 ó 10



GLOSARIO DE TÉRMINOS Y AMPLIACIÓN DE CONCEPTOS

CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES

El Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales se regula por Real Decreto 1128/2003 (B.O.E. nº 223 del 16 de septiembre de 2003, que tiene modificaciones por Real Decreto 1416/2005 (B.O.E. nº 289 de 3 de diciembre de 2005 y se asienta en la ley orgánica 5/2002 de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.

El **citado** Catálogo, es el instrumento del Sistema Nacional de las Cualificaciones y Formación Profesional que ordena las cualificaciones, susceptibles de reconocimiento y acreditación, identificadas en el sistema productivo en función de las competencias apropiadas para el ejercicio profesional.

Además, el Catálogo incluye el contenido de la formación profesional asociada a cada Cualificación, de acuerdo con una estructura de módulos formativos articulados en un catálogo modular de formación profesional.

El proceso que se ha llevado a cabo para la definición del Catálogo, de forma esquemática, ha sido el siguiente:

Acudir al tejido económico-productivo y dividirlo, para su estudio, en **Familias Profesionales** que por real decreto son 26 (ver Real Decreto 1128/2003: anexo I).

Cada Familia Profesional se ha caracterizado definiendo las actividades económicas y organizaciones empresariales que cubre para, junto con las ocupaciones, establecer los *procesos productivos estándares* que dichas organizaciones empresariales llevan a cabo. Es importante interpretar correctamente que los procesos productivos se han definido con alto nivel de estandarización, es decir, no están particularizados a un tipo de empresa o ámbito geográfico.

Posteriormente, a expertos de los propios sectores, se les ha solicitado el análisis del proceso productivo estándar y responder a la siguiente pregunta: *¿qué realizaciones y comportamientos profesionales deben evidenciar las personas en el proceso productivo, para que éste logre sus objetivos en términos económicos, competitivos, con la calidad deseada...?* las respuestas, junto con los criterios que determinan las realizaciones y comportamientos, conforman los estándares de competencia.

CUALIFICACIONES PROFESIONALES

Pues bien, las **CUALIFICACIONES PROFESIONALES** es una agrupación de estándares, aspiran a recoger las realizaciones y comportamientos profesionales esperados de las personas en una intervención eficiente en los procesos productivos.

Se definen asignándoles un nivel que, aunque no obedece directamente a criterios de ordenación educativa ni laboral, se asume y asocia de la siguiente manera: las Cualificaciones Profesionales definidas de nivel 1 no precisan de formación reglada previa, las de nivel dos la Educación Secundaria Obligatoria y las de nivel 3 el Bachillerato.

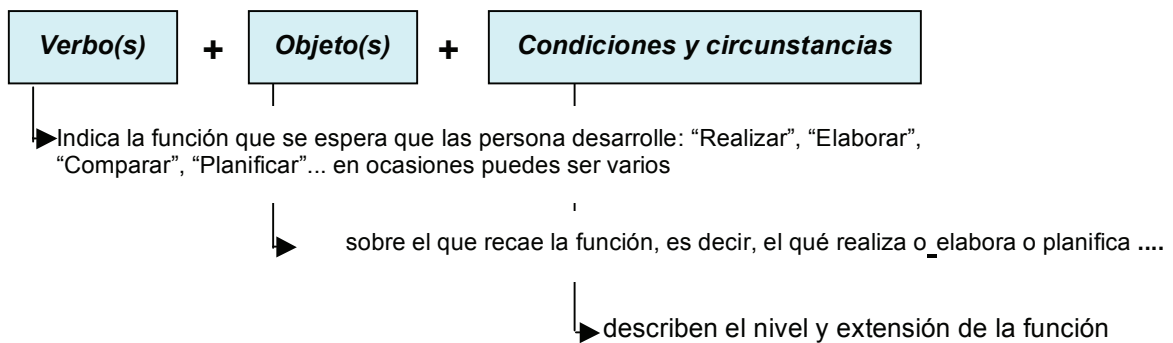


Pues **bien**, las Cualificaciones serán el referente para cualquier acción formativa dirigida a la adquisición de competencias y de la que se desea su certificación oficial.

Además, al estar descritas por medio de realizaciones y comportamientos profesionales, pueden evidenciarse sin que necesariamente sea necesario aportar evidencias como resultado de formación, en consecuencia, será un elemento clave en el futuro Dispositivo para el Reconocimiento y Acreditación de la Competencia.

UNIDADES DE COMPETENCIA

Las **agrupaciones** de realizaciones y comportamientos profesionales recogidos en una Cualificación se organizan en unidades que se denominan: **UNIDADES DE COMPETENCIA** que, entre sus características están el ser una unidad con valor y significado en el empleo y que se permite su capitalización. Se enuncian mediante un



Con ejemplos se observa fácilmente la estructura descrita:

	Verbo(s)	+	Objeto(s)	+	Condiciones y circunstancias
Ejemplo 1:	Preelaborar conservar		toda clase de alimentos		
Ejemplo 2:	Manipular trasladar		productos		en la superficie comercial en el reparto de proximidad utilizando traspalés y carretillas de mano

CRÉDITO FORMATIVO

Un Perfil profesional de un Programa abarca varias unidades de **competencia** (posiblemente de varias Cualificaciones Profesionales). En ocasiones, puede ocurrir que, de una de las unidades de competencia solo forma parte del Perfil una parte. Lógicamente, no se tendrá que dar todo el módulo formativo en cuestión, sino la parte de formación que responde a las competencias seleccionadas de la unidad. Esta es la función y características de un crédito formativo.

Se podrá observar, que los créditos formativos no tienen descrito la parte de la unidad de competencia que lo referencia. Se debe tener en cuenta que **los** créditos formativos formarán parte del futuro Catálogo Integrado de Formación y que, este Catálogo; se realizará cuando se definan los currículos de los Ciclos Formativos de grado medio o, podrá ser, cuando se definan los currículos de los Certificados de Profesionalidad. Será el momento adecuando para, observando el



trabajo realizado en estos Programas, describir completamente el crédito.

NÚCLEOS COMPETENCIALES

Es un concepto que se acuñó a mediados de los noventa, cuando se **desarrolló** en la Comunidad, los currículos de la antigua Iniciación Profesional. Además de ser tributo al esfuerzo y buen trabajo que se realizó, además de no querer cambiar toda la terminología entre las anteriores acciones de Iniciación Profesional y los actuales Programas, se ha creído oportuno mantenerlo porque define eficazmente el resultado de desglosar las unidades de competencia para, no necesariamente siempre, establecer unos **nuevos** agregados: los núcleos competenciales.

Su definición será: conjunto de competencias coherentes, asociadas a un rol o actividades profesionales significativas, susceptibles de ser objeto de **enseñanza**-aprendizaje, aportando significatividad y funcionalidad al progreso del alumnado.

TRANSVERSALIDAD DE CONTENIDOS

Está fuera del alcance de este documento tratar el estudio e implicaciones que supone la transversalidad en el currículo de una acción formativa estructurada en módulos, como es el caso de los Programas.

Los módulos específicos que conforman un Programa tienen las unidades de competencia como referente a lograr. Estas unidades no dejan de ser parte de un proceso. En cada parte, habrá contenidos que se “repiten” en los módulos asociados

Además, se debe tener presente que cada módulo puede ofertarse independientemente del resto, es decir, sin condicionamientos de formación previa

Pues bien, en primer lugar, hay que considerar que la mera redacción, aunque sea idéntica, de unos contenidos en diferentes módulos, no necesariamente quiere decir que sean transversales. Para poder aseverarlo habría que tener en cuenta el objetivo que persiguen, de ser el mismo, es cuando se puede afirmar que son contenidos transversales.

El ejemplo típico son los contenidos descritos como “Máquinas y **equipamientos**: funciones, mantenimiento...” que pueden estar redactados de forma idéntica en varios módulos, ahora bien, si en cada uno los contenidos atienden a contextos distintos, por ejemplo: ámbito cocina y ámbito de comedor, no se les debe de dar el tratamiento de contenidos transversales.

En segundo lugar, los autores de esta propuesta confiesan que a lo largo de sus años de experiencia no han llegado a conocer a una profesora o a un profesor que no asiente su formación en unos conocimientos previos, normalmente definidos en otro módulo o disciplina. Por lo cual, de forma natural, se produce el fenómeno de contenidos iguales o transversales (estén o no escritos en el currículo).

En definitiva, la transversalidad de contenidos es una realidad que -y es la idea central de estos apuntes- simplemente precisa un tratamiento.

De entre los **posibles** tratamientos, en estos Programas se ha considerado que en el reagrupamiento de las competencias del Perfil y,



por consiguiente, en la nueva redistribución de contenidos, aquellos que son transversales, se incorporen en una de los núcleos, para que sea una profesora o un profesor quien asuma la responsabilidad de impartirlos, entendiendo que también el resto de profesoras y/o de profesores en los módulos donde aparecen o se precisen dichos contenidos los puedan impartir, eso sí, contextualizados a la competencia a adquirir.

INTERRELACIÓN DE CONTENIDOS

La búsqueda de metodologías integradoras de módulos, materias o disciplinas es **una** especie de grial de la pedagogía. En realidad, los autores de este documento, también se confiesan como “buscadores”.

En todo caso, en el documento se manifiesta la necesidad y beneficio de lograr un cierto **nivel** de integración de módulos. El motivo -y es una de las ideas clave-, es la tipología de alumnado que acudirá a estos Programas. Es un alumnado que fácilmente se “pierde” en procesos formativos donde no encuentra significatividad y utilidad a lo que está aprendiendo.

Por ello, se **ha** insistido en formalizar la cadena; Profesorado de formación específica solicita “necesidades” al profesorado de formación base, las necesidades se traducen en “oportunidades” para dar formación de base contextualizada y a la inversa, el profesorado de formación de base solicita actividades de apoyo o soporte al profesorado de formación específica; todo ello para crear un escenario donde el alumnado ubique fácilmente lo que está aprendiendo y le encuentre utilidad.

Ahora bien, **hay** que tener en cuenta que no todos los conocimientos base se podrán (ni deberán) soportar en actividades de enseñanza profesionalizante. Por codificaciones y terminologías concretas que contienen los módulos base y por el cierto nivel de abstracción que, en ocasiones poseen, habrá conocimientos que se precisarán trabajar no necesariamente asentados en actividades de enseñanza profesionalizante.

Pero hay una razón final, los módulos de formación de base preparan para una prueba de acceso a la Formación Profesional de grado medio o, en su caso, para la obtención del Graduado en Educación Secundaria. Pues bien, sea la prueba o el graduado, se asientan en una tipología de ejercicios para las cuales hay que preparar al alumnado. Todo cual nos lleva a otro debate nunca cerrado: la formación ¿prepara en competencias y capacidades? o ¿es simplemente un instrumento que prepara para superar unos determinados exámenes-ejercicios? Pues bien, que se debata, pero es inexcusable preparar al alumnado para la superación de la prueba o, en su caso, obtención del graduado.

EVALUACIÓN

Se ha tratado, en este apartado, de subrayar la importancia que tiene la evaluación en **los** procesos de enseñanza-aprendizaje y de ser respetuosos con las aportaciones que desde el Diseño Curricular Base de la Educación Secundaria Obligatoria se hace: *“Se evalúa no para clasificar a las alumnas y a los alumnos, para compararlos entre sí o con respecto a una norma genérica, sino que se evalúa para orientar”*

En cierta manera, se ha tratado de facilitar reflexiones, instrumentos y procedimientos para lograr el equilibrio entre los dos puntos de vista que deben presidir la evaluación.



El primero, podemos denominar finalista, quiere decir que la evaluación se fijará **principalmente** en si la alumna o el alumno ha alcanzado o no los objetivos propuestos para el Programa, se fijará, por lo tanto, en los logros en relación con los objetivos.

El segundo, podemos denominarlo: progreso, quiere decir que la evaluación se **fijará**, tendrá en cuenta, la situación inicial de la alumna o del alumno y su progreso o evolución.

Difícil equilibrio. Las características de este alumnado invitan a pensar que hay que recompensar su progreso, tener en cuenta su inicio y “porqués”, lo que ha **alcanzado**, su progreso... Ahora bien, está inmerso en un Programa que claramente establece un Perfil a lograr (con independencia de que también hay unas competencias básicas como objetivos) y, claro, hay que comunicarle, por lo tanto evaluarle, si lo ha logrado o no.

El equilibrio se **puede** asentar en una evaluación personalizada, sobre todo en aquellas situaciones, algo frecuentes, donde la alumna o el alumno claramente ha progresado, ha madurado, ha aprendido... y, sin embargo..., Pues bien, personalizemos la evaluación de la siguiente forma: alumna o alumno has superado... has llegado hasta... te falta... y te pediré... Una vez que desarrolle, **presente**, asista a... se le puede volver a evaluar.

Un último apunte para recordar la importancia que tiene el grupo, hay que evaluar su **funcionamiento**, por lo tanto tener información sobre el ambiente, organización, relaciones... para, en su caso, poder intervenir.

Aunque las **evaluaciones** tienen el carácter individual, hay que tener presente la influencia del grupo.



ANEXO I : TRANSVERSALIDAD PROGRAMA: OPERARIO DE COCINA-SERVICIO

Módulos formativos					
APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIOS	ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA	SERVICIO BÁSICO DE RESTAURANTE Y BAR	APROVISIONAMIENTO, BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
Ejecución de operaciones básicas de aprovisionamiento			Ejecución de operaciones básicas de aprovisionamiento		
Ejecución de las operaciones básicas de preelaboración					
Ejecución de las operaciones básicas de conservación culinaria					
El departamento de cocina				El departamento de cocina	
Maquinaria y equipos básicos de cocina				Maquinaria y equipos básicos de cocina	
Seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	Seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	Seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	Seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	Seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	
Limpieza de instalaciones y equipos	Limpieza de instalaciones y equipos	Limpieza de instalaciones y equipos	Limpieza de instalaciones y equipos	Limpieza de instalaciones y equipos	
Higiene alimentaria y manipulación de alimentos	Higiene alimentaria y manipulación de alimentos	Higiene alimentaria y manipulación de alimentos	Higiene alimentaria y manipulación de alimentos	Higiene alimentaria y manipulación de alimentos	
Uniformidad y equipamiento personal de seguridad		Uniformidad y equipamiento personal de seguridad		Uniformidad y equipamiento personal de seguridad	
Economato y bodega			Economato y bodega		
Materias primas más comunes			Materias primas y géneros de uso común en el bar	Materias primas más comunes	
Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes			Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios de uso común en bar	Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes	
Preelaboración de géneros culinarios de uso común				Preelaboración de géneros culinarios de uso común	



Sistemas y métodos de conservación y presentación comercial habituales de los géneros culinarios más comunes	Participación en la mejora de calidad		Participación en la mejora de calidad	Sistemas y métodos sencillos de conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas propias del bar	Sistemas y métodos de conservación y presentación comercial habituales de los géneros culinarios más comunes
Participación en la mejora de calidad	Colaboración y realización de los procesos de preparación, presentación y conservación de platos combinados y elaboraciones análogas, ...	Platos combinados y aperitivos sencillos	El preservio en el área de consumo de alimentos y bebidas	Colaboración y realización de los procesos de preparación, presentación y conservación de platos combinados y elaboraciones análogas, ...	
	Platos combinados y aperitivos sencillos	Platos combinados y aperitivos sencillos	El servicio de alimentos y bebidas y la atención al cliente	Platos combinados y aperitivos sencillos	
	Preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas de salsas, guarniciones y ensaladas	Preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas de entremeter	El post-servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas	Ejecución y/o participación en los procesos de preparación, presentación y conservación de tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas	Realización de operaciones de preelaboración de verduras y géneros análogos de forma que resulten aptas ...
	Preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas de salsero	Preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas de salsero	Operaciones básicas de servicio en restaurante convencional	El bar como establecimiento y departamento	Realización de las operaciones de preelaboración de pescados, mariscos y sus piezas de forma que resulten aptas
	Preparación y presentación de elaboraciones simples de postres	Preparación y presentación de elaboraciones simples de postres	El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento	Maquinaria, equipos y útiles y menaje propios del bar	Realización de operaciones de preelaboración de diferentes carnes y sus piezas de forma que resulten aptas
	Elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones	Elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones	Los establecimientos de servicio a colectividades		Aplicación de métodos y procedimientos para la conservación y envasado de géneros tanto frescos como semielaborados o en elaboraciones culinarias terminadas
	Elaboraciones elementales de cocina	Elaboraciones elementales de cocina	Desarrollo del preservio, montaje y decoración en el comedor	Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo	
			Maquinaria, equipos y útiles y menaje propios del área de restaurante	Canapés, bocadillos y sándwiches	
				Bebidas combinadas	
				Bebidas no alcohólicas	



ÁNEXO II: REDISTRIBUCIÓN DE CONTENIDOS

Redistribución de contenidos como resultado del desglose de las unidades de competencia que conforman el Perfil profesional, definiendo los núcleos competenciales e incluyendo el tratamiento de la transversalidad (apartado 3.b)

NÚCLEO COMPETENCIAL:

APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN HOSTELERÍA

Ejecución de operaciones básicas de aprovisionamiento

- Interpretación de etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.
- Asistencia en la realización de operaciones de control.
- Manipulación correcta, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, de los equipos de control y de los géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- Ejecución de las operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación con otros.
- Detección de posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento

Economato y bodega

- Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
- Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
- Controles de almacén.

Materias primas de uso común en cocina y bar/cafetería

- Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.
- Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.
- Esquema del proceso de aprovisionamiento interno de materias primas culinarias
-

NÚCLEO COMPETENCIAL:

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Realización de las operaciones de preelaboración de verduras y géneros análogos de forma que resulten aptas para su uso en la posterior elaboración de platos o comercialización.

- Descripción de los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a las verduras y géneros análogos.
- Clasificación de las verduras y géneros análogos de acuerdo con sus características comerciales y aplicaciones culinarias.
- Ejecución, en su caso, de las operaciones de regeneración que se precisen.
- Deducción de necesidades de preelaboración de las verduras de acuerdo con determinadas aplicaciones culinarias o determinados planes de producción y comercialización.
- Selección de útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.
- Ejecución de preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado.
- Aportación de posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos.

Realización de las operaciones de preelaboración de diferentes pescados, mariscos y sus piezas, de forma que resulten aptas para su uso en la posterior elaboración de platos o comercialización.

- Descripción de los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a los pescados o mariscos.
- Clasificación de los pescados y mariscos de acuerdo con sus características comerciales y aplicaciones culinarias.



- Ejecución, en su caso, de las operaciones de regeneración que se precisen.
- Deducción de necesidades de preelaboración de los pescados y mariscos de acuerdo con determinadas aplicaciones culinarias o planes de producción y comercialización.
- Selección de útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.
- Ejecución de preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado.
- Aportación de posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos.

Realización de las operaciones de preelaboración de diferentes carnes y sus piezas, de forma que resulten aptas para su uso en la posterior elaboración de platos o comercialización.

- Descripción de los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a las carnes.
- Clasificación de las carnes de acuerdo con sus características comerciales y aplicaciones culinarias.
- Ejecución, en su caso, de las operaciones de regeneración que se precisen.
- Deducción de necesidades de preelaboración de las carnes de acuerdo con determinadas aplicaciones culinarias o determinados planes de producción y comercialización.
- Selección de útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.
- Ejecución de preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado.
- Aportación de posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos.

Aplicación de métodos y procedimientos para la conservación y envasado de géneros tanto frescos como semielaborados o en elaboraciones culinarias terminadas.

- Diferenciación y descripción de diferentes métodos y equipos de conservación y envasado.
- Caracterización de las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias en los diferentes métodos de conservación.
- Ejecución de las operaciones necesarias para el proceso de conservación de todo tipo de géneros.
- Argumentación de las decisiones adoptadas en el desarrollo del método de conservación.
- Aplicación de las normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación.
- Justificación del lugar de conservación de los productos obtenidos.

El departamento de cocina.

- Definición y organización.
- Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.
- Especificidades en la restauración colectiva.
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

Maquinaria y equipos básicos de cocina:

- Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.

Seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas:

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material
- Identificación de las normas específicas de seguridad.

Limpieza de instalaciones y equipos

- Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza.



Uniformidad y equipamiento personal de seguridad:

- Uniformes de cocina: tipos.
- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes

- Definición e identificación de los principales equipos asociados.
- Clases de técnicas y procesos simples.

Preelaboración de géneros culinarios de uso común.

- Términos culinarios relacionados con la preelaboración.
- Tratamientos característicos de las materias primas.
- Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

Sistemas y métodos de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes

- Identificación y clases.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

NÚCLEO COMPETENCIAL:

ASISTENCIA Y DESARROLLO DE ELABORACIONES CULINARIAS

Preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas de salsas, guarniciones y ensaladas.

- Realización de las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
- Interpretación de fichas técnicas o procedimientos alternativos,
- Formalizando de vales o documentos predeterminados.
- Identificación y disposición correcta de géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de salsas, guarniciones y ensaladas.
- Ejecución de operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios.
- Aplicación de técnicas sencillas para la preparación de salsas básicas, guarniciones esenciales y ensaladas.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando ventajas en comparación con otros.
- Aplicación de métodos de conservación y selección de lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando, a su nivel, sugerencias o participando para la mejora de los procesos.

Preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas de entremetier

- Realización de las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
- Interpretación de fichas técnicas o procedimientos alternativos
- Formalización de vales o documentos predeterminados.
- Identificación y disposición correcta de géneros, útiles y herramientas necesarios para realizar elaboraciones de entremetier.
- Ejecución de operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros.
- Aplicación de técnicas sencillas para la preparación de elaboraciones básicas de entremetier.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación con otros.
- Realización de presentaciones poco complejas para elaboraciones de entremetier.
- Realización de operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboraciones.
- Prestación de asistencia en el desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de las elaboraciones de entremetier.
- Aplicación de métodos de conservación y selección de lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones.



Preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas de salsero

- Realización de las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
- Interpretación de fichas técnicas o procedimientos alternativos
- Formalización de vales o documentos predeterminados.
- Identificación y disposición correcta de géneros, útiles y herramientas necesarios para realizar elaboraciones de salsero.
- Ejecución de operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios.
- Aplicación de técnicas sencillas para la preparación de elaboraciones básicas de salsero.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación con otros.
- Realización de presentaciones poco complejas para elaboraciones de salsero.
- Realización de operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboraciones.
- Prestación de asistencia en el desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de las elaboraciones de salsero.
- Aplicación de métodos de conservación y selección de lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones.

Preparación y presentación de elaboraciones simples de postres

- Realización de las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
- Interpretación de fichas técnicas o procedimientos alternativos
- Formalización de vales o documentos predeterminados.
- Identificación y disposición correcta de géneros, útiles y herramientas necesarios para realizar elaboraciones de postres.
- Ejecución de operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios.
- Aplicación de técnicas sencillas para la preparación de elaboraciones básicas de postres.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación con otros.
- Realización de presentaciones poco complejas para elaboraciones de postres.
- Realización de operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboraciones.
- Prestación de asistencia en el desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de las elaboraciones de postres.
- Aplicación de métodos de conservación y selección de lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones.

Colaboración y realización de los procesos de preparación, presentación y conservación de platos combinados y elaboraciones análogas, aplicando técnicas culinarias correspondientes.

- Identificación y clasificación de tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches, y platos combinados más ofertados en establecimientos de restauración.
- Descripción de las técnicas culinarias básicas aplicables a este tipo de elaboraciones.
- Selección de útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de las técnicas.
- Distribuir de géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas.
- Prestación de asistencia o ejecución con autonomía las técnicas culinarias para la obtención de los platos combinados o elaboraciones análogas.
- Justificación de la selección y decisiones tomadas.
- Realización de operaciones de decoración necesarias para obtener la elaboración acabada.
- Evaluación de los resultados y proceso, facilitando sugerencias para la mejora de la calidad.

Elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones

- Clasificación, definición y aplicaciones.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

Elaboraciones elementales de cocina

- Definición, clasificación y tipos.
- Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución.



Platos combinados y aperitivos sencillos:

- Definición y clasificación.
- Tipos y técnicas básicas.
- Decoraciones básicas.

Canapés, bocadillos y sándwiches

- Definición y tipología.
- Esquemas de realización: fases del proceso, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Concepto de alimento.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.

NÚCLEO COMPETENCIAL:

ASISTENCIA Y DESARROLLO DEL SERVICIO BÁSICO EN RESTAURACIÓN

Desarrollo del preservicio, montaje y decoración en comedor

- Selección de útiles, menaje, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función de tipo y volumen de servicio.
- Realización del mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.
- Realización de las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto y mantenimiento de útiles, máquinas, menaje y mobiliario de la zona de consumo de alimentos y bebidas.
- Formalización de la documentación necesaria.
- Realización o asistencia en las operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios e instrumentos para desarrollar los distintos tipos de servicio.
- Asistencia en el montaje de los servicios tipo bufé, autoservicio o análogos, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados por las instrucciones preestablecidas,

Operaciones básicas de servicio en restaurante convencional

- Selección de los útiles e instrumentos necesarios para el servicio.
- Ejecución de operaciones básicas de servicio de comidas y bebidas
- Justificación de la operativa desarrollada, explicando las ventajas en comparación con otras
- Aplicación de las técnicas de atención al cliente que resulten adecuadas.
- desarrollo, en su caso, modalidades sencillas de facturación y cobro.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento

- Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.



Los establecimientos de servicio a colectividades

- Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases.
- Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos.

Maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante

- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Ubicación y distribución.

El preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

- Proceso y secuencia de operaciones más importantes.
- Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías.
- Esquema del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y reposición de material.
- Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas:

El servicio de alimentos y bebidas y la atención al cliente

- Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica.
- El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones.
- Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades.

El postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

- Tipos y modalidades de postservicio.
- Secuencia de operaciones de postservicio según tipo y modalidad.

Participación en la mejora de la calidad

- Aseguramiento de la calidad.
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

NÚCLEO COMPETENCIAL:

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS SENCILLAS

Ejecución y/o participación en los procesos de preparación, presentación y conservación de tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos

- Clasificación de las preparaciones significativas a base de bebidas en función de sus componentes básicos, técnicas aplicables, tipo de servicio u otros.
- Descripción de las técnicas básicas, fases e instrumentos a utilizar en la preparación de bebidas.
- Cálculo y aprovisionamiento interno de cantidades de bebidas y géneros necesarios para su provisión.
- Distribución de las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados.
- Prestación de asistencia o ejecución con autonomía de técnicas de elaboración de bebidas sencillas.
- Justificación de las decisiones tomadas en torno a la ejecución de elaboración de bebidas
- Ejecución de operaciones sencillas de decoración y presentación de bebidas.
- Evaluación de los resultados obtenidos, aportando, a su nivel, sugerencias o participando en la mejora de los procesos.

El bar como establecimiento y como departamento

- Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

Maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar

- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Ubicación y distribución.
- Normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.



Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar.

- Identificación de los principales equipos asociados.
- Clases de técnicas y procesos simples.

Bebidas no alcohólicas

- Clasificación, características, tipos.
- Esquemas de elaboración: fases más importantes.
- Presentación de bebidas refrescantes embotelladas.
- Conservación de bebidas que lo precisen.
- Servicio en barra

Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo

- Clasificación, características y tipos.
- Identificación de las principales marcas.
- Servicio y presentación en barra.

Bebidas combinadas

- Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo.
- Normas básicas de preparación y conservación. Aplicaciones.
- Servicio en barra.



ANEXO III

A. NECESIDADES significativas de los módulos específicos de dominar determinados conocimientos de los módulos de carácter general.

No es el objetivo de este anexo, concretar y ejemplificar TODAS las necesidades de formación de base para cursar con aprovechamiento la formación específica. Se aportan aquellas necesidades, descritas con los correspondientes indicadores de conocimiento, que se entienden significativas porque forman parte de la propia competencia profesional.

En definitiva, que aparezcan cuadros sin rellenar simplemente significa que serán las profesoras y/o los profesores en equipo quienes los irán rellenando con su experiencia y día a día en la impartición del Programa.

Por último, las necesidades de formación de base se han asociado al conjunto de núcleos competenciales, excepto cuando alguna de ellas precise una formación de base concreta.

	Matemáticas	Ciencias naturales	Tecnología
Aprovisionamiento de materias primas en hostelería	<p>Capacidad en:</p> <p>CÁLCULO NUMÉRICO Y ALGEBRAICO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar cálculos con números enteros, fraccionarios y decimales - Relacionar y comparar los números decimales, fracciones y porcentajes - Resolver problemas con proporcionalidad directa y de proporcionalidad inversa - Expresar con lenguaje algebraico frases del lenguaje habitual en hostelería <p>GEOMETRÍA Y MEDIDA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar las fórmulas pertinentes para calcular la medida de longitudes, áreas y volúmenes - Resolver problemas geométricos relativos a triángulos y cuadriláteros 	<p>Capacidad en:</p> <p>ENERGÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer las distintas formas en que se presenta la energía y sus transformaciones. - Conocer los principales impactos ambientales relacionados con la producción de energía y su uso. <p>CALOR Y TEMPERATURA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diferenciar entre calor y temperatura. - Conocer que factores influyen el calor absorbido o emitido por un cuerpo y aplicar sus fórmulas. - Resolver ejercicios de aplicación del equilibrio térmico. - Establecer diferencias entre los distintos efectos del calor. - Conocer las características básicas de las distintas formas de propagación del calor. <p>LOS SERES VIVOS Y SU ENTORNO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enumerar los componentes de los 	<p>Capacidad en:</p> <p>LA ACTIVIDAD TÉCNICA Y SUS MATERIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enumerar ventajas e inconvenientes de los productos tecnológicos. - Conocer las propiedades mecánicas, eléctricas y térmicas de los distintos materiales y establecer diferencias entre ellos. <p>REPRESENTACIÓN E INTERPRETACIÓN GRÁFICA DE PRODUCTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Representación de objetos cotidianos, realizando un croquis acotado. - Dibujar tres vistas acotadas de una figura. <p>¿COMO FUNCIONAN LAS COSAS?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Explicar el funcionamiento de sistemas mecánicos sencillos.
Preelaboración y conservación de alimentos			
Asistencias y desarrollo de elaboraciones culinarias			
Asistencia y desarrollo básico en servicio en restauración			



<p>Preparación y presentación de bebidas sencillas</p>		<ul style="list-style-type: none"> - seres vivos. - Explicar las características que se utilizan para clasificar a los seres vivos en los cinco reinos. - Describir la influencia de las personas y sus actividades en el entorno. 	
<p>Aprovisionamiento de materias primas en hostelería</p>	<p>Capacidad en:</p> <p>LA LENGUA EN LAS RELACIONES INTERPERSONALES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer las características lingüísticas y el formato de textos propios de este ámbito. - Redactar textos propios de este ámbito (notas, avisos, correo electrónico...) adecuados a su finalidad. - Participar en una entrevista de trabajo, respetando las convenciones (turnos de palabra, selección de datos aportados, registro, gesticulación...) propias de esta situación comunicativa. - Utilizar en discusiones de trabajo, procedimientos lingüísticos adecuados para la expresión y defensa de la propia opinión. <p>LA LENGUA EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN SOCIAL</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer las características lingüísticas y el formato de textos propios de este ámbito. - reconociendo su intención y finalidad. - Analizar textos procedentes de diferentes medios diferenciando información - opinión. - Interpretar en textos orales o escritos propios de este bloque las informaciones pertinentes para el trabajo. <p>LA LENGUA EN EL APRENDIZAJE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer las características lingüísticas y el formato de textos propios de este ámbito. - Buscar y seleccionar información pertinente para el ámbito profesional, utilizando tanto la nuevas tecnologías (Internet, multimedia...) como fuentes tradicionales de información. - Distinguir en textos informativos relacionados con el ámbito profesional (revistas profesionales, folletos, catálogos, digitales...) las ideas principales de las secundarias. 	<p>Capacidad en:</p> <p>CIENCIAS SOCIALES</p> <p>GEOGRAFIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conocer la características físicas y humanas de las regiones naturales españolas y vascas y la organización político-administrativa del Estado Español y de la Comunidad Autónoma Vasca. - Localizar y conocer las características básicas de las principales áreas económicas vascas, españolas y europeas. - Conocer las características más destacables sobre la población española, vasca y europea, haciendo hincapié en la incidencia de los movimientos migratorios. - Interpretar distintos mapas, croquis, gráficos y tablas como fuente de información sobre la realidad geográfica de España, el País Vasco y Europa. - Elaborar esquemas, mapas, cuadros, gráficos, etc. que representen fenómenos geográficos localizados en los ámbitos español, vasco y europeo. 	<p>Educación para la ciudadanía</p> <p>Capacidad en:</p> <p>SOCIEDAD Y CONVIVENCIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Define los conceptos diversidad, diferencia y desigualdad. - Valora el fenómeno de la diversidad en diferentes ámbitos (étnias, culturas, modos de vida, religiones, lenguas, etc.).
<p>Asistencias y desarrollo de elaboraciones culinarias</p>			



<p>Asistencia y desarrollo básico en servicio en restauración</p>	<ul style="list-style-type: none">- Resumir el sentido global de textos informativos relacionados con el ámbito profesional (revistas profesionales, folletos, catálogos, ...). <p>LA LENGUA EN LAS RELACIONES INSTITUCIONALES.</p> <ul style="list-style-type: none">- Reconocer las características lingüísticas y el formato de textos propios de este ámbito (carta empleo, acta, instancia, currículo...).- Redactar textos propios de este ámbito (carta de empleo, instancia, currículo...) con coherencia y corrección.- Participar en debates o discusiones de trabajo utilizando los recursos necesarios para manifestar las propias opiniones.		
<p>Preparación y presentación de bebidas sencillas</p>			



B. ACTIVIDADES de enseñanza-aprendizaje de formación de base CONTEXTUALIZADAS

Para el profesorado impartidor de los módulos de formación de base, las necesidades concretas de estas materias por el profesorado de formación específica, es una oportunidad para CONTEXTUALIZAR sus explicaciones, problemas y ejercicios, es decir, sus actividades de enseñanza-aprendizaje, pues el alumnado identifica su significado y funcionalidad (El para qué sirve) y se potencia su motivación hacia su aprendizaje. Se aporta, en este caso, ejemplos para uno de los módulos: Matemáticas

	Matemáticas	Ciencias naturales	Tecnología
Aprovisionamiento de materias primas en hostelería	El almacén de materias primas es un escenario ideal para trabajar el cálculo numérico (entradas, salidas, devoluciones, porcentajes, estadísticas ... Ejercicio matemáticas 1		
Preelaboración y conservación de alimentos	Es análogo al anterior, en este caso, cambia el escenario: cuarto frío y la competencia es la preelaboración y, en su caso, conservación de las materias primas Ejercicio matemáticas 2		
Asistencias y desarrollo de elaboraciones culinarias	El escenario es la cocina propiamente donde la preparación de raciones, cálculo de necesidades y valoraciones de platos... facilitan la operativa matemática descrita Ejercicio matemáticas 3		
Asistencia y desarrollo básico en servicio en restauración	El escenario es el comedor, donde además de la operativa y funciones análogas a las anteriores es un espacio donde se ubican elementos que responden a figuras geométricas: mesas cuadradas, redondas, rectangulares... que facilita la formación en el ámbito de geometría Ejercicio matemáticas 4		
Preparación y presentación de bebidas sencillas	Análogo al anterior en el escenario del bar-cafetería Ejercicio matemáticas 6		

	Comunicación Lingüística	Ciencias sociales	Educación para la ciudadanía
Aprovisionamiento de materias primas en hostelería			
Preelaboración y conservación de alimentos			
Asistencias y desarrollo de			



elaboraciones culinarias			
Asistencia y desarrollo básico en servicio en restauración			
Preparación y presentación de bebidas sencillas			

Ejercicio matemáticas 1

Se solicitan 200 kilos de patatas para el consumo de una semana, en el servicio comida se utilizan 20 Kilos y en el servicio de cena 10 Kilos.

¿Le llegará? ¿porqué?

Si no fuera así, ¿para qué servicio de la semana debería de pedir más?

Si no quiere que le sobre nada ¿cuántas kilos de patatas tendrá que pedir para 10 días?

Ejercicio matemáticas 2

El restaurante compra la carne al por mayor, esta semana le han servido una cinta de chuletas deshuesada de 23 Kilos. Cada día que pasa tiene una merma del 3 %. Al cuarto día para una mesa de 24 comensales, de los cuales dos son niños que solicitan chuleta, se considera que para los mayores la chuleta deberá pesar 150 gramos y para los niños 75 gramos.

¿le llegará?

¿cuántos kilos y gramos de carne le sobra?

Si tres días después le viene una mesa a comer de 15 comensales mayores y 4 niños, solicitando chuleta de las mismas características

¿le llegará?

¿cuánto le sobraría o en su caso debería de comprar?

Ejercicio de matemáticas 3

El jefe de cocina nos solicita el coste del plato por persona de "merluza frita" con los siguientes datos: por cada comensal 200 gramos de merluza (nos avisa que la merluza estándar viene a pesar 1 kilo y 350 gramos y tiene un desperdicio del 30% (precio: 18 euros el kilo), 1 huevo (precio de la docena: 1 euro y 25 céntimos), 1 limón (precio de 4 limones: 1 euro); se tiene que hacer en una freidora que contiene 15 litros y medio de aceite que se puede utilizar para freír 200 raciones de merluza, después se desecha el aceite (precio de aceite: 3 euros y 45 céntimos por litro) y, por último informa que se tiene que hacer en la cocina exterior que tiene una carga de gas para 140 horas, la merluza cuesta hacer 10 minutos y la carga de gas cuesta 24 euros con 15 céntimos.

Con estos datos ¿cuánto cuesta la ración de merluza?



Ejercicio matemáticas 4

A partir de los consumos de platos de la carta durante los tres primeros meses del año (se deben dar los datos por mes)
Construir tablas y gráficas estadísticas de los consumos
Calcular parámetros estadísticos de moda, media y mediana para algunos platos.

Ejercicio matemáticas 5

En un banquete de 32 personas el menú se ha acordado en 35 euros más IVA (16%). Una de las personas no paga porque se le ha invitado por todos y cuatro, como no beben alcohol solo paran el 80% del menú
¿Cuánto paga cada uno?

Ejercicio matemáticas 6

A partir de una tabla de precios de las bebidas hacer la cuenta de diferentes pedidos.



C. Actividades de enseñanza-aprendizaje de APOYO – SOPORTE a la formación de base

De indudable valor es solicitar, por parte de los impartidores de formación de base, actividades concretas para que apoyen sus explicaciones a los profesores de formación específica. A modo de ejemplos:

	Aprovisionamiento de materias primas en hostelería	Preelaboración y conservación de alimentos	Asistencias y desarrollo de elaboraciones culinarias	Asistencia y desarrollo básico en servicio en restauración	Preparación y presentación de bebidas sencillas
Matemáticas				Como soporte para explicar figuras geométricas: Utilizando el plano del comedor y con diferentes tipos de mesa que atienden a figuras geométricas, hacer montajes para diversas peticiones, carta, grupos, acontecimientos, etc....	
Ciencias naturales			Como soporte y apoyo para explicar necesidades alimentarias básicas relacionadas con enfermedades: Realizar elaboraciones bajo prescripciones médicas		
Tecnología		Como soporte para explicar el concepto de sostenibilidad: Realizar actividades en torno a los residuos derivados de la preelaboración de alimentos			
Comunicación lingüística				Como soporte para toda la materia: utilizar todo el contexto de relaciones (Clientes – proveedores – equipo) que se derivan del servicio de restauración	
Ciencias sociales	Como soporte para explicar acontecimientos históricos: Realizar actividades con las materias primas en torno a su lugar de producción, presentaciones y su necesidad por parte de la sociedad.				
Educación para la ciudadanía			Como soporte para explicar la diversidad y diferencia en diferentes ámbitos: Realizar elaboraciones culinarias bajo prescripciones culturales		



ANEXO IV: APUNTES PARA UNA PROGRAMACIÓN

NÚCLEO COMPETENCIAL: ASISTENCIA Y DESARROLLO DE ELABORACIONES CULINARIAS

Teniendo en cuenta que la competencia recogida en el núcleo es el eje vertebrador de la intervención educativa-formativa de la profesora o del profesor, se ha abordado la desagregación de dicho núcleo competencial a partir de su enunciado.

Entre lo criterios que se pueden utilizar, se ha decidido que el **objeto**, en este caso: las elaboraciones culinarias, sea el factor de desagregación, definiéndose las siguientes unidades de trabajo:

Núcleo competencial: Asistir y desarrollar **elaboraciones culinarias**

Unidades de trabajo:

- Realización de elaboraciones culinarias *de consumo inicial*²⁰
- Realización de elaboraciones culinarias *de segundo plato*
- Realización de elaboraciones *de repostería*
- Realización de elaboraciones *bajo la denominación de comida rápida*

En todo caso, las unidades resultantes de dicha desagregación tienen que facilitar situaciones y actividades de enseñanza-aprendizaje posibles, completas y significativas. Se quiere señalar que no están numeradas para llamar la atención de que no obedecen a ningún tipo de secuenciación. Es más, determinadas actividades de enseñanza-aprendizaje, como posteriormente se verá, tienen un cierto carácter transversal a las cuatro unidades de trabajo.

El siguiente paso ha sido establecer los **objetivos** (*resultados de aprendizaje*) para cada una de las unidades definidas. Se ha acudido al apartado dos del Perfil y tomado aquellas competencias profesionales que hacen referencia al núcleo, en este caso:

- Aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de géneros y elaboraciones culinarios que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial, siguiendo instrucciones o normas establecidas
- Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones
- Preparar y presentar comidas rápidas como platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración
- Asistir en la elaboración de todo tipo de productos culinarios, prestando colaboración y cumpliendo con las instrucciones recibidas

Y, lógicamente, se han adaptado y distribuido por las unidades de trabajo:

UT: Realización de elaboraciones culinarias de consumo inicial

- Aplicar métodos sencillos de regeneración de géneros y elaboraciones culinarias que resulten aptos para su posterior utilización, consumo o distribución comercial, siguiendo instrucciones o normas establecidas

²⁰ Es obvio que la terminología que se está utilizando no es la usual en el sector, ahora bien, se ha entendido mejor esta redacción para una correcta interpretación, dado que será leído por profesorado de diferentes sectores



- Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias de consumo inicial

UT: Realización de elaboraciones culinarias de segundo plato

- Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias de segundo plato y de múltiples aplicaciones
- Asistir en la elaboración de todo tipo de productos culinarios, prestando colaboración y cumpliendo con las instrucciones recibidas

UT: Realización de elaboraciones de repostería

- Aplicar métodos sencillos de regeneración de géneros y elaboraciones de repostería que resulten aptos para su posterior, utilización, consumo o distribución comercial, siguiendo instrucciones o normas establecidas
- Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias de repostería

UT: Realización de elaboraciones bajo la denominación de comida rápida

- Aplicar métodos sencillos de envasado y regeneración de géneros y elaboraciones bajo la denominación de comida rápida que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial, siguiendo instrucciones o normas establecidas
- Preparar y presentar comidas rápidas como platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración

El siguiente paso ha sido la concreción de los **contenidos** que se van a trabajar en esta unidad. Se ha acudido a la redistribución de contenidos correspondientes (ver anexo II) y tomado aquellos que se relacionan con el objetivo a lograr, lógicamente adaptando o completando sus descripciones. Así para la primera unidad de trabajo:

Preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas de consumo inicial

- Realización de las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
- Interpretación de fichas técnicas o procedimientos alternativos
- Formalización de vales o documentos predeterminados.
- Identificación y disposición correcta de géneros, útiles y herramientas necesarios para realizar elaboraciones de consumo inicial.
- Ejecución de operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros.
- Aplicación de técnicas sencillas para la preparación y obtención de elaboraciones básicas de consumo inicial.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación con otros.
- Realización de presentaciones poco complejas para elaboraciones de consumo inicial.
- Aplicación de métodos de conservación y selección de lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones.
- Prestación de asistencia en el desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención elaboraciones de consumo inicial
- Evaluación de los resultados y proceso, facilitando sugerencias para la mejora de la calidad

Elaboraciones culinarias elementales de consumo inicial

- Definición, clasificación y tipos.
- Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución.

Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Concepto de alimento. Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria



Se presentan en el **apartado A** de este anexo, modelos de unidades de trabajo con sus objetivos y contenidos.

Para completar las unidades de trabajo quedan varias operaciones por realizar: definir las actividades de enseñanza-aprendizaje que se quieren establecer para desarrollar los contenidos y que, el alumnado con su dominio, adquiera las competencias establecidas como objetivos de la unidad, también, incorporar en la unidad de trabajo que corresponda actividades de apoyo-soporte que desde la formación de base se demanden y, finalmente, actividades de evaluación cuando proceda.

Se presentan en el **apartado B** de este anexo, la unidad de trabajo: realización de elaboraciones culinarias de consumo inicial, definida con actividades de enseñanza-aprendizaje, de apoyo-soporte y de evaluación. Varias consideraciones:

- El modelo seleccionado tiene 3 apartados:
 - Actividad: se describe qué va a realizar la profesora o el profesor y que va a hacer el alumnado.
 - Metodología: en dos apartados, cómo se va a hacer la actividad y para qué.
 - Actividades de apoyo a la formación de base
- No es una relación de actividades cerrada, ni aspira a convertirse en las mejores. Su función es la de aportar un ejemplo de actividades de enseñanza-aprendizaje para la impartición de los contenidos y convertirse en fuente privilegiada para que el profesorado pueda tomar ideas e incorporarlas a su intervención.
- No es una relación de actividades secuenciada. El ritmo de progreso del alumnado y las oportunidades de implementación de las actividades serán los principios que establezcan la secuenciación.



APARTADO A: RELACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO – OBJETIVOS – CONTENIDOS

UNIDAD DE TRABAJO: Realización de elaboraciones culinarias de consumo inicial	Duración:
<p>OBJETIVOS (RESULTADOS) DE APRENDIZAJE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplicar métodos sencillos de regeneración de géneros y elaboraciones culinarias que resulten aptos para su posterior utilización, consumo o distribución comercial, siguiendo instrucciones o normas establecidas ▪ Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias de consumo inicial 	
<p>CONTENIDOS</p> <p>Preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas de consumo inicial.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Realización de las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros. ▪ Interpretación de fichas técnicas o procedimientos alternativos, ▪ Formalizando de vales o documentos predeterminados. ▪ Identificación y disposición correcta de géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones de consumo inicial. ▪ Ejecución de operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios y elaboraciones de consumo inicial. ▪ Aplicación de técnicas sencillas para la preparación y obtención de elaboraciones de consumo inicial. ▪ Justificación del procedimiento seleccionado, explicando ventajas en comparación con otros. ▪ Prestación de asistencia en el desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de las elaboraciones de consumo inicial. ▪ Aplicación de métodos de conservación y selección de lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones. ▪ Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando, a su nivel, sugerencias o participando para la mejora de los procesos. <p>Elaboraciones culinarias elementales de consumo inicial</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definición, clasificación y tipos. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución. <p>Higiene alimentaria y manipulación de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Concepto de alimento. Requisitos de los manipuladores de alimentos. ▪ Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. ▪ Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas. ▪ Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización. ▪ Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria. 	



UNIDAD DE TRABAJO: Realización de elaboraciones culinarias de segundo plato	Duración:
<p>OBJETIVOS (RESULTADOS) DE APRENDIZAJE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias de segundo plato y básicas de múltiples aplicaciones (salsas, guarniciones...) ▪ Asistir en la elaboración de todo tipo de productos culinarios, prestando colaboración y cumpliendo con las instrucciones recibidas 	
<p>CONTENIDOS</p>	
<p>Preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas de segundo plato y de múltiples aplicaciones</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Realización de las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros. ▪ Interpretación de fichas técnicas o procedimientos alternativos ▪ Formalización de vales o documentos predeterminados. ▪ Identificación y disposición correcta de géneros, útiles y herramientas necesarios para realizar elaboraciones de segundo plato y múltiples aplicaciones. ▪ Ejecución de operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios. ▪ Aplicación de técnicas sencillas para la preparación y obtención de elaboraciones básicas de segundo plato y múltiples aplicaciones. ▪ Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación con otros. ▪ Realización de presentaciones poco complejas para elaboraciones de segundo plato y múltiples aplicaciones. ▪ Prestación de asistencia en el desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de las elaboraciones de segundo plato y múltiples aplicaciones. ▪ Aplicación de métodos de conservación y selección de lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones. ▪ Evaluación de los resultados y proceso, facilitando sugerencias para la mejora de la calidad. 	
<p>Elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Clasificación, definición y aplicaciones. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución. 	
<p>Elaboraciones elementales de segundos platos</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definición, clasificación y tipos. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución. 	
<p>Higiene alimentaria y manipulación de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. ▪ Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. ▪ Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes. ▪ Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano. 	



	Duración:
<p>UNIDAD DE TRABAJO: Realización de elaboraciones de repostería</p> <p>OBJETIVOS (RESULTADOS) DE APRENDIZAJE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplicar métodos sencillos de regeneración de géneros y elaboraciones de repostería que resulten aptos para su posterior utilización, consumo o distribución comercial, siguiendo instrucciones o normas establecidas ▪ Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias de repostería <p>CONTENIDOS</p> <p>Preparación y presentación de elaboraciones de repostería</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Realización de las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros. ▪ Interpretación de fichas técnicas o procedimientos alternativos ▪ Formalización de vales o documentos predeterminados. ▪ Identificación y disposición correcta de géneros, útiles y herramientas necesarios para realizar elaboraciones de repostería. ▪ Ejecución de operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios. ▪ Aplicación de técnicas sencillas para la preparación y obtención de elaboraciones básicas de repostería. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación con otros. ▪ Realización de presentaciones poco complejas para elaboraciones de repostería. ▪ Prestación de asistencia en el desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de las elaboraciones de repostería. ▪ Evaluación de los resultados y proceso, facilitando sugerencias para la mejora de la calidad. <p>Elaboraciones elementales de Repostería</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definición, clasificación y tipos. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución. <p>Higiene alimentaria y manipulación de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. ▪ Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. ▪ Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes. ▪ Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano. ▪ Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones. ▪ Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas. 	



UNIDAD DE TRABAJO: Realización de elaboraciones bajo denominación de comida rápida

Duración:

OBJETIVOS (RESULTADOS) DE APRENDIZAJE

- Aplicar métodos sencillos de envasado y regeneración de géneros y elaboraciones bajo la denominación de comida rápida que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial, siguiendo instrucciones o normas establecidas
- Preparar y presentar comidas rápidas como platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración

CONTENIDOS

Colaboración y realización de los procesos de preparación, presentación y conservación de platos combinados y elaboraciones análogas, aplicando técnicas culinarias correspondientes.

- Identificación y clasificación de tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches, y platos combinados más ofertados en establecimientos de restauración.
- Descripción de las técnicas culinarias básicas aplicables a este tipo de elaboraciones.
- Realización de las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
- Selección de útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de las técnicas.
- Distribuir de géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas.
- Prestación de asistencia o ejecución con autonomía las técnicas culinarias para la obtención de los platos combinados o elaboraciones análogas (aperitivos, canapés, pintxos...).
- Justificación de la selección y decisiones tomadas.
- Realización de operaciones de decoración necesarias para obtener la elaboración acabada.
- Evaluación de los resultados y proceso, facilitando sugerencias para la mejora de la calidad.

Elaboraciones elementales de cocina bajo denominación de “rápida”

- Definición, clasificación y tipos. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución.

Platos combinados y aperitivos sencillos:

- Definición y clasificación. Tipos y técnicas básicas. Decoraciones básicas.

Canapés, bocadillos y sándwiches

- Definición y tipología. Esquemas de realización: fases del proceso, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico
- Guías de prácticas correctas de higiene.



APARTADO B: UNIDAD DE TRABAJO CON ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE, DE EVALUACIÓN Y, EN SU CASO, DE APOYO A LA FORMACIÓN DE BASE

	<u>Duración:</u>
<p>UNIDAD DE TRABAJO: Realización de elaboraciones culinarias de consumo inicial</p> <p>OBJETIVOS (RESULTADOS) DE APRENDIZAJE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplicar métodos sencillos de regeneración de géneros y elaboraciones culinarias que resulten aptos para su posterior utilización, consumo o distribución comercial, siguiendo instrucciones o normas establecidas ▪ Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias de consumo inicial 	
<p>CONTENIDOS</p> <p>Preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas de elaboraciones de consumo inicial.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Realización de las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros. ▪ Interpretación de fichas técnicas o procedimientos alternativos, ▪ Formalizando de vales o documentos predeterminados. ▪ Identificación y disposición correcta de géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones de consumo inicial. ▪ Ejecución de operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios y elaboraciones de consumo inicial. ▪ Aplicación de técnicas sencillas para la preparación y obtención de elaboraciones de consumo inicial. ▪ Justificación del procedimiento seleccionado, explicando ventajas en comparación con otros. ▪ Prestación de asistencia en el desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de las elaboraciones de consumo inicial. ▪ Aplicación de métodos de conservación y selección de lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones. ▪ Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando, a su nivel, sugerencias o participando para la mejora de los procesos. <p>Elaboraciones culinarias elementales de consumo inicial</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definición, clasificación y tipos. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución. <p>Higiene alimentaria y manipulación de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Concepto de alimento. Requisitos de los manipuladores de alimentos. ▪ Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. ▪ Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas. ▪ Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización. <p>Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.</p>	



ACTIVIDAD QUÉ voy o van a hacer	METODOLOGÍA		ACTIVIDADES APOYO o NECESIDADES de Formación de base
	CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	
A1 Practicar la realización de las operaciones previas a las aplicación de las técnicas culinarias y obtención de elaboraciones de consumo inicial	La profesora o el profesor, en diferentes supuestos de elaboraciones de consumo inicial, explicará y realizará la OPERATIVA PREVIA antes de iniciar la aplicación de técnicas culinarias, para que el alumnado la repita, bajo supervisión y corrección de la profesora o del profesor, hasta que adquiera un nivel de habilidad suficiente	La alumna o el alumno antes de aplicar técnicas culinarias tienen que lograr un dominio básico para: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Interpretación de una receta ▪ Realización de las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros para poder hacerla, formalizando la documentación necesaria ▪ Disposición correcta de géneros y manejo de útiles y herramientas necesarios para preparar los géneros ▪ Ejecución, en su caso, de operaciones de regeneración. 	
A2 Realizar una tabla con las prescripciones de la manipulación de alimentos y entrega de un carné por puntos, más un debate para que el alumnado consensúe puntos a quitar por infracción.	Dirigidos por la profesora o el profesor, el alumnado preparará un material donde establece la normativa a cumplir en la manipulación de alimentos, asociará a cada regla unos puntos, pues bien, al inicio de la impartición de esta jornada se les entregará un carné con “X” puntos para irles restando en la medida que cometan una infracción.	Persigue reforzar en el alumnado su concienciación y comportamiento necesario en torno a la manipulación de alimentos.	
A3 Practicar la realización de las operaciones previas y aplicar las técnicas culinarias obteniendo elaboraciones de consumo inicial E1: Observación y valoración por parte del profesorado de la ejecución por parte del alumnado de las operaciones previas a la elaboración culinaria	La profesora o el profesor, desarrollará, con la debida entrega de la receta y explicaciones, elaboraciones de consumo inicial, aplicando la técnica culinaria correspondiente, para que el alumnado participe y de forma autónoma realice las operaciones previas.	La alumna o el alumno antes de aplicar técnicas culinarias tienen que lograr un dominio para: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Interpretación de una receta ▪ Realización de las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros para poder hacerla, formalizando la documentación necesaria ▪ Disposición correcta de géneros y manejo 	



<p>A4 Presentación por parte de cada alumna o cada alumno de un trabajo sobre la etiqueta de un producto</p> <p>E2 El trabajo presentado es una evidencia del progreso con valor en la evaluación</p>	<p>La profesora o el profesor, transmitirá la normativa sobre etiquetas y distribuirá un tipo de producto a cada alumno o a cada alumno para que presenten un trabajo por escrito donde describan cómo y con qué apartados presentan la etiqueta.</p>	<p>de útiles y herramientas necesarios para preparar los géneros</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ejecución, en su caso, de operaciones de regeneración. <p>Además, el alumnado con el necesario apoyo, se inicia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplicación de técnicas sencillas para la preparación y obtención de elaboraciones de consumo inicial. 	<p>NECESIDAD de la profesora o el profesor de Comunicación lingüística para que refuerce la comunicación escrita y presentaciones sencillas de informes.</p>
<p>A5 Practicar la realización de las operaciones previas y aplicar las técnicas culinarias obteniendo elaboraciones de consumo inicial</p> <p>E3: Observación y valoración por parte del profesorado de la ejecución por parte del alumnado de las operaciones previas y aplicación de las técnicas culinarias</p>	<p>La profesora o el profesor, entregará una receta y explicaciones, mantendrá cierto nivel de asesoría y el alumnado en equipos de dos, la desarrollará, aplicando la técnica culinaria correspondiente.</p>	<p>Interpretación y comprensión por parte del alumnado del:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria <p>La alumna o el alumno de forma autónoma:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Interpretación de una receta ▪ Realización de las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros para poder hacerla, formalizando la documentación necesaria ▪ Disposición correcta de géneros y manejo de útiles y herramientas necesarios para preparar los géneros ▪ Ejecución, en su caso, de operaciones de regeneración. <p>Además, el alumnado con asesoría:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplicación de técnicas sencillas para la preparación y obtención de elaboraciones de consumo inicial 	<p>NECESIDAD de la profesora o el profesor de Comunicación lingüística para que refuerce la comunicación escrita y presentaciones sencillas de informes.</p>
<p>A6 Presentación por parte del alumnado de un trabajo relacionado con los ámbitos de "Limpieza",</p>	<p>La profesora o el profesor, con la entrega de material y fuentes para obtener información, organizará tres grupos que atienden a los</p>	<p>Interpretación de necesidades y, en su caso, aplicación por parte del alumnado de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpieza y desinfección: diferenciación de 	<p>NECESIDAD de la profesora o el profesor de Comunicación lingüística</p>



<p>“Desinfección” y “Control de plagas” E4 El trabajo presentado es una evidencia del progreso con valor en la evaluación</p>	<p>temas a tratar: Limpieza, desinfección y control de plagas, cada grupo realizará un trabajo sobre el tema. Además de presentarlo, se organizarán jornadas donde se presentará un equipo, herramienta, situación... y cada grupo tendrá que explicar al resto qué necesidades tiene de aplicar su función y porqué.</p>	<p>conceptos; aplicaciones prácticas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización. ▪ Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria 	<p>para que refuerce la comunicación escrita y presentaciones de informes.</p>
<p>A7 Realizar elaboraciones culinarias de consumo inicial, aplicando las técnicas culinarias correspondientes E5: Observación y valoración por parte del profesorado la ejecución por parte del alumnado de las operaciones previas y aplicación de las técnicas culinarias</p>	<p>La profesora o el profesor, entregará una receta y explicaciones, mantendrá una actitud correctora y el alumnado, individualmente, la desarrollará, aplicando la técnica culinaria correspondiente.</p>	<p>La alumna o el alumno de forma autónoma:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Interpretación de una receta ▪ Realización de las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros para poder hacerla, formalizando la documentación necesaria ▪ Disposición correcta de géneros y manejo de útiles y herramientas necesarios para preparar los géneros ▪ Ejecución, en su caso, de operaciones de regeneración. <p>Además, el alumnado con correcciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplicación de técnicas sencillas para la preparación y obtención elaboraciones de consumo inicial. 	
<p>A8 Realizar elaboraciones culinarias de consumo inicial, aplicando las técnicas culinarias correspondientes e incorporando la presentación E6: Observación y valoración por parte del profesorado la ejecución por parte del alumnado de las operaciones previas, aplicación de las técnicas culinarias y realización de presentaciones-decoraciones</p>	<p>La profesora o el profesor, entregará una receta y un modo de presentación – decoración argumentada, mantendrá una actitud de asesoría y el alumnado individualmente la desarrollará, aplicando la técnica culinaria correspondiente y realizando la presentación-decoración.</p>	<p>La alumna o el alumno de forma autónoma:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Interpretación de una receta ▪ Realización de las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros para poder hacerla, formalizando la documentación necesaria ▪ Disposición correcta de géneros y manejo de útiles y herramientas necesarios para preparar los géneros ▪ Ejecución, en su caso, de operaciones de regeneración. 	



<p>A9 Realizar elaboraciones culinarias de consumo inicial, de acuerdo con prescripciones culturales</p>	<p>La profesora o el profesor, entregará una receta (o varias) relacionadas con diferentes culturas y con la participación del alumnado las realizará.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplicación de técnicas sencillas para la preparación y obtención elaboraciones de consumo inicial Además, el alumnado con asesoría: <ul style="list-style-type: none"> ▪ .Realización de presentaciones-decoraciones <p>Que la alumna o el alumno descubra uno de los elementos de la diversidad cultural que existen..</p>	<p>APOYO a la profesora o el profesor de Educación para la ciudadanía en la impartición de contenidos a la diversidad cultural y necesario respeto</p>
<p>A10 Realizar elaboraciones culinarias de consumo inicial, aplicando las técnicas culinarias correspondientes e incorporando la presentación E7: Observación y valoración por parte del profesorado la ejecución por parte del alumnado de las operaciones previas, aplicación de las técnicas culinarias y realización de presentaciones-decoraciones</p>	<p>La profesora o el profesor, entregará una receta y un modo de presentación – decoración argumentado, mantendrá una actitud correctora y el alumnado individualmente la desarrollará, aplicando la técnica culinaria correspondiente y realizando la presentación-decoración.</p>	<p>La alumna o el alumno de forma autónoma:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Interpretación de una receta ▪ Realización de las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros para poder hacerla, formalizando la documentación necesaria ▪ Disposición correcta de géneros y manejo de útiles y herramientas necesarios para preparar los géneros ▪ Ejecución, en su caso, de operaciones de regeneración. ▪ Aplicación de técnicas sencillas para la preparación y obtención elaboraciones de consumo inicial ▪ Realización de presentaciones-decoraciones 	
<p>A11 Realización de una oferta de elaboraciones culinarias de consumo inicial E8 Observación y valoración, por parte del profesorado, de la ejecución por parte del alumnado de</p>	<p>La profesora o el profesor, entregará una relación de “X” elaboraciones culinarias de consumo inicial y el alumnado (puede ser en quipos de tres) entregará una alternativa, con la descripción de cómo se hace y presenta cada una de las elaboraciones,</p>	<p>La alumna o el alumno de forma autónoma:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Interpretación de una receta ▪ Realización de las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros para poder hacerla, formalizando la documentación necesaria 	



<p>las operaciones previas, aplicación de las técnicas culinarias, de la realización de presentaciones- decoraciones y aportando respuestas a las preguntas que sobre las alternativas o variaciones que aporta se le realicen</p>	<p>pudiéndose realizar algunas o todas de las elaboraciones presentadas. En el proceso de realización es clave las argumentaciones, justificaciones y debates que se formen</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Disposición correcta de géneros y manejo de útiles y herramientas necesarios para preparar los géneros ▪ Ejecución, en su caso, de operaciones de regeneración. ▪ Aplicación de técnicas sencillas para la preparación y obtención elaboraciones de consumo inicial ▪ .Realización de presentaciones- decoraciones ▪ Justificación del procedimiento seleccionado, explicando ventajas en comparación con otros. ▪ Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando, a su nivel, sugerencias o participando para la mejora de los procesos 	
<p>Observaciones: NOTAS.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ El orden en que se han establecido las actividades no es prescriptivo. Muchas de las actividades definidas hay que coordinar con el resto de unidades de trabajo del núcleo. ▪ No se ha considerado, para no hacer tedioso el ejemplo, definir las elaboraciones culinarias a realizar. Existe mucha tradición en este campo. La única condición al establecerlas es que sean críticas, es decir, que su elaboración nos transita confianza que análogos y en diferentes contextos el alumnado actuará. 			

TÍTULO

Material Curricular
OPERARIO DE COCINA-SERVICIO

AUTOR

IVAC - KEI
Kualifikazioen eta Lanbide Heziketaren Euskal Institutoa
Instituto Vasco de Cualificaciones y Formación Profesional
Reservados todos los derechos.

“No está permitida la reproducción total o parcial de esta publicación, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ningún formato por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico o por fotocopia, por registro y otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del Copyright. Quedan excluidas de esta prohibición las copias necesarias para en trabajo exclusivamente de los docentes, siempre y cuando conste la titularidad del Autor”

EDICIÓN

Documento Preliminar a Debate
Junio de 2008

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

Tirada: 200 ejemplares

Diseño: Tresdetres, s.l.

D.L.: BI-1888-08



koalifikazioen eta
lanbide heziketaren
euskal Institutua
Instituto vasco de
cualificaciones y
formación profesional

Lehendakari Agirre, 184 • 48015 BILBAO
Tfno.: 94 447 40 37 • Fax: 94 447 38 62
e-mail: kei.ivac@euskalnet.net
www.kei-ivac.com



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

LANBIDE HEZIKETAKO ETA ETENGABEKO
IKASKUNTZAKO SAILBURUORDETZA
VICECONSEJERIA DE FORMACION
PROFESIONAL Y APRENDIZAJE PERMANENTE

2008
berrikuntza urtea
euskadi
año de la innovación