

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO MÓDULO DE PROCESOS EN BAR- CAFETERIA.

INDICE

1	INTRODUCCIÓN.....	2
1.1	Análisis del módulo.....	2
1.2	Análisis del grupo de alumnado.....	3
2	OBJETIVOS DEL módulo. Competencias generales	3
2.1	Objetivos:.....	3
3	Competencias Profesionales, Sociales y Personales.....	5
4	Contenidos, organización, secuenciación y distribución temporal.....	5
4.1	Contenidos y Unidades de Trabajo	7
4.2	Temporalizar de las actividades y contenidos	10
5	metodología. Orientaciones pedagógicas:	12
6	Medida de atención a la diversidad.	14
7	Procedimiento de evaluación	16
7.1	Qué evaluaré.....	16
7.2	Cómo evaluaré. Técnicas e Instrumentos de evaluación.	17
7.3	Cuándo evaluaré.	18
7.4	Criterios de calificación.....	18
7.5	Criterios de recuperación:.....	19
7.6	La evaluación del proceso de enseñanza.	21
8	MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.	21
8.1	Instalaciones.....	22
8.2	Material específico requerido al alumnado.	22
9	Actividades complementarias y extraescolares	22
11	Bibliografía de departamento.....	23
12	ANEXOS:.....	24

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA MÓDULO DE PROCESOS EN BAR- CAFETERIA.

1 INTRODUCCIÓN.

Denominación: Dirección de Servicios en Restauración.

Nivel: Formación Profesional de Grado Superior.

Duración: 2000 horas.

Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

Referente europeo: CINE-5b (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

DE LAS ENSEÑANZAS

- REAL DECRETO 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el **título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración** y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de **Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración en Andalucía**.
- ORDEN de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de **formación en centros de trabajo y de proyecto** para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

1.1 Análisis del módulo.

Módulo Profesional: MÓDULO DE PROCESOS EN BAR- CAFETERIA.

Código: 0509

Características del Módulo Profesional:

Unidades de competencia

UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración.

UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración.

UC1102_3: Gestionar la logística de catering.

UC1097_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.

Nº de horas: 224 horas

- Horas semanales: 7 horas, de las cuales 5 se imparte en el taller y 2 en el aula de teoría.

Profesorado que lo imparte: dos profesores/as

- ANTONIO DIAZ PEREZ
- ABRAHAN DE LEON

La programación se ajustará a lo aprobado en el Proyecto del Departamento de Hostelería a su vez por Proyecto Educativo de Centro y al Reglamento de Ordenación y Funcionamiento.

1.2 Análisis del grupo de alumnado.

El grupo clase está formado por un total de 28 alumnos/as, de los cuales 15 son alumnos y 13 alumnas.

Las edades comprenden entre los 16 y los 28 años:

Entre los 18 y 20 años:	13	Alumnos/as
Entre los 21 y 23 años:	7	Alumnos/as
Entre los 24 en adelante:	6	Alumnos/as

La procedencia del alumnado es muy variada: Mairena del Aljarafe, San Juan de Aznalfarache, Coria, Albaida del Aljarafe Tomares, Palomares, Bormujos, Castilleja de la Cuesta, Bollullos, Santiponce, Gelves, Umbrete, Alcalá de Guadaira y Sevilla capital:

En cuanto al nivel de estudios del grupo nos encontramos con:

Formación Profesional GM	14	Alumnos/as.
FP G.Sup., Bachiller, otros estudios:	11	Alumnos/as.
Repetidores:	3	Alumnos/as.

15 alumnos/as tienen experiencia previa en el sector de la hostelería y 1 repetidores con módulos/as pendientes de los cuales 1 han presentado oferta parcial

2 OBJETIVOS DEL MÓDULO. COMPETENCIAS GENERALES

2.1 Objetivos:

- a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial identificando y analizando los componentes del mismo para definir los productos y servicios que ofrece la empresa.
- b) Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.

- c) Reconocer los procesos de producción analizando sus características y sus fases para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.
- d) Realizar fichas técnicas de producción, identificando y valorando los parámetros que las caracterizan para determinar la oferta de servicio de alimentos y bebidas, fijar precios y estandarizar procesos
- e) Identificar necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas para programar actividades y organizar recursos.
- f) Identificar vinos, bebidas y otras materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- g) Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- h) Identificar los procedimientos adecuados en la organización de servicios, analizando y relacionando tipos, fases y métodos para realizar o supervisar los procesos de pre-servicio, servicio y post-servicio de alimentos y bebidas.
- j) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar al menos dos lenguas extranjeras.
- l) Aplicar estrategias de dirección y desarrollo del personal, identificando las actitudes, aptitudes y necesidades del equipo de trabajo para motivar al personal a su cargo.
- m) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional recabando información y adquiriendo conocimientos para mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

Competencia General

La competencia general de este título consiste en **dirigir y organizar la producción y el servicio de alimentos y bebidas en restauración**, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

3 COMPETENCIAS PROFESIONALES, SOCIALES Y PERSONALES.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Definir los **productos y servicios que ofrece la empresa** teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- b) Diseñar los **procesos de producción y servicio**, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- c) Determinar la **oferta de servicios de alimentos y bebidas**, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.
- d) Programar **actividades y organizar recursos**, teniendo en cuenta las necesidades de producción y los objetivos prefijados.
- e) Realizar el **aprovisionamiento, almacenaje y distribución de vinos, bebidas y otras materias primas**, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- f) Realizar o **supervisar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas** para poner a punto el lugar de trabajo.
- g) Realizar o **supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas**, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.
- i) Dar **respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes**, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
- l) **Organizar y coordinar equipos de trabajo**, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

4 CONTENIDOS, ORGANIZACIÓN, SECUENCIACIÓN Y DISTRIBUCIÓN TEMPORAL

R.A.1. Determina tipos de servicios, caracterizando sus estructuras organizativas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de establecimientos de bares y cafeterías.
- b) Se han identificado los diferentes tipos de servicios en el área del bar-cafetería.
- c) Se han relacionado los tipos de servicios en bar-cafetería, con los diferentes tipos de establecimientos y/o eventos.
- d) Se han identificado las estructuras organizativas en los diferentes tipos de establecimientos o eventos.
- e) Se ha descrito la estructura funcional de los departamentos y del personal en establecimientos y/o eventos.

- f) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- g) Se han establecido la organización y funciones del personal en relación con el tipo de servicio.
- h) Se han caracterizado los aspectos deontológicos relacionados con el personal de servicios en el bar cafetería.
- i) Se ha identificado el vocabulario técnico específico.

R.A.2. Coordina las operaciones de puesta a punto de instalaciones y montajes, relacionando las técnicas en función del tipo de servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado equipos, útiles y materiales, relacionándolos con sus aplicaciones posteriores.
- b) Se han ejecutado y controlado las operaciones de puesta a punto, manejo, conservación y control sobre equipos, útiles y materiales, verificando su adecuación para usos posteriores.
- c) Se han caracterizado los diferentes tipos de montajes asociados a los servicios.
- d) Se ha analizado la información sobre los servicios que se van a montar.
- e) Se han ejecutado las operaciones de montaje aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.
- f) Se han controlado las operaciones de aprovisionamiento y recepción de materiales para los servicios.
- g) Se han controlado las operaciones de acopio, distribución y conservación de productos y materias primas.
- h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- i) Se han controlado y valorado los resultados obtenidos.
- j) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

R.A.3. Selecciona bebidas reconociendo sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se han determinado los factores culturales y sociales asociados a cada bebida.
- b) Se han caracterizado y clasificado las bebidas no alcohólicas.
- c) Se han descrito los procesos de fermentación y destilación.
- d) Se han caracterizado y clasificado las bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas y derivadas, excepto vino.
- e) Se han identificado las marcas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, su presentación, categorías y características comerciales.
- f) Se han identificado las nuevas tendencias en la oferta y la demanda de bebidas.
- g) Se han descrito las características organolépticas de las diferentes bebidas.
- h) Se han determinado las bebidas que deben ser incluidas en la oferta comercial de la empresa.
- i) Se han identificado las consecuencias derivadas del consumo inadecuado de bebidas alcohólicas.

R.A.4. Prepara/sirve bebidas en bares/cafeterías, aplicando procedimientos acordes a las necesidades de elaboración y servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las distintas fases del servicio.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la elaboración y servicio de bebidas en el bar cafetería.
- c) Se han identificado y caracterizado las diferentes técnicas de preparación de bebidas en bares/cafeterías.
- d) Se han identificado y caracterizado las diferentes técnicas de venta y servicio de bebidas en bares/cafeterías.
- e) Se han caracterizado las técnicas asociadas a la elaboración, presentación decoración y servicio de cócteles y combinados.
- f) Se han elaborado diferentes cócteles y combinados respetando su formulación y utilizando de forma adecuada los utensilios necesarios.
- g) Se han aplicado las normas de protocolo durante los procesos.
- h) Se ha realizado la facturación y cobro de los servicios prestados.
- i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- j) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

R.A.5. Prepara/sirve alimentos en bares-cafeterías, aplicando procedimientos acordes a las necesidades de elaboración y servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las elaboraciones culinarias del servicio de bar/cafetería.
- b) Se han caracterizado las diferentes técnicas de elaboración y servicio de alimentos en bares/cafeterías.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la elaboración y servicio de alimentos en el bar/cafetería.
- d) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación, teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- e) Se han realizado las elaboraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han coordinado las fases de elaboración con las del servicio.
- g) Se han presentado las elaboraciones, siguiendo criterios estéticos.
- h) Se han reconocido las nuevas tendencias en la elaboración y servicio de alimentos en bares/cafeterías.
- i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.1 Contenidos y Unidades de Trabajo

Los contenidos de cada Unidad Didáctica de este módulo, los dividiremos en Unidades de Trabajo, que serán las siguientes:

Contenidos básicos:

U.D.1 Determinación de tipos de servicios: (30H)

- Tipos y clasificación de los establecimientos de bares cafeterías.
- Estructuras organizativas de servicios en los diferentes tipos de establecimientos o eventos.
- El servicio en bar/cafetería. Tipos y características.
- Organigramas y funciones del personal relacionados con los servicios en bar/cafetería.
- Deontología profesional del personal de bar/cafetería.

U.D.2 Coordinación de operaciones de puesta a punto y montaje de servicios: (40H)

- Equipos, útiles y materiales.
 - Operaciones de puesta a punto y control.
- Tipología de montajes de servicios.
- Operaciones de montaje.
 - Documentos relacionados.
- Operaciones previas.
 - Control de áreas.
 - Control de equipos, útiles y materiales.
 - Distribución de funciones.
- Ejecución y control de las operaciones de montaje.
- Valoración de resultados.
- Aprovisionamiento interno y distribución de productos y materias primas.

U.D.3 Selección de bebidas: (30H)

- Bebidas no alcohólicas.
 - Definición, clasificación y tipos.
 - Características organolépticas.
 - Procesos de elaboración.
 - Presentaciones comerciales y etiquetados.
 - Ubicación y conservación.
- Fermentación y destilación.
- Bebidas alcohólicas.
- Aperitivos, aguardientes y licores.
 - Definición, clasificación y tipos.
 - Características organolépticas.
 - Procesos de elaboración.
 - Presentaciones comerciales y etiquetados.
 - Ubicación y conservación.

U.D.4 Preparación y servicio de bebidas: (70H)

- Fases del servicio.
 - Pre-servicio, servicio y post-servicio.
- Técnicas de preparación y servicio de bebidas.
 - Descripción, tipos y características.

- Presentación, acabado y / o conservación.
- Coctelería.
 - Definición, historia, origen y evolución.
 - Nuevas tendencias.
- Cócteles y combinados.
 - Definición, características, tipos, recetario internacional, series y clasificaciones.
- Procedimientos de preparación.
 - Decoración/presentación y servicio de cócteles y otras combinaciones. Fases y técnicas.

U.D.5 Preparación y servicio de alimentos en bares/cafeterías: (54H)

- Elaboraciones culinarias en bares/cafeterías. Tipos y características.
- Documentación relacionada.
- Operaciones de pre-elaboración de materias primas.
- Elaboración de productos culinarios propios del bar-cafetería.
- Técnicas de servicio de alimentos en barra/mesas, otras.
- Acabados y presentaciones de las elaboraciones.
- Procedimientos de conservación y regeneración de alimentos.
- Control y valoración de resultados.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones/subfunciones de la organización de unidades de producción, de los procesos de servicio de bebidas y alimentos en bares/cafeterías y/o eventos, así como algunas relacionadas con la producción, en el ámbito del sector de bares/cafeterías.

Las funciones/subfunciones de organización de unidades de producción, incluyen aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La determinación de recursos.
- La programación de actividades.
- La coordinación vertical y horizontal.
- La puesta a punto del lugar de trabajo.
- La regeneración/preparación/terminación/presentación de productos.
- El mantenimiento de instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas.

Las funciones/subfunciones de desarrollo de los procesos de servicio, incluyen aspectos como:

- Las operaciones de pre-servicio y/o post-servicio.
- La prestación de servicios.
- La atención al cliente.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en los procesos de servicios de bebidas y alimentos en los diversos establecimientos de bares-cafeterías, catering u otras formas de restauración y establecimientos hoteleros.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales b), c), d), e), f), h), j) m), ñ) y q). Del ciclo formativo y las competencias b), c), d), e), f), i), l), m) y ñ) del título.

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

- La organización secuenciada de todas las fases que configuran los procesos de servicios en bares/cafeeterías.
 - La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
 - La identificación y aplicación de técnicas de servicios en bares/cafeeterías.
- El desarrollo de las operaciones de pre-servicio, servicio y post-servicio en bares/cafeeterías.

CONTEXTUALIZACIÓN, SECUENCIACION Y ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS.

La presente programación del módulo de procesos en bar cafeteria se ha dividido en 5 unidades didácticas que serán enumeradas en el punto correspondiente a las mismas de esta programación y está planteada para desarrollarse a lo largo de los tres trimestres del curso escolar.

Dichas unidades didácticas quedarán distribuidas por trimestres de la forma que se muestra a continuación, teniendo siempre en cuenta la transversalidad y el cruce de contenidos que se produce a lo largo de todo el curso y que actividades tales como la apertura del restaurante y la cafeteria de la escuela provocan el avance de ciertos contenidos que de otra forma se verían de una forma más pausada.

- Primer trimestre: Unidades 1, 2,3,4,5.
- Segundo trimestre: Unidades 2,3,4,5.
- Tercer trimestre: unidades 2,3,4, 5.

4.2 Temporalizar de las actividades y contenidos

VER DIARIO DE CLASE:

SEM	Días	Temporalizarían de las actividades
		1ª EVALUACIÓN
S-01	Sep. 21-25	Presentación. Introducción al módulo.
S-02	Sep. 28-- 02	UD.1 TEORICA. INTRODUCCION.
S-03	Oct. 05-09	UD.1.TEORIA
S-04	Oct. 12-16	UD.2 Y 3. ACTIVIDAD PRACTICA
S-05	Oct. 19-23	UD.2 Y 3. ACTIVIDAD PRACTICA
S-06	Oct. 26-30	UD.2, 3, 4.y 5 ACTIVIDAD PRACTICA

SEM	Días	Temporalizarían de las actividades
S-07	Nov. 02-06	UD.2 TEORIA.
S-08	Nov. 09-13	UD.2, 3, 4.y 5 ACTIVIDAD PRACTICA, apertura de desayuno
S-09	Nov. 16-20	UD.2, 3, 4.y 5 ACTIVIDAD PRACTICA, apertura de desayuno
S-10	Nov. 23-27	UD.2, 3, 4.y 5 ACTIVIDAD PRACTICA, apertura de desayuno
S-11	Nov. 30-04	UD.2, 3, 4.y 5 ACTIVIDAD PRACTICA, apertura de desayuno
S-12	Dic. 07-11	1ª EVALUACIÓN
S-13	Dic. 14-18	inventarios
S-14	Dic. 21-22	Comida Navidad. Cierre instalaciones
		o NAVIDAD
		o 2ª EVALUACIÓN
S-15	Ene. 11-15	UD.2
S-16	Ene. 18-22	UD.2, 3, 4.y 5 ACTIVIDAD PRACTICA, apertura de desayuno
S-17	Ene. 25-29	UD.2
S-18	Feb. 01.05	UD.2, 3, 4.y 5 ACTIVIDAD PRACTICA, apertura de desayuno
S-19	Feb. 08-12	UD.2, 3, 4.y 5 ACTIVIDAD PRACTICA, apertura de desayuno
S-20	Feb. 15-19	UD.2, 3, 4.y 5 ACTIVIDAD PRACTICA, apertura de desayuno
S-21	Feb. 22-25	UD.2, 3, 4.y 5 ACTIVIDAD PRACTICA, apertura de desayuno
S-22	Mar. 02-05	UD.2, 3, 4.y 5 ACTIVIDAD PRACTICA, apertura de desayuno
S-23	Mar. 08-12	UD.2, 3, 4.y 5 ACTIVIDAD PRACTICA, apertura de desayuno
S-24	Mar. 15-19	2ª EVALUACIÓN
		o 3ª EVALUACIÓN
S-25	Mar. 22-26	UD.3
S-26	Mar. 29-30	UD.3
		o SEMANA SANTA 2015
S-27	Abr. 05-09	UD.2, 3, 4.y 5 ACTIVIDAD PRACTICA, apertura de desayuno
S-28	Abr. 12-16	UD.2, 3, 4.y 5 ACTIVIDAD PRACTICA, apertura de desayuno
S-29	Abr. 19-23	UD.2, 3, 4.y 5 ACTIVIDAD PRACTICA, apertura de desayuno
S-30	Abr. 26-30	UD.2, 3, 4.y 5 ACTIVIDAD PRACTICA, apertura de desayuno
S-31	May. 03-07	UD.2, 3, 4.y 5 ACTIVIDAD PRACTICA, apertura de desayuno
S-32	May. 10-14	UD.5
S-33	May. 17-21	examen
S-34	May. 24-28	inventarios
S-35	JUNIO	
S-36	JUNIO	EXAMEN FINAL
S-37	JUNIO	RECOGIDA.

5 METODOLOGÍA. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS:

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones/subfunciones de la organización de unidades de producción, las de los procesos de servicios y las de dirección y administración, en el ámbito del sector de la restauración.

1º.- Actividades de enseñanza-aprendizaje:

El módulo presenta diferentes tipos de contenidos, para poder desarrollarlos convenientemente necesitamos el apoyo de una variedad de actividades, cuya tipología plasmamos a continuación:

A.- Actividades para desarrollar contenidos en aula.

- Actividades de presentación/motivación
 - Lectura de un artículo relacionado con el tema
 - Presentación de la clase mediante un vídeo, transparencia con imágenes etc.
 - Trabajo con material gráfico: catálogos, revistas, fotografías etc
 - Introducción por parte del profesor, conectando el tema en cuestión, con los intereses personales de los alumnos
- Actividades de conocimientos previos
 - Comentario sobre el artículo leído en la actividad anterior
 - Torbellinos de ideas, alrededor de cuestiones planteadas por el profesor
 - Preguntas directas a los alumnos por parte del profesor
 - Debates sobre un tema surgido de las actividades anteriores
 - Cuestionario de ideas previas.
- Actividades de desarrollo de contenidos
 - Presentación del tema a través de esquemas, diagramas de flujo, diagramas conceptuales, etc.
 - Clase expositiva por parte del profesor: "Clase Magistral"
 - Trabajos de investigación y puesta en común por los propios alumnos guiados por el profesor
- Actividades de consolidación
 - Pruebas objetivas no calificables de conocimientos adquiridos

- Identificación en el taller de las herramientas, útiles, maquinaria, materias primas, etc.
- Actividades de Síntesis/resumen
 - Elaboración de esquemas o diagramas donde reflejar los contenidos desarrollados.
- Actividades de Ampliación
 - Visitas formativas
 - Charlas y coloquios con expertos en determinadas materias
 - Consulta de bibliografía específica para ampliación de nuevos conocimientos.

B.- Actividades para desarrollar contenidos en taller.

- Actividades presentación / motivación
 - Introducción del tema por parte del profesor, conectándolo con los intereses del alumno
 - Muestreo de imágenes, donde el alumno capte la finalización del trabajo que va a desarrollar
- Actividades de conocimientos previos
 - Preguntas directas del profesor
 - Aportaciones de los alumnos acerca de los posibles tratamientos de los contenidos a desarrollar
- Actividades de desarrollo de los contenidos
 - Introducción por parte del profesor de las tareas a desarrollar
 - Exposición de los contenidos
 - Demostración práctica de la tarea por parte del profesor
 - Simulación de los ejercicios por parte de los alumnos
 - Desarrollo de las tareas por parte de los alumnos guiados por el profesor
- Actividades de consolidación
 - Desarrollar, por repetición de tareas específicas, diferentes ejercicios.
 - Pruebas prácticas objetivas no calificables
 - Actividad de apertura del taller-comedor a “clientes reales”, donde el alumno contrasta los conocimientos y procedimientos adquiridos.
- Actividades de síntesis/ resumen
 - Elaboración de Fichas Técnicas

- Desglose de las justificaciones de las fichas técnicas.
- Actividades de ampliación
 - Actividad de apertura del comedor
 - Visitas formativas
 - Demostraciones prácticas de expertos de la Familia de Hostelería y Turismo

2º.- Actividad de apertura del restaurante para desayuno:

Es una actividad que engloba otras muchas actividades en ella misma, no sólo se trata del servicio en el restaurante de desayuno con clientes reales sino que es todo un proceso que abarca desde la planificación, previsión y realización hasta la finalización y recogida del servicio. Es una actividad de troncal en la que se desarrollan y consolidan todos los contenidos del ciclo.

6 MEDIDAD DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

La normativa del sistema educativo (**LOE/LOMCE/LEA**) establece la obligación de atender por parte del profesorado a través de los Proyectos Educativos y las Programaciones Didácticas para hacer efectivo el **principio de equidad**, al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.

Así la **Ley 17 de Educación en Andalucía (LEA)** recoge en su **artículo 113**, los principios de equidad, estableciendo entre otras cuestiones que *“El Sistema Educativo Público de Andalucía garantizará el acceso y la permanencia en el sistema educativo del alumnado con necesidad específica de apoyo educativo”*

Igualmente, el **Art. 29 del Decreto 327//2010, de 13 de julio**, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria en Andalucía establece que debemos de incorporar en las programaciones didácticas, las medidas de atención a la diversidad.

De manera específica el **Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio**, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, en su **Art. 8.4**, dice que *“Los centros de formación profesional aplicarán los currículos establecidos por la Administración educativa correspondiente, de acuerdo con las características y expectativas del alumnado, con especial atención a las necesidades de aquellas personas que presenten una discapacidad.”*

Así mismo la **ORDEN de 29 de septiembre de 2010**, por la que se regula la evaluación de la formación profesional inicial en Andalucía, establece en su Artículo 2, sobre normas generales de ordenación de la evaluación, lo siguiente:

“5. El departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, desarrollará el currículo mediante la elaboración de las correspondientes programaciones didácticas de los módulos profesionales. Su elaboración se realizará siguiendo las directrices marcadas en el proyecto educativo del centro, prestando especial atención a los criterios de planificación y a las decisiones que afecten al proceso de evaluación, especialmente en lo referente a:

e) La adecuación de las actividades formativas, así como de los criterios y los procedimientos de evaluación cuando el ciclo formativo vaya a ser cursado por alumnado con algún tipo de discapacidad, garantizándose el acceso a las pruebas de evaluación. Esta adaptación en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título”.

El sistema educativo debe dar respuesta a las necesidades educativas de un colectivo de alumnos muy heterogéneo con diversas situaciones socioculturales, capacidades (físicas, síquicas y sensoriales), intereses y motivaciones. Sintetizando, el profesorado será capaz de ofrecer ayuda en el ámbito pedagógico, intentando ajustar la intervención educativa individualizada con la del currículo, para alcanzar la competencia general del título, viendo la diversidad como oportunidad más que un obstáculo, implicando al profesorado de sensibilidad, implicación y esfuerzo.

Los aspectos que se deberán tener en cuenta son:

1. La capacidad para aprender. Entendida como la potencialidad de cada ser humano para producir aprendizajes por sí mismo a partir del conocimiento y estrategias adquiridas. Dependerá de sus experiencias y conocimientos previos, de su maduración y desarrollo personal y social. Se concibe como la competencia del alumno por conseguir ciertos aprendizajes.

2. La motivación por aprender. Es un proceso que condiciona la capacidad para aprender. Por ello la actuación educativa debe incidir en este aspecto: se trata de mover a los alumnos hacia la realización de ciertos aprendizajes. Los factores de los que dependen la motivación son: por un lado, la historia de éxitos y fracasos que haya tenido el alumno; por otro, la significación y la funcionalidad de los aprendizajes realizados. Esto es, aprendizajes que tengan sentido para los alumnos y que tengan un valor práctico y sirvan de base para nuevos aprendizajes.

3. Los intereses personales. Son un factor condicionante de la motivación por aprender. En esta etapa se relacionan con el futuro académico y profesional.

4. Los estilos de aprendizaje. Las personas desarrollan distintos estilos de aprendizaje mostrando diferencias respecto a:

- Modalidad sensorial preferente.
- Nivel de atención en la tarea.
- Tipo de refuerzo más adecuado.
- Preferencias de agrupamiento.

5. Las dificultades de ciertos alumnos. Los alumnos pueden presentar necesidades educativas especiales de tipo puntual o temporal: por incorporación tardía al sistema (extranjeros), por proceder de contextos socioculturales y económicos deprimidos (compensatoria) o por tener algún tipo de déficit personal (cognitivo, físico o sensorial). Estos alumnos necesitarán una ayuda pedagógica especial que dé respuesta a sus necesidades educativas específicas.

A continuación, voy a señalar las distintas vías de atención a la diversidad del alumnado que aplicaré con la intención de ajustar la acción educativa a la realidad concreta de cada alumno:

a. Metodologías diversas. No existe «el método» por excelencia. Los métodos no son mejores ni peores en términos absolutos, sino en función de que el tipo de ayuda que ofrecen responda a las necesidades que en cada momento demandan los alumnos. Por tanto, partiendo de los principios generales enumerados en el punto anterior, se programarán *diversidad de actividades* que se adapten a la singularidad, estilo y ritmo de aprendizaje del alumnado: actividades individuales, actividades de grupo monitorizadas por los alumnos más aventajados, actividades de recuperación, apoyo y refuerzo para nivel, etc.

b. Agrupamientos flexibles y monitorizados. La organización de grupos de trabajo flexibles en el grupo-clase hace posible que los alumnos puedan realizar al mismo tiempo diferentes tareas según su nivel, intereses u otros criterios. Pueden trabajarse los mismos contenidos con distinto nivel de profundidad mediante las mencionadas actividades de refuerzo, de apoyo, de profundización y ampliación.

c. Uso de medios y recursos múltiples y variados. Que respondan a sus intereses, faciliten los aprendizajes y contribuyan a la motivación.

d. Procedimientos e instrumentos de evaluación personalizados y adaptados a las diferentes dificultades o déficits que pueda presentar nuestro alumnado.

7 PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN

Da respuesta a la pregunta ¿Qué, cómo y cuándo evaluar?

Con carácter general nos atenderemos a lo dispuesto en la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

7.1 Qué evaluaré.

Los objetivos de nuestras unidades didácticas constituirán los puntos de referencia concretos y claros para llevar a cabo las tareas de evaluación. En su diseño buscamos el desarrollo integral de la persona y, por ello, siguiendo su evolución comprobaremos si el proceso se encamina en la dirección deseada: la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo y por tanto el desarrollo de competencias profesionales, personales y sociales, al final de nuestro ciclo formativo.

La evaluación continua se materializará en el seguimiento de los objetivos de la unidad didáctica, que permiten una flexibilidad y una adaptación personalizada a nuestros alumnos. Las experiencias de aprendizaje determinadas para su consecución y que permiten el tratamiento de los conceptos, actitudes y procedimientos constituirán la referencia más específica en torno a la cual organizaremos la evaluación continua.

La respuesta al **¿qué evaluar?** en nuestros alumnos: los objetivos didácticos propuestos como puntos de referencia del modelo de habilidades que se han de alcanzar, los contenidos y las actividades diseñadas para su desarrollo, **a través de los criterios de evaluación.**

7.2 Cómo evaluaré. Técnicas e Instrumentos de evaluación.

Como profesores hemos de reflexionar sobre los procedimientos, instrumentos y situaciones de evaluación que se estimen más adecuados a las distintas capacidades y tipos de contenido que se deben evaluar en el proceso de aprendizaje.

a) Técnicas para evaluar.

El contacto continuado con el mismo grupo de alumnos hace que la «observación directa» de éstos dentro y fuera del aula y la «observación indirecta» llevada a cabo a través del análisis de los trabajos individuales y de grupo, sea la técnica más idónea para garantizar una mayor objetividad en la evaluación.

La observación se complementará con «cuestionarios» para estudiar el grado de asimilación y relación que los alumnos han establecido entre determinados aprendizajes. Serán variados, quedando implícitos, no sólo conceptos, sino también procedimientos y actitudes (interés, esfuerzo, orden, limpieza,).

Simultáneamente a la recogida de datos, se comentará lo observado en ella con los propios alumnos mediante la técnica de «la entrevista», para que cumpla su función formativa.

b) Instrumentos de registro de datos para la evaluación.

Éstos van a permitir:

- Valorar las diferentes competencias propuestas en los objetivos.
- Valorar los conocimientos conceptuales de los alumnos no sólo desde el punto de vista cuantitativo (qué y cuántas cosas conocen), sino también desde el punto de vista cualitativo (cómo están organizados esos conocimientos, qué relaciones existen entre ellos, si los han comprendido y son capaces de explicarlos, ...).
- Valorar el conocimiento procedimental, incluyendo tanto los procedimientos (habilidades, destrezas, automatismos...) que domina el alumno, así como el grado en que lo hace y la variedad de los contenidos sobre los que realmente los aplica, **etc.**
- Valorar las actitudes y hábitos incluidos en la programación de cada unidad.
- Valorar el propio diseño y desarrollo de la programación y cada unidad.

Se utilizarán los siguientes instrumentos: (VEASE EN CUADERNO DE TRABAJO CLASE)

- Cuaderno del profesor donde se harán anotaciones diarias y documentos varios donde se recogerán estas anotaciones ya con nota numérica, a través de la observación directa.

- Fichas informatizadas. Se crea un documento para su valoración.
- Pruebas teóricas y prácticas.

Toda esta información se plasmará en un documento que nos dará la nota final trimestral.

c) Agentes evaluadores.

Considero que la evaluación ha de ser un proceso que implique a todos los participantes del proceso enseñanza-aprendizaje, por ello se realizará:

- Heteroevaluación: se evaluarán los aprendizajes de los alumnos a través de actividades planificadas.
- Autoevaluación: se establecerán mecanismos para que el alumno evalúe su propio trabajo sobre todo mediante cuestionarios y rúbricas.
- Coevaluación: se provocará la reflexión conjunta sobre aquellos aspectos de interés conjunto sobre la evaluación, fundamentalmente en relación con el trabajo cooperativo, en grupo.

7.3 Cuándo evaluaré.

El proceso de evaluación es un proceso continuo ligado íntimamente al proceso de enseñanza y aprendizaje. En consecuencia, debe estar presente en el inicio del proceso de aprendizaje, durante el proceso mismo y al término de dicho proceso de aprendizaje:

- A) **Evaluación inicial.** Se hará un seguimiento del desarrollo de los aprendizajes del alumnado a través de la recogida de datos continua y sistemática. Esta evaluación posee un carácter formativo, dado que hace posible la toma de decisiones para la mejora permanente.

Esta evaluación permitirá llevar a cabo una enseñanza personalizada, permite detectar los progresos, dificultades, bloqueos, etc. en el proceso de aprendizaje y su reconducción en el momento oportuno.

- B) **Evaluación final o sumativa.** Se efectuará al final de cada proceso de enseñanza-aprendizaje realizando un trabajo de análisis y síntesis del grado de consecución de cada alumno respecto a los objetivos propuestos en el proceso educativo, de las actividades realizadas por los alumnos y de los datos registrados a través de la evaluación procesual. Se compararán los resultados detectados en la evaluación inicial y se extraerán conclusiones de un gran valor para nuestro trabajo de planificación y desarrollo de programaciones didácticas en el futuro.

7.4 Criterios de calificación.

Consideraciones a tener en cuenta a la hora de determinar los criterios de calificación de cada alumno/a:

CONOCIMIENTOS AULA TALLER. (70%). SEGÚN R.A.
- C.e. que se desarrollan en aula taller.
CONOCIMIENTOS AULA POLIVALENTE (20%). SEGÚN R.A.
- C.e. en aula polivalente.
SE HAN REALIZADO LAS TAREAS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA HIGIENICO SANITARIA. (10%).
- C.E. Seguridad e higiene, organización, uniformidad y aseo personal, uso de la maquinaria y útiles, respeto por el medio ambiente, asistencia y participación en clase.

También se tendrán en cuenta las **faltas de ortografía** en las pruebas escritas; restarán de la nota final.

7.5 Criterios de recuperación:

Plan de recuperación: destinado a aquel alumnado que tiene alguna dificultad en la consecución de los resultados de aprendizaje del módulo. Dicho plan se llevará a cabo mediante el seguimiento del alumnado que no haya superado alguna de las tres evaluaciones de que consta el módulo. Se pretende la superación de las dificultades encontradas en el desarrollo de la materia y lograr aquellos aprendizajes que no han sido adquiridos mediante un conjunto de actividades y recursos de distintos niveles con distintos niveles de dificultad que se le ofrecerá al alumnado para reforzar y recuperar los contenidos no superados.

Es relevante hacer constar que las actividades procedimentales evaluables que son 100% presenciales no pueden ser recuperadas debido al trastorno que esto supone en el devenir de desarrollo de las clases. Si alguna evaluación no ha sido superada debido a la falta de asistencia a las clases presenciales se procederá a su recuperación en junio (fecha adjudicada para tal fin)

Como hemos tratado de plasmar durante toda esta programación, el ciclo tiene un gran peso en los contenidos procedimentales. Con esto queremos reflejar que las actividades prácticas evaluables no pueden recuperarse al 100%. Dicho esto, a continuación, exponemos los casos en los que se puede presentar tarea de recuperación de las actividades prácticas evaluables.

Alumnos con menos de un 25% de las faltas justificadas oficialmente. (presentar justificantes debidamente cumplimentados)	Presentaran un trabajo que recuperará un máximo del 60% de la nota de la práctica diaria evaluable.
Alumnos con más de un 25% de las faltas injustificadas o justificadas oficialmente.	Debe asistir a la fase de recuperación de junio con el parcial suspenso a recuperar. El modo de recuperación se determinará en relación a la consecución de los contenidos superados a lo largo del año.

Queremos reflejar también que las faltas por motivos laborales no son justificables y por lo tanto el alumno pierde el derecho a los trabajos de recuperación anteriormente mencionados.

Con respecto a los exámenes teóricos solo se repetirán cuando la ausencia sea oficialmente justificada (parte médico o similar).

Con respecto al sistema de recuperación, se efectuarán actividades de recuperación desde el mismo momento en el que se detecta las dificultades de un alumno/a.

Aun así, para los alumnos que no alcancen los objetivos, se realizará una prueba de recuperación de cada evaluación, presentándose solo del parcial calificado negativamente (de 1 o de los 2 parciales). La prueba de recuperación se realizará al inicio de la siguiente evaluación. La recuperación de la tercera evaluación se realizará justo a la semana siguiente de la 3ª evaluación.

Las pruebas objetivas serán de las mismas características que los realizados en la evaluación.

No se repetirá ninguna prueba de evaluación bajo ninguna circunstancia, de modo que los alumnos que no se presenten a los parciales de evaluación ni a la prueba de recuperación, no se les realizará, en ningún caso, una tercera prueba, quedando pendiente dicha evaluación para la final.

Si no se recupera los parciales suspensos de cada evaluación en las pruebas realizadas a tal fin, el alumno tiene derecho en convocatoria ordinaria presentarse con toda la materia de esa evaluación en la prueba final de junio (en junio no se presentan por parciales). Aquellos alumnos que no hayan superado dos evaluaciones en las correspondientes recuperaciones llevarán pendiente a la convocatoria final de junio toda la materia del módulo.

En cuanto a la recuperación de actividades teórico-prácticas se recuperarán con la presentación del portafolios completo en la evaluación siguiente.

En cuanto a la recuperación de las pruebas prácticas, el profesor realizará una prueba práctica de recuperación coincidiendo con la evaluación final.

Para todos los alumnos que tengan alguna evaluación calificada negativamente y se presenten en la convocatoria ordinaria de junio, tienen la obligación de asistir durante el mes de junio a actividades de refuerzo destinadas a superar los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva. (artículo 12 de la Orden de 29 de septiembre de 2010)

El alumno cuenta con 4 convocatorias oficiales, una por curso escolar, para superar de forma positiva el módulo profesional. En caso de agotarlas, podrá solicitar convocatoria extraordinaria, siempre que se encuentre en algunos de los casos establecidos en el artículo 6 de la Orden de 29 de septiembre de 2010. El alumno tiene derecho a

reclamación de la calificación final de los módulos profesionales, debiendo seguir los pasos que se indican en los artículos 19 y 20 de la Orden de 29 de septiembre de 2010.

Para los alumnos de 2º se establecerá un calendario de al menos el 50% de horas lectivas semanales, desde la terminación de la última sesión de evaluación continua y hasta la finalización del curso (22 de junio), para atender a las actividades de refuerzo destinadas a superar el módulo profesional pendiente de evaluación positiva.

Los procedimientos de evaluación y recuperación del módulo se llevará a cabo respetando todos los acuerdos adoptados por el departamento y recogidos en el proyecto educativo de centro.

7.6 La evaluación del proceso de enseñanza.

Además de evaluar al alumnado, se evaluará la actividad docente del profesorado y el cumplimiento del proceso de enseñanza aprendizaje marcado en las programaciones, a su vez se verificará si se ha adaptado a las necesidades del grupo de clase, tratando de detectar los posibles errores para corregirlos sobre la marcha sin esperar a que haya acabado el curso.

Para evaluar la programación y el desarrollo de la actividad docente en el aula se utilizará:

- **Cuestionario de autoevaluación:** se entregará un cuestionario al alumnado en el que tendrá que valorar aspectos concretos como: el nivel de dificultad que ha encontrado, cuáles han sido las causas de esa dificultad (los contenidos, las actividades, la forma de trabajo, los recursos...) y propuestas de mejoras.
- **Recogida de valoraciones globales:** sobre el grupo, grado de integración observado en el aula, recursos, condiciones del aula y talleres que deben potenciarse o corregirse, cambios observados en el funcionamiento del grupo, dificultades observadas en el desarrollo de la programación inicial, objetivos sobre los que se ha tenido mayor incidencia a través de los contenidos trabajados, objetivos difíciles de alcanzar, etc. Las valoraciones globales se reflejarán en la memoria final de curso.

A partir de los resultados del cuestionario y las valoraciones globales recogidas, se reflexionará sobre ello y nos permitirá corregir las posibles desviaciones entre lo previsto y lo acontecido. Una vez detectados los aspectos que hayan podido surgir, se tomará las medidas necesarias cuanto antes, sin esperar al final de curso.

8 MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.

Serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales que el alumnado debe desarrollar. Podrán ser propios del centro, entre los que quiero destacar como recursos generales: libros de texto, los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales e informáticos con el uso de internet, y como recursos específicos para el módulo: batería, utillaje, maquinaria, etc. así como el material fungible para el desarrollo de las actividades en el aula-taller. Así mismo haremos uso de todos los recursos que pueda ofrecernos el entorno como: bibliotecas públicas, centros de profesores, asociaciones, organismos e instituciones públicas y privadas, etc.

8.1 Instalaciones.

- Aula taller restaurante/sum.
- Aula polivalente.
- Materias primas
- Biblioteca.
- Material didáctico del alumno. nos referimos a una serie de materiales que los alumnos deben aportar, para su correcto aprendizaje, tales como: Uniforme completo, útiles diversos (sacacorchos, abrechapas, bolígrafo, encendedor).

8.2 Material específico requerido al alumnado.

Al inicio del curso se le entregará al alumnado un listado con el material que debe adquirir y material recomendado, siempre para su uso personal:

9 ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias son todas aquellas actividades que tienen como finalidad consolidar conocimientos adquiridos fuera del ámbito escolar o bien motivar al alumno dentro de este.

Actividades complementarias y extraescolares	
1º Trimestre:	<ul style="list-style-type: none"> ○ .- Presentación de productos.(MASTER CLASS) ○ ○ Visitas a otros institutos donde se imparten las mismas enseñanzas, viendo el funcionamiento y comentando opciones con “sus compañeros y profesores”. ○ Colaboraciones del Instituto con otros organismos en la planificación y realización de actos de carácter benéfico. ○ Visitas a ferias, concursos, congresos y encuentros en general, relacionado con el mundo de la Hostelería, como: concurso de la dora ○ Visitas a establecimientos hoteleros y restaurantes, viendo su organización y funcionamiento. ○ Visitas a empresas de distribución como : mercasevilla, makro, etc ○ Día sin alcohol.
2º Trimestre:	<ul style="list-style-type: none"> ○ .- Presentación de productos.(MASTER CLASS)

	<ul style="list-style-type: none">○ Colaboraciones del Instituto con otros organismos en la planificación y realización de actos de carácter benéfico.○ Visitas a ferias, concursos, congresos y encuentros en general, relacionado con el mundo de la Hostelería, como: concurso de la dora○ Visitas a establecimientos hoteleros y restaurantes, viendo su organización y funcionamiento.○ Visitas a empresas de distribución como : mercasevilla, makro, etc
3ºTrimestre:	<ul style="list-style-type: none">○ .- Presentación de productos.(MASTER CLASS)○ Colaboraciones del Instituto con otros organismos en la planificación y realización de actos de carácter benéfico.○ Visitas a ferias, concursos, congresos y encuentros en general, relacionado con el mundo de la Hostelería, como: concurso de la dora○ Visitas a establecimientos hoteleros y restaurantes, viendo su organización y funcionamiento.○ Visitas a empresas de distribución como : mercasevilla, makro, etc

11 BIBLIOGRAFÍA DE DEPARTAMENTO.

El departamento cuenta con algunos libros de consulta como:

1. GALLEGO, F. J. Manual práctico de restaurante. Paraninfo. Madrid, 1994.
2. GALLEGO, F. J. Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes. Paraninfo. Madrid, 1996.
3. ANA MARIA CALERA. La etiqueta en la mesa. Vecchi. Barcelona, 1998
4. CARLOS DELGAFO. Diccionario de gastronomía. Atalaya. Barcelona, 1998.
5. BRIGITTE KRANZ La fruta, un sano placer. Everest. León, 2001.
6. V.V.A.A. Apuntes Sommelier I y II de la Escuela Superior de Hostelería y Restauración de Barcelona
7. V.V.A.A. El gran libro del queso. Everest. León 2002
8. Jane Resnick. Guía de Puros Internacional. Könemann 1997

12 ANEXOS:

- **ANEXO I. Semi-presencialidad.**

ANEXO I. SEMI-PRESENCIALIDAD

En aras de la previsión de una nueva pandemia o rebrote de la existente derivada de la COVID-19, para poder respetar el distanciamiento social, nos podríamos ver obligados a adoptar un modelo de enseñanza basado en la semi-presencialidad. Este modelo de enseñanza consiste en dividir al grupo en dos **subgrupos** (atendiendo a los criterios personales para crear cierto equilibrio). Cada subgrupo asistirá a clase unos días de la semana. Mientras que el subgrupo "A" asiste lunes, miércoles y viernes, el subgrupo "B" asistirá martes y jueves. A la semana siguiente se alternarán los días.

Estos subgrupos serán susceptibles a cambios siempre y cuando las circunstancias lo requieran por el beneficio de los propios alumnos.

Durante las clases **presenciales** se abordarán los contenidos de carácter más procedimental mientras que en las clases **a distancia** se tratarán los contenidos conceptuales de fácil resolución a través de la plataforma Moodle, con actividades de toda índole (resúmenes, búsqueda de información en internet, refuerzo de contenidos procedimentales, visionado de contenido multimedia, etc.).

Este método implica inherentemente una merma del 50% aproximadamente de tiempo de clases. Por lo tanto, hay que sintetizar los contenidos priorizando los más relevantes.

En caso de un confinamiento y tener que adoptar una modalidad 100% on-line para el grupo-clase al completo, los contenidos podrían ser objeto de una simplificación aun mayor de la que proponemos, siempre primando la impartición de los contenidos más relevantes para la consecución de los criterios de evaluación y más significativos para el futuro profesional del alumnado.

En este último caso la metodología se adaptaría ya por completo al entorno digital con la ayuda de la interfaz de Moodle, mediante la cual el profesorado pondría a disposición del alumnado, recursos variados para el trabajo a distancia: vídeos, presentaciones, infografías, cuadros, audios, tareas resueltas... Con la ayuda de dichos materiales, el

alumnado realizaría actividades diversas, primando las de naturaleza digital como investigaciones por Internet, cumplimentación de formularios online, creación de contenido multimedia –presentaciones, vídeos- por parte del alumno...) y siendo flexibles con el alumnado afectado por la brecha digital.

Si el escenario fuera de clases online temporales, (una cuarentena), además de lo previsto anteriormente, podría alterarse el orden de impartición de las unidades didácticas, si el profesor afectado lo considerase conveniente.