

**Programación**

**Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.**

**Código: PCPI 006**

1. **Introducción.**

La presente guía didáctica se ha realizado siguiendo las directrices de la ORDEN ECI/2755/2007, de 31 de julio, por la que se regulan los programas de cualificación profesional inicial que se desarrollen en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación y Ciencia.

**El artículo 30 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación**, dispone que corresponde a las Administraciones educativas organizar programas de cualificación profesional inicial.

**La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 12** que las Administraciones Educativas podrán realizar ofertas formativas adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración y, en general, personas con riesgos de exclusión social, y que dichas ofertas, además de incluir módulos asociados al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, podrán incorporar módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario.

Por todo ello y en virtud del **Decreto 88/2004, de 11 de mayo**, por el que se establece la estructura orgánica y la distribución de competencias de la Consejería de Educación y Ciencia.

1. **Competencia general.**

Realizar actividades sencillas de preparación y presentación de alimentos y bebidas y asistir en los procesos de servicio y atención al cliente en establecimientos de restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.

1. **Competencias profesionales, personales y sociales.**

Las competencias profesionales, personales y sociales de este Programa de

Cualificación Profesional Inicial son las que se relacionan a continuación:

1. Colaborar en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
2. Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y las normas establecidas.
3. Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
4. Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
5. Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
6. Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
7. Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
8. Cumplir las normas de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad durante los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.
9. Mantener unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo.
10. Mantener el espíritu de colaboración y actualización en el ámbito del trabajo.
11. Desarrollar la cultura emprendedora para la generación de su propio empleo.
12. **Cualificaciones profesionales completas.**

Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092\_1. (R.D. 295/2004), que comprende las siguientes unidades de competencia:

Unidades de competencia:

UCO257\_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

UCO258\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

1. **Cualificaciones profesionales incompletas.**

Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria**.** INA173\_1. (R.D.1128/2006).

Unidades de competencia:

UC0546\_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

1. **Entorno profesional.**
2. El auxiliar de servicios en restauración o ayudante de camarero, desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como medianas y pequeñas empresas de restauración, bares y cafeterías del sector público o privado. Realiza normalmente sus funciones bajo la dependencia del camarero de restaurante o sala, camarero de bar/cafetería, o superior jerárquico equivalente.
3. Los sectores y subsectores productivos que abarca el programa de cualificación profesional inicial de “auxiliar de servicios en restauración”, se desarrollan en empresas de elaboración y servicios de alimentos y bebidas; básicamente en el sector de hostelería y en su marco, los subsectores de hotelería, restauración (tradicional y evolutiva), y en otros ámbitos tales como el de sanidad, educación o transportes y comunicaciones.

**7. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes.**

* Auxiliar o ayudante de camarero o sumiller en sala.
* Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
* Auxiliar o ayudante de barman.
* Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).
* Auxiliar o ayudante de cafetero y dependiente de barra en bar/cafetería.
* Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
1. **Contenidos (Duración 192 horas):**
* **Acopio y distribución de géneros en el área de bar:**
	+ El área de bar. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competenciales básicas.
	+ Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios.
	+ Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar.
* **Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.**
	+ Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.
	+ Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.
* **Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas.**
	+ Terminología profesional.
* **Bebidas no alcohólicas.**
	+ Bebidas no alcohólicas. Identificación, clasificación, características y tipos.
	+ Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.
	+ Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.
	+ Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.
	+ Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.
* **Bebidas alcohólicas.**
	+ Identificación, clasificación, características y tipos.
	+ Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.
	+ Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.
	+ Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.
	+ Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.
* **Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas.**
	+ Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción. Interpretación de la información contenida.
	+ Técnicas culinarias elementales en la preparación de comidas rápidas.
* Identificación y caracterización.
	+ Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas en las elaboraciones.
	+ Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes caracterís ticas.
	+ Procedimientos de ejecución de las diversas preparaciones.
	+ Métodos de envasado y conservación de las elaboraciones culinarias que lo precisen.
	+ Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados.
* **Asistencia o realización en el servicio de alimentos y bebidas en barra.**
	+ El servicio en barra. Definición, tipos y caracterización.
	+ Normas generales del servicio en barra y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.
	+ Documentos que intervienen en los procesos de servicio en barra.
* Identificación, características e interpretación.
	+ Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención al cliente en barra.
	+ Fases y puntos clave durante el desarrollo de los procesos, alternativas y valoración de resultados.
1. **Objetivos.**
2. **Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.**
	1. **Criterios de evaluación:**
* Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.
* Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
* Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.
* Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
* Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas.
* Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
1. **Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.**
	1. **Criterios de evaluación:**
* Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios del área de bar.
* Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.
* Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.
* Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de bar, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de preparación y servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
* Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
1. **Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.**
	1. **Criterios de evaluación:**
* Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
* Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas.
* Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
* Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.
* Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
* Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.
* Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
1. **Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.**
	1. **Criterios de evaluación:**
* Se han identificado las elaboraciones más significativas de este tipo de oferta gastronómica.
* Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas culinarias elementales, distinguiendo entre las operaciones previas de manipulación y las de aplicación del calor.
* Se han relacionado las diversas técnicas culinarias elementales con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
* Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de producción culinaria.
* Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
* Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones sencillas de cocina en tiempo y forma, atendiendo a las normas establecidas.
* Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
* Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
* Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
1. **Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.**
	1. **Criterios de evaluación:**
* Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas.
* Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas.
* Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio.
* Se han aplicado las diversas operaciones de pre-servicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
* Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
* Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio.
* Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
* Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
* Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
1. **Orientaciones pedagógicas.**

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

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

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

La metodología hace referencia al cómo y cuándo enseñar. La voy a basar en explicaciones introductorias, con un enfoque informativo, para conectar con la práctica que se realizará en el aula-taller de en equipo.

**Principios y estrategias metodológicos.**

Atendiendo al **RD 1538/2006** la metodología didáctica de las enseñanzas de formación profesional integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional.

El aprendizaje de este módulo debe basarse en el saber hacer y sus contenidos organizativos deben definirse atendiendo a los procesos reales de trabajo. Dadas las características del alumnado y teniendo en cuenta que se trata de adquirir los conocimientos y actitudes sólo en un curso académico la metodología didácticas se basará en los siguientes principios metodológicos:

* Partir del desarrollo del alumno (Piaget).
* Enseñanza activa, participativa y constructivista (Vigotsky).
* Aprendizajes significativos y motivadores (Ausubel y Palacios).
* Establecer conflictos cognitivos en los alumnos. El alumnado debe recibir nueva información que le haga entrar en contradicción con los conocimientos o ideas previas que poseen generando conflictos cognitivos. De este modo irán sustituyendo progresivamente sus aprendizajes previos erróneos por los correctos.
* Enseñar al alumno a aprender a aprender, desarrollando su autonomía (Brunner). Para ello es necesario que los alumnos realicen aprendizajes significativos por sí solos de modo que aprendan a aprender.
* Construir aprendizajes funcionales: relación entre enseñanzas específicas y mundo laboral.
* Socialización y trabajo en equipo.
* Motivación. Para que el aprendizaje sea significativo es necesaria una adecuada motivación del alumno mediante actividades que deben ser atrayentes, estimulantes y que despierten su curiosidad.

**Actividades de enseñanza y aprendizaje.**

Las actividades representan uno de los principales recursos para el aprendizaje. Ayudan al alumnado a conseguir los conocimientos y a adquirir los objetivos programados. Serán actividades tanto individuales como en grupo. Entre los tipos de actividades que desarrollaré durante el curso, puedo destacar:

**Actividades introductorias o de motivación**: Con ellas pretendo que el alumnado se encuentre motivado lo que facilitará el aprendizaje significativo. Se llevarán a cabo mediante exposición de curiosidades relacionadas con la unidad de trabajo, visualización de videos, comentario de una noticia de prensa, etc.

**Actividades diagnósticas o de revisión de conocimientos previos**: su función es la conexión de conocimientos previos con nuevos conocimientos para ello debo indagar en los citados conocimientos previos. Así mismo, detectaré los conocimientos previos erróneos para poder fomentar un adecuado aprendizaje mediante el establecimiento de conflictos cognitivos. Las actividades son torbellino de ideas, test de ideas previas, diálogos, preguntas, expresiones libres.

**Actividades de desarrollo**: Pretenden conseguir mediante los contenidos propuestos los objetivos indicados. Estas actividades son decisivas y presenta la mayor temporalización. Se diferencian los siguientes tipos:

 **Actividades del aula polivalente**. Tratan de introducir al alumnado en el aparato conceptual del tema que representa en cuestión. Se combinan estrategias de exposición y de descubrimiento o indagación, investigativas. Las actividades son intervenciones orales, composiciones escritas, puestas en común, utilización recursos audiovisuales e informáticos.

**Actividades del aula de aplicaciones de hostelería**. Consisten en la realización de servicios de cafetería, la recepción y almacenamiento de materias primas y la elaboración de diferentes ofertas gastronómicas. Estas realizaciones serán rotativas para que todo el alumnado pueda desarrollar las distintas tareas. Son las de mayor importancia ya que el aprendizaje del módulo se fundamenta en la práctica.

**Actividades de acabado**: Su función es la recapitulación de lo aprendido. Propongo elaboración de mapas conceptuales, elaboración de síntesis y esquemas que potencien la creatividad propia. Esto permite indagar al finalizar una unidad de trabajo si existen conceptos, procedimientos o actitudes erróneos.

* Elaboración de resúmenes.

Ejemplo. Elabora un resumen de los tipos de servicio.

* Elaboración de mapas conceptuales.

Ejemplo. Realiza un mapa conceptual de las técnicas de venta.

**Actividades de refuerzo y ampliación**: Destinadas a la atención a la diversidad de ritmos de aprendizaje, capacidades, intereses, etc. podrá ser tanto a nivel de conceptos como procedimientos.

Las actividades de refuerzo las basaré en repasos y elaboraciones de resúmenes por el alumno. Ejemplo: Elabora un resumen de “Comunicación con el cliente” en soporte informático: Word.

Las actividades de ampliación las basaré en investigación de curiosidades y ampliación de los contenidos en libros de gastronomía así como búsqueda de noticias de actualidad referentes a la restauración en recursos TIC y periódicos.

**Actividades TIC:** Se basan en la utilización de medios de las nuevas tecnologías de la información y comunicación para la formación del alumnado en estas nuevas tecnologías. Fundamentalmente se desarrollarán mediante actividades de ampliación o actividades voluntarias para casa. Se pedirán trabajos de investigación en Google o páginas concretas de internet, utilización de Word para la presentación de trabajos y la utilización de Excel para la elaboración de pedidos o gestión de inventarios de pequeño orden.

**Actividades complementarias y extraescolares.**

**Actividades complementarias**: Son aquellas desarrolladas en horario escolar por los Centros, y que tiene carácter diferenciado de las propiamente lectivas, por el momento, espacio o recursos que se utilizan. Deben estar incorporadas a la programación general anual y se aprueban por Consejo escolar. En mi programación destaco:

Servicio de Cafetería.

Desde el mes de noviembre los profesores y alumnos de Hostelería “abrirán” sus clases prácticas al profesorado y PAS ofreciendo “servicio de cafetería”. En estos servicios se valorará los contenidos procedimentales y actitudinales que los alumnos vayan adquiriendo con el paso del curso escolar.

El resto de actividades se exponen en el anexo 1. Actividades extraescolares y complementarias

**Actividades extraescolares**: Se desarrollan fuera del horario escolar dentro o fuera del centro, son de carácter voluntario. Están encaminadas a potenciar la apertura del centro a su entorno favoreciendo la convivencia de todos. Destaco las siguientes:

* Visita a empresas vinícola.
* Participación en feria de turismo de Madrid.
* Visita a la Escuela de Hostelería de la ciudad

**Organización del espacio.**

Las clases se impartirán en un aula teórica combinada con el aula práctica de bar-cafetería, cocina y sala, para poder simular situaciones laborales lo más reales posibles y que el alumnado puedan fomentar su valía y autoestima.

**Organización temporal.**

La duración será la que se estime necesaria para la consecución de los objetivos del módulo por los alumnos, siendo aproximadamente 192 horas: 6 horas semanales.

**Organización de agrupamientos.**

En el aula polivalente, el alumnado se agrupará individualmente o en grupos según las fases y tipos de tareas. Sin embargo, en el aula taller de hostelería se desarrollará la formación en equipo de trabajo rotando las funciones para que todos los alumnos realicen y dominen los procedimientos de trabajo. Estos grupos de trabajo se constituirán al principio de curso en las primeras sesiones con ello pretendo que el alumnado vaya aprendiendo a cooperar con los compañeros y optimizar su trabajo en equipo. Esto es de gran importancia no sólo para fomentar hábitos de convivencia y una escuela inclusiva sino como parte de la cualificación profesional ya que la hostelería se caracteriza por trabajo en grupos de personas en los que todo depende de la correcta actuación de los compañeros.

1. **EVALUACIÓN.**

**Evaluación del proceso de aprendizaje.**

La evaluación del aprendizaje del alumnado de los ciclos formativos será por módulos profesionales de acuerdo a lo dispuesto en la Ley Orgánica 2/2006 y RD 1538/2006. Se Evaluará el grado de consecución de la competencia profesional del ciclo concretada en las capacidades terminales del módulo.

**Criterios de evaluación.**

De acuerdo a la Resolución del 17 de Julio de 2007 anteriormente citada, la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, capacidades terminales y los criterios de evaluación del módulo profesional y los objetivos generales del ciclo formativo.

El alumno alcanzará los objetivos cuando sea capaz de:

* Limpiar y desinfectar utillaje, equipos e instalaciones conociendo los procedimientos, legislación y peligros asociados a estos.
* Poseer unas buenas prácticas higiénicas, conociendo la normativa general de higiene aplicable a la actividad y las alteraciones y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
* Reducir los consumos de impacto ambiental, clasificar y reciclar los residuos
* Recepcionar, almacenar y conservar tanto materias primas como elementos elaborados, ya sean alimentos o bebidas

La evaluación será sumativa y continua. Para lo que es indispensable la asistencia, permitiéndose un máximo de faltas sin justificar del 15%. Se realizará mediante:

* Evaluación continua: A lo largo del proceso de aprendizaje.
* Evaluación trimestral, final y sumativa: Al final de cada bloque temático.
* Evaluación extraordinaria: en mayo y septiembre, tendrá como referente los criterios mínimos de evaluación recogidos en esta programación.

**Procedimientos de evaluación**.

Para poder desarrollar la evaluación voy a utilizar las *técnicas* de evaluación son las distintas actividades por las que podré obtener información de cómo avanza el desarrollo del procesos de enseñanza-aprendizaje en el alumnado. para poder realizar estas actividades necesitaré unos *instrumentos* que me permitirán obtener esta información.

Técnicas.

* Observación participación en clase.
* Observación de la actitud del alumno.
* Observación de trabajos para casa: Presentación de trabajos, cumplimiento de los plazos de entrega. De modo que los alumnos aprendan a ser formales en sus entregas tal como se lo exige su profesión para presupuestos u otros documentos con los clientes.
* Observación de desarrollo de actividades prácticas en el aula.
* Observación de la realización de actividades de servicio de restaurante, bar y cafetería, llevadas a cabo los miércoles para la Comunidad Educativa.
* Corrección de tareas.
* Cuestionarios.
* Pruebas orales.
* Pruebas escritas.
* Autoevaluación.
* Valoración de la expresión oral y escrita. A partir de 10 faltas de ortografía en las pruebas escritas, la calificación bajará 0.5 puntos.
* Valoración de participación en actividades extraescolares.

Instrumentos.

* Prueba de evaluación inicial.
* Actividades previas de indagación: Test de Ideas previas.
* Hoja de seguimiento del alumno.
* Diarios de clase.
* Actividades de clase.
* Trabajos de casa.
* Trabajos de ampliación.
* Actividades de refuerzo.
* Exámenes conceptuales ordinarios de diciembre, marzo y junio haciéndolos coincidir con el final de cada trimestre.
* Exámenes conceptuales de recuperación en enero, abril y junio.
* Examen extraordinario: prueba teórico-práctica (70%) y trabajo de ampliación (30%).

**Criterios de calificación**

Las distintas actividades evaluadas deben ser unificadas al finalizar cada trimestre o curso en una sola nota que represente el grado de consecución por el alumno las capacidades terminales y objetivos propuestos tal como establece la Orden ECD/2764/2002. El alumno deberá obtener una nota igual o mayor a 5. Para ello se aplicará el siguiente criterio:

* Contenidos procedimentales: 50%.
* Contenidos conceptuales: 25 %.
* Contenidos actitudinales: 15%
* Cuaderno de clase: 5%
* Puntualidad y uniformidad: 5%

**Mecanismos de recuperación.**

La evaluación podrá resultar negativa respecto a los contenidos conceptuales, procedimentales o actitudinales. Es por ello que aplico distintos mecanismos de recuperación respecto al tipo de contenidos con evaluación negativa. Estos criterios serán igualmente aplicables para aquellos alumnos que deseen mejorar sus calificaciones. Las medidas de actuación serán:

* Contenidos conceptuales. Se realizarán pruebas de recuperación escritas y orales, presentación de trabajos de investigación. Se realizarán a la vuelta de cada proceso vacacional tras la evaluación suspensa.
* Contenidos procedimentales y actitudinales. La evaluación es continua por lo que el alumno deberá realizar las actividades de servicio adecuadamente a lo largo del curso para obtener evaluación positiva y por tanto recuperar evaluaciones negativas precedentes.

**Evaluación del proceso de enseñanza.**

En la evaluación del proceso de enseñanza comprobará en qué medida se está cumpliendo con los objetivos propuestos, si es correcta la metodología empleada atendiendo a las características del grupo, etc. Así mismo aplicaré todas aquellas acciones de mejora para optimizar el proceso de enseñanza- aprendizaje.

Para ello se comprobará lo siguiente:

* adecuación de los elementos de la programación a las características del alumnado.
* Desarrollo de contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.
* Nivel de integración entre los alumnos y con el profesorado.
* Si las actividades han estado secuenciadas, han tenido en cuenta los conocimientos previos y han sido atrayentes, etc.
1. **ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO.**

La atención a este alumnado está regulado en la LOE (2/2006), en su Título II, Capítulo I (artículos 71 al 79). Son alumnos que requieren atención educativa diferente a la ordinaria debido a las necesidades educativas especiales, dificultad en el aprendizaje, incorporación tardía al sistema educativo o por condiciones personales. Los principios de escolarización de este alumnado atenderán principios de normalización e inclusión, asegurará su no discriminación, la igualdad efectiva en el acceso y medidas de flexibilización de las distintas etapas educativas.

Causas que pueden provocar que el alumnado en cualquier momento de su escolarización necesite una atención específica de apoyo educativo. Estas causas son:

* Discapacidad física, psíquica, sensorial o por manifestar trastornos graves de conducta.
* Sobredotación intelectual.
* Estar en situaciones desfavorecidas de tipo socioeconómico, cultural, étnico, lingüístico o de salud.
* El presentar un desajuste curricular significativo entre su competencia en el desarrollo de las capacidades y las exigencias del currículo del curso en el que está escolarizado.

La atención al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo se realizará:

Atención al alumnado con necesidades educativas especiales: La LOE entiende este alumnado aquel que requiera, por un periodo de su escolarización o lo largo de toda ella, determinados apoyos y atenciones educativas específicas derivadas de la discapacidad o trastornos graves de conducta. La escolarización de este alumnado se regirá por los principios de normalización e inclusión y asegurará su no discriminación y la igualdad efectiva en el acceso y la permanencia en el sistema educativo, pudiendo introducirse medidas de flexibilización de las distintas etapas educativas, cuando se considere necesario.

Atención al alumnado con altas capacidades intelectuales. la LOE en el artículo 76 indica que corresponde a las Administraciones educativas adoptar las medidas necesarias para identificar al alumnado con altas capacidades intelectuales y valorar de forma temprana sus necesidades. Asimismo, les corresponde adoptar planes de actuación adecuados a dichas necesidades

Atención al alumnado con integración tardía en el sistema educativo español. La LOE establece que corresponde a las Administraciones públicas favorecer la incorporación al sistema educativo de los alumnos que se incorporen de forma tardía al sistema educativo español. Así mismo, deberán desarrollar programas específicos para los alumnos que presenten graves carencias lingüísticas o en sus competencias o conocimientos básicos, a fin de facilitar su integración en el curso correspondiente. En la programación no se ha contextualizado alumnado de incorporación tardía.

**Atención al alumnado con necesidades educativas especiales.**

Atendiendo al Decreto 138/2002 se ha elaborada un Plan de atención a la diversidad en el que se incorporan el conjunto de medidas dirigidas a dar respuesta educativa adaptadas al alumnado. Teniendo en cuenta este plan y el contexto de la programación.