

## 1. Datos de identificación

Modalidad ..... **PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL CONDUCENTE AL TÍTULO DE GRADUADO EN ESO (PCE)**

Denominación: ..... **OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA Y PASTELERÍA**

Familia profesional... **HOSTELERÍA Y TURISMO**

<b>DURACIÓN Y ORGANIZACIÓN MODULAR (DOS CURSOS - 35 semanas/curso)</b>							
<b>Tipos de módulos</b>	<b>Módulos</b>	<b>Curso</b>	<b>Horas curso</b>		<b>Horas semanales</b>		
			<b>Min.</b>	<b>Máx.</b>	<b>Min.</b>	<b>Máx.</b>	
<b>Módulos específicos</b>	MP 1	Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	1º	160	224	5	7
	MP 2	Elaboración culinaria básica	1º	256	320	8	10
	MP 3	FCT (Operaciones básicas de cocina)	1º	80	100		
	MP 4	Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería	2º	128	192	4	6
	MP 5	Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería	2º	288	356	9	11
	MP 6	FCT (Operaciones básicas de pastelería)	2º	80	100		
<b>Módulos formativos de carácter general</b>	MG 7	Comunicación y aplicaciones tecnológicas	1º	64		2	
	MG 8	Autonomía y orientación sociolaboral	2º	64		2	
<b>Módulos conducentes al título de Graduado en ESO</b>	MT 9	Ámbito de comunicación	1º-2º	160-160		5-5	
	MT10	Ámbito social	1º-2º	96-96		3-3	
	MT11	Ámbito científico-tecnológico	1º-2º	128-128		4-4	
Tutoría alumnos			1º-2º	32-32		1-1	
			<b>Total curso</b>	<b>1050-1050</b>		<b>30-30</b>	

## 2. Marco socioprofesional

### Competencia general

Preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir siguiendo instrucciones en la preparación de otras más complejas, realizando operaciones básicas de aprovisionamiento interno y aplicando técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

### Competencias personales, sociales y profesionales

- Desarrollar habilidades de aprendizaje autónomo, creatividad, autoestima, autocrítica e iniciativa para adoptar, individual y colectivamente, diferentes soluciones ante nuevos contextos y necesidades, aceptando la necesidad de aprendizaje constante y durante toda la vida.

- Establecer una eficaz comunicación verbal, escrita y gestual para transmitir y recibir una correcta información y resolver situaciones conflictivas, tanto en las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones personales, reconociendo su importancia en el logro de objetivos personales, sociales y profesionales.
- Aplicar principios, formas de expresión, procedimientos y razonamientos básicos propios del conocimiento científico-técnico para analizar la información, comprender sucesos y resolver problemas de la vida cotidiana y del entorno profesional, de un modo eficaz y con sentido crítico.
- Utilizar críticamente los recursos tecnológicos disponibles para resolver problemas habituales de modo eficaz, desarrollando habilidades de búsqueda, selección y utilización de información procedente de diversas fuentes y su transformación en conocimiento, aprovechando las posibilidades que ofrecen las TIC.
- Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios, de acuerdo con la normativa, siguiendo los procedimientos establecidos y las instrucciones recibidas, y cumpliendo las medidas de seguridad y los requisitos de calidad y protección del medioambiente.
- Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas, de acuerdo con la normativa, siguiendo los procedimientos establecidos y las instrucciones recibidas, y cumpliendo las medidas de seguridad y los requisitos de calidad y protección del medioambiente.
- Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería, de acuerdo con la normativa, siguiendo los procedimientos establecidos y las instrucciones recibidas, y cumpliendo las medidas de seguridad y los requisitos de calidad y protección del medioambiente.
- Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas en pastelería y asistir en elaboraciones complejas, de acuerdo con la normativa, siguiendo los procedimientos establecidos y las instrucciones recibidas, y cumpliendo las medidas de seguridad y los requisitos de calidad y protección del medioambiente.
- Desarrollar y consolidar hábitos de trabajo individual y en equipo, respetando el trabajo y las ideas de los demás, aprendiendo a partir de los errores, y cooperando en la superación de las dificultades y en la consecución de los objetivos propuestos.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y equipos, y obtener el máximo provecho de los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Mantener hábitos de orden, puntualidad, responsabilidad y pulcritud en el desarrollo individual y colectivo de las actividades, reconociendo su importancia en el logro de buenos resultados y en la satisfacción propia, de los compañeros y de los usuarios.
- Valorar y cumplir la normativa de seguridad e higiene, calidad y de protección del medioambiente, anticipándose y previniendo los posibles riesgos personales y colectivos, utilizando eficientemente los recursos y actuando según el plan de prevención de riesgos existente.
- Mostrar interés por adquirir una visión global y coordinada de los procesos de producción y/o creación de servicios a los que está vinculada la competencia general del programa, desarrollando el espíritu emprendedor y la confianza en sí mismo así como la capacidad para tomar decisiones y asumir responsabilidades a su nivel.

### **Relación de Cualificaciones profesionales asociadas y sus unidades de competencia**

Cualificación Profesional: **OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA**

UC0255_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios
----------	---

UC0256_1	Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas
Código: HOT091_1. Nivel: 1. R. D. 295/2004, de 20 de febrero, Anexo XCI, Suplemento del BOE nº 59 de 9 de marzo de 2004	

Cualificación Profesional: **OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA**

UC1333_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de pre-elaboraciones y elaboraciones de pastelería
UC1334_1	Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas
Código: HOT414_1. Nivel: 1. R. D. 1179/2008, de 11 de julio, Anexo CDXIV, BOE nº 180 de 26 de julio de 2008	

### Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

- Auxiliar de cocina.
- Ayudante de cocina
- Ayudante de economato.
- Empleado de pequeño establecimiento de restauración.
- Ayudante de pastelería.
- Ayudante de almacén de pastelería.
- Empleado de establecimiento de pastelería.

### 3. Currículo de los módulos

Módulo Profesional nº 1: <b>APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIOS</b>		
Asociado a la Unidad de Competencia: <b>EJECUTAR OPERACIONES BÁSICAS DE APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIOS</b>		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>1.1.</b> ANALIZA LA ACTIVIDAD DE OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA RELACIONÁNDOLA CON EL SECTOR Y CON SU ENTORNO, Y CONSIDERANDO LAS INNOVACIONES TECNOLÓGICAS Y ORGANIZATIVAS Y LOS PROCEDIMIENTOS ESPECÍFICOS DE LA PROFESIÓN EN CANARIAS.</p> <p><b>1.2.</b> EFECTUA LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA SU POSTERIOR ALMACENAJE Y DISTRIBUCIÓN.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han descrito las características diferenciales de la actividad profesional en Canarias.</li> <li>- Se han reconocido los procesos característicos relacionados con la actividad profesional en Canarias.</li> <li>- Se han identificado nuevos materiales, productos, técnicas, e instrumentos y procedimientos innovadores, relacionados con la profesión, interesándose por los mismos y actualizándose respecto a su utilización.</li> <li>- Se ha descrito la configuración profesional y empresarial relacionada con el sector en Canarias.</li> <li>- Se han identificado los tipos de empresas más característicos del sector en Canarias.</li> <li>- Se han identificado las funciones y competencias más importantes de los distintos profesionales que intervienen en los procesos del sector.</li> <li>- Se ha valorado la participación en actuaciones profesionales encaminadas a garantizar la conservación del patrimonio y la protección del medioambiente de Canarias.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han interpretado etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.</li> <li>- Se ha asistido en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos.</li> <li>- Se han manipulado correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.</li> <li>- Se han ejecutado operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.</li> <li>- Se han detectado posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.</li> <li>- Se ha actuado con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Características de la actividad en Canarias</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación de las características diferenciales y la estructura del sector en Canarias.</li> <li>· Descripción de las actividades tipo. Configuración profesional.</li> <li>· Tipología de empresas en Canarias:               <ul style="list-style-type: none"> <li>· Características. Procesos y funciones.</li> <li>· Campos de actividad.</li> </ul> </li> <li>· Ubicación de la ocupación y profesiones, ocupaciones y puestos de trabajo relacionados.</li> </ul> </li> <li>- <b>Innovaciones en la actividad profesional, los recursos y los productos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación de nuevas técnicas, instrumentos y procedimientos relacionados con la profesión.</li> <li>· Descripción de productos y servicios novedosos.</li> <li>· Valoración de la propia participación en la actividad profesional, la calidad de los servicios o productos y el respeto al patrimonio y al medioambiente de Canarias.</li> </ul> </li> <li>- <b>El departamento de cocina</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Definición y organización característica.</li> <li>· Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.</li> <li>· Especificidades en la restauración colectiva.</li> <li>· Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.</li> </ul> </li> <li>- <b>Maquinaria y equipos básicos de cocina</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.</li> <li>· Especificidades en la restauración colectiva.</li> <li>· Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos.</li> </ul> </li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>1.3. DIFERENCIA LAS MATERIAS PRIMAS ALIMENTARIAS DE USO COMÚN EN LA COCINA, DESCRIBIENDO LAS PRINCIPALES VARIEDADES Y CUALIDADES.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han identificado las materias primas alimentarias de uso común, describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, etc.), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de preelaboración básica y sus necesidades de conservación.</li> <li>- Se han descrito las fórmulas usuales de presentación de las materias primas culinarias de uso común, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>· Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.</li> </ul> </li> </ul>
<p>1.4. UTILIZA LOS EQUIPOS, MÁQUINAS, ÚTILES Y HERRAMIENTAS QUE CONFORMAN LA DOTACIÓN BÁSICA DE LOS DEPARTAMENTOS DE COCINA, DE ACUERDO CON SUS APLICACIONES Y EN FUNCIÓN DE SU RENDIMIENTO ÓPTIMO.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han identificado útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de cocina, describiendo: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Funciones.</li> <li>· normas de utilización.</li> <li>· Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.</li> <li>· Riesgos asociados a su manipulación.</li> <li>· Mantenimiento de uso necesario.</li> </ul> </li> <li>- Se han seleccionado los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.</li> <li>- Se ha efectuado el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.</li> <li>- Se han aplicado las normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.</li> <li>- Se ha asumido el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Limpieza de instalaciones y equipos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Productos de limpieza de uso común: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Tipos, clasificación.</li> <li>· Características principales de uso.</li> <li>· Medidas de seguridad y normas de almacenaje.</li> <li>· Interpretación de las especificaciones.</li> </ul> </li> <li>· Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.</li> </ul> </li> </ul>
<p>1.5. CARACTERIZA CORTES Y PIEZAS Y REALIZA LAS OPERACIONES DE PREELABORACIÓN DE LOS GÉNEROS CULINARIOS MÁS COMUNES, EN FUNCIÓN DEL PLAN DE TRABAJO ESTABLECIDO, DE LAS ELABORACIONES CULINARIAS QUE SE VAYAN A REALIZAR O DE LAS NECESIDADES DE COMERCIALIZACIÓN.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han descrito los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a los géneros culinarios más comunes.</li> <li>- Se han efectuado las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de uso más común de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.</li> <li>- Se han seleccionado útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.</li> <li>- Se han efectuado las preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.</li> <li>- Se ha asumido el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Higiene alimentaria y manipulación de alimentos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Concepto de alimento.</li> <li>· Requisitos de los manipuladores de alimentos.</li> <li>· Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.</li> <li>· Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.</li> <li>· Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.</li> <li>· Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.</li> <li>· Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.</li> <li>· Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.</li> <li>· Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.</li> <li>· Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.</li> <li>· Manejo de residuos y desperdicios.</li> <li>· Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.</li> <li>· Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.</li> <li>· Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.</li> </ul> </li> </ul>
<p>1.6. APLICA MÉTODOS SENCILLOS Y OPERA CORRECTAMENTE EQUIPOS PARA LA REGENERACIÓN, CONSERVACIÓN Y ENVASADO DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES CULINARIAS TERMINADAS DE USO COMÚN, QUE SE ADAPTAN A LAS NECESIDADES ESPECÍFICAS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han identificado los lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de alimentos.</li> <li>- Se han diferenciado y descrito los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.</li> <li>- Se han ejecutado las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.</li> </ul>	

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>CAS DE CONSERVACIÓN Y ENVASADO DE DICHAS MATERIAS Y PRODUCTOS.</p> <p>1.7. CUMPLE LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS, DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS, DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL Y LOS REQUISITOS DE CALIDAD, ACTUANDO DE FORMA RESPONSABLE E INTEGRADA EN TODAS LAS ACTIVIDADES.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han efectuado las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros.</li> <li>- Se ha asumido el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> <li>- Se han identificado los riesgos asociados a las características específicas de su actividad y de los medios utilizados, así como la información y señales de precaución existentes.</li> <li>- Se han utilizado los medios y equipos de protección personal, de prevención de riesgos y de protección medioambiental requeridos en la actividad, minimizando el consumo de energía y la generación de residuos.</li> <li>- Se han aplicado en todo momento las normas higiénico-sanitarias, de seguridad y de protección medioambiental, en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>- Se han adoptado posiciones corporales adecuadas, ajustándose a principios ergonómicos.</li> <li>- Se han aplicado las normas y los procedimientos establecidos, y comprobado los niveles de calidad requeridos.</li> <li>- Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto a los procedimientos y normas de funcionamiento.</li> <li>- Se ha cuidado la imagen personal, especialmente en lo relativo al aspecto y la higiene.</li> <li>- Se han organizado y realizado las tareas de acuerdo con las orientaciones recibidas y con los procedimientos establecidos, con criterios de rendimiento, seguridad y calidad.</li> <li>- Se ha demostrado respeto hacia los demás, interés por la información y la comunicación y responsabilidad en el uso de los equipos e instalaciones.</li> <li>- Se han clasificado e interpretado el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.</li> <li>- Se han identificado los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>- Se han clasificado y explicado los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.</li> <li>- Se han cumplido las normas higiénico-sanitarias y aplicado correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.</li> <li>- Se han reconocido los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los procesos de aprovisionamiento, preelaboración, conservación, regeneración y envasado de géneros y elaboraciones culinarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.</li> <li>· Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.</li> <li>· Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.</li> <li>· Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).</li> <li>· Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.</li> </ul> <p>- <b>Uniformidad y equipamiento personal de seguridad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Uniformes de cocina: tipos.</li> <li>· Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.</li> </ul> <p>- <b>Economato y bodega</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.</li> <li>· Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.</li> <li>· Controles de almacén.</li> </ul> <p>- <b>Materias primas más comunes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.</li> <li>· Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.</li> </ul> <p>- <b>Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de materias primas culinarias</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Formalización y traslado de solicitudes sencillas.</li> <li>· Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.</li> </ul> <p>- <b>Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Definición.</li> <li>· Identificación de los principales equipos asociados.</li> <li>· Clases de técnicas y procesos simples.</li> <li>· Aplicaciones sencillas.</li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Preelaboración de géneros culinarios de uso común</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Términos culinarios relacionados con la preelaboración.</li> <li>· Tratamientos característicos de las materias primas.</li> <li>· Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.</li> <li>· Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.</li> <li>· Realización de operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados.</li> </ul> </li>   <li>- <b>Sistemas y métodos de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación y clases.</li> <li>· Identificación de equipos asociados.</li> <li>· Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.</li> <li>· Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados.</li> </ul> </li>   <li>- <b>Seguridad e higiene, salud, prevención de riesgos, medioambiente, calidad y responsabilidad en las actividades</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación, interpretación y aplicación de normas higiénico-sanitarias, de seguridad, salud y medioambientales. Reconocimiento e interpretación de información y señales.</li> <li>· Procedimientos de actuación y primeros auxilios en casos de accidente.</li> <li>· Utilización de medios y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>· Verificación de los niveles de calidad y realización de los controles establecidos.</li> <li>· Indumentaria y posiciones ergonómicas aconsejables.</li> <li>· Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo. Responsabilización de las tareas desarrolladas.</li> <li>· Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.</li> <li>· Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.</li> </ul> </li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
		<ul style="list-style-type: none"><li>· Interpretación de la documentación e información relacionada con las actividades. Fichas y ordenes de trabajo.</li><li>· Participación en la mejora de la calidad:<ul style="list-style-type: none"><li>· Aseguramiento de la calidad.</li><li>· Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.</li></ul></li></ul>

Módulo Profesional nº 2: **ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA**

Asociado a la Unidad de Competencia: **ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA Y REALIZAR Y PRESENTAR PREPARACIONES SENCILLAS**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>2.1. REALIZA ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES Y PREPARA Y PRESENTA ELABORACIONES CULINARIAS SIMPLES, APLICANDO TÉCNICAS SENCILLAS, PREVIAMENTE DEFINIDAS.</b></p> <p><b>2.2. REALIZA Y PRESENTA PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS DE ACUERDO CON LA DEFINICIÓN DEL PRODUCTO, APLICANDO NORMAS DE ELABORACIÓN BÁSICAS.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han realizado las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos predeterminados.</li> <li>- Se han identificado y dispuesto correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y elaboraciones culinarias sencillas.</li> <li>- Se han efectuado las operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios que se van a emplear.</li> <li>- Se han aplicado técnicas sencillas para la preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.</li> <li>- Se han realizado presentaciones poco complejas de elaboraciones culinarias elementales, mostrando sensibilidad y gusto artísticos al efectuar las respectivas operaciones de acabado.</li> <li>- Se han identificado los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.</li> <li>- Se ha asumido el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> <li>- Se ha participado en la mejora de la calidad durante todo el proceso.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han realizado las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.</li> <li>- Se han identificado y dispuesto correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos.</li> <li>- Se han aplicado técnicas sencillas de elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados, mostrando sensibilidad y gusto artísticos al efectuar las operaciones de acabado y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.</li> <li>- Se han identificado los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.</li> <li>- Se ha asumido el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> <li>- Se ha participado en la mejora de la calidad durante todo el proceso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Clasificación, definición y aplicaciones.</li> <li>· Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.</li> <li>· Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· Fondos de cocina.</li> <li>· Caldos.</li> <li>· Caldos cortos.</li> <li>· Mirex-poix.</li> <li>· Guarniciones sencillas.</li> </ul> </li> <li>· Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.</li> </ul> </li> <li>- <b>Elaboraciones elementales de cocina</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Definición, clasificación y tipos.</li> <li>· Aplicación de técnicas sencillas para la obtención de resultados culinarios basados en la utilización de:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· Hortalizas, verduras y tubérculos.</li> <li>· Legumbres, arroz y pastas.</li> <li>· Huevos.</li> <li>· Carnes de diferentes clases.</li> <li>· Pescados y mariscos.</li> <li>· Otros.</li> </ul> </li> <li>· Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución.</li> <li>· Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.</li> </ul> </li> <li>- <b>Platos combinados y aperitivos sencillos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Definición y clasificación.</li> <li>· Tipos y técnicas básicas.</li> <li>· Decoraciones básicas.</li> <li>· Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.</li> <li>· Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.</li> </ul> </li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>2.3. REALIZA LAS OPERACIONES NECESARIAS PARA LA PRESTACIÓN DE ASISTENCIA EN PROCESOS DE PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE TODO TIPO DE ELABORACIONES CULINARIAS, MOSTRANDO RECEPTIVIDAD Y ESPÍRITU DE COOPERACIÓN.</b></p> <p><b>2.4. CUMPLE LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS, DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS, DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL Y LOS REQUISITOS DE CALIDAD, ACTUANDO DE FORMA RESPONSABLE E INTEGRADA EN TODAS LAS ACTIVIDADES.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han realizado las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.</li> <li>- Se han identificado y dispuesto correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, siguiendo indicaciones precisas.</li> <li>- Se han realizado operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboración culinaria, en el tiempo establecido, aplicando técnicas sencillas y adecuadas, cumpliendo con las normas e instrucciones recibidas y manteniendo un espíritu de colaboración.</li> <li>- Se ha asumido el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han identificado los riesgos asociados a las características específicas de su actividad y de los medios utilizados, así como la información y señales de precaución existentes.</li> <li>- Se han utilizado los medios y equipos de protección personal, de prevención de riesgos y de protección medioambiental requeridos en la actividad, minimizando el consumo de energía y la generación de residuos.</li> <li>- Se han aplicado en todo momento las normas higiénico-sanitarias, de seguridad y de protección medioambiental, en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>- Se han adoptado posiciones corporales adecuadas, ajustándose a principios ergonómicos.</li> <li>- Se han aplicado las normas y los procedimientos establecidos, y comprobado los niveles de calidad requeridos.</li> <li>- Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto a los procedimientos y normas de funcionamiento.</li> <li>- Se ha cuidado la imagen personal, especialmente en lo relativo al aspecto y la higiene.</li> <li>- Se han organizado y realizado las tareas de acuerdo con las orientaciones recibidas y con los procedimientos establecidos, con criterios de rendimiento, seguridad y calidad.</li> <li>- Se ha demostrado respeto hacia los demás, interés por la información y la comunicación y responsabilidad en el uso de los equipos e instalaciones.</li> <li>- Se han clasificado e interpretado el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.</li> <li>- Se han identificado los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>- Se han clasificado y explicado los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.</li> <li>- Se han cumplido las normas higiénico-sanitarias y aplicado correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>· Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.</li> </ul> </li>   <li>- <b>Limpieza de instalaciones y equipos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Productos de limpieza de uso común: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Tipos, clasificación.</li> <li>· Características principales de uso.</li> <li>· Medidas de seguridad y normas de almacenaje.</li> <li>· Interpretación de las especificaciones.</li> </ul> </li> <li>· Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.</li> </ul> </li>   <li>- <b>Higiene alimentaria y manipulación de alimentos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Concepto de alimento.</li> <li>· Requisitos de los manipuladores de alimentos.</li> <li>· Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.</li> <li>· Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.</li> <li>· Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.</li> <li>· Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.</li> <li>· Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.</li> <li>· Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.</li> <li>· Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.</li> <li>· Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.</li> <li>· Manejo de residuos y desperdicios.</li> <li>· Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.</li> <li>· Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.</li> <li>· Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.</li> </ul> </li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han reconocido los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los procesos de aprovisionamiento, preelaboración, conservación, regeneración y envasado de géneros y elaboraciones culinarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.</li> <li>· Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.</li> <li>· Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.</li> <li>· Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).</li> <li>· Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.</li> <li>- <b>Uniformidad y equipamiento personal de seguridad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Uniformes de cocina: tipos.</li> <li>· Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.</li> </ul> </li> <li>- <b>Participación en la mejora de la calidad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aseguramiento de la calidad.</li> <li>· Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.</li> </ul> </li> <li>- <b>Seguridad e higiene, salud, prevención de riesgos, medioambiente, calidad y responsabilidad en las actividades</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación, interpretación y aplicación de normas higiénico-sanitarias, de seguridad, salud y medioambientales. Reconocimiento e interpretación de información y señales.</li> <li>· Planes de prevención de riesgos. Identificación de actuaciones a desarrollar en situaciones de emergencia.</li> <li>· Procedimientos de actuación y primeros auxilios en casos de accidente.</li> <li>· Utilización de medios y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>· Verificación de los niveles de calidad y realización de los controles establecidos.</li> <li>· Indumentaria y posiciones ergonómicas aconsejables.</li> <li>· Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo. Responsabilización de las tareas desarrolladas.</li> <li>· Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.</li> </ul> </li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
		<ul style="list-style-type: none"><li>· Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.</li><li>· Interpretación de la documentación e información relacionada con las actividades. Fichas y ordenes de trabajo.</li><li>· Participación en la mejora de la calidad:<ul style="list-style-type: none"><li>· Aseguramiento de la calidad.</li><li>· Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.</li></ul></li></ul>

Módulo Profesional nº 3: **FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO**

Asociado a la Cualificación Profesional: **OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS/ACTIVIDADES
<p><b>3.1. ACTÚA DE FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA EN EL ENTORNO DE TRABAJO Y SE INTEGRA EN EL SISTEMA DE RELACIONES SOCIOLABORALES DE LA EMPRESA.</b></p> <p><b>3.2. CUMPLE LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS, DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS, DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL, Y LOS REQUISITOS DE CALIDAD.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa, las funciones de cada área y los cometidos asignados a su puesto de trabajo.</li> <li>- Se han reconocido y aplicado los protocolos de actuación y los procedimientos específicos de la empresa.</li> <li>- Se ha asistido puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos y no abandonando la actividad antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados.</li> <li>- Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto a los procedimientos y normas internas de funcionamiento de la empresa.</li> <li>- Se ha cuidado la imagen personal, especialmente en lo relativo al aspecto y la higiene.</li> <li>- Se han ejecutado con diligencia las instrucciones recibidas y se ha responsabilizado del trabajo asignado, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.</li> <li>- Se ha organizado el propio trabajo de acuerdo con las instrucciones recibidas y con los procedimientos establecidos, con criterios de productividad, seguridad y calidad.</li> <li>- Se han mantenido relaciones interpersonales fluidas y correctas con los miembros del centro de trabajo.</li> <li>- Se ha obtenido, en caso de relevo, toda la información disponible del anterior o transmitido al que lo sustituye la información derivada de su permanencia en el puesto de trabajo.</li> <li>- Se ha demostrado un buen hacer profesional, cumpliendo las tareas y objetivos asignados en orden de prioridad y en un tiempo límite razonable.</li> <li>- Se ha atendido debidamente a los clientes, demostrando cortesía, respeto y discreción, respetando en todo momento la confidencialidad de la información disponible.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han reconocido e interpretado las normas de carácter general y las específicas de la empresa, relacionadas con su actividad.</li> <li>- Se ha identificado lo establecido para su nivel en el plan de prevención de riesgos y actuado de acuerdo con él en todo momento, especialmente en situaciones de emergencia o de riesgo inminente.</li> <li>- Se han identificado los riesgos asociados a las características específicas del puesto de trabajo y de los equipos, así como la información y señales de precaución que existan en el lugar de su actividad.</li> <li>- Se han utilizado los medios y equipos de protección personal, de prevención de riesgos y de protección medioambiental requeridos en la actividad, minimizando el consumo de energía y la generación de residuos.</li> <li>- Se han aplicado en todo momento las normas higiénico-sanitarias, de seguridad y de protección medioambiental, en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>- Se han adoptado posiciones corporales adecuadas, ajustándose a principios ergonómicos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Empresa, integración laboral, documentación e información</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Adaptación a la organización específica de la empresa e integración en el sistema de relaciones sociolaborales.</li> <li>· Integración y actuación responsable en el marco del equipo de trabajo.</li> <li>· Responsabilización de la labor desarrollada. Comunicación eficaz con la persona adecuada en cada momento.</li> <li>· Ejecución de las tareas de acuerdo con las instrucciones recibidas y aplicando los procedimientos específicos de la empresa.</li> <li>· Mantenimiento de su área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.</li> <li>· Mantenimiento de las instalaciones, equipos y herramientas.</li> <li>· Colaboración y aplicación de los procedimientos establecidos.</li> <li>· Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.</li> <li>· Interpretación de la documentación e información sobre empresas, productos y servicios.</li> <li>· Interpretación de fichas y órdenes de trabajo.</li> </ul> </li> <li>- <b>Seguridad e higiene, medioambiente y calidad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Interpretación y aplicación de normas higiénico-sanitarias, de seguridad y medioambientales.</li> <li>· Plan de prevención de riesgos. Identificación de actuaciones a desarrollar en situaciones de emergencia.</li> <li>· Identificación y prevención de riesgos asociados al puesto de trabajo.</li> <li>· Reconocimiento e interpretación de información y señales relacionadas con la seguridad y la protección medioambiental.</li> <li>· Utilización de medios y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>· Indumentaria y posiciones ergonómicas aconsejables.</li> <li>· Verificación de los niveles de calidad y realización de los controles que la empresa tenga establecidos.</li> </ul> </li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS/ACTIVIDADES
<p>3.3. EFECTÚA OPERACIONES BÁSICAS DE APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIOS APLICANDO PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA, HIGIENE ALIMENTARIA, Y CUMPLIENDO NORMAS DE SEGURIDAD Y REQUISITOS DE CALIDAD.</p> <p>3.4. ASISTE EN LA ELABORACIÓN CULINARIA Y REALIZA Y PRESENTA PREPARACIONES SENCILLAS APLICANDO PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA, HIGIENE ALIMENTARIA, Y CUMPLIENDO NORMAS DE SEGURIDAD Y REQUISITOS DE CALIDAD.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han aplicado las normas y comprobado los niveles de calidad que la empresa tenga establecidos.</li> <li>- Se han realizado la recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías, para su uso posterior, de acuerdo con criterios de calidad e instrucciones prefijadas.</li> <li>- Se ha realizado el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios culinarios, para su utilización posterior en la preelaboración de alimentos, en función de las materias primas y necesidades de manipulación.</li> <li>- Se han manipulado y preelaborado materias primas en crudo según necesidades, normativa higiénico-sanitaria de manipulación e instrucciones recibidas, para su posterior utilización culinaria o comercialización.</li> <li>- Se han aplicado métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de géneros y elaboraciones culinarios que resulten aptos para su posterior consumo o distribución, siguiendo instrucciones o normas establecidas.</li> <li>- Se han realizado las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción culinaria, respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.</li> <li>- Se han preparado y presentado, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.</li> <li>- Se han preparado y presentado platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración.</li> <li>- Se ha asistido en la elaboración de todo tipo de productos culinarios, prestando colaboración y cumpliendo con las instrucciones recibidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Recepción, distribución y almacenamiento de mercancías.</li> <li>· Aprovisionamiento interno de géneros y utensilios culinarios.</li> <li>· Manipulación y preelaboración de materias primas en crudo.</li> <li>· Conservación, envasado y regeneración de géneros y elaboraciones culinarias.</li> </ul> </li> <li>- <b>Elaboración culinaria y realización y presentación de preparaciones sencillas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje.</li> <li>· Preparación y presentación del producto. Técnicas sencillas de elaboración. Preparaciones culinarias.</li> <li>· Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos.</li> <li>· Participación en la elaboración de productos culinarios.</li> </ul> </li> </ul>

Módulo Profesional nº 4: **APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA**

Asociado a la Unidad de Competencia: **EJECUTAR OPERACIONES BÁSICAS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONSERVACIÓN DE PRE-ELABORACIONES Y ELABORACIONES DE PASTELERÍA**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>4.1.</b> ANALIZA LA ACTIVIDAD DE OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA, RELACIONÁNDOLA CON EL SECTOR Y CON SU ENTORNO, CONSIDERANDO LAS INNOVACIONES TECNOLÓGICAS Y ORGANIZATIVAS Y LOS PROCEDIMIENTOS ESPECÍFICOS DE LA PROFESIÓN EN CANARIAS.</p> <p><b>4.2.</b> DIFERENCIA LAS MATERIAS PRIMAS ALIMENTARIAS DE USO COMÚN EN PASTELERÍA, DESCRIBIENDO LAS PRINCIPALES VARIEDADES Y CUALIDADES.</p> <p><b>4.3.</b> EFECTUA LA RECEPCIÓN DE GÉNEROS DE USO COMÚN EN PASTELERÍA PARA SU POSTERIOR DISTRIBUCIÓN Y UTILIZACIÓN EN ÁREAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han descrito las características diferenciales de la actividad profesional en Canarias.</li> <li>- Se han reconocido los procesos característicos relacionados con la actividad profesional en Canarias.</li> <li>- Se han identificado nuevos materiales, productos, técnicas, e instrumentos y procedimientos innovadores, relacionados con la profesión, interesándose por los mismos y actualizándose respecto a su utilización.</li> <li>- Se ha descrito la configuración profesional y empresarial relacionada con el sector en Canarias.</li> <li>- Se han identificado los tipos de empresas más característicos del sector en Canarias.</li> <li>- Se han identificado las funciones y competencias más importantes de los distintos profesionales que intervienen en los procesos del sector.</li> <li>- Se ha valorado la participación en actuaciones profesionales encaminadas a garantizar la conservación del patrimonio y la protección del medioambiente de Canarias.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han identificado las materias primas alimentarias de uso común en pastelería, describiendo sus características físicas, tales como forma, color y tamaño, entre otras, así como sus necesidades de preelaboración básica y conservación posterior.</li> <li>- Se han descrito las formas usuales de presentación de las materias primas de uso común en pastelería, indicando características, calidades, conservación y necesidades de regeneración.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En supuestos prácticos, de recepción de géneros y distribución: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Se han comprobado etiquetas y documentación habitual que acompaña a los géneros suministrados.</li> <li>· Se ha manipulado de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al consumo inmediato.</li> <li>· Se han ejecutado las operaciones básicas de distribución de géneros, ordenándolos de acuerdo con las cualidades del producto, lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.</li> <li>· Se han detectado los posibles deterioros o pérdidas de géneros efectuando las operaciones de retirada e informar a su superior.</li> <li>· Se han realizado las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, según las fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizar los vales o documentos previstos.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>El sector de la pastelería</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Establecimientos de producción y venta de pastelería. Definición y organizaciones. Estructuras habituales de locales y zonas de producción. Especificidades de la producción artesanal e industrial. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.</li> <li>· Maquinaria y equipos básicos de pastelería. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes. Especificidades en la producción artesanal e industrial. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos.</li> </ul> </li> <li>- <b>Características de la actividad en Canarias</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación de las características diferenciales y la estructura del sector en Canarias.</li> <li>· Descripción de las actividades tipo. Configuración profesional.</li> <li>· Tipología de empresas en Canarias. <ul style="list-style-type: none"> <li>· Características. Procesos y funciones.</li> <li>· Campos de actividad.</li> </ul> </li> <li>· Ubicación de la actividad profesional. Profesiones, ocupaciones y puestos de trabajo relacionados.</li> </ul> </li> <li>- <b>Innovaciones en la actividad profesional, los recursos y los productos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación de nuevas técnicas, instrumentos y procedimientos relacionados con la profesión.</li> <li>· Descripción de productos y servicios novedosos.</li> <li>· Valoración de la propia participación en la actividad profesional, la calidad de los servicios o productos y el respeto al patrimonio y al medioambiente de Canarias.</li> </ul> </li> <li>- <b>Aprovisionamiento de materias primas de pastelería</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Solicitud y recepción de géneros: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.</li> </ul> </li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>4.4. APLICA MÉTODOS SENCILLOS, TÉCNICAS BÁSICAS Y OPERA EQUIPOS PARA LA REGENERACIÓN, ENVASADO, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, PREELABORADOS Y ELABORACIONES DE PASTELERÍA TERMINADAS DE USO COMÚN, QUE SE ADAPTEN A LAS NECESIDADES ESPECÍFICAS DE CONSERVACIÓN Y ENVASADO DE DICHAS MATERIAS Y PRODUCTOS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se ha argumentado la importancia de actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción y distribución de mercancías.</li> <li>- Se han identificado las necesidades y zonas apropiadas en función de diferentes géneros crudos, preelaborados o elaborados, en supuestos prácticos de regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros.</li> <li>- Se han identificado y aplicado los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados, en supuestos prácticos de conservación y almacenamiento de semielaborados y elaboraciones: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Atendiendo a su destino o consumo asignado.</li> <li>· Según la naturaleza de sus componentes.</li> <li>· Cumpliendo con las normas de manipulación.</li> <li>· Realizando las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.</li> <li>· Formalizando los vales o documentos previstos.</li> </ul> </li> <li>- Se han diferenciado y descrito los métodos y equipos de regeneración, envasado y conservación de uso más común en pastelería, en función del género y del uso posterior.</li> <li>- Se han ejecutado las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, las preelaboraciones y las elaboraciones de pastelería, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado, en supuestos prácticos de regeneración, envasado y conservación de géneros.</li> <li>- Se han realizado las operaciones necesarias de los productos en crudo, las preelaboraciones y las elaboraciones de pastelería, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado, en supuestos prácticos de regeneración, envasado y conservación de géneros.</li> <li>- Se ha argumentado la importancia de obtener el máximo rendimiento de las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Materias primas más comunes. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que les son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.</li> <li>· Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de materias primas. Formalización y traslado de solicitudes sencillas. Operaciones en tiempo y forma requeridos.</li> </ul> <p><b>- Regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros y productos de pastelería de uso común</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Regeneración: definición. Identificación de los principales equipos de regeneración. Clases de técnicas y procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.</li> <li>· Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones. Controles de almacén.</li> <li>· Envasado: definición. Identificación de los principales equipos de envasado. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.</li> <li>· Conservación: definición. Sistemas y métodos habituales de conservación y presentación comercial de los géneros y productos más comunes. Identificación y clases. Identificación de equipos asociados. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución. Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común: técnicas y métodos adecuados.</li> </ul> <p><b>- Seguridad e higiene, salud, prevención de riesgos, medio ambiente, calidad y responsabilidad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación, interpretación y aplicación de normas higiénico-sanitarias, de seguridad, salud y medioambientales. Reconocimiento e interpretación de información y señales.</li> <li>· Procedimientos de actuación y primeros auxilios en casos de accidente.</li> <li>· Utilización de medios y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>· Verificación de los niveles de calidad y realización de los controles establecidos.</li> <li>· Indumentaria y posiciones ergonómicas aconsejables. Aplicación de la indumentaria adecuada: calzado, guantes, ropa, protección ocular, acústica.</li> </ul>
<p>4.5. CUMPLE LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS, DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS, DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL Y LOS REQUISITOS DE CALIDAD, ACTUANDO DE FORMA RESPONSABLE E INTEGRADA EN TODAS LAS ACTIVIDADES.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han identificado los riesgos asociados a las características específicas de su actividad y de los medios utilizados, así como la información y señales de precaución existentes.</li> <li>- Se han utilizado los medios y equipos de protección personal, de prevención de riesgos y de protección medioambiental requeridos en la actividad, minimizando el consumo de energía y la generación de residuos.</li> <li>- Se han aplicado en todo momento las normas higiénico-sanitarias, de seguridad y de protección medioambiental, en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>- Se han empleado los elementos de seguridad de los equipos y útiles, así como de la indumentaria adecuados (calzado, guantes, ropa, protección ocular, acústica).</li> <li>- Se han adoptado posiciones corporales adecuadas, ajustándose a principios ergonómicos.</li> <li>- Se han aplicado las normas y los procedimientos establecidos, y comprobado los niveles de calidad requeridos.</li> </ul>	

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>4.6. IDENTIFICA Y CUMPLE LAS NORMAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS REFERIDAS A LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN O SERVICIO DE ALIMENTOS, PARA EVITAR RIESGOS LABORALES, AMBIENTALES Y DE TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto a los procedimientos y normas de funcionamiento.</li> <li>- Se ha cuidado la imagen personal, especialmente en lo relativo al aspecto y la higiene.</li> <li>- Se han organizado y realizado las tareas de acuerdo con las orientaciones recibidas y con los procedimientos establecidos, con criterios de rendimiento, seguridad y calidad.</li> <li>- Se ha demostrado respeto hacia los demás, interés por la información y la comunicación y responsabilidad en el uso de los equipos e instalaciones.</li> <li>- Se han identificado las normas de manipulación de alimentos, de obligado cumplimiento, relacionadas con instalaciones, maquinaria, utensilios, herramientas, utillaje y alimentos.</li> <li>- Se ha reconocido el etiquetado y ordenado los productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas y modos de utilización que garanticen el respeto ambiental.</li> <li>- Se han identificado los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos.</li> <li>- Se han identificado los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, relacionándolos con sus posibles consecuencias.</li> <li>- Se han cumplido las normas manipulación de alimentos al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros, y aplicado los métodos de limpieza y orden en las instalaciones, en supuestos prácticos de aprovisionamiento y conservación en pastelería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo. Responsabilización de las tareas desarrolladas.</li> <li>· Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.</li> <li>· Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.</li> <li>· Interpretación de la documentación e información relacionada con las actividades. Fichas y ordenes de trabajo.</li> <li>- <b>Seguridad en las zonas de aprovisionamiento y conservación en pastelería</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material destinados al aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería.</li> <li>· Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad en zonas de aprovisionamiento y conservación de productos alimenticios utilizados en establecimientos de producción y venta de pastelería.</li> <li>· Limpieza de instalaciones y equipos en zonas de aprovisionamiento y conservación de productos alimenticios utilizados en establecimientos de producción y venta de pastelería: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Tipos y clasificación de productos.</li> <li>· Características principales de uso de los productos.</li> <li>· Medidas de seguridad y normas de almacenaje de productos de limpieza.</li> <li>· Interpretación de las especificaciones de los productos de limpieza.</li> <li>· Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.</li> <li>· Procedimientos habituales de limpieza: tipos y ejecución.</li> <li>· Control de plagas en zonas de aprovisionamiento de productos alimenticios utilizados en pastelería: finalidad de la desinfección y desratización.</li> <li>· Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.</li> </ul> </li> <li>· Etiquetado de los alimentos utilizados en pastelería: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.</li> </ul> </li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
		<ul style="list-style-type: none"><li>· Calidad higiénico-sanitaria en zonas de aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería: conceptos y aplicaciones.</li><li>· Autocontrol en zonas de aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.</li><li>· Uniformidad y equipamiento personal de seguridad propios de zonas de aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería.<ul style="list-style-type: none"><li>· Uniformes: tipos.</li><li>· Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.</li></ul></li></ul>

Módulo Profesional nº 5: **PREELABORACION, ELABORACION Y PRESENTACIÓN EN PASTELERÍA**

Asociado a la Unidad de Competencia: **PREELABORAR, ELABORAR Y PRESENTAR ELABORACIONES SENCILLAS DE PASTELERÍA Y ASISTIR EN ELABORACIONES COMPLEJAS**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>5.1.</b> REALIZA PREELABORACIONES DE PASTELERÍA DE MÚLTIPLES APLICACIONES EJECUTANDO TÉCNICAS BÁSICAS PREVIAMENTE DEFINIDAS.</p> <p><b>5.2.</b> REALIZA Y PRESENTA ELABORACIONES SENCILLAS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON LA DEFINICIÓN DEL PRODUCTO, APLICANDO TÉCNICAS BÁSICAS DE ELABORACIÓN.</p> <p><b>5.3.</b> REALIZA OPERACIONES NECESARIAS PARA LA PRESTACIÓN DE ASISTENCIA EN PROCESOS DE PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE TODO TIPO DE ELABORACIONES COMPLEJAS DE PASTELERÍA, MOSTRANDO RECEPTIVIDAD Y ESPÍRITU DE COOPERACIÓN.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han identificado y dispuestos los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de diferentes preelaboraciones de múltiples aplicaciones.</li> <li>- Se han aplicado técnicas básicas de preelaboraciones de múltiples aplicaciones de pastelería, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos establecidos y cumpliendo las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos, en supuestos prácticos.</li> <li>- Se ha argumentado la importancia de mantenimiento y cuidado de instalaciones y equipos, y sacado el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han descrito las técnicas básicas de elaboración y presentación de diferentes elaboraciones sencillas de pastelería.</li> <li>- En supuestos prácticos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de pastelería: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Se han aplicado técnicas básicas de elaboración y presentación, a partir de la información suministrada y siguiendo procedimientos establecidos.</li> <li>· Se ha cumplido con las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.</li> </ul> </li> <li>- Se ha argumentado la importancia de mantener y cuidado instalaciones y equipos, y sacar el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En supuestos prácticos de prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de elaboraciones complejas de pastelería: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Se han realizado operaciones concretas y sencillas.</li> <li>· Se ha realizado la asistencia en el tiempo establecido.</li> <li>· Se ha cumplido las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.</li> <li>· Se ha cumplido con las instrucciones recibidas.</li> <li>· Se ha mantenido un espíritu de colaboración y predisposición a la asistencia.</li> </ul> </li> <li>- Se ha argumentado la importancia de mantenimiento y cuidado de las instalaciones y equipos, y sacado el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Materias primas de uso común en pastelería</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Harinas: harina fuerte, harina floja, harina de media fuerza. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.</li> <li>· Grasas: grasas vegetales, animales, hidrogenadas. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.</li> <li>· Huevos y ovoproductos: yema líquida, clara líquida, huevo líquido. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.</li> <li>· Azúcar: azúcar de caña, azúcar de remolacha, edulcorantes. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.</li> <li>· Lácteos: leche de vaca, leche de cabra, nata, leche en polvo. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.</li> <li>· Otros productos de uso en pastelería: frutas, carnes, pescados, verduras, aromas, especias. Tipos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>- <b>Preelaboración de materias primas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Términos pasteleros relacionados con la preelaboración. Tratamientos característicos de las materias primas.</li> <li>· Preelaboraciones más usuales. Clasificación, caracterización y aplicaciones. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.</li> <li>· Operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones más comunes. Técnicas y métodos establecidos.</li> </ul> </li> <li>- <b>Elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Términos pasteleros relacionados con la elaboración.</li> <li>· Clasificación y aplicaciones.</li> <li>· Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.</li> <li>· Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución para la obtención de masas, cremas, pastas, jarabes y frutas.</li> </ul> </li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>5.4. UTILIZA LOS EQUIPOS, MÁQUINAS, UTENSILIOS, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS QUE CONFORMAN LA DOTACIÓN BÁSICA DE LOS ESTABLECIMIENTOS, DE ACUERDO CON SUS APLICACIONES Y EN FUNCIÓN DE SU RENDIMIENTO ÓPTIMO.</p> <p>5.5. CUMPLE LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS, DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS, DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL Y LOS REQUISITOS DE CALIDAD, ACTUANDO DE FORMA RESPONSABLE E INTEGRADA EN TODAS LAS ACTIVIDADES.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han identificado útiles, herramientas y elementos que conforman los equipos y maquinaria de los establecimientos de pastelería, describiendo: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Funciones.</li> <li>· Normas de utilización.</li> <li>· Resultados cuantitativos y cualitativos obtenidos.</li> <li>· Riesgos asociados a su manipulación.</li> <li>· Limpieza.</li> <li>· Mantenimiento de uso necesario.</li> </ul> </li> <li>- Se han seleccionado los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.</li> <li>- Se han seguido los procedimientos establecidos para evitación de riesgos y obtenido resultados predeterminados, en supuestos prácticos de utilización de equipos, máquinas y útiles de pastelería.</li> <li>- Se ha argumentado la importancia de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo rendimiento de los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> <li>- Se han identificado los riesgos asociados a las características específicas de su actividad y de los medios utilizados, así como la información y señales de precaución existentes.</li> <li>- Se han utilizado los medios y equipos de protección personal, de prevención de riesgos y de protección medioambiental requeridos en la actividad, minimizando el consumo de energía y la generación de residuos.</li> <li>- Se han aplicado en todo momento las normas higiénico-sanitarias, de seguridad y de protección medioambiental, en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>- Se han empleado los elementos de seguridad de los equipos y útiles, así como de la indumentaria adecuados (calzado, guantes, ropa, protección ocular, acústica).</li> <li>- Se han adoptado posiciones corporales adecuadas, ajustándose a principios ergonómicos.</li> <li>- Se han aplicado las normas y los procedimientos establecidos, y comprobado los niveles de calidad requeridos.</li> <li>- Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto a los procedimientos y normas de funcionamiento.</li> <li>- Se ha cuidado la imagen personal, especialmente en lo relativo al aspecto y la higiene.</li> <li>- Se han organizado y realizado las tareas de acuerdo con las orientaciones recibidas y con los procedimientos establecidos, con criterios de rendimiento, seguridad y calidad.</li> <li>- Se ha demostrado respeto hacia los demás, interés por la información y la comunicación y responsabilidad en el uso de los equipos e instalaciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Acabado y presentación de pastelería</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería. Esquemas, fases y riesgos en la ejecución.</li> <li>· Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras.</li> <li>· Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería.</li> </ul> </li> <li>- <b>Maquinaria y equipos básicos de pastelería</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes. Especificidades en la pastelería artesanal e industrial.</li> <li>· Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.</li> </ul> </li> <li>- <b>Seguridad e higiene, salud, prevención de riesgos, medio ambiente, calidad y responsabilidad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación, interpretación y aplicación de normas higiénico-sanitarias, de seguridad, salud y medioambientales. Reconocimiento e interpretación de información y señales.</li> <li>· Planes de prevención de riesgos. Identificación de actuaciones a desarrollar en situaciones de emergencia.</li> <li>· Procedimientos de actuación y primeros auxilios en casos de accidente.</li> <li>· Utilización de medios y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>· Verificación de los niveles de calidad y realización de los controles establecidos.</li> <li>· Indumentaria y posiciones ergonómicas aconsejables. Aplicación de la indumentaria adecuada: calzado, guantes, ropa, protección ocular, acústica.</li> <li>· Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo. Responsabilización de las tareas desarrolladas.</li> <li>· Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.</li> <li>· Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.</li> <li>· Interpretación de la documentación e información relacionada con las actividades. Fichas y ordenes de trabajo.</li> </ul> </li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>5.6. IDENTIFICA Y CUMPLE LAS NORMAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS REFERIDAS A LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN O SERVICIO DE ALIMENTOS, PARA EVITAR RIESGOS LABORALES, AMBIENTALES Y DE TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han identificado las normas de manipulación de alimentos de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, maquinaria, utensilios, herramientas, utillaje y alimentos.</li> <li>- Se ha reconocido el etiquetado y ordenado los productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas y modos de utilización que garanticen el respeto ambiental.</li> <li>- Se han identificado los productos y útiles de limpieza autorizados y usado los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos.</li> <li>- Se han identificado los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, relacionándolos con sus posibles consecuencias.</li> <li>- Se ha cumplido las normas manipulación de alimentos en la realización de operaciones con equipos, máquinas, útiles y géneros, y aplicado los métodos de limpieza y orden en las instalaciones, en supuestos prácticos de pre-elaboración, elaboración y presentación en pastelería.</li> <li>- Se han identificado los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones de pastelería, siguiendo indicaciones precisas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Condiciones específicas de seguridad que deben reunir las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las zonas de elaboración de productos de pastelería. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.</li> <li>· Limpieza de instalaciones y equipos propios de zonas de elaboración de productos de pastelería: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Tipos y clasificación de productos de uso común.</li> <li>· Características principales de uso.</li> <li>· Medidas de seguridad y normas de almacenaje de productos de uso común en zonas de elaboración de productos de pastelería.</li> <li>· Interpretación de las especificaciones.</li> <li>· Sistemas y métodos de limpieza en zonas de elaboración de productos de pastelería: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.</li> <li>· Procedimientos habituales: tipos y ejecución.</li> </ul> </li> <li>· Higiene alimentaria y manipulación de alimentos. <ul style="list-style-type: none"> <li>· Concepto de alimento.</li> <li>· Requisitos de los manipuladores de alimentos.</li> <li>· Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.</li> <li>· Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.</li> <li>· Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.</li> <li>· Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.</li> <li>· Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes. <ul style="list-style-type: none"> <li>· Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.</li> <li>· Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.</li> </ul> </li> <li>· Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones. <ul style="list-style-type: none"> <li>· Manejo de residuos y desperdicios.</li> <li>· Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.</li> </ul> </li> <li>· Control de plagas en zonas de elaboración de productos de pastelería: finalidad de la desinfección y desratización. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.</li> </ul> </li> </ul> </li></ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
		<ul style="list-style-type: none"><li>· Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.</li><li>· Calidad higiénico-sanitaria en zonas de elaboración de productos de pastelería: conceptos y aplicaciones.</li><li>· Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.</li><li>· Uniformidad y equipamiento personal de seguridad en zonas de elaboración de productos de pastelería.<ul style="list-style-type: none"><li>· Uniformes utilizados en pastelería: tipos.</li><li>· Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.</li></ul></li></ul>

Módulo Profesional nº 6: **FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO**

Asociado a la Cualificación Profesional: **OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS/ACTIVIDADES
<p><b>6.1. ACTÚA DE FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA EN EL ENTORNO DE TRABAJO Y SE INTEGRA EN EL SISTEMA DE RELACIONES SOCIOLABORALES DE LA EMPRESA.</b></p> <p><b>6.2. CUMPLE LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS, DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS, DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL, Y LOS REQUISITOS DE CALIDAD.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa, las funciones de cada área y los cometidos asignados a su puesto de trabajo.</li> <li>- Se han reconocido y aplicado los protocolos de actuación y los procedimientos específicos de la empresa.</li> <li>- Se ha asistido puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos y no abandonando la actividad antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados.</li> <li>- Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto a los procedimientos y normas internas de funcionamiento de la empresa.</li> <li>- Se ha cuidado la imagen personal, especialmente en lo relativo al aspecto y la higiene.</li> <li>- Se han ejecutado con diligencia las instrucciones recibidas y se ha responsabilizado del trabajo asignado, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.</li> <li>- Se ha organizado el propio trabajo de acuerdo con las instrucciones recibidas y con los procedimientos establecidos, con criterios de productividad, seguridad y calidad.</li> <li>- Se han mantenido relaciones interpersonales fluidas y correctas con los miembros del centro de trabajo.</li> <li>- Se ha obtenido, en caso de relevo, toda la información disponible del anterior o transmitido al que lo sustituye la información derivada de su permanencia en el puesto de trabajo.</li> <li>- Se ha demostrado un buen hacer profesional, cumpliendo las tareas y objetivos asignados en orden de prioridad y en un tiempo límite razonable.</li> <li>- Se ha atendido debidamente a los clientes, demostrando cortesía, respeto y discreción, respetando en todo momento la confidencialidad de la información disponible.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han reconocido e interpretado las normas de carácter general y las específicas de la empresa, relacionadas con su actividad.</li> <li>- Se ha identificado lo establecido para su nivel en el plan de prevención de riesgos y actuado de acuerdo con él en todo momento, especialmente en situaciones de emergencia o de riesgo inminente.</li> <li>- Se han identificado los riesgos asociados a las características específicas del puesto de trabajo y de los equipos, así como la información y señales de precaución que existan en el lugar de su actividad.</li> <li>- Se han utilizado los medios y equipos de protección personal, de prevención de riesgos y de protección medioambiental requeridos en la actividad, minimizando el consumo de energía y la generación de residuos.</li> <li>- Se han aplicado en todo momento las normas higiénico-sanitarias, de seguridad y de protección medioambiental, en el desarrollo de las distintas actividades.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Empresa, integración laboral, documentación e información</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Adaptación a la organización específica de la empresa e integración en el sistema de relaciones sociolaborales.</li> <li>· Integración y actuación responsable en el marco del equipo de trabajo.</li> <li>· Responsabilización de la labor desarrollada. Comunicación eficaz con la persona adecuada en cada momento.</li> <li>· Ejecución de las tareas de acuerdo con las instrucciones recibidas y aplicando los procedimientos específicos de la empresa.</li> <li>· Mantenimiento de su área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.</li> <li>· Mantenimiento de las instalaciones, equipos y herramientas.</li> <li>· Colaboración y aplicación de los procedimientos establecidos.</li> <li>· Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.</li> <li>· Interpretación de la documentación e información sobre empresas, productos y servicios.</li> <li>· Interpretación de fichas y órdenes de trabajo.</li> </ul> </li> <li>- <b>Seguridad e higiene, medioambiente y calidad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Interpretación y aplicación de normas higiénico-sanitarias, de seguridad y medioambientales.</li> <li>· Plan de prevención de riesgos. Identificación de actuaciones a desarrollar en situaciones de emergencia.</li> <li>· Identificación y prevención de riesgos asociados al puesto de trabajo.</li> <li>· Reconocimiento e interpretación de información y señales relacionadas con la seguridad y la protección medioambiental.</li> <li>· Utilización de medios y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>· Indumentaria y posiciones ergonómicas aconsejables.</li> </ul> </li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS/ACTIVIDADES
<p>6.3. EJECUTA OPERACIONES BÁSICAS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONSERVACIÓN DE PREELABORACIONES Y ELABORACIONES DE PASTELERÍA, CUMPLIENDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y LOS REQUISITOS DE CALIDAD ESTABLECIDOS.</p> <p>6.4. PREELABORA, ELABORA Y PRESENTA ELABORACIONES SENCILLAS DE PASTELERÍA Y ASISTE EN ELABORACIONES COMPLEJAS, CUMPLIENDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y LOS REQUISITOS DE CALIDAD ESTABLECIDOS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han adoptado posiciones corporales adecuadas, ajustándose a principios ergonómicos.</li> <li>- Se han aplicado las normas y comprobado los niveles de calidad que la empresa tenga establecidos.</li> <li>- Se han realizado diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción en pastelería, cumpliendo las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.</li> <li>- Se ha realizado, bajo supervisión, el aprovisionamiento interno de géneros, para su utilización posterior en la preelaboración y elaboración de productos de pastelería, en función de las instrucciones recibidas.</li> <li>- Se han ejecutado, bajo con supervisión, operaciones de envasado, conservación, almacenamiento y regeneración de géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería que resulten aptas para su posterior aplicación, distribución y consumo, siguiendo instrucciones y normas establecidas.</li> <li>- Se han manipulado materias primas y realizado preelaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones, según orden de trabajo, normativa higiénico-sanitario de manipulación de alimentos e instrucciones recibidas, para su posterior utilización o comercialización.</li> <li>- Se han elaborado y presentado elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.</li> <li>- Se ha asistido a su superior, en elaboraciones complejas de pastelería (horneado, conchado, laminado), cumpliendo con las instrucciones recibidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Verificación de los niveles de calidad y realización de los controles que la empresa tenga establecidos.</li> <li>- <b>Aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción en pastelería.</li> <li>· Aprovisionamiento interno de géneros en la preelaboración y elaboración de productos de pastelería.</li> <li>· Envasado, conservación, almacenamiento y regeneración de géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.</li> <li>· Cumplimiento de normas higiénico-sanitarias, de manipulación de alimentos, y requisitos de calidad.</li> </ul> </li> <li>- <b>Prelaboraciones, elaboraciones y presentaciones</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Manipulación de materias primas y preelaboraciones de pastelería y de múltiples aplicaciones. Técnicas básicas de manipulación y preparación.</li> <li>· Elaboración y presentación de elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones. Definición de los productos. Técnicas básicas de elaboración.</li> <li>· Elaboraciones complejas de pastelería (horneado, conchado, laminado), cumpliendo con las instrucciones recibidas.</li> <li>· Cumplimiento de normas higiénico-sanitarias, de manipulación de alimentos, y requisitos de calidad.</li> </ul> </li> </ul>

Módulo de carácter general nº 7: **COMUNICACIÓN Y APLICACIONES TECNOLÓGICAS**

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>7.1. REALIZAR OPERACIONES BÁSICAS EN SISTEMAS INFORMÁTICOS, CONEXIONES A REDES, PERIFÉRICOS Y SOPORTES DE ALMACENAMIENTO.</b></p> <p><b>7.2. OBTENER E INTERCAMBIAR INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN CON OTROS USUARIOS UTILIZANDO LOS SERVICIOS BÁSICOS DE LA RED INTERNET.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar operaciones de configuración básica de acceso a Internet, correo electrónico, aplicaciones de mensajería, etc.</li> <li>- Realizar, como usuario, en un sistema operativo, las operaciones de conexión, desconexión, gestión de espacios y procesos, utilización de periféricos y comunicación con otros usuarios, con precisión y destreza.</li> <li>- Reconocer y clasificar, según su función, los equipos periféricos y soportes de almacenamiento, utilizados habitualmente en el proceso de datos.</li> <li>- Identificar los modelos de distribución de <i>software</i> y contenidos, analizando sus características, ventajas e inconvenientes, y desarrollando actitudes coherentes respecto a las mismas.</li> <li>- En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, de operaciones con sistemas informáticos, y bajo supervisión:             <ul style="list-style-type: none"> <li>· Instalar un sistema operativo monousuario, verificando su correcto funcionamiento.</li> <li>· Instalar y operar adecuadamente los periféricos y sistema de almacenamiento de un sistema informático.</li> <li>· Verificar el correcto funcionamiento de los mecanismos de protección de la información corrigiendo, en su caso, las incidencias y disfunciones observadas.</li> <li>· Realizar las operaciones requeridas de acuerdo con las normas de seguridad, higiene, prevención de riesgos laborales y protección del medioambiente.</li> </ul> </li> <li>- Reconocer la importancia de la comunicación como fuente de enriquecimiento personal y colectivo, distinguiendo y caracterizando los elementos y etapas del proceso comunicativo.</li> <li>- Valorar la incidencia de las tecnologías de la información y la comunicación en la sociedad, reconociendo las ventajas derivadas de su uso adecuado.</li> <li>- Propiciar la autonomía en el uso de las herramientas tecnológicas, mediante actividades de producción, difusión e interacción.</li> <li>- Participar en acciones de comunicación mediante el uso de las TIC, valorando la integración y participación en comunidades virtuales, grupos colaborativos en línea, etc.</li> <li>- Participar en reuniones de trabajo de forma creativa y con espíritu de colaboración y de respeto hacia las ideas de los demás, favoreciendo la creación y producción colectiva.</li> <li>- Mostrar interés y desarrollar estrategias para la búsqueda, selección, obtención, almacenamiento, recuperación, elaboración y transmisión de información procedente de diversas fuentes, aprovechando las posibilidades que ofrecen las TIC.</li> <li>- Identificar y utilizar servicios de administración electrónica, comercio electrónico, plataformas de formación a distancia, búsqueda de empleo, etc.</li> <li>- En supuestos prácticos debidamente caracterizados de utilización de servicios de Internet:             <ul style="list-style-type: none"> <li>· Realizar la búsqueda, selección y análisis crítico de información sobre un determinado tema mediante el uso de portales y buscadores.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Comunicación y TIC</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Proceso comunicativo: elementos y etapas.</li> <li>· Comunicación con apoyo de las TIC: características, ventajas e inconvenientes.</li> <li>· Trabajo en equipo: características, importancia, procesos.</li> <li>· Técnicas de búsqueda de información en Internet.</li> <li>· Comunicación, intercambio de información, cooperación y colaboración utilizando herramientas virtuales:                     <ul style="list-style-type: none"> <li>· Procesos de búsqueda, selección, recuperación, análisis, elaboración y transmisión de información, con apoyo de las TIC.</li> <li>· Envío y recepción de información: correo electrónico y otras aplicaciones con uso de las TIC.</li> <li>· Participación activa en foros y debates virtuales.</li> <li>· Comunicaciones mediante Chat, telefonía por Internet, móvil...</li> <li>· Desarrollo de comunidades virtuales.</li> </ul> </li> <li>· Servicios de administración electrónica, comercio electrónico, plataformas de formación a distancia, búsqueda de empleo, etc.</li> </ul> </li> <li>- <b>Operaciones básicas en sistemas informáticos, conexiones a redes, periféricos y soportes de almacenamiento</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Procesos básicos de configuración de Internet, cuentas de correo electrónico, Chat y otros dispositivos de comunicación.</li> <li>· Funciones básicas de sistemas operativos. Procesos de almacenamiento, local y remoto.</li> <li>· La propiedad y la distribución de <i>software</i> e información: software libre y propietario, tipos de licencias.</li> <li>· Equipos periféricos: tipos, instalación y utilización.</li> <li>· Atención a contingencias: operaciones básicas de mantenimiento de equipos y sistemas informáticos.</li> </ul> </li> <li>- <b>Aplicaciones ofimáticas estándares para la creación e intercambio de documentos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Proceso de instalación y carga de aplicaciones informáticas: procesador de texto, hoja de cálculo, diseño de presentaciones.</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>7.3. UTILIZAR HERRAMIENTAS PROPIAS DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN PARA LA CREACIÓN Y EL INTERCAMBIO DE DOCUMENTOS, EL ANÁLISIS CRÍTICO DE INFORMACIÓN Y LA GENERACIÓN Y DIFUSIÓN DE COMUNICACIÓN Y CONOCIMIENTO.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compartir información, ficheros, etc. utilizando diferentes tipos de aplicaciones de correo electrónico, telefonía (por Internet, móvil), mensajería instantánea, etc.</li> <li>• Participar activamente en foros y debates en los que, de forma colaborativa se analicen y obtengan conclusiones, a partir de información recabada de diferentes fuentes.</li> <li>• Valorar la importancia del trabajo en grupo, como fuente de enriquecimiento personal y colectivo, y de construcción del conocimiento.</li> <li>- Identificar y ejecutar el proceso de instalación en el sistema de aplicaciones estándares (procesador de textos, hoja de cálculo, diseño de presentaciones, gestores de correo electrónico), siguiendo las instrucciones del sistema y de los manuales técnicos.</li> <li>- Identificar la función y utilizar los sistemas de ayuda incorporados a las aplicaciones ofimáticas estándares: procesador de texto, hoja de cálculo, diseño de presentaciones, aplicaciones gráficas.</li> <li>- Acceder a las aplicaciones de tratamiento de textos, hojas de cálculo, diseño de presentaciones, aplicaciones gráficas, a través de procedimientos definidos.</li> <li>- Reconocer la importancia y utilizar procedimientos para la aplicación de destrezas básicas de operatoria de teclados.</li> <li>- A partir de supuestos prácticos, debidamente caracterizados, de tratamiento de información: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejar el procesador de texto utilizando las funciones, procedimientos y utilidades elementales para la edición, recuperación, modificación, almacenamiento e impresión de documentos con textos, datos numéricos, tablas, gráficos.</li> <li>• Operar con hojas de cálculo, utilizando las funciones, procedimientos y utilidades elementales para el tratamiento, almacenamiento, e impresión de datos (cálculo mediante fórmulas, edición de gráficos, etc.).</li> <li>• Operar con aplicaciones de diseño de presentaciones, utilizando las funciones, procedimientos y utilidades elementales para la elaboración, publicación y exposición, que combinen texto, imágenes y sonido.</li> <li>• Operar con aplicaciones gráficas y de autoedición, utilizando las funciones, procedimientos y utilidades elementales para la captura, el tratamiento, edición, montaje, almacenamiento, integración e impresión, en su caso, de imágenes, sonidos, vídeo, gráficos, dibujos.</li> <li>• Realizar operaciones básicas para la captura y digitalización de imágenes, textos, sonidos, creando pequeñas producciones multimedia.</li> <li>• Operar con aplicaciones para la gestión de correo electrónico, utilizando las funciones básicas para la recepción y envío de mensajes.</li> <li>• Operar con aplicaciones en red (almacenamiento remoto, correo Web, aplicaciones en línea, escritorios virtuales) para el acceso, descarga e intercambio de información, ficheros, programas.</li> <li>• Intercambiar datos e información entre aplicaciones estándares.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedimientos de desarrollo de destrezas básicas en la operatoria de teclados.</li> <li>• Operaciones básicas con aplicaciones ofimáticas de propósito general: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de textos y documentos. Utilización de sistemas de ayuda incorporados a las aplicaciones.</li> <li>• Edición de textos: funciones de edición, búsqueda y sustitución, movimiento y copia de textos, ortografía y sinónimos, etc.</li> <li>• Gestión de archivos: procedimientos de búsqueda, recuperación, grabación y protección de archivos.</li> <li>• Impresión de documentos: visualización previa, control y procedimientos, configuración.</li> <li>• Intercambio de datos e información entre aplicaciones de propósito general.</li> </ul> </li> <li>• Aplicaciones en red: sistemas de almacenamiento remoto, correo Web, aplicaciones en línea, escritorios virtuales.</li> <li>- <b>Calidad, ergonomía y seguridad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollo de actitudes favorables a las innovaciones y a comportamientos éticos y solidarios en el uso de las TIC.</li> <li>• Procedimientos que garanticen la integridad, seguridad, disponibilidad y confidencialidad de la información. Utilización de hábitos para la protección de la intimidad, la confidencialidad y la seguridad personal en la interacción en entornos virtuales.</li> <li>• Observación de la posición corporal correcta para el trabajo eficaz. Principios de ergonomía.</li> <li>• Utilización, con criterios de eficiencia y respeto medioambiental, de los recursos disponibles: <i>hardware</i>, <i>software</i>, consumibles...</li> <li>• Aplicación de las normas de seguridad, higiene, calidad, prevención de riesgos laborales y protección del medioambiente en el desarrollo de las tareas.</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>7.4. APLICAR PROCEDIMIENTOS DE GARANTICEN LA INTEGRIDAD, SEGURIDAD, DISPONIBILIDAD Y CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN ALMACENADA EN SISTEMAS TECNOLÓGICOS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN, ASÍ COMO LAS NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE, PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar y aplicar el sistema físico de almacenamiento de información más adecuado, en función del volumen de información, la seguridad y la velocidad de recuperación de la misma.</li> <li>- Reconocer la necesidad de utilizar periódicamente mecanismos o procedimientos de salvaguarda y protección de la información.</li> <li>- Aplicar los procedimientos básicos para resolver problemas de parada o mal funcionamiento del sistema o de aplicaciones informáticas.</li> <li>- A partir de casos prácticos debidamente caracterizados de operaciones con sistemas informáticos: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aplicar procedimientos de seguridad, protección e integridad, de acuerdo con las instrucciones recibidas.</li> <li>· Realizar copias de seguridad de las aplicaciones utilizadas y de la información manejada.</li> </ul> </li> <li>- Identificar y aplicar principios ergonómicos en el desarrollo de tareas que requieren pantallas de visualización de datos.</li> <li>- Identificar y aplicar las normas de seguridad, higiene, prevención de riesgos laborales y protección del medioambiente en el desarrollo de actividades con TIC.</li> <li>- Reconocer la importancia de reforzar las conductas de seguridad activa y pasiva que posibiliten la protección de los datos y del propio individuo, y aplicarlas adecuadamente, observando principios éticos y solidarios.</li> </ul>	

Módulo de carácter general nº 8: **AUTONOMÍA Y ORIENTACIÓN SOCIOLABORAL**

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>8.1.</b> IDENTIFICAR OPORTUNIDADES DE EMPLEO, DISTINGUIENDO LAS DIFERENTES POSIBILIDADES DE INSERCIÓN Y LAS ALTERNATIVAS DE APRENDIZAJE A LO LARGO DE LA VIDA.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.</li> <li>- Identificar los itinerarios formativos y profesionales relacionados con su perfil profesional.</li> <li>- Identificar los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral.</li> <li>- Manejar técnicas básicas aplicables a los procesos de búsqueda de empleo.</li> <li>- Reconocer alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con su actividad.</li> <li>- Valorar la personalidad, aspiraciones, actitudes, y formación propia para la toma de decisiones relacionadas con el empleo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Legislación y relaciones laborales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Legislación laboral.</li> <li>· Análisis de la relación laboral individual.</li> <li>· Principales modalidades de contrato de trabajo.</li> <li>· Derechos y deberes derivados de la relación laboral.</li> <li>· Condiciones de trabajo. Salario, tiempo de trabajo y descanso laboral.</li> <li>· Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.</li> <li>· Representación de los trabajadores. El proceso de negociación colectiva.</li> <li>· Análisis de convenios colectivos aplicables al sector.</li> <li>· Conflictos colectivos de trabajo.</li> <li>· Nuevos entornos de organización del trabajo: subcontratación, teletrabajo.</li> <li>· Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>8.2.</b> DESARROLLAR HABILIDADES Y APLICAR ESTRATEGIAS DE TRABAJO EN EQUIPO, VALORANDO SU EFICACIA Y EFICIENCIA PARA LA CONSECUCCIÓN DE LOS OBJETIVOS PROFESIONALES.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar las ventajas del trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con su perfil profesional.</li> <li>- Clasificar los equipos de trabajo que pueden constituirse en situaciones reales.</li> <li>- Identificar las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.</li> <li>- Valorar positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.</li> <li>- Reconocer la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.</li> <li>- Identificar los tipos de conflictos y posibles soluciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Inserción sociolaboral</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Fuentes de información sobre relaciones laborales. Organismos competentes.</li> <li>· Valoración de la importancia de la formación permanente para su trayectoria laboral y profesional. Responsabilización del propio aprendizaje.</li> <li>· Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para el itinerario profesional.</li> <li>· Identificación de itinerarios formativos relacionados con su profesión.</li> <li>· Análisis del sector profesional.</li> <li>· Planificación de objetivos laborales, a medio y largo plazo, compatibles con necesidades y preferencias.</li> <li>· Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.</li> <li>· Oportunidades de aprendizaje y empleo. Organismos relacionados y recursos existentes en Canarias.</li> <li>· Técnicas, estrategias e instrumentos de búsqueda de empleo.</li> <li>· Aplicación de las tecnologías de la información y la comunicación a la inserción laboral y el aprendizaje continuo.</li> <li>· Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>8.3.</b> CARACTERIZAR LA RELACIÓN LABORAL, DISTINGUIENDO LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS Y RECONOCIÉNDOLOS EN LOS DIFERENTES CONTRATOS DE TRABAJO.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar los conceptos básicos de la legislación laboral.</li> <li>- Distinguir los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.</li> <li>- Diferenciar los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.</li> <li>- Clasificar las principales modalidades de contratación.</li> <li>- Valorar las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.</li> <li>- Analizar el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.</li> <li>- Reconocer las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a su sector profesional.</li> <li>- Identificar las características de los nuevos entornos de trabajo.</li> </ul>	
<p><b>8.4.</b> RECONOCER LAS POSIBLES ACCIONES DEL SISTEMA DE PROTECCIÓN SOCIAL ANTE LAS DISTINTAS CONTINGENCIAS CUBIERTAS, IDENTIFICANDO LAS CLASES DE PRESTACIONES.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar el papel del sistema de protección social en la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.</li> <li>- Enumerar las diversas contingencias que cubre el sistema de protección social y las diversas prestaciones.</li> <li>- Identificar los regímenes existentes en el sistema de protección social.</li> <li>- Identificar las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de protección social.</li> <li>- Identificar las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.</li> </ul>	

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>8.5.</b> EVALUAR LOS RIESGOS DERIVADOS DE SU ACTIVIDAD, CONSIDERANDO LAS CONDICIONES DE TRABAJO Y LAS CONSECUENCIAS PARA LA SALUD PERSONAL Y COLECTIVA, Y PARA EL MEDIOAMBIENTE.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades profesionales.</li> <li>- Relacionar las condiciones laborales con la seguridad y la salud personal del trabajador y la colectiva.</li> <li>- Clasificar los factores de riesgo en la actividad y los daños para la salud y el medioambiente, derivados de los mismos.</li> <li>- Identificar las situaciones de riesgo más habituales en sus entornos de trabajo.</li> <li>- Clasificar los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con su perfil profesional.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Protección social</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· El sistema de protección social. Estructura.</li> <li>· Identificación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de seguridad social: afiliación, altas, bajas y cotización.</li> <li>· Situaciones de protección por desempleo.</li> <li>· Sistemas de asesoramiento de los trabajadores respecto a sus derechos y deberes.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>8.6.</b> PARTICIPAR EN LA ELABORACIÓN DE PLANES DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LAS EMPRESAS, IDENTIFICANDO LAS RESPONSABILIDADES DE LOS AGENTES IMPLICADOS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.</li> <li>- Reconocer las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.</li> <li>- Identificar los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.</li> <li>- Valorar la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa, que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.</li> <li>- Describir el contenido del plan de prevención en centros de trabajo relacionados con su sector profesional.</li> <li>- Analizar básicamente planes de emergencia y evacuación de pequeñas y medianas empresas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Equipos de trabajo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo en equipo para la eficacia e idoneidad de los resultados.</li> <li>· Clases de equipos según las funciones que desempeñan.</li> <li>· Características de un equipo de trabajo eficaz.</li> <li>· La participación en el equipo de trabajo.</li> <li>· Clasificación de los conflictos y métodos de resolución.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>8.7.</b> APLICAR LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN, ANALIZANDO LAS SITUACIONES DE RIESGO EN SU ENTORNO LABORAL.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Clasificar medios y medidas de previsión de riesgos, prevención de accidentes y protección contra los posibles daños para la salud y el medioambiente.</li> <li>- Definir las principales técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños para la salud y el medioambiente, en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.</li> <li>- Reconocer el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.</li> <li>- Observar los protocolos de actuación en caso de emergencia.</li> <li>- Identificar, en caso de emergencia, la gravedad de las víctimas y las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente.</li> <li>- Determinar los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Evaluación de riesgos profesionales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Importancia de la prevención en todas las fases de la actividad profesional. La evaluación de riesgos.</li> <li>· Valoración de la relación entre trabajo y salud.</li> <li>· El riesgo profesional. Análisis de factores de riesgo.</li> <li>· Análisis de los principales riesgos ligados a las condiciones de seguridad.</li> <li>· Análisis de los principales riesgos ligados a las condiciones ambientales.</li> <li>· Análisis de los principales riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psicosociales.</li> <li>· Riesgos específicos en el entorno profesional.</li> <li>· Identificación de los posibles daños para la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.</li> </ul> </li> <li>- <b>Planificación de la prevención de riesgos en la empresa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.</li> <li>· Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.</li> <li>· La prevención en la empresa. Representación de los trabajadores en materia preventiva.</li> <li>· Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
		<ul style="list-style-type: none"><li>· Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.</li><li>- <b>Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa</b><ul style="list-style-type: none"><li>· Clasificación de medidas de prevención y protección individual y colectiva.</li><li>· Protocolos de actuación ante una situación de emergencia.</li><li>· Urgencia médica / primeros auxilios.</li><li>· Aplicación de técnicas básicas de primeros auxilios.</li><li>· Formación a los trabajadores en materia de planes de emergencia y aplicación de técnicas de primeros auxilios.</li><li>· Vigilancia de la salud de los trabajadores.</li></ul></li></ul>

Módulo conducente a Título de la ESO nº 9: **ÁMBITO DE COMUNICACIÓN**

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>9.1.</b> UTILIZAR TÉCNICAS Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE DE LENGUAS Y TODOS LOS MEDIOS A SU ALCANCE, INCLUIDAS LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN, DE FORMA PROGRESIVAMENTE AUTÓNOMA Y RESPONSABLE, DESARROLLANDO HÁBITOS DE TRABAJO Y ACTITUDES DE INICIATIVA Y CONFIANZA EN SU PROPIO APRENDIZAJE.</p> <p><b>9.2.</b> COMPRENDER Y PRODUCIR TEXTOS ORALES Y ESCRITOS EN LENGUA CASTELLANA EMPLEADOS EN LOS ÁMBITOS PERSONAL, ACADÉMICO, SOCIAL Y LABORAL, PARTICIPANDO ACTIVAMENTE EN LAS SITUACIONES DE COMUNICACIÓN QUE PUEDAN DARSE EN ESTOS ÁMBITOS.</p> <p><b>9.3.</b> EMPLEAR LAS DIVERSAS CLASES DE ESCRITO MEDIANTE LOS QUE SE PRODUCE LA COMUNICACIÓN CON LAS INSTITUCIONES PÚBLICAS, PRIVADAS Y DEL ÁMBITO LABORAL.</p> <p><b>9.4.</b> APLICAR CON PROGRESIVA AUTONOMÍA LOS CONOCIMIENTOS SOBRE LA LENGUA CASTELLANA Y LA LENGUA EXTRANJERA PARA EXPRESARSE, TANTO ORALMENTE COMO POR ESCRITO, EN LOS DIVERSOS CONTEXTOS DE LA ACTIVIDAD PERSONAL ESCOLAR, LABORAL, SOCIAL Y CULTURAL.</p> <p><b>9.5.</b> ADQUIRIR UN NIVEL DE COMPETENCIA COMUNICATIVA EN LA LENGUA EXTRANJERA QUE POSIBILITE LA COMPRENSIÓN, LA EXPRESIÓN Y LA INTERACCIÓN TANTO ORALMENTE COMO POR ESCRITO DE MENSAJES PRODUCIDOS EN SITUACIONES DE COMUNICACIÓN HABITUALES Y SOBRE TEMAS CERCANOS A LOS INTERESES Y NECESIDADES DEL</p>	<p><b>Criterios de evaluación comunes</b></p> <p><b>Primer y segundo curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar, aplicar y explicar las diferentes estrategias de aprendizaje utilizadas, poner ejemplos de otras posibles y decidir sobre las más adecuadas al objetivo de aprendizaje.</li> <li>- Identificar y utilizar algunas estrategias básicas facilitadoras de la comprensión, la expresión y la interacción oral y escrita.</li> <li>- Usar las TIC de forma progresivamente autónoma para buscar información, producir textos a partir de modelos, enviar y recibir mensajes de correo electrónico, y para establecer relaciones personales orales y escritas. Mostrar interés por su uso como recurso de aprendizaje y de comunicación.</li> <li>- Explicar de forma oral y escrita los modos y hábitos de aprendizaje de lenguas: uso del diario, del Portfolio Europeo de las Lenguas...</li> <li>- Utilizar estrategias de autocorrección y autoevaluación de las producciones orales y escritas, aceptando el error como parte del proceso de aprendizaje, identificando sus causas y adoptando una actitud apropiada para superarlo.</li> </ul>	<p><b>- Contenidos comunes: desarrollo de estrategias, destrezas, habilidades, técnicas y actitudes generales</b></p> <p><b>Primer y segundo curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valoración del esfuerzo, la constancia y la tenacidad. Toma de conciencia de la importancia de desarrollar las competencias mediante la planificación y organización del trabajo personal y cooperativo, y de adquirir hábitos y estrategias que favorezcan el aprendizaje.</li> <li>• Confianza en sí mismo, espíritu de superación, habilidades para el diálogo y la cooperación, organización del tiempo y de las tareas.</li> <li>• Desarrollo y evaluación de acciones, proyectos individuales o colectivos con creatividad, confianza, responsabilidad y sentido crítico.</li> <li>• Intervención en situaciones de comunicación propias del ámbito personal, académico, social y laboral, especialmente en las propuestas sobre el modo de organizar la actividad, la aportación de informaciones útiles para el trabajo en común, la exposición de informes sobre las tareas realizadas, respetando las normas que rigen la comunicación oral.</li> <li>• Composición, en diversos soportes, de textos propios del ámbito personal, académico, social y laboral, especialmente textos expositivos elaborados a partir de la información obtenida y organizada mediante esquemas, mapas conceptuales y resúmenes, así como elaboración de proyectos e informes sobre tareas y aprendizajes, y de trabajos de síntesis o de indagación. Interés por su buena presentación y respeto por las normas gramaticales, ortográficas y tipográficas.</li> <li>• Uso de las tecnologías de la información y la comunicación para obtener y transmitir información y establecer relaciones personales: consulta de páginas web, uso del correo electrónico, presentaciones digitales, empleo adecuado de diccionarios y traductores electrónicos.</li> <li>• Desarrollo y uso progresivo de estrategias básicas bien para apoyar la comprensión oral bien para superar las dificultades que surgen en la comunicación, por ejemplo, el uso de gestos, de-</li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>ALUMNADO.</p> <p><b>9.6.</b> CONOCER LA REALIDAD PLURILINGÜE DE ESPAÑA Y LAS VARIEDADES DEL ESPAÑOL, CON ESPECIAL ATENCIÓN A LA VARIEDAD CANARIA, Y VALORAR ESTA DIVERSIDAD COMO UNA RIQUEZA CULTURAL.</p> <p><b>9.7.</b> DESARROLLAR EL HÁBITO LECTOR A TRAVÉS DE LA LECTURA COMO FUENTE DE PLACER, DE ENRIQUECIMIENTO PERSONAL Y DE CONOCIMIENTO DEL MUNDO, Y PRODUCIR TEXTOS COMO MEDIO DE EXPRESIÓN Y REALIZACIÓN PERSONAL.</p> <p><b>9.8.</b> RECONOCER LAS DIFICULTADES PROPIAS EN EL USO DE LA LENGUA, CASTELLANA Y EXTRANJERA, A PARTIR DE ACTIVIDADES DE COMPRENSIÓN Y EXPRESIÓN, DE ORTOGRAFÍA, DE LÉXICO, ETC., ENCAMINADAS A SUPERAR ERRORES DETECTADOS, Y PONER EN PRÁCTICA ESTRATEGIAS DE AUTOCORRECCIÓN Y AUTOEVALUACIÓN.</p> <p><b>9.9.</b> UTILIZAR LA LENGUA CASTELLANA Y LA EXTRANJERA PARA COMUNICARSE EN DIFERENTES CONTEXTOS, EXPRESAR LAS PROPIAS IDEAS Y ESCUCHAR LAS AJENAS, TOMAR DECISIONES EN LOS DISTINTOS NIVELES DE LA VIDA COMUNITARIA, VALORANDO LOS INTERESES INDIVIDUALES Y LOS DEL GRUPO, FOMENTANDO EL DIÁLOGO Y LA NEGOCIACIÓN CON LA ADECUADA ASERTIVIDAD COMO MEDIO PARA TRANSMITIR A LOS DEMÁS LAS PROPIAS DECISIONES Y TRABAJAR DE FORMA COOPERATIVA Y FLEXIBLE.</p> <p><b>9.10.</b> VALORAR LA IMPORTANCIA DE COMPRENDER Y SABER EXPRESARSE CON CORRECCIÓN COMO ELEMENTOS CLAVE PARA ESTABLECER RE-</p>	<p><b>LENGUA CASTELLANA Y LITERATURA</b></p> <p><b>Primer curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entender instrucciones y normas orales, extraer ideas generales e informaciones específicas de entrevistas y reportajes sencillos, y seguir el desarrollo de presentaciones breves relacionadas con temas académicos, laborales y sociales, plasmándolo en forma de esquema y resumen.</li> <li>- Participar en las situaciones de comunicación propias del ámbito personal, académico, social y laboral respetando las normas del intercambio comunicativo.</li> <li>- Extraer y contrastar informaciones concretas e identificar su propósito, inferir el tema principal y temas secundarios, y distinguir cómo se organiza la in-</li> </ul>	<p>manda de repetición, de aclaración y de confirmación, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso progresivamente autónomo de estrategias de comprensión lectora tales como deducir por el contexto, utilizar el diccionario para obtener información, identificar palabras clave...</li> <li>• Aplicación con cierta autonomía de estrategias de autoevaluación y autocorrección de las producciones orales y escritas, aceptando el error como parte del proceso de aprendizaje, identificando sus causas y adoptando una actitud apropiada para superarlo.</li> <li>• Uso progresivamente autónomo de estrategias para organizar, adquirir, recordar y utilizar los conocimientos, empleando con eficacia herramientas de aprendizaje como diccionarios, libros de consulta, y tecnologías de la información y la comunicación.</li> <li>• Uso progresivamente autónomo de estrategias de producción escrita para la redacción de un texto, atendiendo a aspectos como destinatario, propósito, registro adecuado y uso de convenciones y soporte.</li> <li>• Utilización con cierta autonomía de la biblioteca del centro, de las del entorno y de bibliotecas virtuales.</li> <li>• Respeto por las normas de convivencia en el aula y en el centro.</li> <li>• Confianza, interés e iniciativa por participar con cierta autonomía en tareas individuales y de grupo, aprovechando las oportunidades de aprendizaje creadas en el contexto del aula y fuera de ella.</li> </ul> <p><b>LENGUA CASTELLANA Y LITERATURA</b></p> <p><b>Primer curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Escuchar, hablar y conversar</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprensión de textos orales utilizados en el ámbito personal, académico, social y laboral, atendiendo especialmente a la presentación de tareas e instrucciones para su realización, a breves exposiciones orales y a la obtención de informaciones de los medios de comunicación: noticiarios, documentales, reportajes o entrevistas. Identificación de la idea general y localización de</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>LACIONES SATISFACTORIAS, CO-OPERAR Y TRABAJAR EN EQUIPO, EVITANDO LOS ESTEREOTIPOS LINGÜÍSTICOS QUE SUPONEN JUICIOS DE VALOR Y PREJUICIOS CLASISTAS, RACISTAS O SEXISTAS.</p> <p><b>9.11.</b> DESARROLLAR ACTIVIDADES DE CONSULTA, BÚSQUEDA Y CONTRASTE DE INFORMACIÓN DE DIVERSOS TEMAS, PARA SU POSTERIOR EXPOSICIÓN ORAL Y/O SU REELABORACIÓN EN COMPOSICIONES ESCRITAS, UTILIZANDO EN SU CASO LAS TIC.</p> <p><b>9.12.</b> IDENTIFICAR Y APRECIAR LAS MANIFESTACIONES LITERARIAS MÁS DESTACADAS DEL PATRIMONIO CULTURAL A TRAVÉS DE LA LECTURA. INTERPRETAR Y VALORAR SUS OBRAS MÁS RELEVANTES, CON LA DEBIDA ATENCIÓN A LA LITERATURA CANARIA.</p> <p><b>9.13.</b> APRECIAR EL VALOR DE LAS LENGUAS EXTRANJERAS COMO MEDIO DE COMUNICACIÓN, DE APRENDIZAJE Y PROMOCIÓN PERSONAL Y LABORAL EN EL ÁMBITO CANARIO, ESPAÑOL, EUROPEO E INTERNACIONAL, DESARROLLANDO ACTITUDES DE APRECIO Y ACEPTACIÓN DE LAS DIFERENCIAS CULTURALES Y DE COMPORTAMIENTO.</p> <p><b>9.14.</b> UTILIZAR LA LENGUA CASTELLANA PARA EXPRESARSE DE FORMA COHERENTE Y ADECUADA EN LOS DIVERSOS CONTEXTOS DE LA ACTIVIDAD ACADÉMICA, SOCIAL Y LABORAL, PARA ESTRUCTURAR EL PENSAMIENTO, TOMAR CONCIENCIA, MANIFESTAR LOS PROPIOS SENTIMIENTOS Y CONTROLAR LA PROPIA CONDUCTA.</p>	<p>formación en cada una de las tipologías textuales.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Narrar, exponer, explicar, resumir y comentar, en soporte papel o digital, usando el registro adecuado, organizando las ideas con claridad, enlazando los enunciados en secuencias lineales cohesionadas, respetando las normas gramaticales y ortográficas, y valorando la importancia de planificar y revisar el texto.</li> <li>- Realizar presentaciones orales claras y bien estructuradas sobre temas relacionados con la actualidad social, política o cultural que admitan diferentes puntos de vista y diversas actitudes ante ellos, con la ayuda de medios audiovisuales y de las tecnologías de la información y la comunicación.</li> <li>- Exponer su opinión sobre la lectura personal de textos u obras adecuados a la edad.</li> <li>- Conocer la realidad plurilingüe de España y las variedades del español, en especial la hablada en Canarias.</li> <li>- Utilizar los conocimientos literarios en la comprensión y la valoración de textos breves o fragmentos.</li> <li>- Aplicar los conocimientos sobre la lengua y las normas del uso lingüístico para resolver problemas de comprensión de textos orales y escritos y para la composición y revisión progresivamente autónoma de los textos propios de este curso.</li> <li>- Emplear la terminología lingüística necesaria para la reflexión sobre el uso de la lengua y obtener informaciones gramaticales en los diccionarios escolares.</li> </ul>	<p>las informaciones específicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Participación en situaciones de comunicación propias del ámbito personal, académico, social y laboral, respetando las normas del intercambio: guardar el turno de palabra, organizar el discurso, pedir aclaraciones...</li> <li>• Presentaciones orales sencillas de forma ordenada y clara, previamente preparadas, sobre hechos de actualidad social, política o cultural tomados de los medios de comunicación, sobre todo de aquellos que sean del interés del alumnado, con ayuda de medios audiovisuales y de las tecnologías de la información y la comunicación.</li> <li>• Utilización de la lengua para tomar conciencia de los conocimientos, las ideas y los sentimientos propios y para regular la propia conducta.</li> </ul> <p><b>- Leer y escribir</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprensión y composición de textos escritos propios de la vida cotidiana, del mundo laboral, de las relaciones sociales y de los medios de comunicación.</li> <li>• Uso y manejo de diferentes fuentes de información para la comprensión y composición de textos escritos (textos expositivos, explicativos y argumentativos elaborados a partir de la información obtenida en diversas fuentes y organizada mediante esquemas, mapas conceptuales y resúmenes).</li> <li>• Utilización de las bibliotecas y de las tecnologías de la información y la comunicación de forma progresivamente autónoma para la localización, selección y organización de información.</li> <li>• Actitud crítica ante los mensajes que supongan cualquier tipo de discriminación.</li> <li>• Interés por la buena presentación de los textos escritos tanto en soporte papel como digital, con respeto a las normas gramaticales, ortográficas y tipográficas, valorando la importancia de planificar y revisar los textos.</li> <li>• Lectura comentada de relatos, piezas teatrales, poemas representativos de los grandes periodos de historia de la literatura, identificando algunos autores relevantes, con la debida atención a la literatura canaria.</li> <li>• Desarrollo de hábitos lectores.</li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	<p style="text-align: center;"><b>Segundo curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar una lectura comprensiva de fuentes diversas (imágenes, planos, mapas, textos, bases de datos...) de reducida complejidad, utilizar la información obtenida y exponer opiniones al participar en debates sobre cuestiones de actualidad cercanas a la vida del alumnado.</li> <li>- Extraer las ideas principales y los datos relevantes de presentaciones de una cierta extensión o de conferencias no muy extensas o de debates públicos, adecuados a su nivel, en medios de comunicación y en el marco escolar, laboral o social.</li> <li>- Identificar y contrastar el propósito en textos escritos del ámbito público y de los medios de comunicación; comprender instrucciones que regulan la vida social y procesos de aprendizaje complejos; inferir el tema general y los temas secundarios.</li> <li>- Realizar presentaciones orales claras y bien estructuradas, respetando las pautas de la ortofonía y dicción de la norma culta canaria, de temas relacionados con la actividad académica o la actualidad social, política o cultural que admitan diferentes puntos de vista y diversas actitudes sobre ellos, des-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Conocimiento de la lengua: uso y aprendizaje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación de las diferencias entre usos orales informales y formales de la lengua, y conciencia de las situaciones comunicativas en que resultan adecuados.</li> <li>· Reconocimiento de los principales rasgos fónicos, gramaticales y léxicos de la variedad del español de Canarias y respeto por su uso normativos.</li> <li>· Reconocimiento y uso coherente de las formas verbales en los textos.</li> <li>· Uso de procedimientos para componer los enunciados con un estilo cohesionado.</li> <li>· Conocimiento de las funciones sintácticas características de las clases de palabras y análisis de su forma (flexión, afijos...).</li> <li>· Uso progresivamente autónomo de diccionarios y de correctores ortográficos de los procesadores de textos.</li> <li>· Conocimiento y uso reflexivo de las normas ortográficas, apreciando su valor social y la necesidad de ceñirse a la norma lingüística.</li> <li>· Relaciones semánticas del léxico en el uso (sinonimia, antonimia, hiperonimia), con la debida atención al vocabulario del español de Canarias.</li> <li>· Uso de la terminología lingüística necesaria para la reflexión sobre el uso de la lengua y la consulta de informaciones gramaticales en los diccionarios escolares.</li> </ul> </li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Segundo curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Escuchar, hablar y conversar</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Comprensión de textos procedentes de los medios de comunicación audiovisual, como debates en radio o televisión, reportajes o entrevistas.</li> <li>· Participación en situaciones de comunicación propias del ámbito personal, académico, social y laboral, respetando las normas del intercambio comunicativo.</li> <li>· Selección y obtención de información de fuentes orales y escritas, incluida la proporcionada por las TIC. Comunicación oral y escrita de la información recopilada.</li> <li>· Utilización de la lengua para tomar conciencia de los conocimientos, las ideas y los sentimientos propios y para regular la propia conducta.</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	<p>arrollando el respeto y la tolerancia, y con la ayuda de medios audiovisuales y de las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Narrar, exponer, argumentar y componer diálogos, así como resumir y comentar, en diversos soportes, usando el registro adecuado, organizando las ideas con claridad, enlazando los enunciados en secuencias lineales cohesionadas, respetando las características de cada tipología textual observando las normas gramaticales y ortográficas y valorando la importancia de planificar y revisar el texto.</li> <li>- Componer textos, en diversos soportes, con intención literaria.</li> <li>- Aplicar los conocimientos sobre la lengua y las normas del uso lingüístico para resolver problemas de comprensión de textos orales y escritos y para la composición y revisión con cierta autonomía de los textos propios de este curso.</li> <li>- Conocer y usar comprensivamente la terminología lingüística básica necesaria para la reflexión sobre el uso de la lengua en la composición y comprensión de textos orales y escritos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Leer y escribir</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Comprensión y composición de textos escritos propios de la vida cotidiana y de las relaciones sociales y laborales: solicitudes, instancias, currículum vitae, etc.</li> <li>· Comprensión de textos propios de los medios de comunicación, con especial atención a los géneros de opinión (editoriales, columnas), y composición de textos como cartas al director y artículos de opinión (editoriales y columnas), destinados a un soporte escrito o digital.</li> <li>· Uso y manejo de diferentes fuentes de información para la comprensión y composición de textos escritos (textos expositivos, descriptivos, narrativos y argumentativos elaborados a partir de la información obtenida en diversas fuentes y organizada mediante esquemas, mapas conceptuales y resúmenes), utilizando el apoyo de las bibliotecas y las tecnologías de la información y la comunicación de forma autónoma para la localización, selección y organización de dicha información.</li> <li>· Actitud reflexiva y crítica ante los mensajes que supongan cualquier tipo de discriminación.</li> <li>· Interés por la buena presentación de los textos escritos tanto en soporte papel como digital, con respeto a las normas gramaticales, ortográficas y tipográficas, valorando la importancia de planificar y revisar los textos.</li> <li>· Lectura comentada de textos de algunos autores relevantes contemporáneos de las literaturas hispánicas, incluyendo la canaria y europea.</li> <li>· Desarrollo de la autonomía lectora y aprecio por la literatura como fuente de placer y de conocimiento de otros mundos, tiempos y culturas.</li> </ul> </li> <li>- <b>Conocimiento de la lengua: su uso y aprendizaje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Discriminación de los diferentes registros y de los factores que inciden en el uso de la lengua en distintos ámbitos sociales y valoración de la importancia de usar el registro adecuado según las circunstancias de la situación comunicativa.</li> <li>· Identificación de la diversidad lingüística de España (lenguas y dialectos) y la situación actual del español en el mundo.</li> <li>· Reconocimiento de los principales rasgos fónicos, gramaticales y léxicos de la variedad del español de Canarias y respeto por su uso normativo.</li> <li>· Distinción, y comprensión en el uso, entre la for-</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	<p style="text-align: center;"><b>LENGUA EXTRANJERA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Primer curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprender la idea general y las informaciones específicas más relevantes de textos orales breves y sencillos emitidos con claridad en situaciones de comunicación interpersonal sobre asuntos cotidianos y conocidos, utilizando estrategias que faciliten la comprensión.</li> <li>- Comunicarse oralmente participando con progresiva autonomía en conversaciones y simulaciones sobre temas personales, conocidos o previamente trabajados, utilizando estructuras sencillas, expresiones usuales y pronunciación con cierta corrección con el fin de lograr la comunicación mediante el uso de estrategias adecuadas para facilitar la interacción.</li> <li>- Redactar de forma guiada textos diversos en diferentes soportes, utilizando estructuras sencillas y léxico adecuado, cuidando los aspectos formales propios del lenguaje escrito, así como las reglas elementales de ortografía y de puntuación con el fin de ser comprensibles al lector.</li> <li>- Reconocer algunos aspectos sociales, artísticos, culturales, históricos, geográficos o literarios relevantes propios de los países donde se habla la lengua extranjera, mostrando interés y valorando su influencia en la Comunidad Autónoma de Canarias.</li> <li>- Identificar y utilizar de forma progresivamente autónoma diferentes estrategias para progresar en el aprendizaje.</li> <li>- Usar las tecnologías de la información y la comunicación con cierta autonomía para buscar información, producir textos a partir de modelos, enviar y recibir mensajes de correo electrónico, y para establecer relaciones personales orales y escritas, mostrando interés por su uso.</li> </ul>	<p>ma (categoría gramatical) y la función de las palabras, así como conocimiento de los procedimientos léxicos (afijos) y sintácticos para el cambio de categoría.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Conocimiento y análisis, en el uso, del significado denotativo y connotativo de las palabras.</li> <li>· Uso de procedimientos para componer los enunciados con un estilo cohesionado: puntuación y nexos; coordinación y subordinación.</li> <li>· Uso reflexivo de distintos procedimientos de cohesión en los textos (conectores textuales, mecanismos de sustitución y recurrencia, elipsis), favoreciendo la autonomía en la revisión de los propios.</li> <li>· Uso de la terminología lingüística necesaria para la reflexión sobre el uso de la lengua y la consulta de informaciones gramaticales en los diccionarios escolares.</li> </ul> <p><b>LENGUA EXTRANJERA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Primer curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Escuchar, hablar y conversar</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Escucha y comprensión de mensajes orales breves y sencillos, presentados en diferentes soportes y relacionados con temas conocidos de la vida cotidiana, del mundo laboral y del académico si están expresados con claridad.</li> <li>· Utilización de un repertorio breve de fórmulas aprendidas para iniciar, mantener y terminar una conversación.</li> <li>· Interacción mediante textos orales breves, coherentes y con pronunciación adecuada, basados en temas, modelos y estructuras lingüísticas trabajados en el aula.</li> <li>· Producción oral de descripciones, narraciones y explicaciones sobre acontecimientos, experiencias y contenidos diversos basados en temas y modelos trabajados con anterioridad.</li> </ul> </li> <li>- <b>Leer y escribir</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Comprensión de las instrucciones más habituales para la correcta resolución de las actividades, las tareas, y de la información general y específica en textos escritos sobre temas cotidianos de interés general adecuados al nivel de competencia del</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
		<p>alumnado y trabajados con anterioridad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Desarrollo y uso progresivamente autónomo de la expresión escrita con ayuda de modelos, mostrando interés por el cuidado y la presentación de los textos en diferentes soportes así como por el uso de las reglas básicas de ortografía y puntuación.</li> <li>· Lectura autónoma de textos de progresiva extensión relacionados con sus intereses, en distintos soportes, para disfrutar de la lectura o con el fin de realizar tareas individuales o de grupo.</li> </ul> <p>- <b>Conocimiento de la lengua: uso y aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Reconocimiento de los patrones fónicos de la lengua extranjera y reproducción de sus esquemas básicos.</li> <li>· Uso guiado de las estructuras y funciones más habituales, de las expresiones y frases hechas más comunes, así como del léxico en relación con situaciones cotidianas, temas de interés y contenidos de otras materias del currículo.</li> <li>· Aplicación guiada de estrategias de producción escrita para la redacción de un texto, atendiendo a aspectos como destinatario, propósito y registro.</li> <li>· Análisis y reflexión sobre un uso apropiado, tanto oral como escrito, de la lengua extranjera en distintas situaciones de comunicación y a través de diferentes soportes.</li> <li>· Aspectos socioculturales y consciencia intercultural</li> <li>· Valoración del uso de la lengua extranjera como instrumento de comunicación en el aula, como vehículo de acceso a nuevas informaciones y como forma de acercamiento a diversos pueblos, culturas y modos de vida.</li> <li>· Identificación de algunos de los principales rasgos culturales, geográficos y artísticos de los países donde se habla la lengua extranjera, obteniendo la información por diferentes medios, entre ellos las tecnologías de la información y la comunicación, y comparación con los de Canarias.</li> <li>· Iniciativa en la realización de interacciones básicas con hablantes o aprendices de la lengua extranjera a través de los medios tradicionales o los que nos proporcionan las tecnologías de la información y la comunicación para conocer distintas culturas, mostrando respeto hacia los aspectos</li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	<p style="text-align: center;"><b>Segundo curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprender la información general y específica, la idea principal y algunos detalles relevantes de textos orales sobre temas concretos, conocidos y que no exijan conocimientos especializados, emitidos con claridad en situaciones de comunicación interpersonal o presentados en diferentes soportes, haciendo uso de las estrategias que favorecen la comprensión.</li> <li>- Participar en conversaciones y simulaciones breves, relativas a situaciones habituales o de interés personal y con diversos fines comunicativos, utilizando estrategias adecuadas para iniciar, mantener y terminar la comunicación, produciendo un discurso comprensible.</li> <li>- Redactar de manera progresivamente autónoma textos diversos en diferentes soportes, utilizando el léxico apropiado, las estructuras y los elementos de cohesión y coherencia, de manera que sean comprensibles para el lector, haciendo uso de las estrategias propias del proceso de la composición escrita.</li> <li>- Identificar y describir los aspectos culturales más relevantes de los países donde se habla la lengua extranjera, establecer algunas relaciones entre las características más significativas de las costumbres, normas, actitudes y valores de la sociedad cuya lengua se estudia y la propia, y mostrar respeto hacia estos aspectos reflexionando sobre la influencia que ejercen o han ejercido en la Comunidad Autónoma de Canarias.</li> </ul>	<p>socioculturales de los países donde se habla la lengua extranjera.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Reflexión sobre la influencia en la sociedad canaria de los aspectos socioculturales de los países donde se habla la lengua extranjera.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Segundo curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Escuchar, hablar y conversar</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Escucha y comprensión de mensajes orales de progresiva complejidad presentados en diferentes soportes y sobre temas concretos y conocidos con el fin de poder interactuar en una conversación con cierta espontaneidad.</li> <li>· Interacción con progresiva autonomía mediante textos orales de cierta complejidad basados en modelos y estructuras lingüísticas conocidas.</li> <li>· Producción de textos orales con cierta autonomía, basados en modelos y estructuras lingüísticas de cierta complejidad, descripciones, narraciones y explicaciones sobre acontecimientos, experiencias y conocimientos diversos.</li> </ul> </li> <li>- <b>Leer y escribir</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Comprensión de las instrucciones habituales para la resolución de actividades y tareas y de la información general y específica de textos, de interés general -en diferentes soportes- o relacionados con contenidos de otras materias del currículo, así como la identificación de la intención del emisor.</li> <li>· Producción progresivamente autónoma de textos con diversas intenciones comunicativas, con léxico adecuado al tema y al contexto, con coherencia, presentación cuidada, respeto a las reglas básicas de ortografía y puntuación y uso de las tecnologías de la información y la comunicación.</li> <li>· Lectura autónoma de textos relacionados con sus intereses, en distintos soportes, para disfrutar de la lectura extensiva o para obtener información con el fin de realizar tareas específicas.</li> </ul> </li> <li>- <b>Conocimiento de la lengua: uso y aprendizaje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Reconocimiento de los patrones fónicos de la lengua extranjera y producción de sus esquemas básicos.</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
		<ul style="list-style-type: none"> <li>· Análisis y reflexión sobre el funcionamiento de la lengua extranjera a partir de las lenguas que conoce.</li> <li>· Uso progresivamente autónomo de las estructuras y funciones discursivas, de las expresiones y frases hechas, así como del léxico en relación con situaciones cotidianas, temas de interés y contenidos de otras materias del currículo.</li> <li>· Interés y valoración del uso apropiado, tanto oral como escrito, de la lengua extranjera para distintas situaciones de comunicación y a través de diferentes soportes.</li> <li>· Análisis del uso y del significado de diferentes formas gramaticales y otros aspectos de la competencia comunicativa mediante comparación y contraste con las lenguas que conoce o estudia.</li> </ul> <p><b>- Aspectos socioculturales y conciencia intercultural</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Valoración del uso de la lengua extranjera como medio para comunicarse con personas de procedencias diversas, como vehículo de acceso a la información, de respeto hacia otras culturas y de enriquecimiento personal.</li> <li>· Conocimiento y respeto de los elementos culturales más significativos de los países donde se habla la lengua extranjera, obteniendo la información por diferentes medios, entre ellos las nuevas tecnologías de la información y la comunicación, y comparación con los de Canarias.</li> <li>· Interés, iniciativa y progresiva autonomía en la realización de intercambios comunicativos con hablantes o aprendices de la lengua extranjera, reconociendo la oportunidad que la Comunidad Autónoma de Canarias ofrece para practicar la lengua estudiada en contextos reales, a través de los medios tradicionales y los que nos proporcionan las tecnologías de la información y la comunicación.</li> <li>· Respeto hacia los aspectos socioculturales de los países donde se habla la lengua extranjera y reflexión sobre su influencia en el pasado y el presente en la sociedad canaria.</li> </ul>

Módulo conducente a título de la ESO nº 10: **ÁMBITO SOCIAL**

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>10.1.</b> UTILIZAR EL VOCABULARIO QUE APORTAN LAS CIENCIAS SOCIALES PARA QUE SU INCORPORACIÓN AL VOCABULARIO HABITUAL MEJORE LA COMUNICACIÓN, Y COMPRENDER LAS RELACIONES DEL LENGUAJE VISUAL CON OTROS LENGUAJES, ELIGIENDO LA FÓRMULA EXPRESIVA MÁS ADECUADA EN FUNCIÓN DE LAS NECESIDADES DE COMUNICACIÓN.</p> <p><b>10.2.</b> BUSCAR, SELECCIONAR Y PROCESAR, CON PROGRESIVA AUTONOMÍA, INFORMACIÓN VERBAL, ESCRITA Y GRÁFICO-VISUAL PROCEDENTE DE FUENTES DIVERSAS, COMO BIBLIOTECAS, MEDIOS DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN, PARA TRATARLA Y COMUNICARLA A LAS DEMÁS PERSONAS DE MANERA ORGANIZADA E INTELIGIBLE.</p> <p><b>10.3.</b> IDENTIFICAR LOS PROCESOS Y MECANISMOS BÁSICOS QUE RIGEN LOS HECHOS SOCIALES MÁS SIGNIFICATIVOS Y UTILIZAR ESTA IDENTIFICACIÓN PARA COMPRENDER LA SOCIEDAD ACTUAL.</p> <p><b>10.4.</b> DISTINGUIR Y COMPRENDER EL ESPACIO GEOGRÁFICO NATURAL DEL MUNDO Y SUS PECULIARIDADES EN CANARIAS, Y LA INCIDENCIA DE LA ACCIÓN HUMANA Y SOCIAL EN LA UTILIZACIÓN DEL ESPACIO Y DE SUS RECURSOS.</p> <p><b>10.5.</b> IDENTIFICAR Y LOCALIZAR EN EL TIEMPO Y EN EL ESPACIO PROCESOS Y ACONTECIMIENTOS HISTÓRICOS RELEVANTES DE LA HISTORIA DEL MUNDO DESDE EL S. XVIII HASTA LA ACTUALIDAD, PARTICULARIZANDO LOS DE CANARIAS.</p>	<p><b>Criterios de evaluación comunes</b></p> <p><b>Primer curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Escuchar atentamente como medio para entablar un diálogo adecuado, y valorar las relaciones sociales a través de comportamientos propios de la actuación humana.</li> <li>- Comprender información procedente de fuentes diversas de carácter sencillo (imágenes, planos, mapas, textos, bases de datos...), y utilizarla para exponer opiniones en debates sobre cuestiones de actualidad, manifestando actitudes de respeto.</li> </ul> <p><b>Segundo curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar técnicas y estrategias de aprendizaje de forma autónoma y responsable, realizando una lectura comprensiva de fuentes diversas sencillas (imágenes, planos, mapas, textos, bases de datos...), incluidas las tecnologías de la información y la comunicación.</li> <li>- Elaborar trabajos individuales y en grupo adecuados a su nivel sobre alguna situación sociopolítica del mundo actual e indagar sus antecedentes históricos, analizando las causas y consecuencias, mediante la utilización de fuentes de información diversas que incluyan algunas visiones diferentes o complementarias del mismo hecho, exponiendo opiniones y resultados con un lenguaje correcto y empleando un vocabulario sencillo propio de las ciencias sociales.</li> <li>- Conocer y aceptar el diálogo como instrumento de comunicación y participar de forma constructiva y correcta en situaciones relacionadas con diversas actividades sociales, respetando las normas que posibilitan el intercambio de opiniones, de ideas, de informaciones, etc., en tales situaciones.</li> </ul>	<p><b>- Contenidos comunes: desarrollo de estrategias, destrezas, habilidades, técnicas y actitudes generales</b></p> <p><b>Primer curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Búsqueda, selección y obtención de información sobre los paisajes geográficos del entorno o sobre documentos visuales, textuales, cartográficos y estadísticos sencillos, incluidos los proporcionados por las tecnologías de la información y comunicación. Comunicación escrita de la información recopilada.</li> <li>· Desarrollo de la capacidad de análisis, de argumentación y de crítica de las diferentes ideas y opiniones de cada participante, y respeto hacia las de las demás personas, con el uso de un vocabulario correcto, en parte procedente de la terminología de las ciencias sociales, a través de la realización de debates sobre alguna cuestión de actualidad, en especial sobre temas sociales y políticos de interés para el alumnado.</li> </ul> <p><b>Segundo Curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Valoración del esfuerzo, de la constancia y la tenacidad. Toma de conciencia de la planificación y organización del trabajo personal y cooperativo, y adquisición de hábitos y estrategias favorecedoras del aprendizaje.</li> <li>· Búsqueda, selección y obtención de información de documentos visuales, textuales, etc., incluida la proporcionada por las tecnologías de la información y comunicación. Comunicación escrita de la información recopilada con un sencillo vocabulario propio de las ciencias sociales.</li> <li>· Diferenciación entre hechos y opiniones sobre informaciones opuestas o complementarias a propósito de un mismo hecho o de una situación concreta.</li> <li>· Localización en el tiempo y en el espacio de los acontecimientos y procesos históricos más trascendentales.</li> <li>· Identificación de los factores claves en los procesos de cambio histórico más significativos.</li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>10.6.</b> VALORAR LA DIVERSIDAD CULTURAL MANIFESTANDO ACTITUDES DE RESPETO HACIA OTRAS CULTURAS SIN RENUNCIAR A UN JUICIO CRÍTICO SOBRE ELLAS; RECHAZAR LAS DISCRIMINACIONES EXISTENTES Y REALIZAR UNA DEFENSA DE LOS DERECHOS HUMANOS, MOSTRANDO UNA ACTITUD SOLIDARIA Y RESPONSABLE HACIA EL FENÓMENO INMIGRATORIO, SOBRE TODO EN EL ÁMBITO CANARIO.</p> <p><b>10.7.</b> RECONOCER LAS DISTINTAS MANIFESTACIONES SOCIALES Y CULTURALES DE LOS DISTINTOS PUEBLOS Y VALORAR EL PATRIMONIO NATURAL, HISTÓRICO, CULTURAL Y ARTÍSTICO, CON LA ADECUADA ATENCIÓN AL DE CANARIAS.</p> <p><b>10.8.</b> IDENTIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DE LAS SOCIEDADES DEMOCRÁTICAS, EN PARTICULAR EN EL ESTADO ESPAÑOL Y EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CANARIAS, APRECIANDO SUS VALORES Y BASES FUNDAMENTALES, ASÍ COMO LOS DERECHOS Y LIBERTADES, Y MOSTRÁNDOSE SOLIDARIOS CON LOS PUEBLOS, LOS GRUPOS SOCIALES Y CON LAS PERSONAS PRIVADOS DE SUS DERECHOS O DE LOS RECURSOS ECONÓMICOS NECESARIOS.</p> <p><b>10.9.</b> PERCIBIR E INTERPRETAR DE FORMA CRÍTICA LAS IMÁGENES DEL ENTORNO NATURAL Y CULTURAL, MOSTRANDO SENSIBILIDAD ANTE SUS CUALIDADES ESTÉTICAS Y FUNCIONALES, EN ESPECIAL DEL MEDIO CINEMATOGRAFICO.</p> <p><b>10.10.</b> ADQUIRIR UN PENSAMIENTO CRÍTICO Y DESARROLLAR CRITERIOS PROPIOS, DESARROLLANDO Y EXPRESANDO LAS HABILIDADES CO-</p>	<p><b>CIENCIAS SOCIALES, GEOGRAFÍA E HISTORIA</b></p> <p><b>Primer curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar orientaciones respecto a puntos de referencia, e identificar y describir los principales elementos geográficos del mundo, con especial incidencia en los de Canarias.</li> <li>- Caracterizar los rasgos principales de las actividades económicas y su reflejo en los paisajes con especial referencia a Canarias.</li> <li>- Identificar los rasgos principales del medio urbano y sus actividades más relevantes, y reconocer la problemática de la ciudad actual, con particular énfasis en la situación urbana canaria.</li> <li>- Describir las características principales de la organización política en diferentes ámbitos territoriales distinguiendo a grandes rasgos la de la Unión Europea, de España y de Canarias.</li> <li>- Apreciar y respetar la cultura propia y las formas culturales de otros pueblos y valorar la conservación del patrimonio histórico-artístico y natural, en particular en Canarias.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Acercamiento a hechos o situaciones relevantes de la actualidad con indagación de sus antecedentes históricos y de su contexto.</li> <li>· Preparación y realización de debates sobre problemas del entorno inmediato o de carácter global, en especial sobre cuestiones de actualidad y temas polémicos relacionados con avances científico-tecnológicos y dilemas ético-cívicos, con respeto hacia las opiniones ajenas.</li> </ul> <p><b>CIENCIAS SOCIALES, GEOGRAFÍA E HISTORIA</b></p> <p><b>Primer curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Realidad espacial</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Orientación con respecto a puntos de referencia y a los puntos cardinales.</li> <li>· Utilización de atlas y planos en localizaciones diversas con apoyo en la interpretación de las leyendas.</li> <li>· Identificación y descripción de los principales elementos geográficos, con especial concreción en Canarias.</li> <li>· Aproximación a las actividades económicas y sus paisajes, con particular referencia a Canarias.</li> <li>· Acercamiento al medio urbano y sus problemas más relevantes, con particular énfasis en la situación urbanística canaria.</li> </ul> </li> <li>- <b>Territorio, organización política y patrimonio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aproximación al espacio geográfico europeo, español y canario y a su organización política y administrativa (Unión Europea, España, comunidades autónomas, municipios, con especial referencia a la Comunidad Autónoma de Canarias).</li> <li>· Aprecio por la propia cultura y respeto crítico hacia otras formas culturales.</li> <li>· Estíma por la conservación del patrimonio histórico-artístico y natural, en especial por el canario.</li> <li>· Interés por los problemas de la naturaleza: contaminación, cambio climático, erosión, catástrofes naturales...</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>MUNICIPATIVAS Y SOCIALES PARA PARTICIPAR EN DEBATES CON UNA ACTITUD CONSTRUCTIVA Y TOLERANTE, FUNDAMENTANDO ADECUADAMENTE SUS OPINIONES, VALORANDO LAS RAZONES Y LOS ARGUMENTOS DE LAS OTRAS PERSONAS Y EL DIÁLOGO COMO UNA VÍA NECESARIA PARA LA SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS HUMANOS Y SOCIALES.</p> <p><b>10.11.</b> REFLEXIONAR SOBRE LAS CONSECUENCIAS SOCIALES Y MORALES QUE SE DERIVAN DE LOS AVANCES CIENTÍFICO-TECNOLÓGICOS.</p> <p><b>10.12.</b> RECONOCER LOS RASGOS BÁSICOS DE LA MORALIDAD HUMANA EN SU PRÁCTICA INDIVIDUAL Y SOCIAL, ASUMIENDO RESPONSABILIDADES Y PRACTICANDO FORMAS DE CONVIVENCIA Y PARTICIPACIÓN BASADAS EN EL RESPETO, LA COOPERACIÓN Y EL RECHAZO A LA VIOLENCIA.</p> <p><b>10.13.</b> CONOCER Y ASUMIR LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS DE LA DECLARACIÓN UNIVERSAL DE LOS DERECHOS HUMANOS Y DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA, IDENTIFICANDO LOS VALORES MORALES UNIVERSALMENTE RECONOCIDOS, ACEPTÁNDOLOS COMO CRITERIOS PARA APRECIAR LAS CONDUCTAS PERSONALES Y COLECTIVAS POR SU CONTRIBUCIÓN AL LOGRO DE SOCIEDADES JUSTAS Y DEMOCRÁTICAS.</p> <p><b>10.14.</b> ASUMIR LA IGUALDAD DE DERECHOS Y OPORTUNIDADES DE TODAS LAS PERSONAS, RECHAZANDO LAS SITUACIONES DE INJUSTICIA Y LAS DISCRIMINACIONES EXISTENTES POR RAZÓN DE SEXO, ORIGEN, CREENCIAS, DIFERENCIAS SOCIALES, ORIENTACIÓN AFECTIVO-</p>	<p style="text-align: center;"><b>Segundo curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir las bases y fundamentos de la sociedad actual, tomando como referencia las transformaciones políticas, económicas, sociales y culturales de Europa a finales del Antiguo Régimen y en el s. XIX, con referencia a Canarias.</li> <li>- Identificar los acontecimientos históricos más relevantes en el mundo desde inicios del siglo XX hasta la actualidad y reconocer y valorar las principales manifestaciones culturales y artísticas.</li> <li>- Reconocer y situar en el tiempo y en el espacio los principales conflictos y transformaciones mundiales que se han producido desde comienzos del siglo XX y aplicar este reconocimiento a la comprensión de algunos de los problemas internacionales más destacados de la actualidad.</li> <li>- Analizar las transformaciones del mundo actual a partir de las desigualdades sociales y el dispar reparto de la riqueza.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Segundo curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Acontecimientos históricos relevantes desde finales del Antiguo Régimen hasta fines del s. XIX.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Iniciación en las bases y fundamentos de la sociedad actual: la Europa de finales del Antiguo Régimen y transformaciones políticas, económicas, sociales y culturales del s. XIX, con referencia a Canarias.</li> </ul> </li> <li>- <b>Evolución histórica durante el s. XX</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Acercamiento a los acontecimientos históricos, a la vida cotidiana y a los principales conflictos y transformaciones acaecidos durante la primera mitad del siglo XX</li> <li>· Aproximación a la realidad española y canaria durante la primera mitad del siglo XX (la Segunda República, la Guerra Civil, el inicio del franquismo...).</li> <li>· Inicio en las transformaciones y acontecimientos históricos, aspectos cotidianos y conflictos desde mediados del siglo XX hasta la actualidad. Papel de los organismos internacionales: la ONU.</li> <li>· Acercamiento a la realidad española y canaria desde mediados del siglo XX hasta hoy (el franquismo, la transición política española, la formación del Estado democrático...).</li> <li>· Aprecio por las manifestaciones culturales y artísticas del siglo XX.</li> </ul> </li> <li>- <b>Transformaciones y desequilibrios en el mundo actual</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Conocimiento de las desigualdades sociales en el mundo y actitud crítica ante ellas, con especial referencia a Canarias.</li> <li>· Reconocimiento de los cambios de la sociedad actual, de los nuevos movimientos sociales y culturales y de la influencia de los medios de comunicación.</li> <li>· Localización de los desplazamientos de población: flujos migratorios en el mundo, con especial incidencia en Canarias. Causas y consecuencias.</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>SEXUAL O DE CUALQUIER OTRO TIPO, COMO UNA VULNERACIÓN DE LA DIGNIDAD HUMANA Y CAUSA PERTURBADORA DE LA CONVIVENCIA.</p> <p><b>10.15.</b> CONOCER LOS PRINCIPALES PROBLEMAS SOCIALES Y NATURALES DE CANARIAS, TOMAR CONCIENCIA DE ELLOS Y BUSCAR SOLUCIONES RESPETUOSAS CON EL MEDIO NATURAL.</p> <p><b>10.16.</b> ESCUCHAR OBRAS MUSICALES, DE DISTINTOS ESTILOS, GÉNEROS, TENDENCIAS Y CULTURAS, APRECIANDO SU VALOR COMO FUENTE DE CONOCIMIENTO, ENRIQUECIMIENTO INTERCULTURAL Y PLACER PERSONAL E INTERESÁNDOSE POR AMPLIAR Y DIVERSIFICAR LAS PREFERENCIAS MUSICALES PROPIAS.</p>	<p><b>MÚSICA</b></p> <p><b>Primer curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocer auditivamente distintas obras musicales escuchadas con anterioridad en el aula, interesándose por ampliar sus preferencias, y explicar algunas de las funciones que cumple la música en la vida de las personas y en la sociedad.</li> </ul> <p><b>EDUCACIÓN ÉTICO-CÍVICA</b></p> <p><b>Segundo curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respetar las normas de convivencia y poner en práctica comportamientos cívicos, valorando la importancia de los valores constitucionales.</li> <li>- Identificar los rasgos propios de la moralidad humana (valor, deber, norma, conciencia, responsabilidad, autonomía/heteronomía, etc.), aplicarlos al análisis de la propia personalidad y diferenciar los principales problemas morales.</li> <li>- Reconocer los derechos humanos como principal referencia ética de la conducta humana, manifestando actitudes a favor de su ejercicio y cumplimiento.</li> <li>- Entender que la ciencia y la técnica son dos ámbitos más de la acción humana y que, por tanto, tienen una dimensión ética incuestionable, identificando algunos de los principales conflictos morales del mundo actual.</li> <li>- Analizar el camino recorrido hacia la igualdad de derechos de las mujeres y rechazar las situaciones de discriminación y violencia de las que son víctimas, distinguiendo los distintos factores de discriminación y adoptando actitudes de tolerancia hacia las diferencias étnicas, lingüísticas, culturales y de orientación sexual, entre otras.</li> </ul>	<p><b>MÚSICA</b></p> <p><b>Primer curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Escucha</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aplicación de estrategias de atención, audición interior, memorización comprensiva y anticipación durante la propia interpretación ante la creación musical. La audición como forma de comunicación y como fuente de conocimiento y enriquecimiento intercultural.</li> <li>· Audición, análisis elemental y apreciación crítica de obras vocales e instrumentales de distintos estilos, géneros, tendencias y culturas.</li> </ul> </li> <li>- <b>Contextos musicales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· La música en directo: los conciertos y otras manifestaciones musicales.</li> <li>· Interés por conocer músicas de distintas características y por ampliar y diversificar las propias preferencias musicales.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>EDUCACIÓN ÉTICO-CÍVICA</b></p> <p><b>Segundo curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Identidad colectiva y ciudadanía</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Libertad y responsabilidad. Valores y normas. Heteronomía y autonomía. La conciencia moral.</li> </ul> </li> <li>- <b>Los derechos humanos y la democracia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Conocimiento de los valores característicos de una sociedad democrática: libertad, justicia, solidaridad...</li> <li>· Los derechos humanos como referencia universal para la conducta humana. La Declaración Universal de los Derechos Humanos y el problema de su aplicación.</li> <li>· Los valores constitucionales.</li> <li>· Identificación de las diferencias sociales y culturales. Rechazo de las actitudes de intolerancia, injusticia y exclusión.</li> <li>· La igualdad efectiva entre sexos. Causas y factores de la discriminación de las mujeres.</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	<p style="text-align: center;"><b>EDUCACIÓN PLÁSTICA Y VISUAL</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Segundo curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocer y leer imágenes, obras y objetos el entorno visual (diseño, publicidad, obras de arte, etc.).</li> <li>- Valorar proyecciones cinematográficas y su conexión con los diferentes elementos del lenguaje plástico visual.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Problemas sociales y cuestiones polémicas del mundo actual</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· La globalización y los problemas del desarrollo.</li> <li>· Problemas sociales en Canarias: degradación del medioambiente, superpoblación y desarrollo desigual del territorio...</li> <li>· Avances científicos y tecnológicos relacionados con el nacimiento, la reproducción y la muerte de las personas.</li> </ul> </li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>EDUCACIÓN PLÁSTICA Y VISUAL</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Segundo curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Lectura y valoración de los referentes artísticos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Reconocimiento y lectura de imágenes, en especial del entorno del diseño y de la publicidad.</li> </ul> </li> <li>- <b>Imagen y sonido</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Valoración de diferentes proyecciones cinematográficas y su adecuación al lenguaje plástico y visual.</li> </ul> </li> </ul>

Módulo conducente a Título de la ESO nº 11: **ÁMBITO CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO**

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>11.1.</b> COMPRENDER Y UTILIZAR LOS CONCEPTOS BÁSICOS Y LAS ESTRATEGIAS DEL ÁMBITO PARA INTERPRETAR CIENTÍFICAMENTE LOS PRINCIPALES FENÓMENOS NATURALES, ASÍ COMO PARA ANALIZAR Y VALORAR LAS APLICACIONES DE LOS CONOCIMIENTOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS Y SUS REPERCUSIONES SOBRE LA SALUD, EL MEDIOAMBIENTE Y LA CALIDAD DE VIDA.</p> <p><b>11.2.</b> COMPRENDER Y EXPRESAR MENSAJES CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS INCORPORANDO AL LENGUAJE ORAL Y ESCRITO, ASÍ COMO A LOS MODOS DE ARGUMENTACIÓN HABITUALES, EL RAZONAMIENTO Y LAS FORMAS DE EXPRESIÓN DE LAS MATEMÁTICAS, DE LA CIENCIA Y DE LA TECNOLOGÍA (NUMÉRICA, GRÁFICA, GEOMÉTRICA, ESTADÍSTICA, PROBABILÍSTICA, SIMBÓLICA, ETC.).</p> <p><b>11.3.</b> APLICAR DIVERSAS ESTRATEGIAS PARA RESOLVER PROBLEMAS TALES COMO: IDENTIFICAR EL PROBLEMA PLANTEADO Y DISCUTIR SU INTERÉS, REALIZAR OBSERVACIONES SISTEMÁTICAS, EMITIR HIPÓTESIS; PLANIFICAR Y REALIZAR ACTIVIDADES PARA CONTRASTARLAS, PERSEVERAR EN LA BÚSQUEDA DE SOLUCIONES, ANALIZAR LOS RESULTADOS VALORANDO LA IDONEIDAD DE LAS ESTRATEGIAS UTILIZADAS, EXTRAER CONCLUSIONES Y COMUNICARLAS.</p> <p><b>11.4.</b> IDENTIFICAR LOS ELEMENTOS MATEMÁTICOS, TECNOLÓGICOS Y CIENTÍFICOS PRESENTES EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN, INTERNET, PUBLICIDAD U OTRAS FUENTES DE INFORMACIÓN; UTILIZAR TÉCNICAS DE RECOGIDA DE INFORMACIÓN Y PROCEDIMIENTOS DE MEDIDA PA-</p>	<p><b>Criterios de evaluación comunes</b></p> <p><b>Primer curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocer y utilizar los diferentes aspectos del trabajo científico en el análisis y la resolución de problemas del ámbito Científico-Tecnológico, así como las interrelaciones existentes en la actualidad entre ciencia, tecnología, sociedad y medioambiente.</li> <li>- Recoger información de tipo científico-tecnológico utilizando para ello distintos tipos de fuentes, en especial las tecnologías de la información y de la comunicación; realizar exposiciones de forma adecuada, teniendo en cuenta la corrección de la expresión; y conocer y respetar las normas de seguridad establecidas.</li> <li>- Utilizar estrategias y técnicas de resolución de problemas, tales como el análisis del enunciado, el ensayo y error sistemático, la división del problema en partes, así como la comprobación de la coherencia de la solución obtenida, y expresar, utilizando el lenguaje adecuado a su nivel y a la terminología específica del módulo, el procedimiento que se ha seguido en la resolución.</li> </ul>	<p>- <b>Contenidos comunes: desarrollo de estrategias, destrezas, habilidades, técnicas y actitudes generales</b></p> <p><b>Primer curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Familiarización con las características básicas del trabajo científico y la resolución de problemas: identificación, análisis, definición del problema, discusión de su interés, formulación de conjeturas, realización, en su caso, de diseños experimentales para su contraste, técnicas de ensayo y error, división de un problema en partes, de sustitución de los datos por otros más simples, sistematicidad en los procesos de recogida de datos, comprobación y análisis de los resultados obtenidos y su comunicación.</li> <li>· Búsqueda, identificación, selección y utilización de la información con finalidades diversas, sirviéndose de diferentes fuentes, incluyendo las tecnologías de la información y la comunicación.</li> <li>· Utilización de programas informáticos para facilitar la comprensión de los contenidos del módulo (procesador de textos, programas de presentación, navegador de Internet...).</li> <li>· Empleo de la terminología adecuada referente al módulo del ámbito Científico-Tecnológico.</li> <li>· Reconocimiento, valoración y respeto del patrimonio, natural, cultural y tecnológico de Canarias, contribuyendo a su desarrollo para que nos permita avanzar hacia un futuro sostenible.</li> <li>· Responsabilidad y colaboración en la realización de trabajos, tanto de manera individual como en equipo, respeto y aceptación de los distintos puntos de vista y flexibilidad para afrontar las diferentes situaciones que se le presenten.</li> <li>· Determinación y confianza en las propias capacidades para abordar tareas de carácter científico y tecnológico, tomar decisiones fundamentadas y resolver problemas, mostrando interés, siendo perseverante en la búsqueda de soluciones, asumiendo la necesidad del orden, la limpieza, la exactitud en los cálculos, la claridad en la elaboración de apuntes, presentación de trabajos, etc.</li> <li>· Reconocimiento de la importancia de las aportaciones de las matemáticas, de la ciencia y de la</li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>RA CUANTIFICARLOS; REALIZAR LOS CÁLCULOS MENTALES O ESCRITOS APROPIADOS A CADA SITUACIÓN Y ANALIZAR LOS DATOS OBTENIDOS CON EL FIN DE ANALIZAR CRÍTICAMENTE LAS FUNCIONES QUE DESEMPEÑAN PARA COMPRENDER Y VALORAR MEJOR LOS MENSAJES.</p> <p><b>11.5.</b> UTILIZAR DE FORMA ADECUADA LOS DISTINTOS RECURSOS TECNOLÓGICOS (CALCULADORAS, PROGRAMAS INFORMÁTICOS, INTERNET, ETC.) PARA SELECCIONAR INFORMACIÓN Y EMPLEARLA, VALORANDO SU CONTENIDO, PARA REALIZAR TRABAJOS SOBRE TEMAS DE INTERÉS CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO, Y PARA REALIZAR APLICACIONES DE LAS MATEMÁTICAS Y TAMBIÉN COMO AYUDA EN EL APRENDIZAJE.</p> <p><b>11.6.</b> ANALIZAR LOS OBJETOS Y SISTEMAS TECNOLÓGICOS, SUS PROPIEDADES Y RELACIONES GEOMÉTRICAS.</p> <p><b>11.7.</b> ADOPTAR ACTITUDES PROPIAS DEL PENSAMIENTO CIENTÍFICO TALES COMO EL PENSAMIENTO REFLEXIVO, LA NECESIDAD DE CONTRASTAR APRECIACIONES INTUITIVAS, LA FLEXIBILIDAD PARA MODIFICAR EL PUNTO DE VISTA, Y PARTICIPAR INDIVIDUALMENTE Y EN GRUPO EN LA PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES, VALORANDO, CON ACTITUD DE RESPETO, COOPERACIÓN, TOLERANCIA Y SOLIDARIDAD, LAS APORTACIONES PROPIAS Y AJENAS.</p> <p><b>11.8.</b> ADQUIRIR CONOCIMIENTOS SOBRE EL FUNCIONAMIENTO DEL CUERPO HUMANO Y UTILIZARLOS PARA DESARROLLAR ACTITUDES Y HÁBITOS FAVORABLES PARA LA PROMOCIÓN DE LA SALUD INDIVIDUAL Y COLECTIVA, DESARROLLANDO ESTRATEGIAS QUE PERMITAN HACER FRENTE</p>	<p style="text-align: center;"><b>Segundo curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinar, mediante el análisis de fenómenos científicos o tecnológicos, algunas características esenciales del trabajo científico, valorando las profundas relaciones del desarrollo científico y tecnológico con la sociedad y el medioambiente.</li> <li>- Trabajar con orden, limpieza, exactitud, precisión y seguridad en las diferentes tareas propias del aprendizaje de las ciencias, entre otras, aquellas que se desarrollan en el laboratorio o en las salidas de campo.</li> <li>- Buscar, seleccionar e interpretar crítica y ordenadamente la información de tipo científico, usando diversas fuentes, incluidas las tecnologías de la información y comunicación, para manejarla adecuadamente en la realización de tareas propias del aprendizaje de las ciencias.</li> </ul>	<p>tecnología a la mejora de las condiciones de vida de la humanidad, así como los problemas derivados de ellas, señalando sus logros y limitaciones, valorando la contribución de mujeres y hombres científicos al desarrollo de la ciencia y la tecnología y su implicación con el progreso de la sociedad y del medioambiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empleo correcto y cuidadoso de los materiales, herramientas e instrumentos básicos utilizados, respetando las normas de seguridad establecidas.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Segundo curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Actuación de acuerdo con el proceso del trabajo científico: planteamiento de problemas y discusión de su interés, formulación de hipótesis, estrategias y diseños experimentales, aplicación y recogida de datos, análisis e interpretación, comunicación de resultados y conclusiones.</li> <li>• Búsqueda, selección y discriminación de la información de carácter científico, utilizando diversas fuentes, incluidas las tecnologías de la información y la comunicación, para formarse una opinión propia y para la toma de decisiones fundamentada sobre los problemas relacionados con la ciencia.</li> <li>• Utilización de programas informáticos para facilitar la comprensión de los contenidos del ámbito.</li> <li>• Determinación y confianza en las propias capacidades para abordar tareas de carácter científico y tecnológico y resolver problemas, mostrando interés, siendo perseverante en la búsqueda de soluciones, asumiendo la necesidad del orden, la limpieza, la exactitud en los cálculos, la claridad en la elaboración de apuntes, la adecuada presentación de trabajos, etc.</li> <li>• Utilización correcta de los materiales e instrumentos básicos de laboratorio y de campo, respetando las normas de seguridad.</li> <li>• Reconocimiento de la importancia de las aportaciones de las matemáticas, de la ciencia y de la tecnología para la mejora de las condiciones de vida de la humanidad, así como para los problemas derivados de ella, señalando sus logros y limitaciones, valorando la contribución de mujeres y hombres científicos al desarrollo de la ciencia y la tecnología y al progreso de la sociedad, que</li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>A LOS RIESGOS DE LA SOCIEDAD ACTUAL EN ASPECTOS RELACIONADOS CON LA ALIMENTACIÓN, EL CONSUMO, LAS DROGODEPENDENCIAS Y LA SEXUALIDAD.</p> <p><b>11.9.</b> COMPRENDER LOS EFECTOS DE LA PRÁCTICA FÍSICO-MOTRIZ EN LA MEJORA DE LA SALUD, VALORANDO LA QUE TENGA BAJO IMPACTO AMBIENTAL PARA LA CONSERVACIÓN DEL MEDIO NATURAL.</p> <p><b>11.10.</b> RECONOCER Y VALORAR EL CONOCIMIENTO CIENTÍFICO COMO UN PROCESO EN CONSTRUCCIÓN, ABIERTO Y DINÁMICO, SOMETIDO A EVOLUCIÓN Y REVISIÓN CONTINUA, LIGADO A LAS CARACTERÍSTICAS Y NECESIDADES DE LA SOCIEDAD DE CADA MOMENTO HISTÓRICO, VALORANDO LAS APORTACIONES DE LAS MUJERES Y DE LOS HOMBRES CIENTÍFICOS Y DESTACANDO LOS GRANDES PROBLEMAS MEDIOAMBIENTALES A LOS QUE SE ENFRENTA HOY LA HUMANIDAD Y COMPRENDER LA NECESIDAD DE LA BÚSQUEDA DE SOLUCIONES, SUJETAS AL PRINCIPIO DE PRECAUCIÓN, PARA AVANZAR HACIA UN DESARROLLO SOSTENIBLE.</p> <p><b>11.11.</b> CONOCER Y RESPETAR EL PATRIMONIO NATURAL, CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO DE CANARIAS, ASÍ COMO SUS CARACTERÍSTICAS, PECULIARIDADES Y ELEMENTOS QUE LO INTEGRAN, Y PARTICIPAR EN ACCIONES QUE PUEDAN CONTRIBUIR A SU CONSERVACIÓN Y MEJORA.</p> <p><b>11.12.</b> MANIFESTAR UNA ACTITUD POSITIVA HACIA LA CONSECUCCIÓN DE LAS TAREAS ENCOMENDADAS Y TENER CONFIANZA EN LAS PROPIAS HABILIDADES ANTE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS, CON OBJETO DE ESTI-</p>	<p><b>MATEMÁTICAS</b></p> <p><b>Primer curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Resolver problemas para los que se precise la utilización de expresiones numéricas sencillas, basadas en las cuatro operaciones elementales, con números enteros, decimales y fraccionarios, utilizando la proporcionalidad y las formas de cálculo apropiadas (mental, escrita o con calculadora) y valorando la adecuación del resultado a contextos relacionados con la vida cotidiana.</li> <li>- Organizar la información estadística en tablas y gráficas, calcular los parámetros estadísticos más usuales correspondientes a distribuciones discretas y continuas, y valorar cualitativamente la representatividad de las muestras utilizadas.</li> </ul>	<p>permita avanzar hacia un futuro sostenible.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Actitud crítica personal y social ante a las agresiones al medioambiente, en particular en Canarias, por ser un territorio reducido, frágil y de difícil recuperación.</li> </ul> <p><b>MATEMÁTICAS</b></p> <p><b>Primer curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Números</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Utilización de los números para contar, medir, codificar, expresar cantidades, particiones o relaciones entre magnitudes en diferentes contextos, eligiendo la notación y la forma de cálculo (mental, escrita o con calculadora) más adecuadas para cada caso.</li> <li>· Aplicación de razones y proporciones. Proporcionalidad directa e inversa. Análisis de tablas. Razón de proporcionalidad. Resolución de problemas cotidianos en los que aparezcan relaciones de proporcionalidad directa o inversa.</li> <li>· Comprensión y utilización de porcentajes. Cálculo mental y escrito con porcentajes habituales. Aplicaciones a la resolución de problemas de la relación de porcentajes muy sencillos con la fracción y el decimal exacto correspondiente.</li> <li>· Elaboración y utilización de estrategias personales para el cálculo mental, para el cálculo aproximado y con calculadoras. Uso de la calculadora para realizar y verificar operaciones, para reflexionar sobre conceptos y para descubrir propiedades.</li> <li>· Utilización de fracciones y decimales en entornos cotidianos. Diferentes significados y usos de las fracciones. Fracciones equivalentes. Operaciones con fracciones: suma, resta, producto y cociente. Ordenación de fracciones y decimales exactos. Cálculo aproximado y redondeo.</li> </ul> </li> <li>- <b>Álgebra</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Valoración de la precisión y simplicidad del lenguaje algebraico para representar y comunicar diferentes situaciones de la vida cotidiana. Traducción de situaciones del lenguaje verbal al algebraico.</li> <li>· Uso de transformaciones de expresiones alge-</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>MULAR LA CREATIVIDAD Y LA IMAGINACIÓN, DISFRUTAR DE LOS ASPECTOS LÚDICOS Y CREATIVOS, ESTÉTICOS, MANIPULATIVOS Y PRÁCTICOS DEL ÁMBITO CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Segundo curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Resolver problemas de la vida cotidiana y del ámbito científico, utilizando métodos numéricos, gráficos o algebraicos, cuando se basen en la utilización de fórmulas conocidas o en el planteamiento y resolución de ecuaciones de primer o de segundo grado, o de sistemas sencillos de dos ecuaciones lineales con dos incógnitas.</li> <li>- Identificar relaciones funcionales en una situación descrita por una gráfica, una tabla, un enunciado o su expresión analítica, así como el tipo de modelo funcional que representa, y obtener información relevante sobre el comportamiento del fenómeno estudiado.</li> <li>- Utilizar instrumentos, fórmulas y técnicas apropiadas para obtener medidas directas e indirectas en situaciones reales y producir razonamientos sobre relaciones y figuras geométricas en dos y tres dimensiones. Calcular lados de triángulos aplicando el teorema de Thales o de Pitágoras.</li> <li>- Interpretar la información estadística de tablas y gráficas y manejar los parámetros estadísticos más usuales correspondientes a distribuciones discretas y continuas, y valorar cualitativamente la representatividad de las muestras utilizadas.</li> <li>- Asignar probabilidades a experimentos aleatorios sencillos o situaciones y problemas de la vida cotidiana utilizando distintos métodos de cálculo.</li> </ul>	<p>braicas. Extracción del factor común.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Distinción entre identidades y ecuaciones. Resolución de ecuaciones de primer grado con una incógnita. Problemas asociados.</li> </ul> <p>- <b>Geometría</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Estimación y cálculo de perímetros de figuras. Estimación y cálculo de áreas mediante fórmulas, triangulación y cuadriculación.</li> <li>· Movimientos en el plano. Reconocimiento en la naturaleza, en el arte y en otras construcciones humanas. Identificación de las transformaciones isométricas en la artesanía y la decoración tradicional canaria.</li> </ul> <p>- <b>Funciones y gráficas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Utilización de coordenadas cartesianas. Representación de puntos en un sistema de ejes coordenados. Identificación de puntos a partir de sus coordenadas. Gráficas cartesianas: ejes, origen, unidades, graduación. Representación gráfica de las funciones constante, lineal y afín.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Segundo curso</b></p> <p>- <b>Números</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Resolución de problemas utilizando toda clase de números, eligiendo la notación, precisión y método de cálculo más adecuado en cada caso.</li> <li>· Aplicación de la proporcionalidad directa e inversa a la resolución de problemas de la vida cotidiana. Aumentos y disminuciones porcentuales. Porcentajes sucesivos. Interés simple y compuesto.</li> <li>· Utilización de estrategias personales para el cálculo mental, para el cálculo aproximado y con calculadoras. Uso de la calculadora para realizar y verificar operaciones, para reflexionar sobre conceptos y para descubrir propiedades.</li> </ul> <p>- <b>Álgebra</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Resolución de problemas cotidianos y de otras materias de conocimiento, utilizando ecuaciones de primer grado, de segundo grado y sistemas de ecuaciones lineales con dos incógnitas.</li> <li>· Resolución de otros tipos de ecuaciones mediante ensayo y error o a partir de métodos gráficos con ayuda de los medios tecnológicos.</li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	<p style="text-align: center;"><b>TECNOLOGÍAS</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Segundo curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar y montar diseños sencillos de circuitos básicos empleando la simbología adecuada. Describir los elementos que componen las distintas instalaciones de una vivienda y las normas que regulan su diseño y utilización. Valorar las condiciones que contribuyen al ahorro energético, habitabilidad y estética de la vivienda.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Geometría</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aplicación de la semejanza de triángulos. Utilización del teorema de Thales y del teorema de Pitágoras para la obtención indirecta de medidas.</li> <li>· Utilización de los conocimientos geométricos en la resolución de problemas científicos: medida y cálculo de longitudes, áreas, volúmenes, etc.</li> </ul> </li> <li>- <b>Funciones y gráficas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Interpretación de un fenómeno descrito por un enunciado, una tabla, una gráfica o su expresión analítica.</li> <li>· Caracterización de la función cuadrática por su expresión algebraica y por su gráfica.</li> </ul> </li> <li>- <b>Estadística y probabilidad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Valoración de la necesidad, conveniencia y representatividad de una muestra. Utilización de técnicas de encuesta, muestreo y recuento para la recogida de datos en situaciones reales.</li> <li>· Agrupación de datos en intervalos. Histogramas y polígonos de frecuencias.</li> <li>· Uso de parámetros de centralización: media, moda, cuartiles y mediana. Significado, cálculo y aplicaciones.</li> <li>· Análisis de experimento aleatorio. Sucesos equiprobables y no equiprobables. Utilización de números aleatorios dados por tablas o generados con calculadoras u ordenadores para la realización de simulaciones.</li> <li>· Asignación de probabilidades a sucesos de forma experimental, por simulación y geoméricamente.</li> <li>· Probabilidad en sucesos equiprobables. Distribución uniforme. Regla de Laplace.</li> <li>· Asignación de probabilidades a experimentos compuestos. Utilización de diversos procedimientos (recuento, modelos geométricos, diagramas de árbol, tablas de contingencia u otros métodos).</li> </ul> </li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>TECNOLOGÍAS</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Segundo curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Propiedades eléctricas de la materia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Explicación de los fenómenos eléctricos en la naturaleza.</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	<p style="text-align: center;"><b>CIENCIAS DE LA NATURALEZA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>BIOLOGÍA Y GEOLOGÍA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Primer curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocer la importancia de la biodiversidad en Canarias y su influencia en la gran variedad de ecosistemas, valorando la necesidad de su protección y conservación.</li> <li>- Reconocer la influencia de aspectos físicos, psicológicos y sociales en la salud de las personas; valorar la importancia de practicar estilos de vida saludables para prevenir enfermedades y mejorar la calidad de vida; e identificar los estilos de vida y actitudes que repercuten negativamente en la salud.</li> <li>- Explicar a través de esquemas, dibujos o modelos, los procesos fundamentales de la digestión y asimilación de los alimentos y justificar, a partir de ellos, los hábitos alimenticios saludables, independientes de prácticas consumistas inadecuadas.</li> <li>- Describir los aspectos básicos del aparato reproductor y de la reproducción humana (fecundación, embarazo y parto), diferenciando entre sexualidad y reproducción. Conocer los métodos de control de la reproducción y las medidas de prevención de las enfermedades de transmisión sexual.</li> <li>- Argumentar posibles actuaciones para evitar el deterioro del medioambiente y promover una gestión más racional de los recursos naturales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Justificación de la presencia y movimiento de las cargas eléctricas para diferenciar conductores y aislantes.</li> <li>· Análisis de circuitos eléctricos sencillos: funcionamiento, elementos, simbología y diseño. Aplicación de la Ley de Ohm.</li> <li>· Valoración de la producción de energía eléctrica en Canarias.</li> <li>· Análisis del uso de la electricidad en el hogar. Diseño y realización de circuitos característicos. Valoración del consumo y medidas de precaución.</li> <li>· Repercusiones de la electricidad en el desarrollo científico y tecnológico y en las condiciones de vida. Análisis de los efectos de la energía eléctrica.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>CIENCIAS DE LA NATURALEZA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>BIOLOGÍA Y GEOLOGÍA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Primer curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Los seres vivos y el medio físico</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación de los diferentes niveles de organización utilizando láminas, imágenes digitales, animaciones, microscopio óptico, vídeos, etc.</li> <li>· Clasificación de los diferentes grupos de seres vivos utilizando claves sencillas y la lupa binocular.</li> <li>· Realización de exposiciones verbales y escritas sobre trabajos relacionados con la biodiversidad canaria.</li> <li>· Realización de indagaciones sencillas sobre algún ecosistema del entorno, analizando los factores físicos y los seres vivos de este, así como las interacciones entre ellos.</li> <li>· Los Espacios Naturales Protegidos de Canarias.</li> </ul> </li> <li>- <b>Las personas y la salud</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Distinción entre salud y enfermedad. Los factores determinantes de la salud. Tipos de enfermedades.</li> <li>· Reconocimiento de los principales agentes causantes de las enfermedades infecciosas. Valoración de la importancia del sistema inmunitario y las vacunas.</li> <li>· Valoración de la higiene y prevención de las enfermedades.</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
		<ul style="list-style-type: none"> <li>· Diferenciación entre hábitos positivos y negativos para la salud de las personas en el comportamiento individual y social.</li> <li>· Realización de debates sobre los factores con influencia en la salud mental de la sociedad actual: el tabaco, el alcohol y otras drogas.</li> <li>· Identificación, utilizando láminas, imágenes digitales, vídeos o maquetas, de los diferentes aparatos implicados en la nutrición: digestivo, respiratorio, circulatorio y excretor.</li> <li>· Elaboración de tablas con las enfermedades más frecuentes de los aparatos relacionados con la nutrición, indicando sus síntomas y su prevención.</li> <li>· Realización de ejercicios de análisis de dietas, con identificación de las saludables y equilibradas.</li> <li>· Realización de trabajos bibliográficos sobre la prevención de las enfermedades provocadas por la malnutrición.</li> <li>· Diferenciación entre sexualidad y reproducción.</li> <li>· Identificación, utilizando láminas, imágenes digitales, vídeos o maquetas, de los aparatos reproductores masculino y femenino.</li> <li>· Realización de murales con imágenes de la fecundación, el embarazo y el parto.</li> <li>· Realización de trabajos bibliográficos sobre la necesidad de prevenir las enfermedades de transmisión sexual utilizando medidas adecuadas y métodos saludables de higiene sexual. Análisis de los métodos anticonceptivos.</li> </ul> <p><b>- Las personas y el medioambiente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Reconocimiento y valoración de los recursos naturales. Sus tipos. Consecuencias ambientales del consumo humano de energía.</li> <li>· Valoración de la utilización y agotamiento de los combustibles fósiles. El peligro del cambio climático.</li> <li>· Importancia del uso y gestión sostenible del agua. La potabilización y los sistemas de depuración. Obtención del agua en Canarias.</li> <li>· Análisis y valoración de los residuos y de su gestión. Valoración del impacto de la actividad humana en los ecosistemas. Predisposición a la generación responsable de residuos y basura y a su correcta distribución, recogida, reciclaje y eliminación de residuos y basuras.</li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	<p style="text-align: center;"><b>FÍSICA Y QUÍMICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Segundo curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir las propiedades de la materia en sus distintos estados de agregación y utilizar el modelo cinético para interpretarlas. Conocer los procedimientos experimentales para determinar si un sistema material es una sustancia simple o compuesta, o bien una mezcla, y utilizar diferentes métodos de separación.</li> <li>- Distinguir entre átomos y moléculas; indicar las características de las partículas componentes de los átomos; diferenciar los elementos por su número de partículas. Comprender el significado de sustancia química e interpretar las reacciones químicas y su importancia en la vida cotidiana.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>EDUCACIÓN FÍSICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Primer curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocer las principales aportaciones de la actividad física a la mejora de la salud individual y colectiva.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>FÍSICA Y QUÍMICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Segundo curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>La materia y su organización</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sistemas materiales</li> <li>· Reconocimiento de elementos y compuestos más abundantes en el medio físico.</li> <li>· Distinción de mezclas y sustancias puras.</li> <li>· Utilización de los métodos de separación de los componentes de una mezcla.</li> <li>· Conocimiento de los elementos y compuestos más abundantes en el ser humano.</li> <li>· Clasificación de las propiedades de los materiales y obtención de las propiedades de: la madera, los metales, los materiales plásticos y cerámicos.</li> </ul> </li> <li>- <b>Estructura atómica de la materia y reacciones químicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Descripción de la estructura del átomo: partículas constituyentes.</li> <li>· Diferenciación de los elementos químicos por su número atómico y número másico.</li> <li>· Conocimiento de las uniones entre átomos: moléculas y cristales.</li> <li>· Masas atómicas y moleculares.</li> <li>· Introducción a la formulación y nomenclatura inorgánica, según las normas de la IUPAC, de sustancias binarias.</li> <li>· Análisis de reacciones químicas de interés en la vida diaria.</li> <li>· Valoración de la utilización de los combustibles fósiles y su influencia el calentamiento global de la Tierra.</li> </ul> </li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>EDUCACIÓN FÍSICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Primer curso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Contenidos relacionados con la salud y el medio natural</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Adopción de una actitud postural saludable en las actividades realizadas y reconocimiento de ejercicios contraindicados.</li> <li>· Relación entre alimentación equilibrada, salud y práctica de actividad física.</li> <li>· Identificación de los efectos que la práctica de la</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
		<p>actividad física produce en los diferentes sistemas orgánico-funcionales y sobre el estado de salud.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Relación entre la actividad física, la salud y el medio natural.</li></ul>

## 4. ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

El planteamiento metodológico presente en la Educación Secundaria Obligatoria ha de ser tenido en cuenta en los PCE, si bien, atendiendo a las características propias de estos programas, es necesario realizar un mayor esfuerzo en las estrategias didácticas integradoras que aborden el conjunto de las competencias básicas y profesionales.

Para garantizar el logro de los objetivos previstos en cada Ámbito es importante utilizar un planteamiento globalizador, haciendo uso del aula taller como un recurso motivador para el alumnado y como aglutinador de las actividades. Sería conveniente que las unidades didácticas programadas tuvieran como referencia contextos reales y próximos al alumnado y estuvieran vinculadas a la familia profesional y al perfil correspondiente.

Los equipos docentes deben actuar de manera coordinada, permitiendo un planteamiento metodológico alejado del academicismo conceptual, que responda a la amplia diversidad y a las necesidades del alumnado.

Como principios en torno a los cuales vertebrar la programación y actuación docentes, se citan los siguientes:

- La actividad como núcleo del proceso educativo.
- El grupo como instrumento educativo: dedicación de buena parte del esfuerzo a configurar una identidad personal y grupal positiva, que permita la participación activa e integrada en las actividades propuestas.
- La tutoría como eje vertebrador, orientada a propiciar un ambiente de cordialidad y confianza, un espacio para el análisis y la reflexión interpersonal y un marco educativo para la participación y el diálogo, mediante acciones personalizadas que desarrollen la autoestima, la motivación, la integración, la implicación social y el autocontrol.
- La orientación hacia la vida activa, afrontando la relación con el mundo de la empresa de forma que se garantice la integración en el mundo laboral, para lo que es necesario poner al alumnado en circunstancias concretas que le permitan adaptarse progresivamente a él.

Las medidas de atención a la diversidad en estos programas deben responder a las necesidades educativas concretas del alumnado y a la consecución de las competencias básicas, las competencias profesionales y los objetivos de la ESO.

La variedad del alumnado y de ambientes socioculturales requiere la elaboración de materiales curriculares específicos para cada caso. Se debe tener en cuenta esta circunstancia de diversidad y brindar múltiples posibilidades de trabajo capaces de atender a colectivos de diferente índole.

Los centros docentes desarrollarán y completarán el currículo y las medidas de atención a la diversidad, adaptándolas a las características del alumnado, a su realidad educativa y al entorno sociolaboral, teniendo en cuenta los diferentes ritmos de aprendizaje, favoreciendo la capacidad de aprender por sí mismo y propiciando el trabajo en equipo. Asimismo se integrarán en la programación de los PCE los aspectos científico-tecnológicos, socioculturales y organizativos del proceso formativo con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos de la actividad profesional correspondiente.

Otros principios generales que deben guiar la intervención educativa del profesorado en el desarrollo del PCE son los siguientes:

- Tener en cuenta el nivel de desarrollo del alumnado, sus conocimientos e intereses previos: Los alumnos y alumnas poseen un conocimiento y una experiencia acerca del mundo que los rodea, y sobre esas bases construyen sus razonamientos y sus futuros aprendizajes. Por ello, es importante que esos conocimientos y experiencias se conviertan en el punto de partida de cualquier propuesta educativa. Hay que procurar «enlazar», «tender puentes», establecer relaciones entre los nuevos contenidos y su nivel cognitivo.
- Las propuestas de trabajo y las actividades deben constituir pequeños retos y desafíos para el alumnado:

Es importante plantear al alumnado cuestiones que lo hagan pensar, reflexionar o investigar, y no actividades cerradas, cuya respuesta sea un sí o un no. Las cuestiones deben reflejar la complejidad del mundo que nos rodea y no ser simples, lo que no significa que supongan tareas tan difíciles que lleguen a ser inabarcables para el alumnado.

- Utilizar el propio entorno como fuente de investigación y experimentación:  
Es importante que se ofrezcan al alumnado situaciones que le permitan actuar, participar en el entorno, contribuyendo a su mejora y conservación. Trabajar desde la observación de fenómenos físicos que ocurren a su alrededor, tener curiosidad por el funcionamiento de aparatos de uso cotidiano, etc., convierten al entorno en una fuente de recursos para el aprendizaje.

- Favorecer la interacción del alumnado:  
El trabajo en grupo permite establecer mejores relaciones entre el alumnado, aprender más, sentirse más motivado y aumentar la propia autoestima, en la medida en que todos se responsabilizan de la tarea que han de realizar. En este sentido, el uso de recursos como Internet se entiende como un trabajo compartido, basado en un proyecto común.

El trabajo en equipo resulta productivo si se organizan las tareas con un referente común que permita aportar elementos para el análisis y la discusión, y sólo es formativo si se apoya en el esfuerzo individual de sus integrantes y si éstos obtienen una visión de conjunto del tema estudiado. Debe evitarse un trabajo de equipo que fragmenta y aísla las tareas, que no permite valorar el esfuerzo personal y que no integra de manera coherente el esfuerzo común.

- Favorecer el uso de las TIC como un medio, no como un fin en sí mismo:  
Las tecnologías de la información y la comunicación son una herramienta de búsqueda y consulta de información, de intercambio de opiniones e ideas, de selección e interpretación crítica de información relevante.

La metodología que programe y aplique el profesorado en el marco del proyecto educativo y de la programación de su actividad docente estará orientada a promover en los alumnos y las alumnas:

- Su participación en los procesos de enseñanza y aprendizaje, de forma que mediante una metodología activa desarrolle la capacidad de autonomía e iniciativa personal, de creciente importancia en el mundo profesional. Sería interesante que el profesorado ayudase a los alumnos y alumnas a descubrir su capacidad potencial en relación con las ocupaciones del perfil profesional correspondiente, reforzando y motivando la adquisición de nuevos hábitos de trabajo.
- El desarrollo de la capacidad para trabajar en equipo, por medio de actividades de aprendizaje realizadas en grupo, de forma que cuando en el ámbito profesional se integren en equipos de trabajo puedan mantener relaciones fluidas con sus miembros, colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de las demás personas, participando en la organización y desarrollo de tareas colectivas y en la superación de las dificultades con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros y compañeras, y respetando las normas y métodos establecidos.

### **Orientaciones para la organización de los contenidos**

La adquisición de las competencias básicas y profesionales del PCE requiere del desarrollo, de forma coordinada e integrada, de las competencias personales, sociales y profesionales, para lo cual es requisito indispensable el trabajo en equipo, que propicie el trabajo interdisciplinar y el desarrollo de una visión amplia y globalizadora.

Resulta importante tener como referente el perfil del alumnado al que se dirigen estas enseñanzas: primordialmente, estudiantes que tienen un cierto rechazo a la escuela en su concepción tradicional. Por ello, se requiere una verdadera adaptación de los contenidos, de los ritmos y de la organización escolar, aplicando principios de singularidad y flexibilidad que den respuesta personalizada a las necesidades del alumnado que accede a estas enseñanzas.

Teniendo en cuenta la finalidad de estas enseñanzas así como sus destinatarios, los procesos de aprendizaje deben hacer referencia a procedimientos y actitudes y en menor medida a conceptos.

La organización de la acción formativa en módulos permite el avance progresivo en los distintos aspectos del proceso de aprendizaje, garantizando que el grupo y cada miembro de éste sea consciente, en todo momento, del punto en el que se encuentra, lo que se espera de él o de ella y el camino que falta por recorrer.

La enseñanza organizada en ámbitos no debe ser entendida como la suma de materias yuxtapuestas, con un tratamiento independiente de sus contenidos y actividades, sino como un espacio de aprendizaje que sea resultado de la adecuación de contenidos de las materias que lo nutren, del tratamiento integrado de estos y de la subsiguiente organización de actividades o tareas que favorezcan la adquisición de los resultados de aprendizaje/objetivos previstos.

Esta organización global de los contenidos, actividades y tareas, reflejada en el proyecto educativo y por tanto en la programación de aula, debe garantizar una atención equilibrada a todos los contenidos, evitando descompensaciones entre materias, y por tanto asegurar el logro de los objetivos del ámbito y su contribución a la adquisición de las competencias personales, sociales y profesionales.

Para ello es importante garantizar la adquisición de actitudes y valores acordes con una sociedad plural y multicultural, la valoración de la tolerancia y de la libertad, la participación responsable y solidaria en las actividades del grupo, el respeto a las creencias propias y ajenas, y el valor del esfuerzo personal y de la preparación práctica previa al inicio de la vida laboral.

En relación con la forma de organizar el aprendizaje de los contenidos que se programen, el profesorado deberá tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- La estructuración de los contenidos en bloques no debe considerarse inflexible, ni en modo alguno interpretarse como una secuencia de unidades didácticas o de trabajo.
- Los contenidos y su secuencia deben ser programados y trabajados a partir del perfil profesional, los resultados de aprendizaje/objetivos y los criterios de evaluación de cada módulo y, en última instancia, de las capacidades identificadas por los propios centros docentes como necesarias para adaptarse a los requerimientos de su entorno.

### **Orientaciones para la organización de las actividades**

La planificación de actividades y tareas se podría hacer partiendo de centros de interés que actúen como hilo conductor de las distintas temáticas que se van abordando. El uso de fichas de trabajo preparadas al efecto (fichas de recogida de información u observación, guiones, cuestionarios...) puede ser útil para consolidar en el alumnado hábitos de trabajo riguroso y sistemático.

De igual modo, sería conveniente planificar las actividades contando con las experiencias previas del alumnado, o de su círculo de relaciones, vinculadas al entorno sociolaboral y permitiendo el entrenamiento en el trabajo autónomo y en pequeños grupos. También tendrán un lugar destacado las actividades de descubrimiento o de investigación sencillas que permitan hacer uso de distintas fuentes de información presentadas en diferentes soportes.

Las actividades de simulación deben recrear situaciones (búsqueda de empleo, toma de decisiones, superación de conflictos, condiciones de trabajo, etc.) que sitúen al alumnado en contextos sociales y laborales cercanos a la realidad, e irán aumentando progresivamente el grado de dificultad.

Una planificación eficaz de las actividades constituye un aspecto fundamental. Su elección estará de acuerdo con:

- Las capacidades que debe desarrollar el alumnado y los contenidos relacionados con éstas.
- Las capacidades vinculadas al PCE que hayan podido ser adquiridas en aprendizajes o través de experiencias profesionales previas.

- Los recursos con los que cuenta el centro y las entidades colaboradoras del entorno, y el tiempo disponible.

Las actividades de enseñanza, aprendizaje y evaluación podrían clasificarse en tres grandes grupos, según el momento de utilización, los recursos requeridos y su finalidad:

- Actividades iniciales, que podrían ser de evaluación, introducción, descubrimiento, orientación o adquisición de habilidades y destrezas básicas, y pretenden detectar los conocimientos previos del alumnado, situarlo en el campo de estudio, despertar su interés, motivarlo.
- Actividades destinadas a desarrollar habilidades, destrezas y actitudes más complejas, mediante trabajos personales y grupales, y ejercicios de observación, reflexión, análisis, valoración, expresión.
- Actividades de aplicación, globalización, síntesis y conclusión, destinadas a aplicar los conocimientos adquiridos a situaciones concretas, medir, evaluar o situar lo aprendido en una estructura más amplia, y adquirir capacidades que sean transferibles a otros contextos, lo más próximos posible a situaciones reales.

Para promover la adquisición de una visión global y coordinada de los procesos a los que está vinculada la competencia general del PCE resulta indispensable la necesaria programación de actividades de carácter interdisciplinar.

### **Orientaciones para la evaluación**

La evaluación pretende valorar si el alumnado ha desarrollado y adquirido las capacidades correspondientes a cada módulo, y no se debe entender como un ejercicio final que pretenda medir solo sus conocimientos.

La evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado del PCE ha de ser continua en cada uno de los módulos del programa. No obstante, el equipo docente actuará coordinadamente en la toma de decisiones relativas al proceso de evaluación. Cuando el progreso de un alumno o alumna en una materia no sea el adecuado, se establecerán medidas de refuerzo educativo.

La evaluación del alumnado que curse un PCE tendrá como referencia:

- Las competencias básicas y los objetivos de la ESO.
- La competencia general y las competencias personales, sociales y profesionales del PCE.

Los criterios de evaluación de los módulos son el referente fundamental para valorar, tanto el grado de adquisición de las competencias básicas, como el de consecución de los resultados de aprendizaje u objetivos y de la competencia profesional.

El profesorado ha de evaluar, además de los aprendizajes del alumnado, los procesos de enseñanza y la propia práctica docente en relación con el logro de los objetivos. También se ha de evaluar la eficacia de las programaciones, en relación con las características del centro y de su entorno socio-productivo, y con las necesidades formativas del alumnado.

### **Tutoría y orientación**

La tutoría, en el contexto de los PCE, tiene un papel clave de seguimiento del alumno y de la alumna durante todo su proceso educativo, y es un importante recurso encaminado a orientar y garantizar la educación integral que, de modo especial, este alumnado requiere.

El programa tutorial debe incluir los siguientes aspectos:

- La autoestima: el perfil del alumnado de los PCE hace necesario que se refuerce la confianza en sus propias competencias, capacidades y recursos, para lo que será necesario plantear objetivos realistas de aprendizaje. Recuperar o reforzar la autoestima del alumnado debe ser el primer objetivo a considerar en un programa de acción tutorial.

- Las relaciones interpersonales, tanto en su dimensión conductual como en su dimensión emocional: habilidades sociales.
- La relación con la familia o tutores legales, que debe obedecer a una programación definida que permita favorecer la acción conjunta, con el equipo docente, en la valoración del esfuerzo y progreso, así como en el estímulo positivo del alumnado.
- La orientación y apoyo al proceso de aprendizaje: actitudes, hábitos de trabajo y habilidades centrándose, como complemento y en coordinación con el profesor de cada módulo, en trabajar distintas formas de afrontar las tareas, estrategias para enfrentarse a las dificultades, etc.
- La orientación laboral que garantice que el alumnado conozca el perfil profesional en el que se está formando: características, posibilidades de inserción laboral, aspectos legales relacionados, etc.

El tutor debe ser el elemento de referencia para el alumnado, el resto del equipo docente, las familias y otros agentes educativos del entorno, asumiendo un papel dinamizador, y garantizando que el alumnado disponga de estrategias metodológicas y organizativas flexibles que permitan recuperar o aumentar su potencial personal y profesional.