



Programa de formació i inserció

HT01-ADC

Auxiliar de cuina

CURS 25-26

MFG4. Incorporació al món professional

50h

(Durada + HDLL o Estada Empresa)

RA1. Realitza un procés d'autoconeixement que li permeti orientar-se a àmbits professionals motivadors on pugui desenvolupar totes les seves capacitats.

Set 1 Set 7

RA2. Determina el propi itinerari formatiu i professional relacionant les competències professionals amb l'objectiu professional Set 8 Set 14

RA3. Coneix el funcionament del mercat de treball en el sistema actual i incorpora elements de reflexió crítica. Set 15 Set 19

RA4. Identifica el paper de les empreses com a unitats de producció i d'oferta d'ocupació en el territori.

Set 20 Set 23

RA5. Identifica el marc normatiu general on s'inscriuen les relacions laborals.

Set 24 Set 27

RA6. Coneix les competències personals i professionals necessàries a la feina i identifica tècniques i recursos de recerca de feina. Set 28 Set 33

RA7. Identifica les característiques i components del salari i de les nòmines. Set 34 Set 36

Professor/a	Erica Roca Fabra	Professor/a responsable	Erica Roca Fabra
Estratègies metodològiques	ORGANITZACIÓ DEL MÒDUL		
	5.1. Estratègies metodològiques		
	1. La metodologia utilitzada en el desenvolupament de les sessions està basada en la metodologia Aprenentatge Basat en Problemes (ABP) on les exposicions orals es combinaran amb resolució de casos a l'aula, debats, vídeos, treball en equip, recerca a internet per aconseguir aprenentatges significatius que permetin l'alumne assolir els resultats d'aprenentatge.		
	2. La part teòrica i pràctica estan estretament relacionades i es complementen per oferir un aprenentatge integral. En intercalar les dues parts treballant blocs de continguts, els estudiants poden comprendre els conceptes teòrics i aplicar-los en situacions reals. Aquest enfocament ajuda a consolidar el coneixement i desenvolupar habilitats pràctiques. A més, fomentar l'intercanvi d'opinions i l'esperit crític mitjançant debats i discussions guiades enriqueix l'aprenentatge i desenvolupa habilitats de pensament crític i comunicació efectiva.		
	3. A l'inici de cada classe es farà un recordatori del treball realitzat en la sessió anterior. Les classes tindran una exposició teòrica sobre el contingut concret, a vegades amb un previ brainstorming per veure el grau de coneixement del tema per part dels alumnes. I a continuació, realització d'una activitat per posar en pràctica el que s'ha explicat i veure el grau d'assoliment.		
Estratègies metodològiques	4. També, dintre de la disponibilitat de les aules, es dura a terme la realització d'activitats individualment a l'aula d'informàtica, recolzades amb Power Point, vídeos i/o canó de projecció, procurant fomentar el treball en equip en algunes de les activitats formant grups de dues o tres persones.		
	5.3. Plataforma virtual		
	En el marc del mòdul d'Incorporació al món professional per al curs 2025-2026 s'ha decidit utilitzar el Google Drive com a plataforma virtual principal per treballar col·laborativament aquesta decisió es basa en la realitat de l'alumnat del Programa de Formació i Inserció (PFI) que majoritàriament no disposa d'ordinadors personals.		

HT01-ADC-B - Auxiliar de cuina (JOMIS)

	Tot el material didàctic necessari per al desenvolupament del mòdul estarà disponible al Drive i permetrà als alumnes descarregar fàcilment els recursos educatius des de qualsevol lloc i en qualsevol moment entre els materials que es compartiran s'inclouen documents teòrics exercicis pràctics vídeos educatius i altres recursos multimèdia l'ús del Drive facilita l'accés instantani i organitzat a tota la informació necessària assegurant que els alumnes puguin seguir les activitats i les lliçons de manera eficient i sense barreres tecnològiques significatives. A més de la utilització del Drive es potenciarà l'ús de xarxes socials com YouTube i Instagram per compartir experiències i treballs col·laboratius aquestes plataformes permeten una interacció dinàmica i visual entre els alumnes fomentant la creativitat i la participació activa es promouran activitats on els alumnes puguin publicar vídeos explicatius o demostratius dels seus projectes compartir fotografies i documents de les seves activitats i interactuar i col·laborar amb els seus companys de classe. L'objectiu és crear un entorn d'aprenentatge integrador i accessible que aprofiti les eines digitals que els alumnes ja utilitzen diàriament per tal de facilitar la seva participació i millorar la seva experiència educativa en resum la integració de Google Drive com a plataforma de treball i les xarxes socials com a canals de comunicació i col·laboració respon a la necessitat d'adaptar les eines didàctiques a la realitat tecnològica de l'alumnat assegurant així un procés d'ensenyament-aprenentatge més efectiu i accessible per a tothom.
Criteris d'avaluació	AVALUACIÓ DEL MÒDUL Per el mòdul cal superar cada RA per separat amb una nota mínima de 5. La qualificació del mòdul professional s'obté segons la següent ponderació: $Q=RA1 \cdot 0,20+RA2 \cdot 0,20+RA3 \cdot 0,14+RA4 \cdot 0,10+RA5 \cdot 0,10+RA6 \cdot 0,16+RA7 \cdot 0,10$ La qualificació dels RA s'obté segons la següent taula ponderant Proves escrites, exercicis pràctics i graella d'observació: PE = Prova escrita DA = Dossier d'aprenentatge GO = Graella d'observació L'avaluació del mòdul d'Entorn social i Professional es realitzarà seguint el model d'avaluació contínua, la qual cosa permet un seguiment constant del progrés de l'alumnat i facilita una retroalimentació immediata. Per tal d'assegurar una avaluació justa i completa, es farà ús de tres instruments d'avaluació principals: 1. Prova escrita (PE) - 50% La prova escrita s'utilitzarà per avaluar els coneixements teòrics adquirits pels estudiants al llarg del mòdul. Aquesta prova inclourà preguntes de tipus test, preguntes de resposta breu i exercicis pràctics que permetran valorar la comprensió dels conceptes clau i la capacitat d'aplicar-los en situacions concretes. 2. Dossier d'aprenentatge (DA) - 20% El dossier serà un recull de treballs realitzats pels alumnes durant el curs, incloent-hi exercicis, activitats pràctiques, investigacions i reflexions. Aquest dossier permetrà avaluar la constància, la qualitat del treball individual i la capacitat de síntesi i organització de la informació. 3. Graella d'observació (GO) - 30% La graella d'observació s'utilitzarà per avaluar les competències pràctiques i actitudinals dels alumnes durant les activitats a l'aula. Aquesta eina permetrà als docents observar i valorar aspectes com la participació, la col·laboració amb els companys, l'actitud davant les tasques, la puntualitat i el compromís amb el treball.

HT01-ADC-B - Auxiliar de cuina (JOMIS)

	Aquest sistema d'avaluació continuada i diversificada permet una visió global del procés d'aprenentatge dels estudiants, valorant tant els coneixements teòrics com les habilitats pràctiques i les actituds personals. Així, s'assegura una avaluació més justa i equitativa, que reconeix l'esforç i la dedicació de l'alumnat al llarg de tot el curs.
Criteris d'avaluació segona convocatòria	No s'aplica al PFI
Criteris de semipresencialitat	En aquest Mòdul no hi ha la possibilitat de matrícula semipresencial.
Recursos	5.2. Espais, equipaments, recursos, EPI i materials a. Les sessions teòriques del Mòdul de formació general es realitzaran a les aules de l'institut. b. El material didàctic de treball per a l'alumne es penja al Drive i es lliura en fotocòpies. c. Algunes de les sessions teòriques i exercicis pràctics del mòdul de formació general es realitzaran a l'aula d'informàtica (TAC). d. Els recursos estan constituïts per diversos materials i equips que ajudaran al professor a presentar i desenvolupar els continguts i als alumnes a adquirir els coneixements i competències necessàries. e. Els recursos didàctics estan elaborats en concordança amb la Programació Didàctica, amb les característiques de l'alumnat (NEE) i amb els mitjans disponibles al centre. f. Com a part de la programació del mòdul, es preveu que l'alumnat elabori un Informe Personal d'Orientació Professional (IPOP). Aquest recurs permet identificar un itinerari formatiu o professional a seguir, adaptat a les característiques, interessos i competències de cada alumne. L'IPOP es treballa de manera guiada amb el suport del tutor o tutora i del professorat del grup-classe, i forma part dels materials didàctics del mòdul, garantint que cada alumne pugui planificar el seu desenvolupament professional i acadèmic. L'informe ha de contenir com a mínim: • Currículum per competències amb les seves singularitats i un pla de comunicació. • Àmbit d'especialització professional i ocupació o grup d'ocupacions relacionades amb el perfil professional del títol. • Pla de formació o itinerari formatiu per assolir l'especialització triada. El format de l'IPOP pot variar segons les necessitats i recursos disponibles: portfoli en paper, site/pàgina web o presentació.
Incompatibilitat curricular	No consta en PFI
Informació addicional	Res afegir

MFG1. Estratègies i eines de Comunicació

110h
(Durada + HDLL o Estada Empresa)

RA1. Utilitza estratègies comunicatives per interpretar i comunicar informació oral en llengua catalana i castellana, aplicant els principis de l'escolta activa, estratègies senzilles de composició i les normes lingüístiques bàsiques

RA2. Utilitza estratègies comunicatives per interpretar i comunicar informació escrita en llengua catalana i castellana, aplicant de manera estructurada i progressiva estratègies de lectura comprensiva i de composició escrita seguint normes lingüístiques bàsiques. Set 1- Set 36

RA3. Utilitza estratègies comunicatives per interpretar i comunicar informació bàsica oral i escrita en llengua anglesa, amb especial atenció al termes més emprats en el seu perfil professional. Set 1 Set 36

RA4. Accedeix a informació i dades, cercant des de repositoris o fonts digitals, Internet o intranet, utilitza eines d'accés i cerca, emmagatzema la informació per al seu ús posterior, i compleix la normativa de protecció de dades i propietat intel·lectual. Set 1- Set 36

RA5. Crea continguts digitals a partir de components elementals, utilitza eines d'edició i publicació, i compleix la normativa de protecció de dades i propietat intel·lectual. Set 1- Set 36

RA6. Utilitza eines col·laboratives, de comunicacions i xarxes socials per al treball en grup i la difusió de continguts, configura els permisos i els rols d'accés, i compleix normativa de protecció de dades i propietat intel·lectual i industrial. Set 1- set 36

Professor/a	Erica Roca Fabra	Professor/a responsable	Erica Roca Fabra
-------------	------------------	-------------------------	------------------

Estratègies metodològiques	5.1. Estratègies metodològiques
	1.La metodologia utilitzada en el desenvolupament de les sessions està basada en la metodologia Aprenentatge Basat en Problemes (ABP) on les exposicions orals es combinaran amb resolució de casos a l'aula, debats, vídeos, treball en equip, recerca a internet per aconseguir aprenentatges significatius que permetin l'alumne assolir els resultats d'aprenentatge. 2.La part teòrica i pràctica estan estretament relacionades i es complementen per oferir un aprenentatge integral. En intercalar les dues parts treballant blocs de continguts, els estudiants poden comprendre els conceptes teòrics i aplicar-los en situacions reals. Aquest enfocament ajuda a consolidar el coneixement i desenvolupar habilitats pràctiques. A més, fomentar l'intercanvi d'opinions i l'esperit crític mitjançant debats i discussions guiades enriqueix l'aprenentatge i desenvolupa habilitats de pensament crític i comunicació efectiva. 3.A l'inici de cada classe es farà un recordatori del treball realitzat en la sessió anterior. Les classes tindran una exposició teòrica sobre el contingut concret, a vegades amb un previ brainstorming per veure el grau de coneixement del tema per part dels alumnes. I a continuació, realització d'una activitat per posar en pràctica el que s'ha explicat i veure el grau d'assoliment. 4.També, dintre de la disponibilitat de les aules, es dura a terme la realització d'activitats individualment a l'aula d'informàtica, recolzades amb Power Point, vídeos i/o canó de projecció, procurant fomentar el treball en equip en algunes de les activitats formant grups de dues o tres persones. 5.3 Plataforma virtual En el marc del mòdul d'Estratègies i Eines de Comunicació per al curs 2025-2026 s'ha decidit utilitzar el Google Drive com a plataforma virtual principal per treballar col·laborativament aquesta decisió es basa en la realitat de l'alumnat del Programa de Formació i Inserció (PFI) que majoritàriament no disposa d'ordinadors personals.

HT01-ADC-B - Auxiliar de cuina (JOMIS)

	Tot el material didàctic necessari per al desenvolupament del mòdul estarà disponible al Drive i permetrà als alumnes descarregar fàcilment els recursos educatius des de qualsevol lloc i en qualsevol moment entre els materials que es compartiran s'inclouen documents teòrics exercicis pràctics vídeos educatius i altres recursos multimèdia l'ús del Drive facilita l'accés instantani i organitzat a tota la informació necessària assegurant que els alumnes puguin seguir les activitats i les lliçons de manera eficient i sense barreres tecnològiques significatives. A més de la utilització del Drive es potenciarà l'ús de xarxes socials com YouTube i Instagram per compartir experiències i treballs col·laboratius aquestes plataformes permeten una interacció dinàmica i visual entre els alumnes fomentant la creativitat i la participació activa es promouran activitats on els alumnes puguin publicar vídeos explicatius o demostratius dels seus projectes compartir fotografies i documents de les seves activitats i interactuar i col·laborar amb els seus companys de classe. L'objectiu és crear un entorn d'aprenentatge integrador i accessible que aprofiti les eines digitals que els alumnes ja utilitzen diàriament per tal de facilitar la seva participació i millorar la seva experiència educativa en resum la integració de Google Drive com a plataforma de treball i les xarxes socials com a canals de comunicació i col·laboració respon a la necessitat d'adaptar les eines didàctiques a la realitat tecnològica de l'alumnat assegurant així un procés d'ensenyament-aprenentatge més efectiu i accessible per a tothom.
Criteris d'avaluació	Per el mòdul cal superar cada RA per separat amb una nota mínima de 5. La qualificació del mòdul professional s'obté segons la següent ponderació: $QMG=0'28 \cdot RA1+0'27 \cdot RA2+0'9 \cdot RA3+0'18 \cdot RA4+0'9 \cdot RA5+0'9 \cdot RA6$ La qualificació dels RA s'obté segons la següent taula ponderant Proves escrites, exercicis pràctics i graella d'observació: 1.Prova escrita (PE) - 50 % La prova escrita s'utilitzarà per avaluar els coneixements teòrics adquirits pels estudiants al llarg del mòdul. Aquesta prova inclourà preguntes de tipus test, preguntes de resposta breu i exercicis pràctics que permetran valorar la comprensió dels conceptes clau i la capacitat d'aplicar-los en situacions concretes. 2.Dossier d'aprenentatge (DA) - 20% El dossier serà un recull de treballs realitzats pels alumnes durant el curs, incloent-hi exercicis, activitats pràctiques, investigacions i reflexions. Aquest dossier permetrà avaluar la constància, la qualitat del treball individual i la capacitat de síntesi i organització de la informació. 3.Graella d'observació (GO) - 30% La graella d'observació s'utilitzarà per avaluar les competències pràctiques i actitudinals dels alumnes durant les activitats a l'aula. Aquesta eina permetrà als docents observar i valorar aspectes com la participació, la col·laboració amb els companys, l'actitud davant les tasques, la puntualitat i el compromís amb el treball. Aquest sistema d'avaluació continuada i diversificada permet una visió global del procés d'aprenentatge dels estudiants, valorant tant els coneixements teòrics com les habilitats pràctiques i les actituds personals. Així, s'assegura una avaluació més justa i equitativa, que reconeix l'esforç i la dedicació de l'alumnat al llarg de tot el curs.
Criteris d'avaluació segona convocatòria	al PFI no hi ha recuperacions
Criteris de semipresencialitat	En aquest Mòdul no hi ha la possibilitat de matrícula semipresencial.



HT01-ADC-B - Auxiliari de cuina (JOMIS)

Recursos	5.2 Espais, equipaments, recursos, EPI i materials a) Les sessions teòriques del Mòdul de formació general es realitzaran a les aules de l'Institut. b) El material didàctic de treball per a l'alumne es penja al Drive i es lliura en fotocòpies. c) Algunes de les sessions teòriques i exercicis pràctics del mòdul de formació general es realitzaran a l'aula d'informàtica (TAC). d) Els recursos estan constituïts per diversos materials i equips que ajudaran el professor a presentar i desenvolupar els continguts i als alumnes a adquirir els coneixements i competències necessàries. e) Els recursos didàctics estan elaborats en concordança amb la Programació Didàctica, amb les característiques de l'alumnat (NEE) i amb els mitjans disponibles al centre
Incompatibilitat curricular	No consta a PFI
Informació addicional	Res a esmentar

MFG3.Estratègies i eines matemàtiques

110h
(Durada + HDLL o Estada Empresa)

RA1. Resol problemes per als quals és necessari l'ús d'expressions numèriques senzilles, utilitzant la forma de càlcul apropiada (respectant les regles de prioritat i l'ús dels parèntesis).

Set 1 Set 11

RA2. Resol problemes de la vida quotidiana, de les pròpies matemàtiques o d'altres matèries en què calgui plantejar i resoldre equacions de 1r grau.

Set 13 Set 24

RA3. Representa i interpreta punts i gràfiques cartesianes de funcions senzilles, basades en la proporcionalitat directa donades a través de taules, i intercanvia informació entre taules de valors i gràfiques.

Set 24 Set 27

RA4. Utilitza les unitats del sistema internacional i monetàries per estimar i efectuar mesures, directes i indirectes en activitats relacionades amb la vida quotidiana o en la resolució de problemes.

Set 11 Set 13

RA5. Realitza mesures de figures geomètriques utilitzant els instruments, les fórmules i les unitats de mesura adequades.

Set 27 Set 30

RA6. Presenta i interpreta informacions estadístiques tenint en compte l'adequació de les representacions gràfiques i els valors dels paràmetres de centralització.

Set 31 Set 36

Professor/a	Erica roca Fabra	Professor/a responsable	Erica Roca Fabra
Estratègies metodològiques	5.a Estratègies metodològiques Les classes estan marcades per un estil d'aprenentatge constructivista. L'enfoc de Gestalt és molt aplicable en aquest tipus d'alumnat. La situació personal dels alumnes "JOMIS" és molt sensible, ja que no tenen referents adults en qui recalçar-se emocionalment i en molts casos desconeixen la llengua i les costums del país. Per aquest motiu, necessiten molta comprensió i sensibilització per part del docent, per tal de que se sentin a gust i amb la confiança necessària per assolir un aprenentatge holístic que tinguin en compte la forma de relacionar-se amb el professor i la resta de companys i com tractar les instal·lacions i material del centre. A l'inici de curs s'estableixen una sèrie de normes de conducta dins de l'aula, així com durant els exàmens o les pràctiques i es fa signar a l'alumne el compromís de respectar-les per tal de procurar un entorn adient i promoure unes bones pràctiques d'aprenentatge. Més enllà de la problemàtica derivada de la diversitat cultural i social, existeix una gran diversitat en quant a coneixements, tant intragrupal (dins de cada grup), com entre cadascun dels grups. En molts casos, no hi ha cap informació o informe previ sobre el grau d'escolarització dels alumnes que va des de alumnes analfabets o sense estudis previs fins a alumnes que han finalitzat l'ensenyament secundari en el seu país d'origen. Durant les primeres sessions es fa una avaluació inicial per mitjà d'un examen i es fa una recollida d'informació amb formularis per intentar establir el nivell dels alumnes. Tot i això, és imprescindible una gran capacitat d'adaptació i disposar de material docent i estratègies per tal de treure el màxim profit de les classes i arribar a l'alumnat, en alguns casos modificant la llengua vehicular o fent ús de llengües no curriculars per donar instruccions concretes. Una manera d'aprofitar la diversitat a l'aula i motivar a un grup tant divers es mitjançant l'aprenentatge cooperatiu amb treballs grupals i altres activitats que fomentin la comunicació entre els alumnes i les seves capacitats d'organització i treball en equip. En ocasions, es necessari adaptar les		

HT01-ADC-B - Auxiliar de cuina (JOMIS)

	activitats en funció de l'estat d'ànim del grup classe per tal de motivar als alumnes mitjançant jocs, activitats interactives en l'ordinador, activitats fora de l'aula, etc. o resoldre dinàmiques negatives posant en debat algun tema rellevant però que no guarda relació amb els continguts curriculars. En la mesura del possible es plantejaran problemes semblants als que hauran de fer front dins dels casos pràctics de cada especialitat, assolint els coneixements d'una forma transversal. Es procurarà que els alumnes adquireixin totes les eines matemàtiques necessàries per resoldre qualsevol problemàtica plantejada en el dia a dia del ofici en qüestió de forma competent. Les sessions es desenvoluparan amb el grup complet. El material es lliurarà mitjançant fotocòpies, així com enllaços i materials en el drive de la classe. El MFG s'organitza distribuint RA's, segons s'indica a l'apartat anterior, atenent els següents criteris: • El 1r trimestre s'inicia i finalitza la RA1 RA4 • El 2n trimestre s'inicia i finalitza la RA2 i RA3 s'inicia RA5 • El tercer trimestre es finalitza RA5 s'inicia i finalitza la RA6 Al ser una formació dual general, les classes teòriques es concentren abans de començar les pràctiques fins la setmana 30. La distribució d'hores seran 3h x 30setmanes = 90h, les 20h restants estaran incloses al mòdul de recerca que implica la transversalitat de diferents mòduls específics i generals. 5.c Plataforma virtual Al PFI d'Auxiliar de Cuina treballarem amb Google Drive ja que ens servirà com a sistema de gestió de l'aprenentatge del mòdul. Google Drive és una eina de col·laboració i emmagatzematge al núvol que permetrà a l'alumnat crear, compartir i emmagatzemar documents de manera organitzada i accessible des de qualsevol lloc amb connexió a internet
Criteris d'avaluació	8 AVALUACIÓ DEL MÒDUL Per el mòdul cal superar cada RA per separat amb una nota mínima de 5. La qualificació del mòdul professional s'obté segons la següent ponderació: $QMFG: (0.36 \cdot RA1 + 0.36 \cdot RA2 + 0.9 \cdot RA4 + 0.7 \cdot RA4 + 0.6 \cdot RA5 + 0.6 \cdot RA6)$ La qualificació dels RA s'obté segons la següent taula ponderant Proves escrites, exercicis pràctics i graella d'observació: PE = Prova escrita 50% DA= Dossier d'aprenentatge 20% GO= Graella d'observació 30% Prova escrita (Pe): exàmens teòrics i pràctics sobre els continguts de la unitat. Dossier d'aprenentatge (DA): Observació de el dossier treballat en les hores del mòdul amb les seves activitats corresponents. Graella d'observació (GO): Observació sistemàtica dels alumnes i seguiment de la feina realitzada per trimestre de cada alumne.
Criteris d'avaluació	Al PFI no hi han recuperacions



HT01-ADC-B - Auxiliar de cuina (JOMIS)

segona convocatòria	
Criteris de semipresencia- litat	En aquest Mòdul no hi ha la possibilitat de matrícula semipresencial.
Recursos	5.b Espais, equipaments, recursos, EPI i materials Les sessions teòriques del Mòdul de formació general es realitzaran a les aules de l'edifici B a l'aula B-03. El material didàctic de treball per a l'alumne se'ls hi lliurarà en fotocòpies bé com a dossier indivisible o en fulls per separat, a més es penjarà al drive compartit amb els educadors del centre els dossiers d'aprenentatge.
Incompatibilitat curricular	al PFI no es contempla
Informació addicional	res afegir

MFG2. Entorn social i territorial

45h

(Durada + HDLL o Estada Empresa)

RA1. Interpreta l'espai des d'una perspectiva global, a través dels conceptes de paisatge i ecosistema, identificant-ne els elements i les interrelacions existents. Set 1-

Set 18

RA2. Descriu els desafiaments demogràfics del món actual per a un repartiment just de la riquesa que permeti avançar cap a una societat més equitativa. Set 14-

Set 25

RA3. Comprèn la naturalesa històrica de les relacions socials, les activitats econòmiques, les manifestacions culturals i els béns patrimonials, i analitza els orígens i l'evolució de les societats al llarg del temps i l'espai. Set 16-

Set 21

RA4. Analitza els principis bàsics del sistema democràtic i els principis que regeixen la vida en comunitat, reconeixent-ne les institucions i les organitzacions polítiques i econòmiques, per desenvolupar la tolerància, crear identitat col·lectiva i exercir una ciutadania responsable i solidària d'acord amb els principis esmentats. Set 22-

Set 27

Professor/a	Erica Roca Fabra	Professor/a responsable	Erica Roca Fabra
-------------	------------------	-------------------------	------------------

Estratègies metodològiques	5.1. Estratègies metodològiques
	1La metodologia utilitzada en el desenvolupament de les sessions està basada en la metodologia Aprenentatge Basat en Problemes (ABP) on les exposicions orals es combinaran amb resolució de casos a l'aula, debats, vídeos, treball en equip, recerca a internet per aconseguir aprenentatges significatius que permetin l'alumne assolir els resultats d'aprenentatge. 2La part teòrica i la part pràctica tenen una relació estreta, per la qual cosa s'intercalaran les dues, distribuïdes durant la sessió d'una hora. Es fomentarà l'intercanvi d'opinions i l'esperit crític. 3A l'inici de cada classe es farà un recordatori del treball realitzat en la sessió anterior. Les classes tindran una exposició teòrica sobre el contingut concret, a vegades amb un previ brainstorming per veure el grau de coneixement del tema per part dels alumnes. I a continuació, realització d'una activitat per posar en pràctica el que s'ha explicat i veure el grau d'assoliment.
Estratègies metodològiques	5.3. Plataforma virtual
	En el marc del mòdul d'Estratègies i Eines de Comunicació per al curs 2024-2025 s'ha decidit utilitzar el Google Drive com a plataforma virtual principal per treballar col·laborativament aquesta decisió es basa en la realitat de l'alumnat del Programa de Formació i Inserció (PFI) que majoritàriament no disposa d'ordinadors personals. Tot el material didàctic necessari per al desenvolupament del mòdul estarà disponible al Drive i permetrà als alumnes descarregar fàcilment els recursos educatius des de qualsevol lloc i en qualsevol moment entre els materials que es compartiran s'inclouen documents teòrics exercicis pràctics vídeos educatius i altres recursos multimèdia l'ús del Drive facilita l'accés instantani i organitzat a tota la informació necessària assegurant que els alumnes puguin seguir les activitats i les lliçons de manera eficient i sense barreres tecnològiques significatives. A més de la utilització del Drive es potenciarà l'ús de xarxes socials com YouTube i Instagram per compartir experiències i treballs col·laboratius aquestes plataformes permeten una interacció dinàmica i visual entre els alumnes

HT01-ADC-B - Auxiliar de cuina (JOMIS)

	fomentant la creativitat i la participació activa es promouran activitats on els alumnes puguin publicar vídeos explicatius o demostratius dels seus projectes compartir fotografies i documents de les seves activitats i interactuar i col·laborar amb els seus companys de classe. L'objectiu és crear un entorn d'aprenentatge integrador i accessible que aprofiti les eines digitals que els alumnes ja utilitzen diàriament per a facilitar la seva participació i millorar la seva experiència educativa en resum la integració de Google Drive com a plataforma de treball i les xarxes socials com a canals de comunicació i col·laboració respon a la necessitat d'adaptar les eines didàctiques a la realitat tecnològica de l'alumnat assegurant així un procés d'ensenyament-aprenentatge més efectiu i accessible per a totho
Criteris d'avaluació	Pel mòdul cal superar cada RA per separat amb una nota mínima de 5. La qualificació del mòdul professional s'obté segons la següent ponderació: $QMG=0'40 \cdot RA1+0'25 \cdot RA2+0'20 \cdot RA3+0'15 \cdot RA4$ La qualificació dels RA s'obté segons la següent taula ponderant Proves escrites, exercicispràctics i graella d'observació: PE = Prova escrita DA = Dossier d'Aprenentatge GO = Graella d'observació L'avaluació del mòdul d'Entorn social i territorial es realitzarà seguint el model d'avaluació contínua, la qual cosa permet un seguiment constant del progrés de l'alumnat i facilita una retroalimentació immediata. Per tal d'assegurar una avaluació justa i completa, es farà ús de tres instruments d'avaluació principals: 1 Prova escrita (PE) - 50% La prova escrita s'utilitzarà per avaluar els coneixements teòrics adquirits pels estudiants al llarg del mòdul. Aquesta prova inclourà preguntes de tipus test, preguntes de resposta breu i exercicis pràctics que permetran valorar la comprensió dels conceptes clau i la capacitat d'aplicar-los en situacions concretes. La prova escrita representa el 50% de la qualificació final del mòdul. 2 Dossier d'aprenentatge (DA) - 20% El dossier serà un recull de treballs realitzats pels alumnes durant el curs, incloent-hi exercicis, activitats pràctiques, investigacions i reflexions. Aquest dossier permetrà avaluar la constància, la qualitat del treball individual i la capacitat de síntesi i organització de la informació. El dossier representa el 20% de la qualificació final del mòdul. 3 Graella d'observació (GO) - 30% La graella d'observació s'utilitzarà per avaluar les competències pràctiques i actitudinals dels alumnes durant les activitats a l'aula. Aquesta eina permetrà als docents observar i valorar aspectes com la participació, la col·laboració amb els companys, l'actitud davant les tasques, la puntualitat i el compromís amb el treball. La graella d'observació representa el 30% de la qualificació final del mòdul. Aquest sistema d'avaluació continuada i diversificada permet una visió global del procés d'aprenentatge dels estudiants, valorant tant els coneixements teòrics com les habilitats pràctiques i les actituds personals. Així, s'assegura una avaluació més justa i equitativa, que reconeix l'esforç i la dedicació de l'alumnat al llarg de tot el curs.
Criteris d'avaluació segona convocatòria	Al PFI no hi ha recuperacions



HT01-ADC-B - Auxiliar de cuina (JOMIS)

Criteris de semipresencialitat	En aquest Mòdul no hi ha la possibilitat de matrícula semipresencial.
Recursos	aLes sessions teòriques del Mòdul de formació general es realitzaran a les aules de l'Institut. bEl material didàctic de treball per a l'alumne es penja al Drive i es lliura en fotocòpies. cAlgunes de les sessions teòriques i exercicis pràctics del mòdul de formació general es realitzaran a l'aula d'informàtica (TAC). dEls recursos estan constituïts per diversos materials i equips que ajudaran el professor a presentar i desenvolupar els continguts i als alumnes a adquirir els coneixements i competències necessàries. eEls recursos didàctics estan elaborats en concordança amb la Programació Didàctica, amb les característiques de l'alumnat (NEE) i amb els mitjans disponibles al centre.
Incompatibilitat curricular	El PFI és d'un curs
Informació addicional	Res afegir

HT01-ADC-B - Auxiliar de cuina (JOMIS)

Projecte

25

(Durada + HDLL o Estada Empresa)

RA1. Concreta i defineix el projecte, producte, intervenció o servei d'aplicació de les competències del perfil professional. 3h Set 1 Set 3
RA2. Organitza el projecte, producte, intervenció o servei i estableix el procés, les fases i les actuacions necessàries. 2h Set 4 Set 5
RA3. Executa el projecte, producte, intervenció o servei, valorant la seva funcionalitat i seguint procediments establerts. 10h Set 6 Set 15
RA4. Documenta i presenta el projecte, producte, intervenció o servei, tot integrant els coneixements aplicats en el seu desenvolupament. 10h Set 16 Set 25

Professor/a	Erica Roca i M ^a Jesús Piñol Roca	Professor/a responsable	M ^a Jesús Piñol Roca
Estratègies metodològiques	Sessions de brainstorming i pluja d'idees: Organitzar sessions col·laboratives on els alumnes poden discutir idees per a projectes, productes o serveis relacionats amb la cuina. Això els permetrà determinar un projecte concret. Anàlisi de casos reals: Presentar exemples de projectes de cuina reeixits que compleixin amb els criteris de sostenibilitat i prevenció de riscos. Els alumnes analitzen aquests casos per entendre les condicions i característiques del projecte. Recerca dirigida: Assignar tasques de recerca on els alumnes investiguen aspectes específics del projecte, com ara els ODS relacionats, la legislació vigent sobre seguretat alimentària, o les mesures de protecció mediambiental. Debats guiats: Facilitar debats sobre la importància de la sostenibilitat en la cuina, per tal que els alumnes puguin relacionar els seus projectes amb els ODS. Taller de selecció de materials i eines: Realitzar un taller pràctic on els alumnes puguin identificar i familiaritzar-se amb el material, les eines, l'equipament i les instal·lacions necessàries per al projecte. Jornades de treball en equip: Fomentar el treball en equip en tasques pràctiques, permetent als alumnes desenvolupar les seves habilitats de col·laboració i de gestió de conflictes. Tallers d'elaboració de documents: Ensenyar als alumnes a utilitzar aplicacions informàtiques per crear documents professionals que descriguin el projecte. Sessions de presentació oral i escrita: Organitzar sessions on els alumnes puguin practicar la presentació dels seus projectes, tant oralment com per escrit, i proporcionar feedback sobre la claredat i estructuració de la informació. Avaluació formativa: Realitzar avaluacions formatives contínues durant el procés de documentació i presentació, assegurant que els alumnes reben orientació i suport per millorar els seus resultats finals.		
Criteris d'avaluació	$QMP = 0'10 \cdot RA1 + 0'10 \cdot RA2 + 0'40 \cdot RA3 + 0'40 \cdot RA4$ En cas que el mòdul professional tingui un període d'estada a l'empresa associat,		

HT01-ADC-B - Auxiliar de cuina (JOMIS)

	caldrà tenir-lo en compte en la qualificació final del mòdul professional, contribuirà en un 10% a la qualificació final. NE = Nota empresa
Criteris d'avaluació segona convocatòria	Es avaluació continua
Criteris de semipresencialitat	El PFi no te semipresencialitat
Recursos	• Aula de Formació: - o Espai adequat per a sessions teòriques amb projecció de presentacions i accés a internet per a investigació. - o Equipament audiovisual: projector, pantalla, pissarres, ordinadors. • Taller o Àrea de Pràctiques: - o Àrea espaiosa per a simulacions d'emergència com un cuina model o àrea d'ensayos. - o Instal·lacions per a pràctiques d'ús d'EPIs i tècniques ergonòmiques. - Recursos Didàctics: • Materials de Lectura: - o Manuals i guies sobre prevenció de riscos laborals adaptats al sector de cuina. - o Normatives i legislació vigent en matèria de seguretat i salut laboral. • Videos i Animacions: - o Videos instruccionals sobre l'ús correcte d'EPIs, tècniques ergonòmiques i actuació en emergències. - o Animacions que mostren senyals de seguretat i procediments d'evacuació. • EPIs Recomanats: - o Guants resistent al tall per manipulació d'aliments i utensilis. - o Ulleres de protecció per a protegir els ulls de fluids i productes químics. - o Arnesos per a situacions de treball en alçada o manipulació de carrega pesada. - Materials i Altres Recursos: • Altres Materials: - o Panells amb senyals de seguretat per a identificació pràctica. - o Exemples de casos d'èxit i incidents per a anàlisi en grup. • Recursos en Línia: - o Accés a plataformes educatives amb cursos addicionals i recursos sobre prevenció de riscos laborals. - o Llocs web de govern i organitzacions de seguretat per mantenir-se actualitzat amb les normatives vigents.
Incompatibilitat curricular	---
Informació addicional	L'alumnat presenta un perfil amb característiques que requereixen un acompanyament més proper i personalitzat. Per aquest motiu, es preveuen adaptacions metodològiques i organitzatives ajustades a les necessitats del grup, amb l'objectiu de garantir una experiència formativa inclusiva, significativa i orientada a la seva inserció personal, social i laboral.

**MFP 3036 Aprovisionament i conservació de
matèries primeres i higiene en la manipulació**

90+42
(Durada + HDLL o Estada Empresa)

RA1. Neteja i desinfecta utillatge, equips i instal·lacions valorant la seva repercussió en la qualitat higienicosanitària dels productes seguint les instruccions rebudes. 15h Set 1 Set 5

RA2. Manté bones pràctiques higièniques avaluant els perills associats als mals hàbits higiènics. 20h Set 6 Set 12

RA3. Aplica bones pràctiques de manipulació d'aliments relacionant aquestes amb la qualitat higienicosanitària dels productes. 15h Set 12 Set 17

RA4. Utilitza els recursos eficientment, avaluant els beneficis ambientals associats. 10h Set 17 Set 2

RA5. Recull els residus de forma selectiva reconeixent les seves implicacions a nivell sanitari i ambiental. 10h Set 21 Set 24

RA6. Envasa i conserva gèneres crus, semielaborats i elaborats relacionant i aplicant el mètode d'acord amb les necessitats dels productes, segons instruccions rebudes i normes establertes. 10h Set 24 Set 27

RA7. Rep matèries primeres identificant les característiques i les necessitats de conservació i emmagatzematge. 10h Set 27 Set 30

Professor/a	<i>M^a Jesús Piñol Roca</i>	Professor/a responsable	<i>M^a Jesús Piñol Roca</i>
--------------------	---------------------------------------	--------------------------------	---------------------------------------

Estratègies metodològiques	1. Aprenentatge Basat en Projectes (ABP): - o Descripció: Els alumnes treballaran en projectes reals o simulats que cobreixin temes com la neteja i desinfecció d'utillatge, bones pràctiques higièniques, manipulació d'aliments, gestió de recursos, recollida de residus, envasat i conservació, i recepció de matèries primeres. - o Objectius: Fomentar la integració dels coneixements teòrics amb la pràctica, desenvolupar habilitats de resolució de problemes i promoure el treball en equip i la gestió de projectes. 2. Tallers Pràctics i Demostracions: - o Descripció: Organització de tallers pràctics on els alumnes puguin aplicar els coneixements adquirits en situacions reals o simulades. Inclouen demostracions per part dels instructors seguides d'activitats pràctiques. - o Objectius: Facilitar l'aprenentatge pràctic i visual, permetre als alumnes experimentar directament amb les tècniques i procediments, i consolidar els coneixements teòrics mitjançant l'aplicació pràctica. 3. Classes Teòriques Dinàmiques: - o Descripció: Les classes teòriques es dissenyaran per ser interactives i dinàmiques, utilitzant tècniques com la pluja d'idees, debats dirigits, presentacions multimèdia i recursos didàctics audiovisuals. - o Objectius: Mantenir l'interès i la motivació dels alumnes, assegurar la comprensió dels conceptes teòrics i facilitar la participació activa. 4. Avaluació Formativa i Continuada: - o Descripció: Utilització d'eines d'avaluació formativa al llarg del mòdul, com qüestionaris, autoavaluacions, feedback continu i rúbriques d'avaluació. L'objectiu és monitoritzar el progrés dels alumnes i proporcionar retroalimentació constant. - o Objectius: Facilitar la identificació de fortaleces i àrees de millora, ajustar les estratègies d'ensenyament segons les necessitats dels alumnes i promoure un aprenentatge reflexiu. Aquestes estratègies metodològiques estan dissenyades per oferir una formació completa i coherent, que combina la teoria amb la pràctica i prepara els alumnes per a les demandes del món professional en el sector de l'aprovisionament i conservació de matèries primeres i la higiene en la manipulació.
-----------------------------------	--

HT01-ADC-B - Auxiliar de cuina (JOMIS)

Criteris d'avaluació	$QMP = (0'16 \cdot RA1 + 0'22 \cdot RA2 + 0'16 \cdot RA3 + 0'11 \cdot RA4 + 0,11 \cdot RA5 + 0,11 \cdot RA6 + 0,11 \cdot RA7) \cdot 0'9 + 0'1 \cdot NE$
Criteris d'avaluació segona convocatòria	Es avaluació continua
Criteris de semipresencialitat	El PFI no te la opció de semipresencialitat
Recursos	Espais Aules de Teoria: Espais adequats per a sessions teòriques on es puguin impartir coneixements sobre higiene alimentària, normatives de seguretat, tècniques culinàries bàsiques, etc. Amb suport audiovisual per a presentacions i visualització de vídeos educatius. Cuina Didàctica: Espai equipat amb taulells de treball, fogons, forn, microones, rentavaixelles i altres estris bàsics de cuina. Amb espai suficient perquè els alumnes puguin moure's lliurement i practicar les tècniques ensenyades. Àrea de Preparació i Rentat: Zona dedicada a la preparació d'aliments, amb taules de tall, ganivets, tisores de cuina, ganxos per a bufet, i altres eines necessàries. Amb rentamans i renta plats per mantenir la higiene personal i de les eines utilitzades. Equipaments Estris de Cuina: Ganivets de diversos tamanys, paelles, cassoles, coladors, batedores, raspalls de cuina, termòmetres de cuina, entre altres. Utensilis de mesura com culleres, tasses i tècniques de preparació. Electrodomèstics: Forn convencional, microones, cuina elèctrica o de gas, nevera i congelador per a la conservació d'aliments. Recursos Materials Didàctics: Recursos impresos com manuals de cuina, llibres de receptes, fitxes tècniques d'ingredients i normatives higiènic-sanitàries. Accés a recursos en línia com plataformes educatives o bases de dades culinàries. Ingredients i Aliments: Subministrament regular d'ingredients frescos i de qualitat per a les pràctiques culinàries. Incloure una varietat d'aliments per a cobrir diferents tipus de cuina i necessitats



HT01-ADC-B - Auxiliari de cuina (JOMIS)

	dietètiques. EPI (Equips de Protecció Individual) Indumentària de Cuina: Davantals, guants de cuina, gorros de cuina o barretes, sabates antilliscants i altres EPI necessaris per a la manipulació segura dels aliments. Seguretat Personal: Formació en el correcte ús dels EPI i en les pràctiques segures per prevenir accidents a la cuina.
Incompatibilitat curricular	--
Informació addicional	L'alumnat presenta un perfil amb característiques que requereixen un acompanyament més proper i personalitzat. Per aquest motiu, es preveuen adaptacions metodològiques i organitzatives ajustades a les necessitats del grup, amb l'objectiu de garantir una experiència formativa inclusiva, significativa i orientada a la seva inserció personal, social i laboral.

HT01-ADC-B - Auxiliar de cuina (JOMIS)

MFP 3035 Processos bàsics de producció culinària

150+81
(Durada + HDLL o Estada Empresa)

RA1. Executa tècniques elementals de cocció identificant les seves característiques i aplicacions prèviament definides. 30h Set 1 Set 6

RA2. Realitza elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions reconeixent i aplicant els diversos procediments bàsics sota supervisió. 25h Set 7 Set 11

RA3. Prepara elaboracions culinàries senzilles identificant i aplicant els diferents procediments seguint les indicacions rebudes. 25h Set 12 Set 16

RA4. Elabora guarnicions i elements de decoració bàsics relacionant-los amb el tipus d'elaboració i forma de presentació.

RA5. Realitza acabats i presentacions senzills relacionant la seva importància en el resultat final de les elaboracions.

RA6. Assisteix els processos d'elaboració culinària complexos i el servei en cuina, valorant les seves implicacions en els resultats finals i en la satisfacció del client.

Professor/a	<i>M^a Jesús Piñol Roca</i>	Professor/a responsable	<i>M^a Jesús Piñol Roca</i>
Estratègies metodològiques	1. Aprenentatge Basat en Projectes (ABP): - o Descripció: Els alumnes treballaran en projectes reals o simulats que cobreixin temes com la neteja i desinfecció d'utillatge, bones pràctiques higièniques, manipulació d'aliments, gestió de recursos, recollida de residus, envasat i conservació, i recepció de matèries primeres. - o Objectius: Fomentar la integració dels coneixements teòrics amb la pràctica, desenvolupar habilitats de resolució de problemes i promoure el treball en equip i la gestió de projectes. 2. Tallers Pràctics i Demostracions: - o Descripció: Organització de tallers pràctics on els alumnes puguin aplicar els coneixements adquirits en situacions reals o simulades. Inclouen demostracions per part dels instructors seguides d'activitats pràctiques. - o Objectius: Facilitar l'aprenentatge pràctic i visual, permetre als alumnes experimentar directament amb les tècniques i procediments, i consolidar els coneixements teòrics mitjançant l'aplicació pràctica. 3. Classes Teòriques Dinàmiques: - o Descripció: Les classes teòriques es dissenyaran per ser interactives i dinàmiques, utilitzant tècniques com la pluja d'idees, debats dirigits, presentacions multimèdia i recursos didàctics audiovisuals. - o Objectius: Mantenir l'interès i la motivació dels alumnes, assegurar la comprensió dels conceptes teòrics i facilitar la participació activa. 4. Avaluació Formativa i Continuada: - o Descripció: Utilització d'eines d'avaluació formativa al llarg del mòdul, com qüestionaris, autoavaluacions, feedback continu i rúbriques d'avaluació. L'objectiu és monitoritzar el progrés dels alumnes i proporcionar retroalimentació constant. - o Objectius: Facilitar la identificació de fortaleces i àrees de millora, ajustar les estratègies d'ensenyament segons les necessitats dels alumnes i promoure un aprenentatge reflexiu. Aquestes estratègies metodològiques estan dissenyades per oferir una formació completa i coherent, que combina la teoria amb la pràctica i prepara els alumnes per a les demandes del món professional en el sector de l'aprovisionament i conservació de matèries primeres i la higiene en la manipulació.		
Criteris d'avaluació	$QMP = (0'20 \cdot RA1 + 0'16 \cdot RA2 + 0'16 \cdot RA3 + 0'13 \cdot RA4 + 0,13 \cdot RA5 + 0,20 \cdot RA6) \cdot 0'9 + 0'1 \cdot NE$		

HT01-ADC-B - Auxiliar de cuina (JOMIS)

Criteris d'avaluació segona convocatòria	No hi ha
Criteris de semipresencialitat	No hi ha
Recursos	Espais Aules de Teoria: Espais adequats per a sessions teòriques on es puguin impartir coneixements sobre higiene alimentària, normatives de seguretat, tècniques culinàries bàsiques, etc. Amb suport audiovisual per a presentacions i visualització de vídeos educatius. Cuina Didàctica: Espai equipat amb taulells de treball, fogons, forn, microones, rentavaixelles i altres estris bàsics de cuina. Amb espai suficient perquè els alumnes puguin moure's lliurement i practicar les tècniques ensenyades. Àrea de Preparació i Rentat: Zona dedicada a la preparació d'aliments, amb taules de tall, ganivets, tisores de cuina, ganxos per a bufet, i altres eines necessàries. Amb rentamans i renta plats per mantenir la higiene personal i de les eines utilitzades. Equipaments Estris de Cuina: Ganivets de diversos tamanys, paelles, cassoles, coladors, batedores, raspalls de cuina, termòmetres de cuina, entre altres. Utensilis de mesura com culleres, tasses i tècniques de preparació. Electrodomèstics: Forn convencional, microones, cuina elèctrica o de gas, nevera i congelador per a la conservació d'aliments. Recursos Materials Didàctics: Recursos impresos com manuals de cuina, llibres de receptes, fitxes tècniques d'ingredients i normatives higiènic-sanitàries. Accés a recursos en línia com plataformes educatives o bases de dades culinàries. Ingredients i Aliments: Subministrament regular d'ingredients frescos i de qualitat per a les pràctiques culinàries. Incloure una varietat d'aliments per a cobrir diferents tipus de cuina i necessitats dietètiques. EPI (Equips de Protecció Individual)



HT01-ADC-B - Auxiliar de cuina (JOMIS)

	Indumentària de Cuina: Davantals, guants de cuina, gorros de cuina o barretes, sabates antilliscants i altres EPI necessaris per a la manipulació segura dels aliments. Seguretat Personal: Formació en el correcte ús dels EPI i en les pràctiques segures per prevenir accidents a la cuina.
Incompatibilitat curricular	--
Informació addicional	L'alumnat presenta un perfil amb característiques que requereixen un acompanyament més proper i personalitzat. Per aquest motiu, es preveuen adaptacions metodològiques i organitzatives ajustades a les necessitats del grup, amb l'objectiu de garantir una experiència formativa inclusiva, significativa i orientada a la seva inserció personal, social i laboral.

MFP3034 Tècniques elementals de preelaboració

100+52
(Durada + HDLL o Estada Empresa)

RA1. Aprovisiona i distribueix matèries primeres interpretant documents afins a la producció i instruccions rebudes. 20h Set 1 Set 7

RA2. Prepara maquinària, bateria, estris i eines relacionant les seves aplicacions bàsiques i el seu funcionament segons les instruccions rebudes i sota la supervisió del seu responsable. 20h Set 7 Set 14

RA3. Realitza operacions prèvies de manipulació identificant i aplicant els procediments bàsics de neteja i talls elementals, d'acord amb normes establertes i instruccions rebudes. 20h Set 14 Set 20

RA4. Realitza i obté talls específics i peces amb denominació, identificant i aplicant les tècniques i procediments adequats a les diverses matèries primeres, d'acord amb normes establertes i instruccions rebudes. 30h Set 21 Set 30

RA5. Regenera matèries primeres identificant i aplicant les tècniques en funció de les característiques del producte a regenerar amb la supervisió d'un responsable. 10h Set 31 Set 37

Professor/a	MJesús Piñol Roca	Professor/a responsable	MJesús Piñol Roca
Estratègies metodològiques	1. Aprenentatge Basat en Projectes (ABP): - o Descripció: Els alumnes treballaran en projectes reals o simulats que cobreixin temes com la neteja i desinfecció d'utillatge, bones pràctiques higièniques, manipulació d'aliments, gestió de recursos, recollida de residus, envasat i conservació, i recepció de matèries primeres. - o Objectius: Fomentar la integració dels coneixements teòrics amb la pràctica, desenvolupar habilitats de resolució de problemes i promoure el treball en equip i la gestió de projectes. 2. Tallers Pràctics i Demostracions: - o Descripció: Organització de tallers pràctics on els alumnes puguin aplicar els coneixements adquirits en situacions reals o simulades. Inclouen demostracions per part dels instructors seguides d'activitats pràctiques. - o Objectius: Facilitar l'aprenentatge pràctic i visual, permetre als alumnes experimentar directament amb les tècniques i procediments, i consolidar els coneixements teòrics mitjançant l'aplicació pràctica. 3. Classes Teòriques Dinàmiques: - o Descripció: Les classes teòriques es dissenyaran per ser interactives i dinàmiques, utilitzant tècniques com la pluja d'idees, debats dirigits, presentacions multimèdia i recursos didàctics audiovisuals. - o Objectius: Mantenir l'interès i la motivació dels alumnes, assegurar la comprensió dels conceptes teòrics i facilitar la participació activa. 4. Avaluació Formativa i Continuada: - o Descripció: Utilització d'eines d'avaluació formativa al llarg del mòdul, com qüestionaris, autoavaluacions, feedback continu i rúbriques d'avaluació. L'objectiu és monitoritzar el progrés dels alumnes i proporcionar retroalimentació constant. - o Objectius: Facilitar la identificació de fortaleces i àrees de millora, ajustar les estratègies d'ensenyament segons les necessitats dels alumnes i promoure un aprenentatge reflexiu. Aquestes estratègies metodològiques estan dissenyades per oferir una formació completa i coherent, que combina la teoria amb la pràctica i prepara els alumnes per a les demandes del món professional en el sector de l'aprovisionament i conservació de matèries primeres i la higiene en la manipulació.		
Criteris d'avaluació	$QMP = (0'20 \cdot RA1 + 0'20 \cdot RA2 + 0'20 \cdot RA3 + 0'30 \cdot RA4 + 0,10 \cdot RA5) \cdot 0'9 + 0'1 \cdot NE$		

HT01-ADC-B - Auxiliar de cuina (JOMIS)

Criteris d'avaluació segona convocatòria	No hi ha recuperació
Criteris de semipresencialitat	No hi ha la opció de semipresencialitat
Recursos	Espais Aules de Teoria: Espais adequats per a sessions teòriques on es puguin impartir coneixements sobre higiene alimentària, normatives de seguretat, tècniques culinàries bàsiques, etc. Amb suport audiovisual per a presentacions i visualització de vídeos educatius. Cuina Didàctica: Espai equipat amb taulells de treball, fogons, forn, microones, rentavaixelles i altres estris bàsics de cuina. Amb espai suficient perquè els alumnes puguin moure's lliurement i practicar les tècniques ensenyades. Àrea de Preparació i Rentat: Zona dedicada a la preparació d'aliments, amb taules de tall, ganivets, tisores de cuina, ganxos per a bufet, i altres eines necessàries. Amb rentamans i renta plats per mantenir la higiene personal i de les eines utilitzades. Equipaments Estris de Cuina: Ganivets de diversos tamanys, paelles, cassoles, coladors, batedores, raspalls de cuina, termòmetres de cuina, entre altres. Utensilis de mesura com culleres, tasses i tècniques de preparació. Electrodomèstics: Forn convencional, microones, cuina elèctrica o de gas, nevera i congelador per a la conservació d'aliments. Recursos Materials Didàctics: Recursos impresos com manuals de cuina, llibres de receptes, fitxes tècniques d'ingredients i normatives higiènic-sanitàries. Accés a recursos en línia com plataformes educatives o bases de dades culinàries. Ingredients i Aliments: Subministrament regular d'ingredients frescos i de qualitat per a les pràctiques culinàries. Incloure una varietat d'aliments per a cobrir diferents tipus de cuina i necessitats dietètiques. EPI (Equips de Protecció Individual)



HT01-ADC-B - Auxiliar de cuina (JOMIS)

	Indumentària de Cuina: Davantals, guants de cuina, gorros de cuina o barretes, sabates antilliscants i altres EPI necessaris per a la manipulació segura dels aliments. Seguretat Personal: Formació en el correcte ús dels EPI i en les pràctiques segures per prevenir accidents a la cuina.
Incompatibilitat curricular	Només hi ha un curs
Informació addicional	Res a afegir

MPRL Formació bàsica en prevenció de riscos laborals

30

(Durada + HDLL o Estada Empresa)

RA1. Avalua els riscos derivats de l'activitat professional, analitzant les condicions de treball i els factors de risc presents en l'entorn laboral. 15h Set 1 Set 10

RA2. Aplica mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva, determinant les més adequades a les tasques i funcions d'aquest perfil professional. 15h Set 11 Set 20

Professor/a	M ^a Jesús Piñol Roca	Professor/a responsable	M ^a Jesús Piñol Roca
Estratègies metodològiques	• Sessions Teòriques: • Presentacions interactives sobre conceptes de seguretat i prevenció de riscos. • Anàlisi de casos pràctics per entendre situacions reals i resoldre problemes potencials. • Sessions Pràctiques: • Simulacions d'evacuació i actuació en emergències (incendis, fugites de gas). • Demostracions pràctiques de l'ús correcte d'EPIs com arnesos, guants, ulleres de protecció, etc. • Estudis de Cas: • Examinar exemples d'accidents en cuines i discutir les mesures preventives que haurien pogut evitar-los. • Analitzar casos d'èxit on la implementació efectiva de mesures de seguretat ha millorat les condicions laborals.		
Criteris d'avaluació	QMP= 0'50 · RA1 + 0'50· RA2 En cas que el mòdul professional tingui un període d'estada a l'empresa associat, caldrà tenir-lo en compte en la qualificació final del mòdul professional, contribuirà en un 10% a la qualificació final. NE = Nota empresa		
Criteris d'avaluació segona convocatòria	Avaluació continua		
Criteris de semipresencialitat	El PFI no te semipresencialitat		
Recursos	• Aula de Formació: - o Espai adequat per a sessions teòriques amb projecció de presentacions i accés a internet per a investigació. - o Equipament audiovisual: projector, pantalla, pissarres, ordinadors. • Taller o Àrea de Pràctiques: - o Àrea espaiosa per a simulacions d'emergència com un cuina model o àrea d'ensayos. - o Instal·lacions per a pràctiques d'ús d'EPIs i tècniques ergonòmiques. - Recursos Didàctics: • Materials de Lectura: - o Manuals i guies sobre prevenció de riscos laborals adaptats al sector de cuina. - o Normatives i legislació vigent en matèria de seguretat i salut laboral. • Videos i Animacions: - o Videos instruccionals sobre l'ús correcte d'EPIs, tècniques ergonòmiques i actuació en emergències.		



HT01-ADC-B - Auxiliar de cuina (JOMIS)

	- o Animacions que mostren senyals de seguretat i procediments d'evacuació. • EPIs Recomanats: - o Guants resistent al tall per manipulació d'aliments i utensilis. - o Ulleres de protecció per a protegir els ulls de fluids i productes químics. - o Arnesos per a situacions de treball en alçada o manipulació de carrega pesada. - Materials i Altres Recursos: • Altres Materials: - o Panells amb senyals de seguretat per a identificació pràctica. - o Exemples de casos d'èxit i incidents per a anàlisi en grup. • Recursos en Línia: - o Accés a plataformes educatives amb cursos addicionals i recursos sobre prevenció de riscos laborals. - o Llocs web de govern i organitzacions de seguretat per mantenir-se actualitzat amb les normatives vigents.
Incompatibilitat curricular	---
Informació addicional	L'alumnat presenta un perfil amb característiques que requereixen un acompanyament més proper i personalitzat. Per aquest motiu, es preveuen adaptacions metodològiques i organitzatives ajustades a les necessitats del grup, amb l'objectiu de garantir una experiència formativa inclusiva, significativa i orientada a la seva inserció personal, social i laboral.

MFPE014 Preparació bàsica d'aliments i begudes

55+25
(Durada + HDLL o Estada Empresa)

RA1. Prepara i presenta elaboracions senzilles de begudes, identificant i aplicant tècniques elementals de preparació dins el termini i en la forma escaient, d'acord amb instruccions rebudes i normes establertes. 30h Set 1 Set 30

RA2. Prepara i presenta elaboracions senzilles de menjars ràpids, identificant i aplicant les diverses tècniques culinàries bàsiques. 25h Set 25 Set 34

Professor/a	M ^a Jesús Piñol Roca	Professor/a responsable	M ^a Jesús Piñol Roca
Estratègies metodològiques	Demostracions Pràctiques: Realitzar demostracions pràctiques pas a pas de tècniques bàsiques de cuina com tallar, pelar, picar, mesclar, cuinar al vapor, etc. Permetre que els alumnes observin detingudament i després practiquin sota supervisió. Aprenentatge Visual i Audiovisual: Utilitzar material visual com vídeos o presentacions per mostrar procediments i tècniques. Incloure imatges d'ingredients, estris i processos culinaris per facilitar la comprensió. Pràctiques Guiades: Proporcionar exercicis pràctics guiats on els alumnes puguin aplicar el que han après. Dividir les tasques en passos simples i fomentar la participació activa dels alumnes a la cuina. Ús de Receptes Senzilles: Proporcionar receptes pas a pas amb ingredients bàsics i procediments clars. Permetre que els alumnes practiquin la lectura de receptes i l'execució dels plats seguint les instruccions. Treball en Equips: Fomentar el treball en equip assignant tasques col·laboratives on els alumnes puguin aprendre els uns dels altres. Promoure la comunicació i la col·laboració entre els companys de classe durant les pràctiques culinàries. Avaluació Formativa Continuada: Realitzar avaluacions continuades i formatives per monitoritzar el progrés dels alumnes. Proporcionar retroalimentació constructiva sobre les tècniques, la presentació dels plats i el compliment de les normes d'higiene. Enfocament Pràctic en la Seguretat Alimentària: Ensenyar normes bàsiques d'higiene i seguretat alimentària des de l'inici. Demostrar el maneig adequat dels aliments, la neteja dels estris i la prevenció de contaminació creuada. Adaptació Cultural: Respectar i celebrar la diversitat cultural dels alumnes incorporant receptes		

HT01-ADC-B - Auxiliar de cuina (JOMIS)

	tradicionals de diferents cultures. Fomentar l'intercanvi de coneixements i experiències culinàries entre els estudiants. Support Individualitzat: Ofertir suport individualitzat segons les necessitats específiques de cada alumne, especialment en aspectes lingüístics o tècnics. Establir sessions de tutoria o consultes per resoldre dubtes i reforçar conceptes clau. Reforç Positiu i Motivació: Reconèixer i elogiar els èxits i millores dels alumnes durant el procés d'aprenentatge. Motivar els estudiants a explorar i experimentar a la cuina per desenvolupar confiança i habilitats. Implementar aquestes estratègies metodològiques no només facilitarà l'ensenyament de la preparació bàsica d'aliments i begudes, sinó que també promourà un ambient d'aprenentatge inclusiu, participatiu i efectiu per als alumnes nous arribats al programa de formació professional.
Criteris d'avaluació	$QMP = (0'55 \cdot RA1 + 0'45 \cdot RA2) \cdot 0'9 + 0'1 \cdot NE$ En cas que el mòdul professional tingui un període d'estada a l'empresa associat, caldrà tenir-lo en compte en la qualificació final del mòdul professional, contribuirà en un 10% a la qualificació final. NE = Nota empresa
Criteris d'avaluació segona convocatòria	Avaluació continua
Criteris de semipresencialitat	El PFI no te semipresencialitat
Recursos	Espais Aules de Teoria: Espais adequats per a sessions teòriques on es puguin impartir coneixements sobre higiene alimentària, normatives de seguretat, tècniques culinàries bàsiques, etc. Amb suport audiovisual per a presentacions i visualització de vídeos educatius. Cuina Didàctica: Espai equipat amb taulells de treball, fogons, forn, microones, rentavaixelles i altres estris bàsics de cuina. Amb espai suficient perquè els alumnes puguin moure's lliurement i practicar les tècniques ensenyades. Àrea de Preparació i Rentat: Zona dedicada a la preparació d'aliments, amb taules de tall, ganivets, tisores de cuina, ganxos per a bufet, i altres eines necessàries. Amb rentamans i renta plats per mantenir la higiene personal i de les eines utilitzades.

HT01-ADC-B - Auxiliar de cuina (JOMIS)

	Equipaments Estris de Cuina: Ganivets de diversos tamany, paelles, cassoles, coladors, batedores, raspalls de cuina, termòmetres de cuina, entre altres. Utensilis de mesura com culleres, tasses i tècniques de preparació. Electrodomèstics: Forn convencional, microones, cuina elèctrica o de gas, nevera i congelador per a la conservació d'aliments. Recursos Materials Didàctics: Recursos impresos com manuals de cuina, llibres de receptes, fitxes tècniques d'ingredients i normatives higiènic-sanitàries. Accés a recursos en línia com plataformes educatives o bases de dades culinàries. Ingredients i Aliments: Subministrament regular d'ingredients frescos i de qualitat per a les pràctiques culinàries. Incloure una varietat d'aliments per a cobrir diferents tipus de cuina i necessitats dietètiques. EPI (Equips de Protecció Individual) Indumentària de Cuina: Davantals, guants de cuina, gorros de cuina o barretes, sabates antilliscants i altres EPI necessaris per a la manipulació segura dels aliments. Seguretat Personal: Formació en el correcte ús dels EPI i en les pràctiques segures per prevenir accidents a la cuina.
Incompatibilitat curricular	--
Informació addicional	L'alumnat presenta un perfil amb característiques que requereixen un acompanyament més proper i personalitzat. Per aquest motiu, es preveuen adaptacions metodològiques i organitzatives ajustades a les necessitats del grup, amb l'objectiu de garantir una experiència formativa inclusiva, significativa i orientada a la seva inserció personal, social i laboral.