

# TÉCNICAS CULINARIAS

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO

Se corresponden con los **Resultados de aprendizaje** que se recogen en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, que son:

- 1. Ejecuta** técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.
- 2. Confecciona** elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
- 3. Prepara** elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.
- 4. Elabora** guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.
- 5. Realiza** acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.
- 6. Desarrolla** el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

*La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), c), e), f), g), h), i), j) y k) del ciclo formativo y las competencias a), e), f), g), h), i), j) y k) del título.*

### Objetivos generales:

- Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

### **Competencias:**

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

### **CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LA COMPETENCIA DE APRENDER A APRENDER**

Se trata de trabajar la competencia y actitudes para seguir aprendiendo de forma autónoma a lo largo de la vida. “Aprender a aprender supone disponer de habilidades para iniciarse en el aprendizaje y ser capaz de continuar aprendiendo de manera cada vez más eficaz y autónoma de acuerdo a los propios objetivos y necesidades. Esta competencia tiene dos dimensiones fundamentales. Por un lado, la adquisición de la conciencia de las propias capacidades (intelectuales, emocionales, físicas), del proceso y las estrategias necesarias para desarrollarlas, así como de lo que se puede hacer por uno mismo y de lo que se puede hacer con ayuda de otras personas y/o recursos. Por otro lado, disponer de un sentimiento de competencia personal, que redunde en la motivación, la confianza en uno mismo y el gusto por aprender. Significa ser consciente de lo que se sabe y de lo que es necesario aprender, de cómo se aprende, y de cómo se gestionan y controlan de forma eficaz los procesos de aprendizaje, optimizándolos y orientándolos a satisfacer objetivos personales. Requiere conocer las propias potencialidades y carencias, sacando provecho de las primeras y teniendo motivación y voluntad para superar las segundas desde una expectativa de éxito, aumentando progresivamente la seguridad para afrontar nuevos retos de aprendizaje.

Un alumno que sea competente para aprender a aprender, ante una necesidad nueva para adquirir conocimientos relacionados con su trabajo, no solo será capaz de buscar los recursos adecuados para su adquisición, sino que dispondrá de la mejor actitud para el aprendizaje. El alumno que no haya adquirido esta competencia, se verá en la necesidad de buscar centros de formación específicos, destinar horas de trabajo para buscar apoyo, etc....., y es que para aprender unos contenidos específicos, nada como querer uno mismo y tener capacidad para captarlos.

## DESCRIPTORES

### A/ Tener conciencia de las propias capacidades y conocimientos:

1. Ser consciente de las propias capacidades (intelectuales, emocionales y físicas).
2. Conocer las propias potencialidades y carencias. Sacar provecho de las primeras y motivarse a superar las segundas
3. Tener conciencia de las capacidades de aprendizaje: atención, concentración, memoria, comprensión y expresión lingüística, motivación de logro, etc.

### B/ Gestionar y controlar las propias capacidades y conocimientos:

1. Plantearse preguntas
2. Identificar y manejar la diversidad de respuestas posibles
3. Saber transformar la información en conocimiento propio.
4. Aplicar los nuevos conocimientos y capacidades en situaciones parecidas y contextos diversos.
5. Aceptar los errores y aprender de los demás.
6. Plantearse metas alcanzables a corto, medio y largo plazo.
7. Ser perseverantes en el aprendizaje.
8. Administrar el esfuerzo, autoevaluarse y autorregularse.
9. Afrontar la toma de decisiones racional y críticamente.
10. Adquirir responsabilidades y compromisos personales.
11. Adquirir confianza en sí mismo y gusto por aprender.

### C/ Manejar de forma eficiente un conjunto de recursos y técnicas de trabajo intelectual:

1. Obtener un rendimiento máximo de las capacidades de aprendizaje con la ayuda de estrategias y técnicas de estudio:
2. Observar y registrar hechos y relaciones.
3. Ser capaz de trabajar de forma cooperativa y mediante proyectos
4. Resolver problemas.
5. Planificar y organizar actividades y tiempos.
6. Conocer y usar diferentes recursos y fuentes de información

## METODOLOGÍA

A partir de unos cuestionarios diferenciados por competencias, diseñados por el Ministerio de educación para la FP, se irá trabajando esta competencia a través de la autoevaluación y coevaluación del alumnado en el aula. en el aula

## CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LAS COMPETENCIAS SOCIALES Y CÍVICAS

En la FP este tipo de competencias se relacionan con las habilidades sociales tan necesarias para desarrollar la actividad profesional en un ambiente socialmente adecuado. Es por ello que el ahora alumnado que en un futuro recale en un puesto de trabajo específico, se le requerirá que sea competente socialmente hablando, y que sea capaz de mostrar destrezas en relación a la inteligencia emocional que le conviertan en un pilar básico y que incentive a sus propios compañeros. Ser socialmente eficiente en una empresa, se ha convertido en los últimos años en uno de los principales puntos diferenciales que promocionan a unos trabajadores en detrimento de otros. Son los trabajadores que muestran una mayor capacidad de relacionarse con sus compañeros, o

que están siempre de buena disposición ante situaciones adversas los que son preferidos por los responsables de recursos humanos de las empresas actuales. Las personas introvertidas e individualistas, son en cambio vistas como elementos de rupturas en la cohesión global de la empresa por lo que son menos deseados y ven peligrar así sus puestos de trabajo de manera más constante. Ser buenos ciudadanos es también una competencia que los estudiantes de los ciclos formativos deben de continuar cultivando durante su paso por estos estudios de formación. Y es que para determinados puestos de trabajo el ser una buena persona, honrada e íntegra, constituye el principal motivo de contratación.

## **METODOLOGÍA**

A partir de unos cuestionarios diferenciados por competencias, diseñados por el Ministerio de educación para la FP, se irá trabajando esta competencia a través de la autoevaluación y coevaluación del alumnado en el aula en el aula

## **SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS**

El módulo de “*Procesos de prelaboración y conservación en cocina*” se imparte en el *primer curso* del ciclo formativo. Se desarrolla en sesiones de 8 horas por semana, siendo la duración total del mismo de 256 horas, según se establece en el ***currículo del ciclo formativo en el Principado de Asturias***. La distribución horaria semanal se determinará al comienzo del curso.

## **DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO**

**UD 1.TECNICAS DE COCCIÓN**

**UD. 2 ELABORACIONES BASICAS DE MULTIPLES APLICACIONES**

**UD. 3 ELABORACIONES CULINAREAS ELEMENTALES**

**UD. 4 GUARNICIONES Y ELEMENTOS DE DECORACIÓN**

**UD. 5 ACABADOS Y PRESENTACIONES**

**UD. 6 SERVICIO DE COCINA**

## **EVALUACIÓN**

La evaluación en el ciclo formativo de Grado medio de cocina y gastronomía, se realizará teniendo en cuenta *los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo*.

## Criterios de Evaluación

Los *criterios de evaluación* son aquellos establecidos en el Decreto 101/2008, de 23 de septiembre, *que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio de Formación Profesional de Cocina y Gastronomía en el Principado de Asturias.*

Todos estos criterios de evaluación, incluyen los contenidos mínimos que el alumno debe conocer para superar con éxito el módulo, y que ya fueron asignados a cada una de las unidades de trabajo en la presente programación.

## Procedimientos e instrumentos de evaluación

Se tendrá en cuenta para evaluar, la resolución del 18 de junio 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se *regula la organización y evaluación de la Formación Profesional en sistema educativo en el Principado de Asturias, la corrección de errores del 18 de septiembre del 2009* y la resolución de 28 de enero de 2011, de modificación de la Resolución de 18 de junio de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se regula la organización y evaluación de la Formación profesional del sistema educativo en el Principado de Asturias.

La evaluación será continua, sumativa, presencial, es decir, se valorarán todos los aspectos propios del proceso de enseñanza-aprendizaje, desde el primer día hasta el último. Es decir, se tendrán en cuenta las calificaciones de los exámenes teórico-prácticos, los exámenes orales, trabajos, el seguimiento diario del trabajo de manera participativa y espíritu de superación.

Además, la evaluación es sumativa ya que todos los contenidos teórico-prácticos forman un bloque homogéneo general que deberán dominar.

Procedimientos de evaluación que se llevarán a cabo serán:

- **La observación.** Es la técnica adecuada para la evaluación de los procedimientos y actitudes que se desarrollan a lo largo del ciclo formativo. Este instrumento se utilizará diariamente tanto en el aula polivalente y de manera prioritaria en el aula taller.
- **Análisis del trabajo práctico y teórico realizado en el aula taller, en el aula polivalente y en casa, tanto de forma individual o en grupos.** Con esta técnica se detectan progresos y dificultades de los alumnos, se observan como se producen los aprendizajes y las estrategias que se utilizan, se analizan las deficiencias de la metodología empleada y sirve de motivación, estímulo continuo y feedback para los alumnos.
- **La autoevaluación del alumno.** Supone una importante recogida de datos respecto a la valoración que es capaz de hacer de sí mismo, de las tareas que realiza y del desarrollo de su proceso de aprendizaje.

## INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los instrumentos de evaluación serán: Registros diarios de las actividades realizadas en el taller, cuaderno de clase, listas de cotejo, pruebas objetivas (teóricas y prácticas) actividades de desarrollo evaluables y trabajos.

### Las pruebas objetivas.

Serán usadas para evaluar los contenidos del módulo formativo.

Se realizarán *varias pruebas objetivas de los contenidos teóricos y pruebas prácticas en el aula taller* en cada una de las evaluaciones. Cada una de las pruebas objetivas teóricas y prácticas programadas para cada evaluación será necesario superarlas con una **nota igual o superior a cinco**. En caso de que no se supere alguna de las pruebas objetivas programadas durante el transcurso de la evaluación, se deberá recuperar en la *prueba objetiva final de la 3º evaluación y siempre que forme parte de grupos de materia a superar*. Teniendo en cuenta el carácter presencial del ciclo formativo, el alumno deberá asistir a clase con regularidad y puntualidad, de forma que atendiendo al PEC, los alumnos que falten de manera injustificada al 15% de las clases, *perderán el derecho a la evaluación continua*, por lo que tendrán derecho a un examen extraordinario, no pudiendo ser evaluado en las sesiones ordinarias por trimestre. Durante todo el curso los alumnos estarán informados de los procedimientos e instrumentos de evaluación mediante: explicación general de la programación y específicamente de la evaluación al principio de curso, en las pruebas prácticas y teóricas mediante la inclusión de las valoraciones de cada uno de las preguntas y/o actividades prácticas. También se informará al alumnado del número de convocatorias que tiene para aprobar el módulo formativo.

El módulo profesional de *“prelaboración y conservación e de los alimentos” será evaluado*, atendiendo a la Resolución de Evaluación de 18 de Junio de 2009, en los siguientes períodos durante el primer curso:

Evaluación inicial	Evaluación parcial	Evaluación parcial	Evaluación Final	Evaluación final extraordinaria
1º mes	1º trimestre	2º trimestre	3º trimestre	Septiembre 2º año
Acta sin nota	Acta y nota	Acta y nota	Acta y nota final + promoción + p. recuperación	Acta y nota final extraordinaria + promoción + permanencia en 1º (+25% total módulos)
Alumnos de 1º	Alumnos de 1º	Alumnos de 1º	Alumnos de 1º	Alumnos de 1º Con pendientes

## **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (para las distintas evaluaciones)**

La evaluación del aprendizaje se llevará a cabo a través de los siguientes OBJETIVOS DE APRENDIZAJE, notas diarias:

- Evaluación continuada con control diario de los alumnos durante las clases, valorando los siguientes aspectos: puntualidad, uniformidad, aseo personal.
- Continuidad en el trabajo, participación y compromiso personal.
- Respeto a las instalaciones y cuidadoso mantenimiento.
- Organización y soltura a la hora de ejecutar los trabajos.
- Análisis del resultado de los trabajos.

Este apartado contribuirá con el 10%.

Pruebas específicas. A lo largo del periodo de evaluación o al final del mismo se efectuarán distintas pruebas teóricas y prácticas para evaluar tanto conceptos como

### **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE.**

Estas pruebas contribuirán al 90% de la nota (30% pruebas teóricas y 60% pruebas prácticas).

La suma de los distintos porcentajes conformará una calificación que oscila de 1 al 10, debiendo obtener una calificación mínima de 5 puntos en cada uno de los diferentes apartados para poder superar el módulo)

A este respecto se exigirá en la última evaluación del módulo demostrar la competencia de saber elaborar los platos del recetario básico establecido como prueba final de cada curso, independientemente de las calificaciones obtenidas en las dos anteriores evaluaciones.

En caso de que el alumno no supere la convocatoria ordinaria, deberá examinarse en la convocatoria extraordinaria de todas las competencias profesionales que no haya superado en la convocatoria ordinaria.

La nota de las pruebas se complementará con los siguientes aspectos:

- Interés demostrado por el alumno.
- Participación activa en las explicaciones y actividades de clase.
- Actitud y comportamiento.
- Progresión a lo largo del curso.
- Pruebas, exámenes, tests, etc durante el trimestre.
- Realización de todos los trabajos y ejercicios que se propongan a lo largo del curso.

Ya que la actitud en las aulas es muy importante para el correcto curso del aprendizaje el/los alumno/s podrán no superar el módulo si su actitud en clase ha sido negativa.

## ACTITUDES DE EVALUACION GLOBAL CONTENIDOS MÍNIMOS

<u>1. Responsabilidad</u>	Aseso personal	
	Uniformidad	
	Regularidad	
<u>2. Comportamiento</u>	Amabilidad / empatía (con los compañeros y el resto de la comunidad), capacidad de escuchar	
	Compañerismo	Trabaja en equipo
		Ayuda a los compañeros
	Motivación	Esfuerzo personal
		Aprovechamiento del tiempo
	Constancia	Interés por aprendizaje
Atención en clase		
<u>3. Grado de compromiso</u>	Valoración y cuidado de equipos e instalaciones	
	Sentido del orden	
	Evolución	
<u>4. Capacidad profesional</u>	Disciplina y subordinación	
	Autoridad	
	Delegación	
	Adaptabilidad	
<u>5. Higiene y seguridad en el trabajo</u>	Cumplimiento de las normas de manipulación y conservación	
	Respeto a los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de recogida y limpieza de instalaciones y equipos	
	Adoptar compromisos con las medidas de seguridad y cuidado medioambiental en el trabajo	



## CONTENIDOS MÍNIMOS

- Ejecución de técnicas de cocción:

- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.
- Análisis del consumo energético según técnica aplicada. Empleo en cocina de energías limpias y renovables.

- Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.
- Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final. Preparación de elaboraciones culinarias elementales:
- Documentos relacionados con la producción en cocina.
- Escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias.
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración. Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

- Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:

- Guarniciones y decoraciones.
- Guarniciones clásicas.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.
- Valoración de la calidad del producto final.
- Realización de acabados y presentaciones:
- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.
- Ejecución de los procesos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.

- Desarrollo de los servicios en cocina:

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
- Tareas previas a los servicios en cocina. “Mise en place“.
- Documentación relacionada con los servicios.
- Coordinación durante el servicio en cocina.
- Ejecución de los procesos propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- Protocolos de quejas y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.

En cuanto a los **criterios de calificación** utilizados para determinar la calificación de la evaluación, se tendrán en cuenta las siguientes ponderaciones, siendo *los mínimos* los resultados de aprendizaje.

## CRITERIOS DE JUSTIFICACIÓN DE FALTAS:

Sólo se admitirán, de manera general, y con el mismo criterio para todos los profesores, aquellos justificantes reconocidos legalmente en el mundo laboral, es decir, enfermedad de uno a tres días, partes médicos, citaciones judiciales o administrativas o fallecimiento de familiar directo. En ningún caso, se contemplarán las faltas de asistencia por motivos laborales. Excepcionalmente, la junta evaluadora podrá aceptar otro tipo de justificantes a solicitud del alumno.

a) Las pruebas teóricas tendrán una ponderación del **40%** de la nota final en cada una de las evaluaciones y en ellas se evaluarán los conocimientos conceptuales de acuerdo al siguiente desglose: **20%** *pruebas objetivas* (tipo test, desarrollo, cuadro), **5%** *trabajo* (uno mínimo), **5%** *cuaderno* (completo para ser evaluado) y **10%** *notas de clase diarias*.

b) Las actividades prácticas y pruebas prácticas: Tendrán un peso del **60%** de la calificación final de cada una de las evaluaciones y en estas pruebas se valorará los desarrollos prácticos y desarrollos teórico-prácticos de los contenidos del tema. Se evaluará con respecto al siguiente desglose: **30%** *examen(es) práctico(s)* en cada una de las evaluaciones (puede contener pruebas teórico-prácticas) y **30%** correspondientes a las *notas del trabajo diario* que serán recogidas por el profesor en ambas se valorará (limpieza, proceso de ejecución de las tareas y grado de consecución de los procesos prácticos).

Se aplicará el principio de igualdad, equidad y factores actitudinales implícitos en las actividades tanto teóricas como prácticas.

La suma de las partes a) y b) nos dará la nota final de cada una de las evaluaciones. El alumno/a superará cada una de las evaluaciones cuando alcance una **nota igual o superior a 5, siendo la media de las tres la nota final**.

## ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN:

Durante el proceso de enseñanza-aprendizaje, se aplicarán *medidas de refuerzo* para resolver las dificultades que puedan surgir comenzando por la evaluación inicial, las redes y el orientador si fuera preciso de manera que se irán planteando cambios como nuevas actividades u orientando sobre el modo de corregir deficiencias, de utilizar el material y de enfocar el trabajo, etc. Para los alumnos que *no superen* la evaluación positiva en las unidades de trabajo, tienen la opción de realizar una *recuperación de las mismas en la prueba final ordinarias de la tercera evaluación*. Asimismo, se podrán presentar actividades de recuperación que serán organizadas por el profesor. Estas actividades pueden consistir en exposiciones orales sobre contenidos conceptuales y actividades prácticas: esquemas, resúmenes, pruebas prácticas en el taller.

Cuando un alumno o una alumna no supere algún módulo profesional en la evaluación final ordinaria del primer curso o en la evaluación final ordinaria del segundo curso, deberá realizar unas pruebas de recuperación, independientemente de la duración del módulo o módulos no superados.

Para facilitar la realización de las pruebas de recuperación, el profesor o la profesora que imparta las enseñanzas del módulo profesional que el alumno o la alumna tenga pendiente de superación, le informará sobre el programa de recuperación que deberá seguir y las actividades que debe realizar en las pruebas de recuperación, que podrán consistir en ejercicios escritos u orales, realización de trabajos y prácticas, presentación de tareas incluidas en el programa de recuperación u otras que estime convenientes, así como del momento de su realización y evaluación.

Con el fin de facilitar al alumnado la recuperación de los aprendizajes en los módulos profesionales que no hubiera superado, el profesor o la profesora de cada módulo profesional, siguiendo los criterios establecidos por el equipo docente en la concreción curricular de cada ciclo formativo incluida en el Proyecto educativo o, en su caso, Proyecto funcional del centro y en las respectivas programaciones docentes, organizará un programa de recuperación que contendrá las actividades que deberá realizar el alumno o la alumna para superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa del módulo correspondiente.

El programa de recuperación se diseñará de forma diferenciada según los períodos o momentos de aplicación, que podrán ser los siguientes:

-Programa de recuperación de módulos no superados en la evaluación final ordinaria del primer curso. Se diseñará para que el alumnado lo realice durante el período estival, sin asistir a clases ni contar con la orientación del profesorado.

-Programa de recuperación de los módulos profesionales no superados en la evaluación final extraordinaria del primer curso. Se diseñará para que el alumnado lo pueda realizar simultáneamente a los módulos de segundo curso, teniendo en cuenta que no se garantizará su asistencia a las clases del módulo o módulos pendientes.

-Programa de recuperación de los módulos profesionales de segundo curso no superados tras la evaluación final, indistintamente de su tipo, que se celebre previamente al inicio del primer período de realización del módulo profesional de Formación en centros de trabajo. Este programa incorporará las actividades que el alumnado realizará durante el tercer trimestre del año académico, con docencia directa por parte del profesorado responsable de cada módulo profesional.

-Las actividades de recuperación serán elaboradas y calificadas por el profesor/a que imparte el módulo, o en su defecto por los órganos de coordinación docente responsables de cada módulo profesional, de acuerdo con los criterios que se establezcan.