



**Programación Didáctica del curso 2023/24**

**Departamento: Departamento de Hostelería**

Programación del módulo: **Procesos Básicos de Producción Culinaria**

Ciclo Formativo: 1º Formación Profesional Básica Cocina y Restauración

**1. Marco normativo. Contextualización**

- Ley de Formación Profesional, 3/2022 de 31 de marzo
- Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa, crea en su modificación de la ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, los ciclos formativos de formación profesional básica dentro del sistema educativo como medida para facilitar la permanencia del alumnado en el sistema educativo y ofrecerle mayores posibilidades
  - para su desarrollo personal y profesional
- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE).
- La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía (LEA).
- La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.
- El Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.
- El Decreto 135/2016, de 26 de julio, por el que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía.
- Ley Orgánica 5/ 2002 de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.
- Orden de 25 de julio de 2008, por la que se regula la atención a la diversidad del alumnado que cursa la educación básica en los centros docentes públicos de Andalucía.
- Instrucciones de 22 de Junio de 2015 de la Dirección General de Participación y Equidad, por la que se establece el protocolo de detección, identificación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo y organización de la respuesta educativa.
- Instrucciones de 3 de agosto de 2016, de la Dirección General de Formación Profesional Inicial y Educación Permanente para la impartición de Formación Profesional Básica .
- Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.



Además de la normativa, esta programación se elabora teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: Una programación coherente debe partir de las orientaciones formuladas en las propuestas curriculares de las correspondientes Direcciones Generales de Formación Profesional con la finalidad de poder desarrollar las orientaciones y los planteamientos pedagógicos explicitados en dicha propuesta. En este sentido la elaboración de la programación debe partir de la propuesta curricular correspondiente y de las siguientes consideraciones:

1.- El ámbito pedagógico del Proyecto de Centro, como marco de referencia en el que se sitúan los planteamientos generales que fundamentan nuestra actuación docente.

2.- El análisis del contexto que ha servido de referencia para la elaboración del proyecto curricular, así como las necesidades específicas detectadas en los alumnos/as, los recursos del centro y en general el diagnóstico inicial que se haya realizado. La Resolución de 1 de septiembre de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente de la Consejería de Educación por la que se establece el perfil profesional de Ayudante de Cocina, referencia fundamental del modelo curricular adoptado para la Formación Profesional específica, y el currículo de los módulos específicos de la FP Básica de Cocina y Restauración que se desarrollan en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía, expresa dicho perfil a través de la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, el entorno profesional y la relación de cualificaciones y, en su caso, de unidades de competencia de nivel uno del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el programa, sirviéndonos todo ello como referencia de la actividad educativa, y los desglosa en cada módulo, precisando el tipo y el grado de los aprendizajes que los alumnos deben adquirir al finalizar el programa, ésta función la cumplen los Resultados de Aprendizaje, que expresan cuáles son los objetivos que persigue la actividad docente y por tanto necesarios para adquirir la cualificación profesional. Desde esta perspectiva, los resultados de aprendizaje deben ser evaluables, lo que requiere establecer para cada uno de ellos, Criterios de Evaluación, obteniendo así indicadores para poder evaluar. La programación de los módulos profesionales es por tanto el penúltimo escalafón de un proceso de concreción curricular de intencionalidades educativas que, iniciándose en los Reales Decretos de “mínimos” concluye en la práctica diaria organizada a través de las correspondientes Unidades Didácticas.

Contextualización



#### Datos de identificación

- Nombre del Centro: I.E.S. Núm. 1 Universidad Laboral de Málaga
- Tipo de Centro: público. Código de Centro: 29700242
- Dirección postal: Julio Verne, 6 (Apartado de correos 9170)
- Localidad: Málaga. Provincia: Málaga. Código postal. 29191
- Teléfono: 951298580 Fax: 951298585
- Correo electrónico: 29700242.edu@juntadeandalucia.es

#### Enlaces propios IES Universidad Laboral de Málaga:

- Pág. Web: [www.universidadlaboraldemalaga.es](http://www.universidadlaboraldemalaga.es)
- Blog de FP: <http://fpuniversidadlaboral.wordpress.com/>

Programa de centro bilingüe Inglés.

Programa permanentemente. En desarrollo desde el curso 2011/12.

Nuestro programa bilingüe (dentro del Plan de Plurilingüismo de Andalucía) pretende mejorar las competencias comunicativas de nuestro alumnado en lo que respecta al conocimiento y la práctica de la lengua inglesa; una mayor competencia en inglés propiciará en nuestro alumnado una mayor movilidad y un mejor acceso a la información, más allá de nuestras fronteras lingüísticas, de forma que puedan enfrentarse con garantías de éxito a los desafíos y a las posibilidades de la sociedad actual.

La modalidad de enseñanza bilingüe no es la mera enseñanza de una lengua extranjera, y por tanto implica cambios metodológicos, curriculares y organizativos. El énfasis no estará en la lengua inglesa en sí, sino en su capacidad de comunicar y transmitir conocimiento. El AICLE (aprendizaje integrado de contenidos y lenguas extranjeras) intenta proporcionar la naturalidad necesaria para que haya un uso espontáneo del idioma en el aula\* 4 Planes y proyectos educativos que desarrolla

- Plan de igualdad de género en educación Permanentemente
- Plan de Salud Laboral y P.R.L. Permanentemente
- Plan de apertura de centros docentes Permanentemente
- Planes de compensación educativa Desde 01/09/2011 a 31/08/2024
- Programa de centro bilingüe Inglés Permanentemente
- Aulas de Emprendimiento Desde 01/09/2021 - 30/08/2024
- Erasmus+ - ACREDITACIÓN 2021 Desde 01/09/2021 - 31/08/2027
- Erasmus+ - ACREDITADO 2021 Desde 01/09/2023 - 31/08/2024
- CDP (1ª Conv) - MF0980\_2 - Gestión auxiliar de personal - Proyecto 2
- Desde 01/09/2022 - 05/03/2024

co: los Ramos, Finca Cabello, Teatinos, el



- CDP (1ª Conv ) - MF0233\_2 - Ofimática - Proyecto 3
- Desde 01/09/2022 - 06/06/2024
- CDP (1ª Conv ) - MF0981\_2 - Registros contables - Proyecto 1
- Desde 01/09/2022 - 14/12/2023
- Unidades de Acompañamiento Desde 01/09/2023 - 31/08/2024
- Prácticum Máster Secundaria Desde 01/09/2023 a 31/08/2024
- Prácticum Grado Maestro Desde 01/09/2023 a 31/08/2024
- Convivencia Escolar Desde 01/09/2023 a 31/08/2024
- Red Andaluza Escuela: "Espacio de Paz" Desde 01/09/2023 a 31/08/2024
- Más Equidad Desde 01/09/2023 a 31/08/2024

#### Programas para la innovación educativa

En estos momentos estamos a la espera de que la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional ponga en marcha el proceso para solicitar Programas de Innovación Educativa para el curso 2023-2024.

#### Servicios ofertados por el Centro

Comedor escolar (en Residencia Andalucía)

Programa de Acompañamiento escolar

Transporte Escolar

Transporte escolar adaptado (alumnado con n.e.e.)

Apoyo lingüístico a alumnado inmigrante (PALI)

Equipo de apoyo escolar a alumnado sordo

Intérpretes de Lengua de Signos (LSE)

Apoyo específico a alumnado ciego

Centros de educación primaria adscritos

29003890 - C.E.I.P. Luis Buñuel

29009338 - C.E.I.P. Carmen de Burgos

29011345 - C.E.I.P. Pintor Denis Belgrano

29602049 - C.E.I.P. Gandhi

29011412 - C.E.I.P. Rectora Adelaida de la Calle

29016185 - C.E.I.P. Almudena Grandes

Ubicación del centro

El Instituto está ubicado en la Urbanización malagueña del Atabal en la calle Julio Verne 6, que pertenece al Distrito Municipal del Puerto de la Torre. Este barrio tiene su



origen en la construcción de viviendas sociales a principios de los años setenta La Colonia de Santa Inés (actualmente Distrito de municipal de Teatinos), así como en otras construcciones posteriores de carácter público: los Ramos, Finca Cabello, Teatinos, el Atabal, etc. es colindante con Finca Cabello, la Residencia Militar Castañón de Mena, la Depuradora de Aguas del Ayuntamiento (EMASA) y El Colegio Los Olivos.

#### Dependencias

El Centro tiene un recinto educativo de 200.000 m<sup>2</sup> (que comparte con la Residencia Escolar Andalucía), en el que se distribuyen siete pabellones educativos, algunas construcciones auxiliares, instalaciones deportivas y zonas verdes.

En el curso 2016/17 se inauguró el Gimnasio con un aulario (tres aulas).

En el curso 2018/2019 se inauguran dos aulas nuevas en la zona de mantenimiento.

En el curso 2020/2021 se inauguran dos aulas nuevas en la antigua casa del portero.

En el curso 2021/2022 se ha habilitado una zona de Biblioteca (antiguo arcón) como aula.

#### Algo de historia

El Centro abre sus puertas en 1973 como un Centro de Universidades Laborales (centros estatales de alto rendimiento educativos), perteneciente a las Mutualidades Laborales, y dependiente del Ministerio de Trabajo, en las que se impartía tanto Bachillerato como Enseñanzas Profesionales (y en algunas Laborales Diplomaturas Universitarias). El Centro disponía de un internado (administrativamente segregado en la actualidad, como Residencia Escolar) para alumnado becado, procedente del medio rural y/o de familias con bajo nivel de renta (educación compensatoria).

Con la llegada de la democracia y a partir de 1977 todas las Universidades Laborales de España se convierten en Centros de Enseñanzas Integradas (C.E.I.), pasando a depender del Ministerio de Educación; transformándose en un Complejo Educativo que consta de un Instituto de Enseñanzas Medias (bachillerato) y uno de Formación Profesional, de forma integrada; por lo que imparte tanto el nuevo Bachillerato (BUP y C.O.U), instaurado por la Ley de Educación de 1975, cómo la nueva FP (en nuestro caso las ramas de Química, Delineación y Administrativo).

En la década de los 80 el Centro acoge las enseñanzas experimentales de bachillerato denominadas Reforma de las Enseñanzas Medias (R.EE.MM) o popularmente la-rem, experiencia piloto previa a la LOGSE e inspiradora de esta. En el curso 1986/87, tras la aprobación del Real Decreto de 1985 de Educación Especial (derivado de la LISMI), el Instituto es designado como Centro experimental para la integración de alumnado con discapacidad, principalmente alumnado sordo.

En el curso 1992/93 el Centro es autorizado para anticipar e impartir las enseñanzas derivadas de la nueva ley de educación (LOGSE, 1990), ESO y Bachillerato, que conviven algunos años con las anteriores enseñanzas mencionadas (BUP, COU, FP y RR.EE.MM).



En esta década de los 90, pasa a ser oficialmente Centro de Integración, convirtiéndose en un Centro pionero y de referencia en la integración de alumnado con discapacidad para el resto de Centros educativos de Secundaria de nuestra Comunidad Autónoma, tanto para alumnado sordo como para alumnado con diversidad funcional motórica.

En esta década de los 90 inicia también la atención de alumnado con diversidad funcional (discapacidad) psíquica, especialmente alumnado con síndrome de Down, primero como FP-especial, después como Programas de Garantía Social, más tarde como PCPI, y actualmente como Programas Específicos de FP Básica para alumnado con n.e.e. (Marroquinería, Ayudante de cocina y Ayudante de jardinería). Enseñanzas estas en las que su alumnado comparte recinto, instalaciones, recreo, actividades complementarias, extraescolares, celebraciones, eventos, excursiones, etc., con el resto del alumnado del Centro.

Cabe destacar que desde hace más de 18 años el centro viene siendo una referencia para Málaga en la Integración (inclusión) de alumnado con n.e.e., en todas las Enseñanzas y niveles que imparte, llegando a contar con 200 alumnos y alumnas con n.e.a.e. censados oficialmente.

Actualmente, el IES Universidad Laboral de Málaga es uno de los Institutos de Secundaria más grandes de la provincia de Málaga. Desarrollándose toda la actividad docente en turno de mañana y tarde, desde las 8:15 a las 14:45 en el caso del turno diurno, mientras que el turno de tarde es de 15:15 a 21:30.

#### Oferta educativa. Enseñanzas y grupos

- Enseñanza Secundaria Obligatoria

1º de E.S.O. 2º de E.S.O. 3º de E.S.O. 4º de E.S.O.

- Bachillerato

1º y 2º de Bachillerato (Ciencias y Tecnología)

1º y 2º de Bachillerato (Humanidades y Ciencias Sociales)

1º y 2º de Bachillerato (Artes Plásticas, Diseño e Imagen)

1º y 2º de Bachillerato (General)

- Aula Específica

1º de Educación Básica Especial (Educación especial unidad específica)

- Formación Profesional Básica - Formación Profesional Grado Básico

1º y 2º F.P.G.B. (Agrojardinería y Composiciones Florales)

1º y 2º F.P.G.B. (Cocina y restauración)

1º y 2º de Programa Específico de FPB (Agrojardinería y composiciones Florales)

1º y 2º de Programa Específico de FPB (Arreglo y Reparación de Artículos Textiles y de piel)



1º y 2º de Programa Específico de FPB (Cocina y restauración)

- Formación Profesional Grado Medio

1º y 2º F.P.I.G.M. Operaciones de Laboratorio

1º y 2º F.P.I.G.M. Gestión Administrativa

1º y 2º F.P.I.G.M. Jardinería y Floristería

1º y 2º F.P.I.G.M. Cocina y Gastronomía

- Formación Profesional Grado Superior

1º y 2º F.P.I.G.S. (Administración y Finanzas)

1º y 2º F.P.I.G.S. (Gestión Forestal y del Medio Natural)

1º y 2º F.P.I.G.S. (Mediación Comunicativa)

1º y 2º F.P.E.G.S. (Prevención de Riesgos Profesionales)

1º y 2º F.P.I.G.S. Acondicionamiento físico

1º y 2º F.P.I.G.S. (Educación y Control Ambiental)

1º y 2º F.P.I.G.S. (Laboratorio de Análisis y de Control de Calidad)

1º y 2º F.P.I.G.S. (Paisajismo y Medio Rural)

1º y 2º F.P.I.G.S (Fabricación de Productos Farmacéuticos Biotecnológicos y Afines)

Características del alumnado

Documentación publicada en Seneca. Control de los datos según la ley de protección de datos.

Oferta de formación profesional en alternancia. FP. DUAL

El ciclo de Grado medio de cocina y gastronomía, incluye en su proyecto para este curso 2023-2024 el módulo 3036 de Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación, el cual se llevará a cabo en alternancia con distintas empresas de la familia Hostelería y turismo.

El Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual. El Real Decreto-ley 10/2011, de 26 de agosto, de medidas urgentes para la promoción del empleo de los jóvenes, el fomento de la estabilidad en el empleo y el mantenimiento del programa de recualificación profesional de las personas que agoten su prestación por desempleo, modificó diversos aspectos de la legislación laboral. Entre dichas modificaciones, poseen especial relevancia las que afectan a los denominados contratos para la formación regulados en el artículo 11.2 del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/1995, de 24 de marzo, que en virtud de las mismas pasan a denominarse



contratos para la formación y el aprendizaje.

Esta modalidad contractual se configura como un instrumento destinado a favorecer la inserción laboral y la formación de las personas jóvenes en un régimen de alternancia de actividad laboral retribuida en una empresa con actividad formativa recibida en el marco del sistema de formación profesional para el empleo o del sistema educativo. A su vez, la Ley 3/2012, de 6 de julio, de medidas urgentes para la reforma del mercado laboral ha modificado la regulación del contrato para la formación y el aprendizaje para potenciar el empleo juvenil suprimiendo ciertas limitaciones para su aplicación en las empresas que se han considerado poco adecuadas.

A dichos objetivos contribuye igualmente el presente real decreto, que sustituye las disposiciones reglamentarias anteriores relativas a los contratos de formación, incorporando las modificaciones derivadas de las citadas reformas legales en relación con aquellos aspectos relativos al contrato para la formación y el aprendizaje que requieren un desarrollo reglamentario.

En tal sentido, este real decreto se dicta en uso de la autorización prevista en la disposición final quinta del Estatuto de los Trabajadores y en la disposición final decimonovena de la Ley 3/2012, de 6 de julio. Asimismo, este real decreto pretende establecer las bases para la implantación progresiva de la formación profesional dual en España, entendida como el conjunto de acciones e iniciativas formativas que tienen por objeto la cualificación profesional de las personas, combinando los procesos de enseñanza y aprendizaje en la empresa y en el centro de formación. Procede avanzar decididamente en una formación profesional dual basada en una mayor colaboración y participación de las empresas en los sistemas de formación profesional, propiciando una participación más activa de la empresa en el propio proceso formativo del alumnado y, así, permitir que éstas conozcan de manera más cercana la formación que reciben los jóvenes, cada vez más adaptada a las demandas de los sectores productivos y a las necesidades específicas de las empresas. Con la formación dual se pretende que la empresa y el centro de formación profesional estrechen sus vínculos, aúnen esfuerzos y favorezcan una mayor inserción del alumnado en el mundo laboral durante el periodo de formación. En este sentido, los artículos 6 y 11.3 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, especifican que la colaboración de las empresas en el desarrollo del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional se desarrollará entre otros ámbitos, mediante su participación en la formación de los alumnos en los centros de trabajo, favoreciendo la realización de prácticas profesionales de los alumnos en empresas y otras entidades, y llaman a establecer los mecanismos adecuados para que la formación que reciba financiación pública pueda ofrecerse por centros o directamente por las empresas, mediante conciertos, convenios, subvenciones u otros procedimientos. Y el artículo 42.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, prevé que el currículo de las enseñanzas de Formación Profesional, incluirá una fase de formación práctica en los centros de trabajo. La regulación de este real decreto en lo relativo a la formación dual se dicta por tanto de conformidad con lo establecido en la disposición final tercera de la Ley Orgánica 5/2002 y en la disposición final sexta de la Ley Orgánica 2/2006, en relación con su artículo 39.6. En el proceso





de elaboración de este real decreto, han sido consultadas las organizaciones empresariales y sindicales más representativas, ha emitido informe el Consejo General de la Formación Profesional, el Consejo General del Sistema Nacional de Empleo, el Consejo Escolar del Estado, la Comisión Estatal de Formación para el Empleo y el Consejo General de la Discapacidad y han sido informadas la Conferencia Sectorial de Empleo y Asuntos Laborales y la Conferencia Sectorial de Educación. En su virtud, a propuesta de los Ministros de Empleo y Seguridad Social y de Educación, Cultura y Deporte, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 8 de noviembre de 2012.

Definición de formación profesional dual.

1. A los efectos del presente real decreto, se entenderá por formación profesional dual el conjunto de las acciones e iniciativas formativas, mixtas de empleo y formación, que tienen por objeto la cualificación profesional de los trabajadores en un régimen de alternancia de actividad laboral en una empresa con la actividad formativa recibida en el marco del sistema de formación profesional para el empleo o del sistema educativo.
2. Tendrá la consideración de formación profesional dual la actividad formativa inherente a los contratos para la formación y el aprendizaje regulado en el capítulo II del título II.
3. Asimismo, tendrán consideración de formación profesional dual los proyectos desarrollados en el ámbito del sistema educativo regulados en el título III.

El alumnado participante en dicho proyecto propuesto por el IES. Nº1 Universidad laboral de Málaga, realizara distintas horas en alternancia, 12 horas en 2 días lunes y martes en el centro educativo y 3 días miércoles, jueves y viernes en las empresas, durante el 1º curso 2023/2024 de formación profesional de grado medio, desde el primer trimestre.

La fase de alternancia se desarrollará de la siguiente forma:

La rotación se lleva a cabo sólo durante el primer curso debido a que las empresas interesadas no desarrollan las actividades del módulo de PBPR, por ello, cada alumno desarrollará su formación en dos empresas, una pastelera o con actividad pastelera y una propia de cocina.

Primer curso.

- Dos días en la empresa con una jornada de 6 horas, para desarrollar la formación de los módulos: 3034. Técnicas elementales de preelaboración, 3035.



Procesos básicos de producción culinaria, 3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación

- tres días en el centro educativo, para el resto de módulos y las horas restantes de los anteriores.

Segundo curso.

- Dos días en la empresa con una jornada de 7 horas, para desarrollar la formación de los módulos: 3037. Técnicas elementales de servicio, 3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas, 3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering , 3005. Atención al cliente
- Tres días en el centro educativo, para el resto de módulos y las horas restantes de los anteriores.

Mecanismos de coordinación con la empresa, seguimiento y valoración del alumnado:

En primer lugar, el responsable laboral, valora cada actividad desarrollada por el alumno/a mediante el cuaderno diario a través de una rúbrica.

En la última reunión quincenal entre el responsable laboral y docente, se valorará el proceso completo de la fase de alternancia mediante otra rúbrica.

Finalmente, el tutor establece la relación entre la rúbrica y los criterios de calificación.

La aportación de la empresa en la evaluación, no es sólo necesaria, sino que es de suma importancia, porque la evolución del alumno en el mundo real no se produce igual que en el entorno escolar, la madurez laboral se alcanza antes, los valores de trabajo en equipo, implicación, relación con los compañeros en el entorno profesional se adquieren de forma totalmente distinta, y esa información es muy necesaria para la evaluación del proceso de aprendizaje del alumno.

A la hora de calificar el módulo de Productos Culinarios realizaremos una evaluación criterial, respetando la valoración destinada a cada uno de los criterios y Resultado de aprendizajes, la evaluación se llevará a cabo tras el cálculo de las calificaciones obtenidas en las pruebas realizadas en el centro docente y las facilitadas por su tutor laboral, No obstante el docente responsable de impartir el módulo, podrá citar al alumnado y hacer distintas pruebas para controlar la adquisición de los distintos Criterios de evaluación y Resultados de aprendizaje.

Para el alumnado que asiste a clase

Para calcular la calificación de estos criterios en su formación en el centro de trabajo, utilizaremos como instrumento unas rúbricas de corrección, las cuales utilizaremos para el cálculo de la nota media, tal como se recoge en el proyecto de FORMACIÓN



DUAL para este curso.

Procedimientos de evaluación: “Cito textualmente como se recoge en el Proyecto de Centro”.

Se evaluará en los dos ámbitos simultáneamente, centro y empresa, con los instrumentos de evaluación y utilizando los criterios de calificación que se describen a continuación.

Los instrumentos de evaluación:

Pruebas escritas/prácticas, ejercicios de clase, presentaciones, cuaderno de clase/dual y prácticas clase/dual

Criterios de calificación:

Ante la posibilidad de una renuncia planteamos las siguientes soluciones

- Si el alumno renuncia antes de la 3ª semana de estancia en la empresa, entonces será sustituido por otro candidato. El renunciante prosigue su formación en el centro educativo, recuperando aquellas actividades que no haya realizado.
- Si el alumno renuncia después de la 3ª semana en la empresa, entonces el alumno/a regresa al centro educativo, recuperando aquellas actividades que no haya realizado, pero no se sustituye por otro candidato.

Existen varios mecanismos para el control propio del alumno, uno será el diario de actividad, donde el alumno, de forma similar al cuaderno de FCT, donde describe las actividades y sub-actividades que realiza. Podrá ir siguiendo el grado de aprendizaje, y será puesto en común con el profesor y el tutor laboral. Además, el alumno tendrá información detallada de lo hablado en la reunión quincenal, relativo al desarrollo de su actividad en la empresa.

## 2. Organización del Departamento de coordinación didáctica

### 2.1. Las materias, módulos y, en su caso, ámbitos asignados al departamento.



**1º Cocina y Gastronomía**

- 0046. Preelaboración y conservación de alimentos.
- 0047. Técnicas culinarias.
- 0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.
- 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

**2º Cocina y Gastronomía**

- 0048. Productos culinarios.
- 0028. Postres en restauración.
- 0045. Ofertas gastronómicas
- 0051. Formación en centros de trabajo.
- Horas de libre configuración.

**1º FP Básica Cocina y Restauración**

- 3034. Técnicas elementales de preelaboración
- 3035. Procesos básicos de producción culinaria
- 3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación

**2º FP Básica Cocina y Restauración**

- 3037. Técnicas elementales de servicio
- 3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas
- 3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering
- 3005. Atención al cliente
- 3041. Formación en Centros de Trabajo.

Tutoría

Unidad formativa de Prevención

2.2. Los miembros del departamento, con indicación de las materias, módulos y, en su caso, ámbitos, que imparten, y el grupo correspondiente

**Marta, Alonso Fagunde.**

**2º FPGB.**

Técnicas elementales de servicio.

Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.

Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.

Atención al cliente.

Formación en centros de trabajo.

**Outman, Ben Saddik Achach.**

**2 C y G.**



Técnicas culinarias.
Preelaboración y conservación de alimentos.
<b>Fernando, Bonilla Leal.</b>
<b>2º C y G.</b>
Ofertas gastronómicas.
Horas de libre configuración
Postres en restauración
<b>Manuel Ángel, Campos González.</b>
<b>1º PE FPGB</b>
Técnicas elementales de preelaboración.
Procesos básicos de producción culinaria.
Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
<b>Francisco</b>
<b>1º C y G.</b>
Procesos básicos de pastelería y repostería.
Seguridad E Higiene
<b>Manuel, Puertas de Tena.</b>
<b>1º FPGB.</b>
Técnicas elementales de preelaboración.
Procesos básicos de producción culinaria.
<b>Francisco, Rey Bautista.</b>
<b>2º PE FPGB.</b>
Técnicas elementales de servicio.
Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
Atención al cliente.
Formación en centros de trabajo.
<b>Rafael Cristóbal, Rubio Fernández.</b>
<b>1º C y G.</b>
Técnicas culinarias.
Preelaboración y conservación de alimentos.
<b>Emilio José, Rumbado Martín.</b>
<b>2º C y G.</b>
Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
Productos culinarios.

2.3. las materias, módulos y ámbitos pertenecientes al departamento, que son impartidas por profesorado de otros departamentos



### 1º Cocina y Gastronomía

0049. Formación y orientación laboral.

### 2º Cocina y Gastronomía

0050. Empresa e iniciativa emprendedora.

### 1º FP Básica Cocina y Restauración

3009. Ciencias aplicadas I

3011. Comunicación y sociedad I

### 2º FP Básica Cocina y Restauración

3042. Ciencias aplicadas II

3012. Comunicación y sociedad II

3041. Formación en Centros de Trabajo.

### 3. Objetivos generales del ciclo formativo.

Los objetivos generales de este ciclo formativo, según lo establecido en la **Orden de 8 de noviembre de 2016**, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, son los siguientes:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico-sanitarias.
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias, y sus técnicas asociadas, propias del bar-restaurante aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
- j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el



conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.

m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.

n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.

ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.

o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.

p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión,

claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.

q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.

r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.

s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.

t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.

u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.

v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.

w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.

x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.

y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.

z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.



#### 4. Presentación del módulo. (Contribución del módulo a los objetivos generales relacionados)

El módulo, Procesos Básicos de Producción Culinaria código 3035, está asociado a la unidad de competencia Catálogo Nacional de Cualificación Profesional UC: UCO256\_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

El presente módulo tiene 192 horas y está desarrollado en el título Profesional Básico en Cocina y Restauración queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Cocina y Restauración.

Nivel: Formación Profesional Básica.

Duración: 2.000 horas

Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

Referente europeo: CINE-3- (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Ayudante o auxiliar de cocina.
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
- Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
- Auxiliar o ayudante de barman.
- Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Las enseñanzas de Formación Profesional Básica, además de los fines y objetivos establecidos con carácter general para las enseñanzas de Formación Profesional, contribuirán, según el artículo 40.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, a que el alumnado adquiera o complete las competencias del aprendizaje permanente. (Artículo 2 Decreto 135/2016)

Los módulos profesionales de las enseñanzas de Formación Profesional Básica estarán constituidos por áreas de conocimiento teórico-prácticas cuyo objeto es la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales y de las competencias del aprendizaje permanente a lo largo de la vida. También la Consejería competente en materia de educación podrá ofertar ciclos formativos de Formación Profesional Básica dirigidos a personas mayores de 17 años y que no estén en posesión de un título de Formación Profesional ni de cualquier otro título que acredite la finalización de estudios secundarios completos. (Artículo 3. Decreto 135/2016) La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo que se relacionan a continuación:





a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.

b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.

c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.

d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.

Además, dicha formación se relaciona con estos otros objetivos que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales:

t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.

u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.

v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.

w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.

x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.

y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.

z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.



5. Mapa de relaciones curriculares.

Competencias profesionales, personales y sociales, Contenidos, Resultados de Aprendizaje, Criterios de Evaluación, Procedimientos y Técnicas de Evaluación, Instrumentos de Evaluación.

**Anexo II**

6. Competencias profesionales, personales y sociales

Según el artículo 2.1. del Anexo V del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero por el que se regulan los aspectos específicos de la Formación Profesional Básica y se fijan sus currículos básicos:

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Según la Orden de 8 de noviembre de 2016, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Colaborar en los procesos de producción culinaria a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Lavar materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- e) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- f) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- g) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- h) Colaborar en la realización del servicio en cocina teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- i) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.



- j) Colaborar en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- k) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- l) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- m) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- n) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- ñ) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- o) Cumplir las normas de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad durante los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.
- p) Interpretar fenómenos naturales que acontecen en la vida cotidiana, utilizando los pasos del razonamiento científico y el uso de las tecnologías de la información y comunicación como elemento cotidiano de búsqueda de información.
- q) Realizar las tareas de su responsabilidad tanto individualmente como en equipo, con autonomía e iniciativa, adaptándose a las situaciones producidas por cambios tecnológicos u organizativos.
- r) Discriminar hábitos e influencias positivas o negativas para la salud humana, teniendo en cuenta el entorno en el que se produce.
- s) Proponer actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando entre las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- t) Adquirir hábitos de responsabilidad y autonomía basados en la práctica de valores, favoreciendo las relaciones interpersonales y profesionales, trabajando en equipo y generando un ambiente favorable de convivencia que permita integrarse en los distintos ámbitos de la sociedad.
- u) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, analizando la interacción entre las sociedades humanas y el medio natural y valorando las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el medio.
- v) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación como una herramienta para profundizar en el aprendizaje valorando las posibilidades que nos ofrece en el aprendizaje permanente.
- w) Valorar las diferentes manifestaciones artísticas y culturales de forma fundamentada utilizándolas como fuente de enriquecimiento personal y social y desarrollando actitudes estéticas y sensibles hacia la diversidad cultural y el patrimonio artístico.
- x) Comunicarse en diferentes situaciones laborales o sociales utilizando recursos lingüísticos con precisión y claridad, teniendo en cuenta el contexto y utilizando formas orales y escritas básicas tanto de la propia lengua como de alguna lengua extranjera.
- y) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno social y productivo utilizando los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales y respetando la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento en la toma de decisiones.
- z) Ejercer de manera activa y responsable los derechos y deberes derivados tanto de su actividad profesional como de su condición de ciudadano.



Competencias profesionales, personales y sociales relacionadas con el módulo

La formación del módulo se relaciona con las competencias profesionales, personales y sociales:

b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.

d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.

e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.

f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.

Además, dicha formación se relaciona con estas otras competencias personales y sociales que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales:

t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.

u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.

v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.

w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.

x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.

z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

7. Distribución temporal de contenidos



Módulo de Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

Duración: 192 horas, 6 semanales. 32 semanas

### Trimestre 1

#### 1. Técnicas culinarias (18 horas):

- Terminología profesional.
- 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.

#### 2. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones (36 horas):

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
- Fondos, salsas, consomés, gelatinas y marinadas
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.
- Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración, control de resultados.
- Normativa higiénico-sanitaria.

### Trimestre 2

#### 3. Elaboraciones culinarias sencillas (68 horas):

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción. Interpretación de la información contenida.
- Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados.
- Aperitivos, entremeses y tapas, ensaladas, huevos, pastas, arroces, verduras, sopas y cremas, potajes y guisos, carnes y pescados

#### 4. Postres Básicos (16 horas)

- Postres a base de leche
- Postres a base de frutas
- Postres fritos o de sartén

#### 5. Guarniciones y elementos de decoración (18 horas):

- Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.
- Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.
- Normativa higiénico-sanitaria.

### Trimestre 3

#### 6. Acabados y presentación de elaboraciones (18 horas):

- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.



8. Elementos transversales (forma en que se incorporan los contenidos de carácter transversal al currículo).





En una programación basada en la consideración de los contenidos actitudinales como elemento sustancial de la misma el desarrollo de los temas transversales no debe ser un apartado curricular diferenciado sino un principio metodológico presente en toda su extensión. El trabajo interdisciplinar se puede desarrollar en cada rincón y en cada momento de la actividad culinaria. Cada acción, instrumento o alimento da pie a innumerables actividades que nos harán “viajar” a través de la historia, el mundo, la física, la naturaleza, la cultura y las religiones, las lenguas y las matemáticas. Un profesional de la cocina debe ser también una persona socialmente madura que participa en la construcción de su comunidad, un ciudadano protagonista en el discurso de la paz y la no violencia, la tolerancia, el respeto a la diversidad, la sensibilidad medioambiental, la vida saludable, el consumo inteligente; un andaluz formado en su cultura, en la ética y en el civismo imprescindibles para la convivencia democrática llena de sentido humano. Aunque el modelo de tratamiento que daremos a los contenidos transversales será su integración en el módulo, seremos también sensibles a un conjunto de conmemoraciones (día del árbol, día de la mujer, día de la paz, día del medio ambiente...) que nos permitirán reforzarla atención y favorecer la sensibilización de toda la comunidad educativa hacia los mencionados contenidos.

En conjunto y por separado podemos decir que se tratarán los siguientes temas trasversales:

- a. Educación para el consumo (Que muestre interés por un consumo responsable)
- b. Educación para la salud (Que tenga en cuenta la alimentación como factor de salud)
- c. Educación medio ambiental (Que muestre interés y respeto por el medio ambiente)
- d. Educación en valores (Que tenga presente los valores humanos y la convivencia)
- e. Educación para la igualdad (Que respete a las personas desde la igualdad)
- f. Educación para la solidaridad (Que sea solidario y compañero)
- g. Educación para la cooperación (Que aprenda a cooperar con los demás)
- h. Educación para la integración social (Que aprenda a integrarse y convivir)
- i. Educación para la interculturalidad (Estar abierto a otras costumbres y formas de vivir)

#### IGUALDAD DE GÉNERO.

En el proceso de enseñanza-aprendizaje no sólo se pretende que todo el alumnado adquiera las capacidades terminales relacionadas con el módulo profesional, sino otras muchas que le permitan el desarrollo como personas y la consecución de una madurez, posibilitándole ser una persona competente dentro de la sociedad actual.

Estos contenidos se desarrollan a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje fundamentalmente por medio de la propia actitud y conducta del profesor/a, por lo que será fundamental cuidar este aspecto en nuestro quehacer diario.

La igualdad efectiva entre mujeres y hombres se ha convertido en un elemento base de trabajo entendido como fundamental en el desarrollo humano de cualquier individuo y específicamente en el profesional. Se trabajará el papel de mujeres relevantes en los sectores profesionales vinculados, la incorporación de valores positivos vinculados a mujeres en textos, diálogos de la docente, cuestionamiento de estereotipos culturales, uso de lenguaje inclusivo, rechazo tajante ante cualquier forma de violencia hacia la mujer, etc

scuela de paz como de cualquier otro proyecto.



Durante este curso se hará especial hincapié en la IGUALDAD DE GÉNERO poniendo el foco en los siguientes objetivos:

- Aprender a identificar conductas discriminatorias en relación al género.
- Ahondar la importancia de la igualdad como elemento de transformación social.
- Conocer la situación actual de las relaciones entre iguales y su vinculación con la violencia de género.

Se plantearán para ellos diferentes actividades coordinadas con diferentes aspectos del temario del módulo que se desarrollarán de una manera práctica y participativa profundizándose en el contenido expuesto de manera conceptual y actualizada a la situación actual. Se proporcionarán herramientas y casos prácticos para trabajar en el aula, generando espacios para poder intercambiar experiencias. De la misma forma se participarán en todas aquellas actividades que a este respecto organice el centro, bien desde la Escuela de paz como de cualquier otro proyecto.

## 9. Metodología

Se entiende la *Metodología Didáctica* como el conjunto de decisiones necesarias para orientar el desarrollo en el aula de los procesos de enseñanza y aprendizaje, por tanto nos referimos a los métodos de enseñanza en combinación con los recursos didácticos disponibles. En el diseño de esta programación las opciones metodológicas elegidas pretenden orientar el trabajo escolar al logro de los

*Resultados de Aprendizaje* que deben alcanzar los alumnos/as para superar los módulos específicos y, por tanto, a facilitar el aprendizaje significativo de los diferentes contenidos (CPA), explicitados en cada Unidad Didáctica. Los diversos procedimientos que se pueden llevar a cabo en el taller de cocina ayudan al alumno a adoptar procesos metodológicos que implican exactitud, precisión y orden y que justifican sobremanera la teoría del ensayo-error.

Las orientaciones metodológicas

Para planificar el proceso de adquisición de aprendizajes significativos, Antúnez y otros (1992), proponen las siguientes orientaciones metodológicas como básicas para una correcta programación:

1.- Partir de los conocimientos previos de los alumnos/as.

Partir de los conocimientos previos y de los intereses personales-vocacionales de los alumnos/as, prestando especial atención a sus peculiaridades individuales para lo que se tendrá en cuenta la diversidad del alumnado con objeto de considerar y asumir los diferentes ritmos de aprendizaje, características personales, distintos intereses, expectativas, preferencias y motivaciones.

Desarrollar del proceso de enseñanza-aprendizaje según los criterios de la metodología constructivista y participativa y del aprendizaje significativo, evidenciando su funcionalidad práctica en la vida profesional y personal de los alumnos enfocando el aprendizaje a través de la experiencia, en la actualidad existe consenso en torno a una concepción constructivista del aprendizaje escolar.

2.- Favorecer la motivación por el aprendizaje. Situar el aprendizaje a partir de los errores, los objetivos y los obstáculos desafiantes, pero viables, en el centro de la dinámica de trabajo, como elementos clave para su motivación e implicación en el aprendizaje. Diversificar y alternar el uso de los métodos de enseñanza, de los medios y recursos empleados, y procurar





cambios de ritmo y de actividad para crear dinámicas estimulantes de trabajo.

3. Darle sentido a la tarea. (Qué se hace y Por qué).

(Asegurarse de que el alumno/a sabe lo que hace y porqué lo hace es encontrarle sentido a la tarea). Las actividades de trabajo en el aula han de ser coherentes con los objetivos previstos y que trabajen los contenidos, y se organizaran desde la participación de todo el conjunto del grupo-clase, con actividades de introducción – motivación, que trabajarán aspectos de motivación que pueden ser muy variables pero que partirán desde el respeto por todos y cada uno de los componentes del grupo y sus aportaciones, y a través de experiencias de éxito de los alumnos/as y con organización previa, desde donde saber lo que se hace y porqué se hace.

4.- Flexibilidad. (Adoptar planteamientos pedagógicos flexibles). Eligiendo las estrategias didácticas más adecuadas en cada caso, que contribuyan a la participación en las actividades de enseñanza y aprendizaje de todos los alumnos/as sin exclusiones por distintos motivos. Debemos tener en cuenta los diversos condicionantes que determinan la concreción en un aula singular, de las actividades de enseñanza y aprendizaje (características de los alumnos, de la familia, de los recursos didácticos disponibles, etc.)

5.- Evaluar y corregir lo programado. - Realizar una evaluación formativa del proceso, y en función de los resultados, modificar la ayuda pedagógica. (Intervención del profesor, aspectos organizativos, duración temporal, etc.) Al analizar la metodología didáctica existen dos dimensiones de la misma que conviene clarificar, nos referimos a las estrategias didácticas y a los distintos tipos de actividades.

#### 10. Propuesta de actividades y tareas de enseñanza y aprendizaje (selección y secuenciación) (opcional)

##### 10.1. Actividades de fomento de la lectura

Se propondrá la lectura de libros y artículos de divulgación para su análisis en clase. Se pasarán los enlaces por classroom para facilitar su lectura.

#### 11. Materiales y recursos didácticos

Materiales del aula taller del Dpto. Cocina

Proyector y ordenador

Libro de texto:

Título: Procesos Básicos de Producción Culinaria..

Autor: José Luis Armendáriz Sanz

Editorial: Paraninfo

ISBN: 978-84-283-3571-3

Apuntes y esquemas de clase.

Realidad del aula taller

Recursos en la red



<b>12. Los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación</b>	
12.1. Procedimientos e instrumento de evaluación.	
Los incluidos en el apartado 5 referido al mapa de relaciones de elementos curriculares.	
<p><b>12.1.1. Procedimientos e instrumentos de la dimensión “evaluación continua”.</b> La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa.</p> <p>Es una evaluación continua. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.</p> <p>Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso.</p> <p>En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el periodo de recuperación/mejora de la calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.</li> <li>• En 2º en el periodo de recuperación/mejora entre la 2ª evaluación parcial y la final.</li> </ul> <p>En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos y el peso de la calificación se reparte, sin que se de relevancia excesiva a unos sobre otros, para favorecer la evaluación continua</p>	
<p><b>12.1.2. Procedimientos e instrumentos de la Dimensión “pruebas programadas”.</b> Pruebas objetivas (orales o escritas), cuestionarios, proyectos, trabajos, portafolios, tareas finales de carácter global, etc.</p>	
12.2. Criterios de calificación.	
12.2.1. Criterios de calificación final (Por Resultados de Aprendizajes o por trimestres)	
La calificación final del módulo será el resultado de calcular la media aritmética o media ponderada del primer, segundo y tercer trimestre, una vez realizada la actualización de las mismas derivadas del proceso de evaluación ordinaria y del proceso de recuperación (en su caso) desarrollado (marcar y rellenar según proceda).	
	Media aritmética (1er trimestre 33'3%, 2º trimestre 33'3 y 3er trimestre 33'3%)
	Media ponderada (1er trimestre __%, 2º trimestre __% y 3er trimestre __%)
X	Media ponderada de los Resultados de Aprendizaje desarrollados durante el curso



### 12.2.2. Criterios de calificación por resultados de aprendizajes o trimestres

La calificación de cada uno de los resultados de aprendizajes (o trimestres), de acuerdo con la distribución temporal planificada, será el resultado de calcular la media aritmética o media ponderada de la calificación obtenida en cada uno de los criterios de evaluación o conjunto de criterios (o unidades didácticas y/o bloques de contenidos, según el caso) desarrollados en el correspondiente resultado de aprendizaje (o trimestre); según el peso asignado a cada criterio de evaluación (o conjunto de los mismos), obtenida a su vez como resultado de la media ponderada de la calificación obtenida en cada uno de los instrumentos de evaluación asociados al criterio o conjunto de criterios que se recogen en el apartado 5 referente al mapa de relaciones de elementos curriculares y en la siguiente tabla:

#### ANEXO II

### 12.2.3. Criterios de calificación de los procesos de recuperación trimestrales (opcional)

- a. La calificación trimestral actualizada del alumnado una vez finalizado el proceso de recuperación, será la obtenida en la propuesta de actividades de recuperación y/o examen de recuperación
- b. Asimismo el procedimiento establecido para la recuperación podrá ser el medio para que cualquier alumno o alumna pueda mejorar su nota con respecto a la calificación obtenida en la evaluación o ámbito objeto de recuperación. Se aplicará este supuesto, sólo en el caso de que el departamento no haya establecido otro mecanismo distinto, destinado a la posibilidad de incrementar la nota del alumnado que así lo desee.
- c. Las medidas establecidas, tanto para el caso de la recuperación (programas de refuerzo), como para la mejora de las calificaciones (programa de profundización) están descritas en el apartado “Atención a la diversidad”, y tienen su reflejo en los instrumentos de evaluación propuestos.

### 12.2.4. Enseñanzas de FP. Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).

Cuando un alumno/a no supere algún módulo profesional en la primera convocatoria, se establecerá un **programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos**, que tendrá lugar posterior a la evaluación

Se contemplarán en la programación de aula dentro del desarrollo de cada una de las unidades, serán de carácter individual y estarán enfocadas a ayudar al alumnado a conseguir los resultados de aprendizaje en nivel suficiente como para poder obtener una calificación positiva del módulo. Estas actividades versarán sobre los resultados de aprendizaje no alcanzados y podrán ser de carácter práctico o teórico en función a las necesidades del alumno

### 12.2.5. Enseñanzas de FP. Programa de Mejora de las competencias (PMC)



Durante las semanas finales, se desarrollará un **programa de mejora de las competencias**, dirigidas al alumnado que sí haya superado los módulos profesionales en 1ª convocatoria. Las actividades desarrolladas, principalmente prácticas irán encaminadas a afianzar o ampliar conocimientos, y se establecerán en función a las necesidades del alumno/a.

### 13. Medidas de atención a la diversidad

#### 13.1. La forma de atención a la diversidad del alumnado.





El sistema educativo debe dar respuesta a las necesidades educativas de un colectivo de alumnos/as muy heterogéneo con diversas capacidades, intereses y motivaciones.

La **Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación en Andalucía (LEA) en su artículo 113** (Principios de equidad) define alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE) como:

- Alumnado con necesidades educativas especiales debidas a diferentes grados y tipos de discapacidades personales de orden físico, psíquico, cognitivo o sensorial.
- Alumnado que por proceder de otros países o por cualquier otro motivo se incorpore de forma tardía al sistema educativo.
- Al alumnado con altas capacidades intelectuales.
- El alumnado que precise de acciones de carácter compensatorio.

La Atención a la diversidad consiste en adecuar o adaptar la programación a la diversidad de los alumnos/as. Esta adaptación en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje, contenidos básicos o criterios de evaluación que afecten a la adquisición de la competencia general del título.

Se establecerán actividades que promuevan la inclusión del alumnado tales como:

Refuerzo positivo en los logros que favorezca la autoestima personal.

Trabajo cooperativo para fomentar la colaboración entre alumnado con mayor nivel de conocimientos con los que presentan un nivel más bajo incluyendo alumnos/as con diferentes nacionalidades.

Para los alumnos/as que necesiten mejorar competencias, con ritmos más lentos de aprendizaje en los contenidos de la materia se realizarán actividades de refuerzo y apoyo tales como:

- Sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes.
- Repetir actividades para los alumnos/as con bajo nivel de conocimiento.
- Realización de esquemas y resúmenes de los contenidos mínimos de las unidades didácticas.
- Apoyo con ejercicios específicos a partir de las dificultades encontradas.
- Prestar un apoyo individualizado en algún momento de la clase o durante la realización de ejercicios y actividades.
- Proponer actividades para casa que sirvan de apoyo.
- Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con altas capacidades intelectuales para brindarles la oportunidad de aprender algo más allá de lo que se imparte en clase, como:
- Búsqueda de información a través de Internet, trabajos de investigación o lectura de revistas y libros especializados del sector hostelero.

En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se llevará a cabo una adaptación curricular no significativa o de acceso al currículum; es decir no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno/a con problemas de motricidad, etc.), como establece la normativa vigente en Andalucía.

Este es un grupo de Formación Profesional básica hay que decir que las adaptaciones curriculares no significativas son las que más frecuentemente se aplican en el aula, y diferenciamos entre las realizadas en los elementos de acceso al currículum y aquellas que afectan a los propios elementos del currículum. Las adaptaciones de acceso al currículum afectan a la provisión de recursos espaciales, materiales o de comunicación que van a facilitar que algunos alumnos/as con necesidades educativas especiales puedan desarrollar el currículum



Este es un grupo de Formación Profesional básica hay que decir que las adaptaciones curriculares no significativas son las que más frecuentemente se aplican en el aula, y diferenciamos entre las realizadas en los elementos de acceso al currículo y aquellas que afectan a los propios elementos del currículo. Las adaptaciones de acceso al currículo afectan a la provisión de recursos espaciales, materiales o de comunicación que van a facilitar que algunos alumnos/as con necesidades educativas especiales puedan desarrollar el currículo ordinario o, en su caso, currículo adaptado. Algunos ejemplos son: situar a un alumno/a con dificultades de visión o audición a una determinada distancia de la pizarra o del profesor/a, mesas regulables en altura para facilitar su utilización por alumnos/as en sillas de ruedas, etc. Las adaptaciones de los elementos del currículo incluyen aquellas modificaciones que se realizan en los agrupamientos de alumnos/as, en la metodología, en las actividades y en las técnicas e instrumentos de evaluación, para responder a las necesidades de cada alumno/a. No afectan a los objetivos ni a los contenidos. Algunos ejemplos de éstas últimas son: situar al alumno/a en los grupos en los que mejor pueda trabajar con sus compañeros, para alumnos/as con dificultades de expresión oral sustituir una prueba oral por otra gráfica o escrita, introducir metodología específica para trabajar determinados contenidos etc.

13.2. Proceso de recuperación trimestral durante el curso. (Sólo en caso de haber rellenado el punto 12.2.3.)

El proceso de recuperación trimestral durante el curso incluirá una Propuesta de recuperación que contendrá la descripción “esquemática” de la propuesta de actividades de recuperación y/o examen de recuperación (en su caso), la vía de comunicación, plazos y condiciones de entrega, fecha y hora del examen de recuperación (en su caso) y ámbito de ésta (1er, 2º y/o 3er Trimestre). Siendo prescriptivo la comunicación al alumnado y a las familias, a través de la aplicación Séneca y/o mediante correo electrónico.

X	Propuesta de Actividades, y/o	Peso: 30%	Período: Período: Primeros 15 días de enero (rec 1º Eva) Primeros 15 tras la vuelta de vacaciones de 2º trimestre (rec 2º Eva) 15 días tras la evaluación 3º. (rec 1,2 y 3º Eva)
	Prueba global	Peso:	Fecha:

**Nota:** marcar lo que proceda: propuesta de actividades, actividades y prueba global, o prueba global.

**Concreción de las actividades de recuperación:**

- Resumen de los temas suspensos
- Test de los temas suspensos
- Examen práctico de los RA no adquiridos.



### **13.3. Enseñanzas de FP. Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).**

Según el artículo 2.5.c de la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía

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

- La determinación y planificación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado matriculado en la modalidad presencial la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positivo, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos.
- Dichas actividades se realizarán en primer curso durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final y, en segundo curso durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final.

Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan

Individualizado de Recuperación/Mejora que recogerá:

- RA y CE no superados/ mejorables.
- Plan de trabajo.
- Momentos e instrumentos de evaluación.
- Criterios de calificación.
- Horario y calendario
- Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

### **13.4. Enseñanzas de FP. Programa de Mejora de las competencias (PMC)**



Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora que recogerá:

- RA y CE no superados/ mejorables.
- Plan de trabajo.
- Momentos e instrumentos de evaluación.
- Criterios de calificación.
- Horario y calendario
- Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo







## Anexo I

Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional: a, b, c, t, u, v, w, x, y, z						
Resultado de aprendizaje: RA1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.						Peso (%): 20%
Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	UD
Terminología profesional.	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	10%	Cuaderno del alumnado	10%	Adjuntar al recetario de curso un anexo con el glosario técnico	1
Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.	b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	10%	Ejercicios y prácticas realizadas en clase	10%	Ejercicios tema 1	1
	c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	10%	Observación directa semanal Pruebas prácticas	10%	Realización de prácticas de cocciones de diferentes materias primas. Frituras, horneados, asados, estofados.....	1
	d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	10%		10%		1
Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.	e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	10%		10%		1
	f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.	20%	20%	1		



	g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.	10%		10%		1
	h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	10%		10%		1
	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.	10%		10%		1





Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional: a, b, c, t, u, v, w, x, y, z						
Resultado de aprendizaje: RA2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.						Peso (%): 20%
Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	UD
Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones. Fondos, salsas, consomés, gelatinas y marinadas	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.	20%	Ejercicios y prácticas realizadas en casa Cuaderno del alumnado Pruebas escritas	20%	Ejercicios tema 2 Preguntas de examen	2
	b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	10%	Observación directa semana Pruebas prácticas	10%	Elaboración de fondos tradicionales, escabechas, farsas, salsas...	2
Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración, control de resultados. Normativa higiénico-sanitaria.	c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.	30%		30%		2
	d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	15%	15%	2		



	e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	15%		15%	2
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.	10%		10%	2





Mapa de relaciones de elementos curriculares

**Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional:** a, b, c, d, t, u, v, w, x, y, z

**Resultado de aprendizaje:** RA3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

**Peso (%):** 15 %

Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	UD
<p><b>Elaboraciones culinarias sencillas:</b> Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción. Interpretación de la información contenida. Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración. Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características. Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados. Aperitivos, entremeses y tapas, ensaladas, huevos, pastas, arroces, verduras, sopas y cremas, potajes y guisos, carnes y pescados</p> <p><b>Postres Básicos</b> Postres a base de leche Postres a base de frutas Postres fritos o de sartén</p>	a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	10%	Exploración a través de preguntas	10%	Preguntas relacionadas sobre las elaboraciones que se van a realizar	3,4
	b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.	15%	Observación directa semanal Pruebas escritas Pruebas prácticas	15%	Elaboraciones sencillas de bar y restaurante Tapas Guisos Platos básicos a base de una o dos técnicas culinarias Postres sencillos de bar o restaurante	3,4
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	10%		10%		3,4
	d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	20%		20%		3,4
	f) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.	10%		10%		3,4
	g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.	5%		5%		3,4



	h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	5%		5%		3,4
	i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	5%		5%		3,4
	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.	10%		10%		3,4





Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional: a, b, c, d, t, u, v, w, x, y, z						
Resultado de aprendizaje: RA4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación						Peso (%): 15%
Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	UD
Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones. Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones.	a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.	20%	Ejercicios y prácticas realizadas en casa Ejercicios y prácticas realizadas en clase	20%	Ejercicios tema 5	5
	b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	20%		20%		5
Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones. Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados. Normativa higiénico-sanitaria.	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	10%	Observación directa semanal Pruebas escritas Pruebas prácticas	10%	Realización de diferentes tipos de guarniciones para acompañar a los platos principales en función a su origen	5
	d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.	20%		20%		5
	e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	10%		10%		5



	f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10%		10%		5
	g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	10%		10%		5







Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional: a, b, c, d, t, u, v, w, x, y, z						
Resultado de aprendizaje: RA5. Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.						Peso (%):15 %
Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	UD
Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.	a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.	20%	Observación directa semanal Pruebas prácticas	20%	Se realizarán presentaciones de los platos elaborados con sus respectivas guarniciones siguiendo los protocolos establecidos y las normas de presentación	6
Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.	b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, Instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.	25%		25%		6
	c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.	20%		20%		6
	d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	15%		15%		6



	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.	10%		10%		6
--	---	-----	--	-----	--	---

Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional: a, b, c, d, t, u, v, w, x, y, z						
Resultado de aprendizaje: RA6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.						Peso (%): 15%
Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	UD
El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas. Documentación relacionada con los servicios. Coordinación durante el servicio de cocina.	a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.	15%	Ejercicios de casa y taller	15%	Ejercicios tema 7	7
Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place.	b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.	10%	Observación directa semanal Pruebas prácticas	10%	Realización de servicios didácticos ficticios	7
Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio. Tareas de finalización del servicio.	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.	15%		15%		7



	d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.	15%		15%	7
	e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.	15%		15%	7
	f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10%		10%	7
	g) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.	10%		10%	7
	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.	10%		10%	7





## Anexo II

IUD 1: TÉCNICAS ELEMENTALES DE COCCIÓN		
Temporalización: 1 <sup>er</sup> Trimestre	Duración: 18 horas	Ponderación: 20%
Competencias PPS relacionadas	Objetivos generales relacionados	
b, d, u, v, w, y, z	a, b, c, t, u, v, w, x, y, z	
Resultado de aprendizaje:		
RA1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.		
Criterios de evaluación	Instrumento	C. de calificación
a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	Cuaderno del alumnado	10%
b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	Ejercicios y prácticas realizadas en clase	10%
c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	Observación directa semanal Pruebas escritas Pruebas prácticas	10%
d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.		10%
e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.		10%
f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.		20%
g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.		10%
h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.		10%



i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.

10%

**UD 2: ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES**

Temporalización: 1<sup>er</sup> Trimestre

Duración: 36 horas

Ponderación: 20%

Competencias PPS relacionadas

Objetivos generales relacionados

b, d, u, v, w, y, z

a, b, c, t, u, v, w, x, y, z

Resultado de aprendizaje:

RA2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación	Instrumento	C. de calificación
a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.	Ejercicios y prácticas realizadas en casa Cuaderno del alumnado Pruebas escritas	20%
b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	Observación directa semana Pruebas prácticas	10%
c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.		30%



d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	15%
e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	15%
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.	10%

UD 3: ELABORACIONES CULINARIAS		
UD: POSTRES BÁSICOS		
Temporalización: 1 <sup>er</sup> y 2 <sup>o</sup> Trimestre	Duración: 84 sesiones semanales	Ponderación: 15 %
Competencias PPS relacionadas	Objetivos generales relacionados	
b, d, e, t, u, v, w, x, y, z	a, b, c, d, t, u, v, w, x, y, z	
Resultado de aprendizaje:		
RA3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.		
Criterios de evaluación	Instrumento	C. de calificación
a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	Exploración a través de preguntas	10%
b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.	Observación directa semanal	15%



c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	Pruebas escritas	10%
d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	Pruebas prácticas	20%
e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.		10%
f) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.		10%
g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.		5%
h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.		5%
i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.		5%
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.		10%





### UD 5: GUARNICIONES Y ELEMENTOS DE DECORACIÓN

Temporalización: 2º Trimestre

Duración: 18 horas

Ponderación: 15 %

Competencias PPS relacionadas

Objetivos generales relacionados

b, d, e, t, u, v, w, x, y, z

a, b, c, d, t, u, v, w, x, y, z

Resultado de aprendizaje:

RA4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

Criterios de evaluación	Instrumento	C. de calificación
a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.	Ejercicios y prácticas realizadas en casa	20%
b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	Ejercicios y prácticas realizadas en clase	20%
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	Observación directa semanal	10%
d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.	Pruebas escritas Pruebas prácticas	20%





e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	10%
f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10%
g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	10%

UD 6: ACABADOS Y PRESENTACIONES SENCILLAS		
Temporalización: 2º Trimestre	Duración: 18 horas	Ponderación: 15 %
Competencias P, P y S relacionadas	Objetivos generales relacionados	
b, d, e, t, u, v, w, x, y, z	a, b, c, d, t, u, v, w, x, y, z	
Resultado de aprendizaje:		
RA5. Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.		
Criterios de evaluación		C. de calificación
a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.	Observación directa semanal Pruebas prácticas	20%
b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.		25%
c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.		20%



d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	15%
e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10%
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.	10%

MÓDULO: PBPC		
UD7: ASISTENCIA A LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA COMPLEJOS Y EL SERVICIO EN COCINA		
Temporalización: 2º y 3º Trimestre	Duración: 18 horas	Ponderación: 15 %
Competencias P, P y S relacionadas	Objetivos generales relacionados	
b, d, e, t, u, v, w, x, y, z	a, b, c, d, t, u, v, w, x, y, z	
Resultado de aprendizaje:		
RA6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.		
Criterios de evaluación		C. de calificación
a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.	Ejercicios de casa y taller	15%
b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.	Observación directa semanal	10%



c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.
e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
g) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.

Pruebas prácticas

15%
15%
15%
10%
10%
10%

