



I.E.S. Núm. 1 “Universidad Laboral”.
Málaga

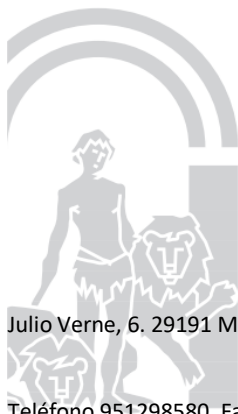
Departamento de Hostelería

Programación didáctica de
Técnicas culinarias
1º de Cocina y Gastronomía

I.E.S. Núm. 1 “Universidad Laboral” De Málaga

Programación Didáctica: 0047. TÉCNICAS CULINARIAS.

1º de GRADO MEDIO FORMACIÓN PROFESIONAL
TÍTULO: TÉCNICO DE COCINA Y GASTRONOMÍA.
FAMILIA: HOSTELERÍA Y TURISMO.
DEPARTAMENTO: COCINA Y PASTELERÍA.
CURSO 2023/2024



Julio Verne, 6. 29191 Málaga

Teléfono 951298580. Fax 951298585





INDICE:	Página
1. CONTEXTUALIZACIÓN.	2
1.1. Oferta de formación profesional.	2
1.2. Oferta de formación profesional en alternancia. FP. DUAL.	3
1.3. Marco normativo.	6
2. ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COORDINACIÓN Y DINAMICA.	8
2.1. Módulos relacionados al título de Técnico cocina y gastronomía.	8
2.2. Miembros del departamento, relación con los módulos que imparten.	9
2.3. Miembros de otro departamento, relacionado con los módulos que imparten.	10
3. OBJETIVOS GENERALES DEL TITULO.	11
4. ORGANIZACIÓN Y OBJETIVOS DEL MÓDULO PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.	12
4.1. Objetivos generales.	12
4.2. Bloques de contenidos.	13
5. MAPA DE RELACIONES CURRICULARES.	13
6. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.	14
7. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE CONTENIDOS.	15
8. ELEMENTOS TRASVERSALES.	19
9. METODOLOGÍA.	20
9.1. Estrategias metodológicas.	21
10. PROPUESTA DE ACTIVIDADES.	23
11. MATERIALES Y RECURSOS.	24
12. PROCEDIMIENTOS, INSTRUMENTOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.	25
12.1. Procedimientos y fases de la evaluación continua.	25
12.2. Proceso de calificación, periodo recuperación y mejora de calificación.	28
12.3. Enseñanza de FP. Programas de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).	30
12.4. Enseñanzas de FP. Programa de mejora de las competencias (PMC).	
12.5. Autoevaluación de la programación y práctica docente.	
13. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.	30
14. DOCUMENTOS ANEXOS.	33
• Procedimientos, instrumentos y criterios de evaluación (punto nº5)	1 a 7
• Cuadros unidades didácticas relacionadas con bloques de contenidos, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.	8 a 12
Cada bloque de contenidos (BQ), Resultado de aprendizaje (RA) y Criterios de evaluación (CE), están relacionados por colores. Facilitando así el uso y comprensión	



para el alumnado.					
BQ.RA.CE. 1 (I)	BQ.RA.CE. 2 (II)	BQ.RA.CE. 3 (III)	BQ.RA.CE. 4 (IV)	BQ.RA.CE. 5 (V)	BQ.RA.CE. 6 (VI)

1. CONTEXTUALIZACIÓN.

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. Desde el curso 2018/2019, el IES “Universidad Laboral” de Málaga tiene una Sección de la ESO ubicada en la Calle Giordano Bruno s/n (Distrito de Teatinos) en un edificio de nueva construcción inaugurado curso académico 2019/2020.

Dependencias El Centro tiene un recinto educativo de 200.000 m² (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 aula (tres aulas). La Sección de la ESO está en un recinto de nueva construcción con edificio, zonas deportivas y aparcamiento además de zonas ajardinadas.

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.a.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. Tiene autorizados 83 unidades, todas ellas grupos de docencia ordinarios de carácter presencial, correspondientes a las enseñanzas de ESO, Bachillerato y FP, tanto de grado medio, como superior y formación profesional básica. En los que se distribuyen unos 2124 alumnos y alumnas, contando con una plantilla de 188 profesores y profesoras (agrupados en 23 departamentos didácticos), 4 monitores de EE (PAEC), 4 intérpretes de Lengua de Signos (LSE), 3 auxiliares de conversación y un colectivo de 22 personas de Administración y Servicios (PAS). Desarrollándose toda la actividad docente en un solo turno, desde las 8:15 a las 14:45 excepto 6 unidades de ciclos formativos, que tiene horario de 15:15 a 21:30 hora. La Sección de la ESO cuenta actualmente con 12 unidades (6 de 1º de ESO y 6 de 2º ESO). El número de alumnado es de 368 y el de profesorado de 28. Como personal no docente tiene una Ordenanza y un auxiliar administrativo con jornada a tiempo parcial. Como actividades extraescolares tiene 3 grupos de acompañamiento escolar por la tarde.

1.1.Oferta de formación profesional.



Tabla de las distintas ofertas F.P. destacando las correspondientes al departamento de cocina y gastronomía.

Formación Profesional Básica:
1º F.P.B. (Agrojardinería y Composiciones Florales) 1 1º F.P.B. (Cocina y restauración).
1º de Programa Específico de FPB (Agrojardinería y composiciones Florales).
1º de Programa Específico de FPB (Arreglo y Reparación de Artículos Textiles).
1º de Programa Específico de FPB (Cocina y restauración).
2º de F.P.B. (Auxiliar en Viveros, Jardines y Parques).
2º de F.P.B. (Ayudante de Cocina).
2º de Programa específico de FPB (Agrojardinería y composiciones Florales).
2º de Programa Específico de FPB (Arreglo y Reparación de Artículos Textiles).
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 F.P.I.G.S. (Mediación Comunicativa).
1º y 2º F.P.E.G.S. (Prevención de Riesgos Profesionales).
1º y 2º F.P.E.G.S. (Química Ambiental) 2 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 2 1º y 2º F.P.I.G.S (Fabricación de Productos Farmacéuticos Biotecnológico y Afines).

3

1.2.Oferta de formación profesional en alternancia. FP. DUAL.

El ciclo de Grado medio de cocina y gastronomía, incluye en su proyecto para este curso 2022-2023 el módulo 0047 Técnicas culinarias, 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

Julio Verne, 6. 29191 Málaga



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.

5

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. N°1 Universidad laboral de Málaga, realizara distintas horas en alternancia, 12 horas en 2 días lunes y martes en el centro educativo y 18 horas en 3 días miércoles, jueves y viernes en las empresas, durante el 1º curso 2023/2024 de formación profesional de grado medio, desde el segundo trimestre con fecha prevista 1 de Febrero hasta 31 de Mayo.

- ✓ 197 horas en el centro educativo y 91 en el centro de trabajo, sumando 288 horas de formación previstas para el módulo de Preelaboración y conservación de alimentos.



- ✓ 197 horas en el centro educativo y 91 en el centro de trabajo, sumando 288 horas de formación previstas para el módulo de Técnicas culinarias.
- ✓ 133 horas en el centro educativo y 91 en el centro de trabajo, sumando 224 horas de formación previstas para el módulo de Procesos básicos de pastelería y repostería.

■ **La fase de alternancia se desarrollará de la siguiente forma:** “*Cito tal como se recoge en el proyecto*”.

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.

.- Tres días en la empresa con una jornada de 7 horas, para desarrollar la formación de los módulos:

Preelaboración y conservación de alimentos

Técnicas Culinarias

Procesos Básicos de Pastelería y Repostería

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

Segundo curso.

.- Tres días en la empresa con una jornada de 7 horas, para desarrollar la formación de los módulos:

Productos Culinarios

Postres en Restauración

.- Tres días en el centro educativo, para el resto de módulos y las horas restantes de los anteriores, a excepción del módulo de Atención al Cliente que en la fase de alternancia se lleva a cabo en la empresa.

■ **Mecanismos de coordinación con la empresa, seguimiento y valoración del alumnado:** “*Cito tal como se recoge en el proyecto*”.

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 Preelaboración y conservación de alimentos, 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 en modulo, podrá citar al alumnado y hacer distintas pruebas para controlar la adquisición de los distintos Criterios de evaluación y Resultados de aprendizaje.

Para calcular la calificación de estos criterios en su formación en el centro de trabajo, utilizaremos como instrumento unas rubricas 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 tal como se recoge en el proyecto*".

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:

Se emplearan como criterios de calificación los siguientes recursos, el cuaderno diario del alumno/a, la valoración del responsable laboral y las actividades realizadas en clase durante el periodo en alternancia.50%

- El cuaderno diario del alumno/a debe describir las actividades que realiza a diario y la duración de la misma, así como detallar el grado de dificultad que le ha supuesto (20%).

.- Valoración del responsable laboral, se reflejará en el cuaderno del alumno, en las visitas quincenales que realizará el docente (30%).

30% - Actividades de clase, durante el periodo de alternancia, se valorarán los ejercicios de clase (20%) y los exámenes (10%).

20% - Actitud, supondrá un 20%, en ella se evaluará, entre otras, la asistencia y puntualidad, uniformidad y el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en la empresa

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 describirá 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 o tendrá información detallada de lo hablado en la reunión quincenal, relativo al desarrollo de su actividad en la empresa.

1.3.Marco normativo:

En la elaboración de esta programación didáctica se ha realizado un proceso de reflexión, planificación y relación entre los contenidos del currículo, los medios, los objetivos, las estrategias, los métodos y recursos, que permiten al alumnado alcanzar las metas educativas con independencia de su nivel de partida, capacidad, motivación y exigencia social.

El profesorado desarrollará su actividad docente de conformidad a la programación didáctica, tal y como queda establecido en el artículo 29 del Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria, aprobado por Decreto 327/2010, de 13 de julio. Dicha programación, se caracteriza por ser significativa, socializadora, revisable, flexible y abierta a cualquier modificación de sus elementos.

Para su elaboración se han tenido en cuenta, referentes legislativos, los cuales quedarán reflejados en el siguiente apartado, referentes sociales, situando a la Formación Profesional como eje central de un modelo económico sostenible que fomenta la profesionalización de la ciudadanía, además, de la gran demanda existente por parte del sector que busca profesionales competentes y formados. Por último, referentes psicopedagógicos, destacando el enfoque cognitivo-constructivista, que defiende que el aprendizaje es un proceso individualizado y autónomo, y que el profesor actúa de transmisor del conocimiento.

Normativa referente a los distintos elementos del currículo:

Legislación estatal:

 **Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre**, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

- Modificación consolidada, que entró en vigor el 19 de enero de 2021 la modificación del texto efectuada por la LOMLOE, que es aplicable a desde el curso 2021/2022. Dedicar el capítulo II del Título V a la autonomía de los centros. Se recoge que los



centros docentes dispondrán de autonomía pedagógica, de organización y de gestión. Esta autonomía se plasma en la elaboración, aprobación y ejecución de un proyecto educativo, un proyecto de gestión y unas normas de organización y funcionamiento.

- 📖 Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.
- 📖 RD 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.
- 📖 RD 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se modifica el RD 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales.
- 📖 RD 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo.
- 📖 RD 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en COCINA Y GASTRONOMÍA y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- 📖 Orden ESS/41/2015 de 12 de enero, por la que se modifica la Orden ESS/2518/2013, de 26 de diciembre, por la que se regulan los aspectos formativos del contrato para la formación y el aprendizaje, en desarrollo del 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 y la Orden TAS/718/2008, de 7 de marzo, por la que se desarrolla el Real Decreto 395/2007, de 23 de marzo, por el que se regula el subsistema de formación profesional para el empleo, en materia de formación de oferta y se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones públicas destinadas a su financiación.
- 📖 Orden ESS/2518/2013 de 26 de diciembre, por la que se regulan los aspectos formativos del contrato para la formación y el aprendizaje, en desarrollo del 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.
- 📖 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.
- 📖 *Ley de FP 3/2022 31 de marzo de ordenación e integración de la Formación Profesional.*

🇪🇸 Legislación Autonómica:

- 📖 Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía (LEA).
- 📖 Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional Inicial que forma parte del sistema educativo.
- 📖 Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.
- 📖 Orden de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- 📖 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



Departamento de Hostelería

profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

- Orden de 1 de junio de 2016, por la que se regulan los criterios y el procedimiento de admisión del alumnado en los centros docentes para cursar ciclos formativos de grado medio y de grado superior, sostenidos con fondos públicos, de formación profesional inicial del sistema educativo.
- Orden de 1 de junio de 2017, por la que se modifica la Orden de 1 de junio de 2016, por la que se regulan los criterios y el procedimiento de admisión del alumnado en los centros docentes para cursar ciclos formativos de grado medio y de grado superior, sostenidos con fondos públicos, de formación profesional inicial del sistema educativo.
- Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico cocina y gastronomía.

2. ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COORDINACIÓN Y DINAMICA.

2.1. Módulos relacionados al título de Técnico cocina y gastronomía.

La duración del Ciclo Formativo es de **2.000 horas** repartidas en diferentes módulos profesionales, los cuales se impartirán a lo largo de dos cursos académicos (2022/2023 y 2023/2024) están estructurados de la siguiente forma:

10

Módulos profesionales	Primer curso		Segundo curso	
	Horas totales	Horas semanales	Horas totales	Horas semanales
Módulos asociados a UC				
0045. Ofertas gastronómicas			84	4
0046. Preelaboración y conservación de alimentos	288	9		
0047. Técnicas culinarias	288	9		
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	224	7		
0028. Postres en restauración.			147	7
0048. Productos culinarios			252	12
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	64	2		
Otros Módulos Profesionales				
0049. Formación y orientación laboral.	96	3		
0050. Empresa e iniciativa emprendedora.			84	4
0051. Formación en centros de trabajo.			410	
Horas de libre configuración			63	3



Totales:	960	30	1040	30
----------	-----	----	------	----

2.2. Miembros del departamento, relación con los módulos que imparten.

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.
Fernando, Bonilla Leal.
2 G y G mañana
Postres en Restauración
Ofertas Gastronómicas
Libre Configuración teoría
Manuel Ángel, Campos González.
1º PE FPGB
Técnicas elementales de preelaboración.
Procesos básicos de producción culinaria.
Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
Francisco Javier Martín rebollo
1º C y G
Procesos básicos de pastelería y repostería. (mañana y tarde)
Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos (mañana y tarde)
Outmann Bensaddik Achach
1º FPGM, tarde
Técnicas Culinarias
Preelaboración y Conservación de los Alimentos
Manuel, Puertas de Tena.
1º FPGB
Técnicas Elementales de Preelaboración
Procesos Básicos de Producción Culinaria
Francisco, Rey Bautista.
2º PE 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.
Rafael Cristóbal, Rubio Fernández.
1º C y G. mañana
Técnicas culinarias.
Preelaboración y Conservación de Alimentos.
Emilio José, Rumbado Martín.
2º C y G.
Productos Culinarios
1º FPGB
Aprovisionamiento y Conservación de Alimentos

2.3. Miembros de otro departamento, relacionado con los módulos que imparten.

Docentes que intervienen en grado medio de cocina y gastronomía:

DOCENTE	MÓDULO	CURSO
Antonio Jesús, Vegas Sánchez.	Formación y orientación laboral.	1ºT
Isabel María, Moreno Moreno. María del Mar, Fernández Giles	Empresa e iniciativa emprendedora	2ºM 2ºT.

12

3. OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO:

Tanto el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, como el Decreto autonómico 436/2008 establecen que la formación profesional inicial tiene por objeto conseguir que el alumnado adquieran las capacidades necesarias para desarrollar la competencia general correspondiente a la cualificación o cualificaciones objeto de los estudios realizados.

La competencia general de la Cualificación Profesional de Cocina dentro de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo (Nivel 2), de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación, presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Con las unidades de competencia específicas del Ciclo Formativo, el alumnado a su finalización habrá adquirido la competencia general, además de ser competente para efectuar las siguientes actividades profesionales que las unidades de competencia determinan:



Cocina HOT093_2. (RD 295/2004, 20 de febrero) integra las unidades de competencia siguientes:

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
UC0260_2: Praelaborar y conservar toda clase de alimentos.
UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.

Repostería HOT0223_2. (RD 295/2004, de 20 de febrero) integra las unidades de competencia siguientes:

UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

Común a todos los Módulos Profesionales integra la unidad de competencia siguiente:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

Así como dos cualificaciones profesionales incompletas de:

Panadería y Bollería INA015_2 (RD 295/2004, de 20 de febrero), integra la unidad de competencia siguiente:

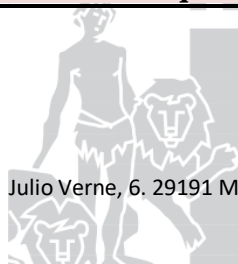
UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

Pastelería y Confitería INA107_2 (RD 1087/2005, de 16 de septiembre), integra la unidad de competencia siguiente:

UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

4. ORGANIZACIÓN Y OBJETIVOS DEL MÓDULO PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

Nivel	Ciclo Formativo de Formación Profesional de Grado Medio.
Familia profesional	Hostelería y Turismo.
Denominación del ciclo	Cocina y Gastronomía.
Módulo profesional	0047. Técnicas culinarias.
Referente europeo	CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).
Duración del módulo y distribución semanal	288 horas, 9 horas a la semana. Aula taller (práctica): 6 horas. Aula polivalente (teórica): 3 horas.
Curso en el que se imparte	1º Grupo de Cocina y Gastronomía.






4.1. La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados, establecidos por el **RD 1396/2007, de 29 de octubre, capítulo III, artículo 9**, son los siguientes:

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

14

4.2. Bloques de contenidos.

Son los que establece la normativa para cada uno de los módulos. En este caso el **Módulo 0047, Técnicas culinarias**.

 Los encontramos en la Orden de 9 de octubre de 2008, en el Anexo I. Se dividen en bloques, que están directamente relacionados con los resultados de aprendizaje del módulo.

BLOQUE DE CONTENIDOS I.

Ejecución de técnicas de cocción:

- 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.

BLOQUE DE CONTENIDOS II.



Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

- Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.
- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
- Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.

BLOQUE DE CONTENIDOS III.

Preparación de elaboraciones culinarias elementales:

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas y otros. Descripción, interpretación de la información contenida.
- Rendimiento y escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias.
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados.

BLOQUE DE CONTENIDOS IV.

Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:

- 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. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados.
- Valoración de la calidad del producto final.

BLOQUE DE CONTENIDOS V.

Realización de acabados y presentaciones:

- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría y otros.
- Ejecución de los procesos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.

BLOQUE DE CONTENIDOS VI.

Desarrollo de los servicios en cocina:

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
- Tareas previas a los servicios en cocina. «Mise en place».
- Documentación relacionada con los servicios.
- Coordinación durante el servicio en cocina.
- Relaciones departamentales e interdepartamentales.
- Ejecución de los procesos propios del servicio.
- Valoración y control de resultados.
- Tareas de finalización del servicio.
- Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.

5. MAPA DE RELACIONES CURRICULARES.



En apartado de documentos anexos a esta programación, incluyo tablas con las relaciones curriculares del módulo 0047 Técnicas Culinarias, teniendo en cuenta los siguientes ítems: Secuenciación, relación de los contenidos, objetivos básicos, resultado de aprendizajes, objetivos generales, competencias profesionales, personales y sociales.

Tablas de relación en documentos anexos en páginas: 34, 35, 36, 37, 38, 39 y 40.

6. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.

Con la programación del módulo profesional “Técnicas culinarias” se contribuirá a alcanzar las **competencias profesionales, personales y sociales** descritas en la **Orden de 9 de octubre de 2008** entre todas las establecidas en el **art. 5 del RD 1396/2007, de 29 de octubre.**

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

16

7. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE CONTENIDOS.

El módulo profesional de esta programación está integrado por **9 unidades didácticas relacionada con los 6 Resultados de aprendizaje del módulo**, utilizando como soporte el libro de texto “Técnicas culinarias, editorial ALTAMAR (aprobados por el departamento de cocina y gastronomía) las cuales se desarrollarán durante todo el curso, aunque su secuenciación y temporalidad forma parte de la evaluación continua.

La secuenciación de dichas unidades de trabajo, serán adaptadas a las características y al entorno del centro. **Y a la lógica de adquisición de conocimiento del Alumnado.**



Unidades didácticas asociados a bloque de contenidos y resultados de aprendizaje.						
Bloques.		UD.	Contenidos	R.A.		
6	3	UD.1	Los servicios en cocina	6	3	
1		UD.2	Procesos de cocción de los alimentos	1		
1		UD.3	Las técnicas de cocción	1		
1	2	3	4	UD.4	Técnicas y sistemas de conservación y regeneración de productos	1 2 5 6
2		UD.5	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: los fondos	2		
2		UD.6	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: salsas, farsas, mantequillas y aceites	2		
3		UD.7	Elaboraciones elementales en cocina	3		
4		UD.8	Guarniciones y elementos de decoración	4		
5		UD.9	Acabados y presentaciones	5		

Dichas unidades quedarán distribuidas por trimestres, no obstante los conocimientos procedimentales se irán simultaneando de forma aleatoria según las necesidades del grupo, estacionalidad, y actividades comunes del departamento, ya que este tipo de actividades alteran el normal funcionamiento del orden establecido, y porque la mayoría de las unidades didácticas están directamente relacionadas unas con otras. Por lo tanto, esta distribución es orientativa, quedando abierta a posibles cambios.

Los diferentes bloques y resultado de aprendizaje, estarán programados y secuenciados: en 9 unidades didácticas. Los resultados se trabajarán durante todo el curso, trabajándolos de manera continua, aunque fracciono en tramos los distintos periodos de evaluación y calificación para los RA. Con el fin de hacer una secuenciación lógica y facilitar la superación de los mismos al alumnado.

Los tramos para la calificación de los distintos resultados de aprendizajes, corresponderá a la siguiente secuencia:

RA1	RA2	RA6	RA2	RA3	RA4	RA5
1º EVALUACIÓN			2º EVALUACIÓN		3º EVALUACIÓN	



R.A		UD.	CONTENIDOS	HORAS	EVALUACIÓN		
6	3	UD.1	Los servicios en cocina	14	1		
1		UD.2	Procesos de cocción de los alimentos	14	1		
1		UD.3	Las técnicas de cocción	14	1		
1	2	5	6	UD.4	Técnicas y sistemas de conservación y regeneración de productos	28	1,2,3
2		UD.5	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: los fondos	14	2		
2		UD.6	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: salsas, farsas, mantequillas y aceites	28	2		
3		UD.7	Elaboraciones elementales en cocina	112	1,2,3		
4		UD.8	Guarniciones y elementos de decoración	36	3		
5		UD.9	Acabados y presentaciones	28	3		
TOTAL HORAS				288			

El horario estipulado para este módulo profesional **Técnicas culinarias**, queda organizado de la siguiente forma:

GRUPO 1º COCINA Y GASTRONOMÍA, TURNO DE MAÑANA.

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:30-9:30	TCU		TCU		
9:30-10:30	TCU		TCU		
10:30-11:30	TCU		TCU		
12:00-13:00					TCU
13:00-14:00					TCU
14:00-15:00					TCU

GRUPO 1º COCINA Y GASTRONOMÍA, TURNO DE TARDE.

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
15:15-16:15					
16:15-17:15					
17:15-18:15					
18:30-19:30		TCU	TCU		TCU

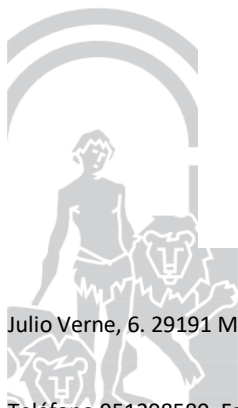
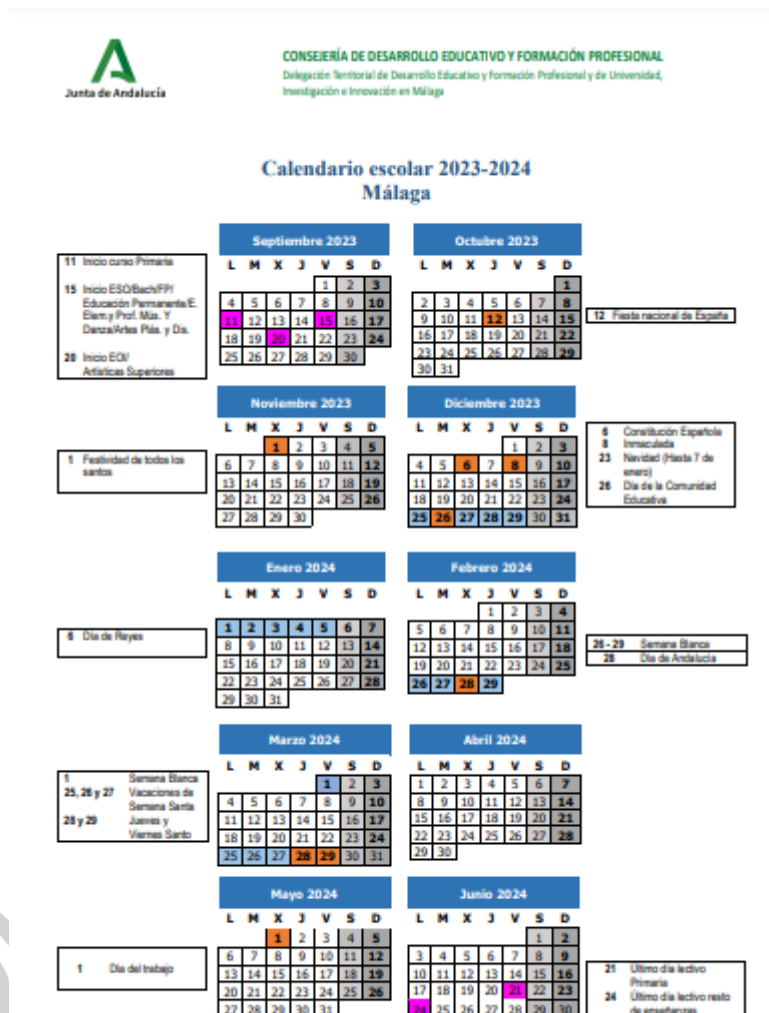


19:30-20:30		TCU	TCU		TCU
20:30-21:30		TCU	TCU		TCU

TCU. Técnicas culinarias.

El alumnado seleccionado para la modalidad DUAL y recibe su formación en alternancia. Debe acudir al centro educativo, IES. N°1 Universidad Laboral de Málaga, lunes y martes en el horario determinado, según el grupo en el que se ha matriculado. 1ºGM.Mañana o 1ºGM.Tarde. Y al centro laboral miércoles, jueves y viernes, en el horario acordado.

CALENDARIO PARA EL CURSO 2022/2023 DE MÁLAGA.





8. ELEMENTOS TRANSVERSALES.

La Educación en valores es uno de los pilares fundamentales dentro del proceso educativo. En el transcurso de nuestra labor docente, en el día a día, se nos presentarán circunstancias que deberemos afrontar, atender y resolver cuando se vayan produciendo. Por lo tanto, estoy en la obligación profesional y personal de trabajar constantemente en la aplicación de los temas transversales. Dentro del conjunto de objetivos consideraré la totalidad de los temas transversales, dando una mayor importancia a los siguientes:

- **La Coeducación**, evitando en todo momento el empleo de lenguaje sexista. Durante la realización de las tareas diarias, ya sea práctica, como teórica, formaré grupos sin distinción de sexo, fomentando la igualdad, el respeto y la tolerancia entre el alumnado, y eliminando los estereotipos sexistas.
- **La Interculturalidad**, desarrollando elaboraciones de otras culturas y países. Además, cabe la posibilidad que en el colectivo de alumnos y alumnas haya miembros de varios países, siendo esto, un punto de encuentro y de integración dentro del grupo-clase a través de su diversidad gastronómica y su cultura. Explicaré la realidad que supone vivir en un mundo globalizado, donde todas las culturas, razas, nacionalidades y etnias tienen cabida.
- **La Salud e Higiene**, siendo este tema prioritario y fundamental en la práctica de cocina, y almacenamiento y manipulación de materias primas. Desde el primer momento, transmitiré e inculcaré hábitos higiénicos en el alumnado a mi cargo. Serán objeto de análisis y aplicación los hábitos de vida saludable, el bienestar físico y mental para sí mismo y para los demás, así como también, la salud laboral.
- **Consumo**, siguiendo unos criterios básicos, evitando la publicidad engañosa y las modas del momento, es primordial saber elegir los productos de mejor calidad-precio, teniendo en cuenta su frescor, que sean de temporada, autóctonos y procurando que su elaboración se haya realizado de forma natural con la menor intervención de sustancias artificiales.
- **La Cultura Andaluza**, destacando la comida como recurso turístico gastronómico y como manifestación social dentro de una cultura. Insistiré y reforzaré en el alumnado los conocimientos que bajo mi punto de vista deben poseer en lo relativo a las elaboraciones andaluzas, sus orígenes, influencias, técnicas empleadas y métodos de conservación.
- **Medio Ambiente**, tema muy preocupante a nivel global actualmente. Reflejaré en el alumnado, dando ejemplo por mí parte en todo momento, la necesidad de reciclar (aceites, plásticos, vidrios, papel...) y usar correctamente los recursos naturales, (agua, gas, electricidad...).

20



- **La Tolerancia y el Respeto**, siendo estos, los ejes en mi labor docente, animando a los alumnos y alumnas a reflexionar sobre este tema y que sean capaces de advertir, que compartimos espacios e instalaciones dentro de una Comunidad Educativa Plural.
- **Nuevas Tecnologías de la Información y la Comunicación, (TIC)**, incorporando contenidos con el manejo y uso adecuado de las mismas, propias de la competencia profesional que se le exige a un Técnico en Cocina y Gastronomía, como:
 - Identificación y aplicación de las principales técnicas y recursos TIC.
 - Material informativo y audiovisual, (vídeos y software).
 - Material informativo y divulgativo relacionado con los contenidos de este módulo, (libros digitales, catálogos de proveedores y referencias de páginas web).
 - Uso de plataformas google Suit, moodle centro, correo corporativo con dominio “unilabma” y App Ipasen.
- **Hábitos de lectura**, promoviendo la lectura a través de contenidos relacionados con el sector (artículos, recetas, libros de gastronomía, etc...).
- **Espíritu Emprendedor**, intentando despertar en los discentes, creatividad, perseverancia y dedicación para diseñar, planificar y crear sus futuras ideas o negocios. Y competencias emprendedoras (las soft Skills) o competencias blandas tan necesarias para la vida personal y profesional.
- **Prevención de Riesgos Laborales**, consolidando el aprendizaje de los contenidos referidos a los hábitos éticos y laborales en el desempeño de su actividad profesional, de acuerdo con las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos durante las clases prácticas, para la formación en alternancia y el futuro periodo de la Formación en Centros de Trabajo, (FCT).
- **IGUALDAD DE GÉNERO:** En el proceso de enseñanza-aprendizaje no sólo se pretende que todo el alumnado adquiera las capacidades los Resultados de Aprendizaje 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

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

- Actualizar los conocimientos y conceptos en materia de igualdad y sensibilizar hacia el enfoque en la discapacidad en general y la sordera y sordoceguera en particular.
- 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.

22

La pedagogía que aplicaré al principio de cada Unidad Didáctica consistirá en mantener un diálogo fluido acerca de los contenidos concretos del tema de la U.D, al igual que la ampliación y objetivos a lograr en común. En el transcurso de las clases prácticas, observaré y modificaré las posibles conductas inapropiadas. Al finalizar cada práctica diaria, llevaran a cabo una autoevaluación y coevaluación destacando, tanto lo positivo, como lo negativo.

9. METODOLOGÍA.

La metodología se define como el conjunto de estrategias, procedimientos y acciones organizadas y planificadas por el profesorado con la finalidad de posibilitar el aprendizaje del alumnado y el logro de los objetivos. Por ello y atendiendo a su definición, empleare una metodología: **abierta, adaptable, diversa, equitativa, flexible, funcional, integradora, inclusiva, igualitaria, motivadora, plural, reflexiva y emprendedora.**

También integrará aspectos científicos, tecnológicos y organizativos con el fin que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos del sector. La



metodología que se llevará a cabo será activa con un enfoque constructivista, que facilitará el aprendizaje significativo, activo, participativo y motivador.

En ella, los protagonistas serán los discentes y el docente el orientador del conocimiento. Desde el principio del curso se motivará la participación y la creación de entornos que favorezcan el trabajo en equipo y las buenas relaciones entre compañeros, teniendo presente en todo momento las necesidades del alumnado y sus características sociales y culturales.

Por lo tanto, la Formación Profesional requiere de una metodología didáctica **constructivista** que se adapte a los fines de adquisición de capacidades y competencias emprendedoras, a las características del alumnado y a la naturaleza del Ciclo Formativo para que los discentes puedan construir su propio aprendizaje y lo ponga en práctica en su vida profesional. Las decisiones que debe adoptar el profesor respecto a la metodología de este módulo en cada unidad temática derivan de la consideración de los siguientes aspectos:

- Tipos y estrategias de aprendizaje.
- Tipos de actividades.
- Agrupamientos. Trabajo individual y en grupo.
- Aspectos organizativos: tiempos, espacios y recursos.
- Valores transversales, esfuerzo, creatividad, lectura, nuevas tecnologías.
- Competencias emprendedoras (las soft Skills) o competencias blandas.

23

9.1. Estrategias metodológicas.

Son las combinaciones de acciones o actividades de enseñanza aprendizaje realizadas por profesor y/o discentes para lograr los objetivos específicos utilizando uno o más métodos didácticos y unos medios determinados. Para determinar las estrategias a realizar, se han analizado: los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, los contenidos asociados, la duración total para distribuir y temporalizar de manera adecuada, los medios disponibles, así como, el planteamiento de estrategias que abarquen distintos tipos de resultados. Por lo tanto, se utilizará unos principios metodológicos que guiarán la intervención del docente y unas estrategias para obtener dichos principios.

Estas estrategias son:

■ **Partir de las características del grupo clase.** Para conseguir este principio, utilizaré como estrategia metodológica el análisis de la información sobre las características psicológicas, intereses y expectativas del alumnado acerca del Ciclo Formativo y el Módulo Profesional, sus formaciones académicas y la experiencia profesional vinculada al ciclo formativo de Panadería, Repostería y Confitería.

■ **Partir de los conocimientos previos del alumnado y su interés por aprender, para favorecer la construcción de aprendizajes significativos.** La estrategia



metodológica será detectar los conocimientos que posee el alumnado y utilizarlos para promover nuevos aprendizajes.

- **Fortalecer la capacidad de aprender de forma autónoma.** La estrategia metodológica que se empleará será informar al alumnado sobre la finalidad de los aprendizajes y las actividades. Se planificará y desarrollarán actividades que faciliten expectativas positivas en el alumnado, es decir, sabrán que van a aprender, lo que les aportarán y cómo emplear esos conocimientos.
- **Presentación de los contenidos para provocar el interés** del alumnado, relacionando su utilidad con la práctica en el ámbito profesional.
- **Aplicación de los conocimientos adquiridos,** para que el alumnado pueda transferir su aprendizaje a situaciones del ámbito laboral.
- **Favorecer la modificación de los esquemas de conocimiento del alumnado.** La estrategia metodológica será la planificación y organización de actividades para crear y potenciar enlaces adecuados entre los conocimientos previos y la nueva información asegurando con ella una mayor significatividad de los aprendizajes logrados.
- **Utilización de fuentes diferentes para facilitar la construcción del aprendizaje.**
- **Adecuar la ayuda pedagógica a las características individuales del alumnado** para responder a la diversidad de los mismos. Se realizarán análisis del proceso de aprendizaje del alumnado, valorando sus progresos y dificultades para poder acomodar la intervención educativa individualmente.
- **Integración de las normas del Plan del Centro de forma transversal** durante toda la programación. Las estrategias metodológicas será la valoración por parte del alumnado, sobre las habilidades y actitudes asociadas con la realización y responsabilidad de su trabajo personal, la colaboración e implicación en el grupo, el espíritu emprendedor y crítico, la aceptación y aplicación de las normas establecidas.
- **Posibilitar la adquisición de aptitudes relacionadas con el ámbito laboral y personan,** utilizando como estrategia metodológica la planificación y desarrollo de actividades vinculadas a la realidad laboral y el emprendimiento personal (competencias blandas). Mediante proyectos que incluyan diferentes módulos profesionales.
- **Fomentar la autonomía,** la capacidad de decisión y la creatividad a la hora de realizar el trabajo.
- **Fomentar el empleo de las TIC** a través de diferentes actividades y exposiciones, garantizando el trabajo de la expresión oral y escrita.
- **Fomentar la lectura** mediante actividades relacionadas con el sector.
- **Realizar actividades individuales, en grupos pequeños y grandes** en función de los contenidos que se vayan a adquirir.



10. PROPUESTA DE ACTIVIDADES.

El diseño de cada actividad será apropiada a la metodología que voy a utilizar en cada una de las unidades de trabajo, siempre estando bien programadas y estructuradas. Para poder alcanzar los objetivos, superando así los Resultado de Aprendizaje.

- **Diagnósticas y motivadoras:** Son actividades de introducción, de enfoque, de organización, de recogida de información, de generación, de inferencia, de predicción...) Posibles técnicas son la tormenta de ideas (brainstorming), juego de roles (role-playing), simposio, diálogo, debate público, panel, mesa redonda, grupos de discusión, foros, métodos de casos, etc.
- **Desarrollo:** Son actividades de análisis; de integración, de aplicación, de ejecución... Suelen consistir en resolución de problemas y realización de ejercicios.
- **Síntesis:** Son actividades de consolidación o recuerdo, de resumen, de reestructuración. Suelen consistir en la realización de resúmenes, esquemas, mapas conceptuales.
- **Ampliación y refuerzo:** Las actividades de ampliación suelen consistir en trabajos de investigación, de búsqueda de información. Las utilizaré para todo el alumnado aventajado y necesitado de ampliar conocimientos durante todo el proceso de enseñanza, y que en el periodo de recuperación y mejora de calificación. Las actividades de refuerzo suelen consistir en la realización de trabajos por parte del alumnado, para reforzar conocimientos ayudando a la superación del módulo.
- **Actividades de evaluación:** Las actividades de evaluación se dividirán en actividades calificables y actividades no calificables, pero todas ellas formaran parte del proceso de enseñanza aprendizaje. Aunque no todas lleven calificación ayudaran a la evaluación continua.
- **Complementarias:** se consideran actividades complementarias las organizadas por el Centro durante el horario escolar, de acuerdo con el Proyecto Curricular, y que tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas por el momento espacios o recursos que utilizan. La asistencia a estas actividades será obligatoria, igual que a las demás actividades lectivas. Las faltas a estas deben de ser justificadas.
- **Extraescolares:** se consideran actividades extraescolares las encaminadas a potenciar la apertura del Centro a su entorno y a procurar la formación integral del alumnado en aspectos referidos a la ampliación de su horizonte cultural, la preparación para su inserción en la sociedad o el uso del tiempo libre. Las actividades extraescolares se realizarán fuera del horario lectivo y tendrán carácter voluntario para el alumnado.

25

11. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.



La organización de los recursos, es uno de los elementos determinantes de la intervención educativa, haciendo referencia a los recursos humanos, cómo se establecen los grupos, cómo se organiza el espacio, cómo se distribuye el tiempo y que materiales se emplean.

Recoger en esta programación que se han realizado mejoras de adecuación en la zona de talleres de cocina, se ha hecho un taller nuevo destinado a pastelería, pendiente de dotación. A falta de finalizar la obra e instalación en la zona destinada a vestuario para el alumnado, esto crea un inconveniente, ya que el alumnado tiene que hacer uso de pequeños aseos para uniformarse y carecen de taquillas para guardar sus objetos personales. También destacar infraestructuras deficientes en cuanto aislamiento entre los distintos talleres y el deficiente funcionamiento de maquinaria tales como hornos o abatidor de temperaturas.

Cuadro de recursos humanos, espaciales y materiales:

Recursos humanos	<ul style="list-style-type: none">-Profesores/as Técnicos en Formación Profesional.-Profesores/as de Educación Secundaria.-Componentes del Departamento de Orientación.-Alumnado, agrupado en función de la actividad a realizar, (gran grupo, grupo medio, grupo pequeño).
Recursos espaciales	<ul style="list-style-type: none">-Aula polivalente.-Aula taller de cocina y repostería.-Aula ATECA.
Recursos materiales específicos PARA TALLER PRACTICOS DEL CICLO.	<ul style="list-style-type: none">-Uniformidad: chaqueta de cocina, pantalón de cocina, delantal, gorro tipo magdalena, pico rojo, calzado blanco y antideslizante, acordado por el departamento. (Solo taller práctico).-Herramientas, batería y maquinaria: cuchillo cebollero, puntilla, pelador, varilla, marmitas, sartenes, hornos de convección y modulares, amasadora, sorbetera, envasadora al vacío, abatidor de temperatura...
Recursos materiales didácticos	<ul style="list-style-type: none">-Recursos tradicionales: pizarra, manuales, apuntes, libros, enciclopedias especializadas.
Recursos audiovisuales	<ul style="list-style-type: none">-Medios audiovisuales: video, proyector, ordenadores, pantallas.El Proyecto Educativo de Centro recoge la estrategia digital y se tendrá como referencia. Además, se potenciará el empleo de las TIC desde varias perspectivas.. Como contenido transversal: aplicaciones móviles.. Como herramienta didáctica: trabajos de investigación en internet.. Como medio de comunicación: correos electrónicos con dominios propios del centro (unilabma), G-SUIT (classroom) y



	oficiales App. IPASEN (séneca). .Como instrumento de gestión: rúbricas y cuaderno de profesor.
Otros recursos no materiales	-Asistencia al aula de Demostraciones. -Planificación de visitas a empresas del sector. -Asistencia a conferencias sobre temas relacionados con el currículo del módulo, sector productivo, cursos de alergias e intolerancias.

12. PROCEDIMIENTOS, INSTRUMENTOS Y CRITERIOS EVALUACIÓN.

La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales, llevando a cabo una evaluación criterial. Como se recoge en la ORDEN DE 29 DE SEPTIEMBRE DE 2010.Art.2 Normas generales de ordenación de la evaluación.

La evaluación continua fija unos parámetros llamados criterios de evaluación, a través de los que se mide el grado de aprendizaje del alumno y la medida en que va alcanzando los objetivos fijados en el proceso de enseñanza-aprendizaje. De ahí que la llamemos EVALUACIÓN CRITERIAL.

27

A través de los criterios de evaluación se constata la consecución de los resultados de aprendizaje, por tanto, los criterios de evaluación están agrupados por resultados de aprendizaje, de forma que a cada resultado de aprendizaje le corresponde una serie de criterios de evaluación determinados.

12.1. Procedimientos y fases de la evaluación continúa.

EVALUACIÓN INICIAL:

-La evaluación inicial aparece descrita en el art. 42 de la Orden de 15 de enero de 2021 y también en el apartado undécimo de la Instrucción conjunta 1/2022.

Evaluación Diagnóstica con la que iniciaré el proceso educativo con un conocimiento real de las características del alumnado, tanto en lo personal como en lo académico. Esto me permitirá diseñar su estrategia didáctica y acomodar mi práctica docente a la realidad de los mismos. Debe tener lugar a comienzo del curso. Se conseguirá realizando preguntas al aire para que los alumnos contesten libremente; preguntas escritas cortas y tipo test; entrevista y otros.

Los resultados de la evaluación inicial, era lo esperado, es decir que el 90% del grupo clase no tienen conocimientos relacionados con los contenidos de este módulo, a excepción de 2 que tienen un poco de conocimientos ya que han trabajado como ayudante en algún restaurante.



En general es un grupo que, a pesar de tener pocos conocimientos, han mostrado mucho interés por la materia y muchas ganas aprender el oficio de cocinero/a. Es fácil impartir clase porque colaboran y casi todos.

EVALUACIÓN CONTINUA:

Haré un seguimiento del desarrollo de los aprendizajes de los alumnos a través de la recogida de datos continua y sistemática. Utilizando la recogida de datos de todas las Actividades que irán realizando, permitiéndome conocer los resultados a tiempo real, tanto individual como grupal. Así poder ir adaptando la metodología y el diseño de las actividades de forma eficaz, durante todo el proceso de enseñanza.

EVALUACIÓN FINAL:

En el proceso de Evaluación Final valoraré los datos obtenidos en los resultados de las actividades realizadas, basadas en la superación de los criterios de evaluación asociados a cada Resultados de Aprendizaje. A los cuales les he otorgado un valor porcentual, para poder facilitarme la labor de calificar de forma objetiva.

28

Cuadros con la ponderación asociada a RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

RA1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	10%
a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	10%
b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	15%
c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	15%
d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	15%
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 realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	5%

RA2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	15%
a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples	13.3%



aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.	
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.	13.3%
c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.	20%
d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	20%
e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	20%
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	13.4%

RA3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	40%
a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	12.5%
b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.	12.5%
c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.	12.5%
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	12.5%
e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	12.5%
f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.	12.5%
g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.	12.5%
h) Se han determinado las posibles medidas de correcciones función de los resultados obtenidos.	12.5%
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	12.5%

RA4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	15%
a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.	20%
b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	20%
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	20%
d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los	20%



procedimientos establecidos.	
e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	13.3%
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	13.3%

RA5. Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.	10%
a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.	20%
b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.	30%
c) Se han identificado, justificado 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.	20%
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10%

30

RA6. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	10%
a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.	10%
b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.	10%
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.	10%
d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.	10%
e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.	10%
f) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.	10%
g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.	10%
h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.	10%
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10%

12.2. Proceso de calificación, periodo recuperación y mejora de calificación.

Respecto a la calificación del alumnado, la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del Julio Verne, 6. 29191 Málaga



alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, establece:

- La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.

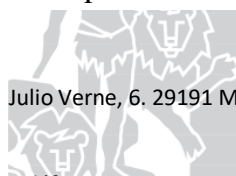
- La evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza aprendizaje.

- La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores numéricos de 1 a 10 sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes.

Para llevar a cabo esta labor, realizaré una media ponderada y sumativa de los resultados obtenidos en las calificaciones de cada una de las Actividades diseñadas en las 9 unidades didácticas (UD) o unidades de trabajo.

Para determinar los criterios de calificación tendré en cuenta las siguientes consideraciones:

- Esta programación está estructurada en 13 Unidades de Trabajo, ligadas cada una de ellas a uno o varios RA. La calificación final del módulo se obtendrá en función de los valores otorgados a los Criterios de evaluación asociados a los Resultados de aprendizaje a lo largo del proceso de enseñanza.
- Los alumnos recibirán un boletín de calificación correspondiente a 3 evaluaciones parciales (1ª, 2ª y 3ª evaluación). Será el resultado de la media aritmética obtenida de la calificación de cada Resultado de Aprendizaje, trabajados en esos periodos de tiempo indicado en cada una de las unidades de trabajo. Estas calificaciones tendrán carácter meramente informativo respecto a la evolución del alumnado en el proceso de adquisición de los criterios de evaluación. Y que se expresara en la nota final del curso en el mes de junio.
- La calificación de cada una de los RA. se obtendrá, a través de los instrumentos de calificación diseñados para cada Actividad. Rubricas, solucionarios y cuaderno del profesor.
- Las actividades o pruebas de recuperación para el alumnado que no haya alcanzado los RA, se realizarán después de la 3ª evaluación parcial, y antes de la evaluación final. Se facilitarán a dichos alumnos las actividades programadas para la superación del módulo. Estas actividades serán adaptadas al alumnado según los resultados de aprendizaje por supera. De cualquier modo serán variadas, algunas pruebas escritas y otras prácticas desarrolladas tanto en el aula polivalente como en





el aula taller. (Actividades de ampliación y refuerzo). Utilizando como herramienta de calificación solucionarios y rúbrica de corrección.

Asimismo en este periodo se llevarán a cabo las actividades de mejora de calificación. Estas actividades estarán basadas en proyectos o retos, que el alumnado interesado tendrá que asumir.

Presentando de forma escrita y expositiva. Este/a demostrará las evidencias de las mejoras de conocimientos, con una exposición teórica práctica, que se realizará en el aula. Demostrando con su exposición, los conocimientos, habilidades y destrezas. Para la calificación de dicha prueba utilizaremos una rúbrica, previamente facilitada al alumnado.

En ambos casos, estas actividades serán las herramientas de calificación para la evaluación.

La ponderación se aplicará en Evaluación Final, de acuerdo con los porcentajes reflejados en las Tablas de mi programación. Las calificaciones obtenidas en las actividades propuestas para cada Unidad de Trabajo, así como la calificación global de cada RA. Se irán trasladando al Cuaderno de Clase. El traslado de estas calificaciones me permitirá la obtención de la calificación final para el módulo, aplicando los porcentajes mencionados que reflejarán el grado de alcance y desarrollo de los Resultados de Aprendizaje de este módulo.

32

- Los instrumentos de evaluación y calificación, para el alumnado que forma parte del proyecto DUAL, están descritas en el 1.2. **Oferta de formación profesional en alternancia. FP. DUAL.** En las páginas 6,7 y 8 de esta programación.

12.3. Autoevaluación de la programación y práctica docente.

La información obtenida de la evaluación debe servir también para evaluar mi propia práctica docente.

Además de los aprendizajes de los alumnos, evaluaré los procesos de enseñanza y mi propia práctica docente, en relación con el logro de los objetivos educativos del currículo. Igualmente, evaluarán la programación y el desarrollo del currículo.

A la vista de los informes de las sesiones de evaluación, procederé a la revisión de mi programación inicial sin esperar a que finalice el curso, ya que en la primera evaluación todavía hay tiempo de solventar los posibles errores en los que se haya incurrido. Las modificaciones que se hubiesen acordado se incluirán en la programación para el curso siguiente, aunque, en la medida de lo posible, se aplicarán de inmediato.

Los elementos de la programación sometidos a evaluación serán, al menos, los siguientes

- Distribución y secuenciación de los contenidos a lo largo de los módulos profesionales.



- Idoneidad de los métodos empleados y de los materiales didácticos propuestos para uso de los alumnos.
- Metodología utilizada.
- Y práctica docente. (para tal fin pasare un cuestionario al alumnado, al finalizar la primera unidad programada, tras la 1º evaluación y después de la evaluación final).

12.4. Enseñanza de FP. Programas 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.


12.5. 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








13. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

 El Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, establece la obligatoriedad de prestar una atención adecuada, en condiciones de accesibilidad universal y con los recursos de apoyo necesarios, en cada caso, a las personas con discapacidad. En el mismo sentido se pronuncia el Decreto autonómico 436/2008. Ninguna de las normas, sin embargo, contiene referencias a otros tipos de medidas. Y ambas, sí que establecen que la formación profesional inicial tiene por objeto conseguir que los alumnos y alumnas adquieran las capacidades necesarias para desarrollar la competencia general correspondiente a la cualificación o cualificaciones objeto de los estudios realizados.

Así, aunque la LEA establece que "La Administración educativa establecerá medidas de acceso al currículo, así como, en su caso, adaptaciones y exenciones del mismo, dirigidas al alumnado con discapacidad que lo precise en función de su grado de minusvalía", del conjunto de los textos normativos en general, se deduce que en las enseñanzas profesionales sólo pueden realizarse, para los alumnos y alumnas con necesidades específicas de apoyo educativo, adaptaciones de acceso al currículo y/o, en todo caso, adaptaciones curriculares no significativas (salvo que se establezcan programas específicos dirigidos a alumnos con discapacidad).

 La Orden de 29 de septiembre de 2010 (evaluación) lo corrobora al enunciar en su artículo 3.e) que "La adecuación de las actividades formativas, así como de los criterios y los procedimientos de evaluación cuando el ciclo formativo vaya a ser cursado por alumnado con algún tipo de discapacidad, [...] en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título".

Además, los principios generales de actuación metodológica que podemos tener en cuenta son los siguientes:

-  Adecuación del lenguaje a las características del alumnado.
-  Orientación del grupo respecto a su situación en el proceso de aprendizaje, a través de la evaluación continua.
-  Utilización de recursos didácticos y materiales variados y adecuados.
-  Conexión de los aprendizajes del alumnado con la realidad de nuestro entorno social y profesional con la finalidad de conseguir aprendizajes competenciales.
-  Desarrollo de la capacidad de aprender a aprender (ésta se puede definir como la capacidad de una persona, en una determinada situación, para entender, analizar y gestionar lo que tiene a su alrededor, a través del descubrimiento o la creación de los



medios necesarios para ello, siendo consciente en todo momento de lo que hace, y de por qué lo hace, asimilando así el conocimiento adquirido, de forma que sepa aplicarlo de forma efectiva a lo largo de su vida).

- Realización de aprendizajes competenciales aplicando la teoría a la práctica.
- Fomento de la iniciativa, la autonomía y el trabajo en grupo.
- Enseñanza / aprendizaje de actitudes personales y profesionales que lleve a su interiorización por parte del alumnado.
- Variedad en las actividades e instrumentos de evaluación, empleándolos como parte del proceso de aprendizaje.
- Utilización de las Tics y plataformas telemáticas, como recurso educativo docente, como medio de búsqueda, selección de información y actualización de conocimientos.





DOCUMENTOS ANEXOS

TABLAS DE RELACIONES CON EL CURRÍCULUM

SECUENCIACIÓN, RELACIÓN DE LOS CONTENIDOS, OBJETIVOS BASICOS, RESULTADO DE APRENDIZAJES, OBJETIVOS GENERALES, COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.

PONDERACIÓN E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN.





BLOQUE DE CONTENIDOS I > UNIDADES DE TRABAJO Nº2 y 3								
OG	CCPS	RA. 1	Criterios de evaluación	Valor	Instrumentos	Temporización	Horas	Peso
c e g h i j k	e g h i j k	Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	10%				
			b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	15%	Actividades teórico-prácticas realizadas semanalmente: Individual y en grupo ✓ Martes contenidos			
			c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	15%				
			d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	15%	teóricos, lluvia de ideas, organización y documentación	1º TRIMESTRE		
			e) Se han identificado las fases y formas de operar distintas en la aplicación de cada técnica.	10%	relacionadas. ✓ Miércoles y jueves desarrollo		30	10%
			f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.	20%	práctico en el taller. ✓ Al finalizar la unidad, una prueba			
			g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.	10%	teórica, entrega documentación relacionada y otra prueba			
			h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	5%	teórica-práctica.			

OG: Objetivos Generales. CCPS: Competencias Profesionales, Personales y Sociales. RA: Resultados Aprendizaje. Valor y Peso: ponderación.



BLOQUE DE CONTENIDOS II > UNIDAD DE TRABAJO Nº 5 y 6.								
OG	CCPS	RA. 2	Criterios de evaluación	Valor	Instrumentos	Temporalización	Horas	Nota
e h i j k	e f g h i j k	Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.	13.3%	Actividades teórico-prácticas realizadas semanalmente: Individual y en grupo ✓ Martes contenidos teóricos, lluvia de ideas, organización y documentación relacionadas. ✓ Miércoles y jueves desarrollo práctico en el taller. ✓ Al finalizar la unidad, una prueba teórica, entrega documentación relacionada y otra prueba teórica-práctica.	1º+2º TRIMESTRE	44H	15%
			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.	13.3%				
			c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.	20%				
			d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	20%				
			e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	20%				
			f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	13.4%				
OG: Objetivos Generales. CCPS: Competencias Profesionales Personales Sociales. R.A: Resultados Aprendizaje. Valor y peso: Ponderación.								



BLOQUE DE CONTENIDOS III > UNIDADES DE TRABAJO N° 7								
OG	CPPS	RA. 3	Criterios de evaluación	Valor	Instrumentos	Temporalización	Horas	Nota
a c e h i j k	a e g h i j k	Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	<p>a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.</p> <p>b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.</p> <p>c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.</p> <p>g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.</p> <p>h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>12.5%</p> <p>12.5%</p> <p>12.5%</p> <p>12.5%</p> <p>12.5%</p> <p>12.5%</p> <p>12.5%</p> <p>12.5%</p>	<p>Actividades teórico-prácticas realizadas semanalmente: Individual y en grupo</p> <p>✓ Martes contenidos teóricos, lluvia de ideas, organización y documentación relacionadas.</p> <p>✓ Miércoles y jueves desarrollo práctico en el taller.</p> <p>✓ Al finalizar la unidad, una prueba teórica, entrega documentación relacionada y otra prueba teórica-práctica.</p>	2º TRIMESTRE.	114H	40%
OG: Objetivos Generales. CCPPS: Competencias Profesionales Personales Sociales. R.A: Resultados Aprendizaje. Valor y peso: ponderación.								
37								



BLOQUE DE CONTENIDOS IV > UNIDADES DE TRABAJO Nº 5 y 6.								
OG	CCPS	RA. 4	Criterios de evaluación	Valor	Instrumentos	Temporalización	Horas	Nota
e f g i j k	e f g i j k	Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación	a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.	20%	Actividades teórico-prácticas realizadas semanalmente: Individual y en grupo ✓ Martes contenidos teóricos, lluvia de ideas, organización y documentación relacionadas. ✓ Miércoles y jueves desarrollo práctico en el taller. ✓ Al finalizar la unidad, una prueba teórica, entrega documentación relacionada y otra prueba teórica-práctica.	3º. TRIMESTRES	44H	15%
			b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	20%				
			c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	20%				
			d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.	13.3%				
			e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	13.3%				
			f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	13.3%				
OG: Objetivos Generales. CCPS: Competencias Profesionales Personales Sociales. RA: Resultados Aprendizaje. Valor y peso: ponderación.								





BLOQUE DE CONTENIDOS V > UNIDAD DE TRABAJO Nº 5.								
OG	CCPS	RA. 5	Criterios de evaluación	Valor	Instrumentos	Temporalización	Horas	Nota
f h i k	e f h i j k	Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.	<p>a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.</p> <p>b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.</p> <p>c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>20%</p> <p>30%</p> <p>20%</p> <p>20%</p> <p>10%</p>	<p>Actividades teórico-prácticas realizadas semanalmente:</p> <p>Individual y en grupo</p> <p>✓ Martes contenidos teóricos, lluvia de ideas, organización y documentación relacionadas.</p> <p>✓ Miércoles y jueves desarrollo práctico en el taller.</p> <p>✓ Al finalizar la unidad, una prueba teórica, entrega documentación relacionada y otra prueba teórica-práctica.</p>	3º TRIMESTRE	28H	10%
OG: Objetivos Generales. CCPPS: Competencias Profesionales Personales Sociales. R.A: Resultados Aprendizaje. Valor y peso: ponderación.								





BLOQUE DE CONTENIDOS V > UNIDAD DE TRABAJO Nº 5.								
OG	CPPS	RA. 6	Criterios de evaluación	Valor	Instrumentos	Temporalización	Horas	Nota
		Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.	10%	Actividades teórico-prácticas realizadas semanalmente: Individual y en grupo ✓ Martes contenidos teóricos, lluvia de ideas, organización y documentación relacionadas. ✓ Miércoles y jueves desarrollo práctico en el taller. ✓ Al finalizar la unidad, una prueba teórica, entrega documentación relacionada y otra prueba teórica-práctica.	1º, 2º y 3º TRIMESTRE	28H	10%
	b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.		20%					
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.		10%					
	d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.		10%					
	e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.		10%					
	f) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.		10%					
	g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.		10%					
	h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.		10%					
	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		10%					
OG: Objetivos Generales. CCPPS: Competencias Profesionales Personales Sociales. R.A: Resultados Aprendizaje. Nota: ponderación.								



Unidad didáctica 1. Los servicios en cocina
RA3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.
Criterios de evaluación.
a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria. b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
Contenidos curricular.
BQ.3.Preparación de elaboraciones culinarias elementales: - Documentos relacionados con la producción en cocina. - Escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias. - Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
RA6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.
a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características. b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio. d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio. e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
Contenidos curricular.
BQ.6. Desarrollo de los servicios en cocina:



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

Unidad didáctica 2. Procesos de cocción de los alimentos

RA1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación.

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.

Contenidos básicos curriculares

Ejecución de técnicas de cocción:

- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
- Análisis del consumo energético según técnica aplicada. Empleo en cocina de energías limpias y renovables.

Unidad didáctica 3. Las técnicas de cocción

RA1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación.

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.



- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos básicos curriculares

BQ. Ejecución de técnicas de cocción:

- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.

Unidad didáctica 4. Técnicas y sistemas de conservación y regeneración de productos

RA2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.

Criterios de evaluación.

- e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.

RA5. Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.

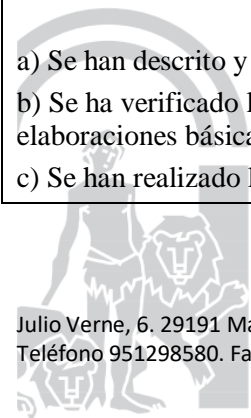
- c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.

Unidad didáctica 5. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: los fondos.

RA2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.

Criterios de evaluación.

- a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
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.
c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.





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

Contenidos básicos curriculares

BQ2. Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.
- Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.

Unidad didáctica 6. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: salsas, farsas, mantequillas y aceites.

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

Criterios de evaluación.

- a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
- 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.
- c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos básicos curriculares

BQ.2. 2. Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.
- Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.





Unidad didáctica 7. Elaboraciones elementales en cocina.

RA.3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación.

- c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos básicos curriculares

BQ. 3. Preparación de elaboraciones culinarias elementales:

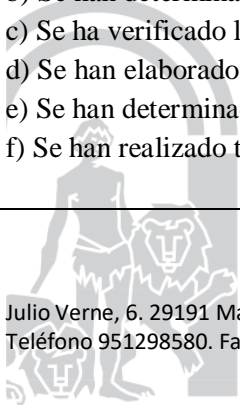
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

Unidad didáctica 8. Guarniciones y elementos de decoración.

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

Criterios de evaluación

- a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.





Contenidos básicos curriculares

BQ. 4. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:

- Guarniciones y decoraciones.
- Guarniciones clásicas.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.
- Valoración de la calidad del producto final.

Unidad didáctica 9. Acabados y presentaciones

RA.5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.

Criterios de evaluación

- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
- Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
- Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos básicos curriculares

5. Realización de acabados y presentaciones:

- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.
- Ejecución de los procesos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.

