



Programación Didáctica del curso 2023/24

Departamento: Hostelería

Programación del módulo: Horas de libre configuración, asociado al módulo de productos culinarios 2º curso de cocina y gastronomía

Ciclo Formativo: CFGM Cocina y Gastronomía

1. Marco normativo. Contextualización

REAL DECRETO 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 de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía
Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación de los ciclos formativos en Andalucía
Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

2. Organización del Departamento de coordinación didáctica

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

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

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA

Código	Módulo	Profesor/a	Curso
3034	Técnicas elementales de preelaboración.	Manuel Ángel Campos González/ Manuel Puertas de Tena	1º PE CFGB/ 1º FGB
3035	Procesos básicos de producción culinaria.	Manuel Ángel Campos González/ Manuel Puertas de Tena	1º PE CFGB/ 1º FGB
3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	Manuel Ángel Campos González/ Emilio Rumbado Martín	1º PE CFGB/ 1º PGB
3037	Técnicas elementales de servicio.	Marta Alonso Fagunde/ Francisco Rey Bautista	2º PE CFGB/ 2º FGB
3038	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	Marta Alonso Fagunde/ Francisco Rey Bautista	2º PE CFGB/ 2º FGB
3039	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.	Marta Alonso Fagunde/ Francisco Rey Bautista	2º PE CFGB/ 2º FGB
3005	Atención al cliente.	Marta Alonso Fagunde/ Francisco Rey Bautista	2º PE CFGB/ 2º FGB
3132	Unidad Formativa de Prevención de Riesgos Laborales	Marta Alonso Fagunde/ Francisco Rey Bautista	2º PE CFGB/ 2º FGB
UFPRL	Formación en centros de trabajo.	Marta Alonso Fagunde/ Francisco Rey Bautista/ Emilio José Rumbado Martín/ Fernando Bonilla Leal	2º PE CFGB/ 2º FGB/ 2º CFGM
0046	Preelaboración y conservación de alimentos	Outman Ben SaddikAchach/ Rafael Cristóbal Rubio Fernández	1º CFGM
0047	Técnicas culinarias	Outman Ben SaddikAchach/ Rafael Cristóbal Rubio Fernández	1º CFGM
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	Francisco Javier Martín Rebollo	1º CFGM
0048	Productos culinarios	Emilio José Rumbado Martín	2º CFGM
0028	Postres en restauración	Fernando Bonilla Leal	2º CFGM
0045	Ofertas gastronómicas	Fernando Bonilla Leal	2º CFGM
	Horas de libre configuración	Fernando Bonilla Leal	2º CFGM



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

OTROS DEPARTAMENTOS

Código	Módulo	Profesor/a	Curso
	Ciencias Aplicadas I	Sergio González Ruíz	1º CFGB
	Comunicación y Sociedad I	Isabel Mateo Guerreo	1º CFGB
	Ciencias Aplicadas I	Mª Isabel Mateo Guerrero	1º PE CFGB1
	Comunicación y Sociedad I	Fernando González López	1º PE CFGB1
	Ciencias Aplicadas II	Raúl Sergio González	2º PE CFGB
	Comunicación y Sociedad II	Rocío Cuenca Antón	2º PE CFGB
	Ciencias Aplicadas II	Adrián Pérez Ortega	2º CFGB
	Comunicación y Sociedad	María Soria Montañez	2º CFGB
	FOL	Rubén García López	1ºCFGM
	EIEM	Mª del Carmen Pérez Medialdea	2ºCFGM
	Seguridad e Higiene de la alimentación	Francisco Javier Martín Rebollo	1ºCFGM

3. Objetivos generales del ciclo formativo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados: a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.

c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo. 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

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

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- 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.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

5. Mapa de relaciones curriculares.

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

(Ver cuadro Anexo)

6. Competencias profesionales, personales y sociales

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación



recibida.

- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- 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.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

7. Distribución temporal de contenidos



- UT 1: Productos, técnicas y elaboraciones regionales de Andalucía. 10 horas
- UT 2: Productos, técnicas y elaboraciones regionales de Andalucía. 10 horas
- UT 3: Nuevas Técnicas en Cocina. Tecnología y maquinaria asociada. 12
- UT 4: La cocina al vacío. Cocción y conservación. 12
- UT 5: Cocina Vegetariana y sus variantes. 7
- UT 6: Elaboración de platos para personas con necesidades alimentarias específicas. 12

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

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40). Los temas transversales serán tratados a medida que se expongan y estudien el resto de contenidos específicos del ciclo formativo, estando presente en todos los módulos y de forma continua en los intercambios comunicativos y en los trabajos realizados en la ejecución de las prácticas y en los talleres.

- 1.- Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
- 2.- Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
- 3.- Educación para la igualdad en ambos sexos.

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

- 4.- Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
- 5.- Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
- 6.- Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los



derechos del consumidor.

7.- Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.

8.- Educación vial: seguridad y respeto a las normas.

9.- Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio. 10.- Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

9. Metodología

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

1. Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:

- Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

3. Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades: Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.

- Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.
- Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).
- Actividades individuales y en grupo

4. Espacios. Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller.

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

10.1. Actividades de fomento de la lectura

11. Materiales y recursos didácticos

WEBS:

www.foodsubs.cl

www.apicius.es : Revista gastronómica hostelería.

www.montagud.com : Editorial dedicada al material bibliográfico y visual de hostelería.

www.sabormediterraneo.com,

www.directoalpaladar,

www.gastronomiaycia



Otros medios:

- CUADERNO DIGITAL
- CLASSROOM
- BIBLIOGRAFÍA(libros y revistas):
- MATERIALAUDIOVISUAL:
- PIZARRA
- CAÑÓN Y ORDENADOR
- MATERIAL ESPECÍFICO DEL GRUPO:

Por las características de las prácticas a los/as alumnos/as trabajarán con herramientas propias del grupo y que se adapten a cada uno de los módulos teórico-prácticos correspondientes.

Material Específico:

Uniformidad de cocina

- Chaquetilla específica de cocina
- Pantalón.
- Delantal.
- Gorro.
- Paños.
- Calzado, preferiblemente cerrado y oscuro. Herramientas y cuchillería.
- Cuchillo cebollero.
- Puntilla recta.
- Puntilla curva.
- Pelador.

12. Los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación

12.1. Procedimientos e instrumento de evaluación.

A principio de curso se hace una evaluación inicial para tener un punto de referencia en cuanto a las características del grupo, en este caso es un grupo trabajador y aplicado.

Los incluidos en el apartado 5 referido al mapa de relaciones de elementos curriculares.

12.1.1. Procedimientos e instrumentos de la dimensión “evaluación continua”.

Conjunto de procedimientos e instrumentos de evaluación continua (revisión de cuadernos, fichas de trabajo, tareas y/o ejercicios realizados en clase o en casa, cuestionarios, pruebas cortas, la participación en las clases, preguntas de clase, intervenciones en la pizarra, etc.). Esta dimensión en su conjunto, de acuerdo con lo recogido en el P.E., puede tener un peso que oscila entre un mínimo del 10% y un máximo del 30%. El peso concreto será fijado mediante acuerdo de Departamento y podrá ser distinto para los diferentes niveles educativos.

Observación: en el caso de un desarrollo no presencial (telemático) el peso en la calificación del conjunto de instrumentos de esta dimensión no deberá ser inferior al 50%, según acuerdo del ETCP de 24/04/2020.

- Trabajo de clase	10%
- Observación directa	10%



– Búsqueda y tratamiento de la información		5%
<p>12.1.2. Procedimientos e instrumentos de la Dimensión “pruebas programadas”. Pruebas objetivas (orales o escritas), cuestionarios, proyectos, trabajos, portafolios, tareas finales de carácter global, etc. Esta dimensión en su conjunto, de acuerdo con lo recogido en el P.E., puede tener un peso que oscila entre un mínimo del 70% y un máximo del 90%. El peso concreto será fijado mediante acuerdo de Departamento, y podrá ser distinto para los diferentes niveles educativos. Observación: puede contemplar la realización de pruebas telemáticas (incluidos exámenes orales, con autorización familiar) en el caso de su desarrollo no presencial.</p>		
– Trabajos cooperativos		25%
– Ejercicios y prácticas realizadas en taller		30%
– Trabajos individuales		20%
12.2. Criterios de calificación.		
12.2.1. Criterios de calificación final (Por Resultados de Aprendizajes o por trimestres)		
<p>La calificación final del módulo será el resultado de calcular la media aritmética o media ponderada del primer, segundo y tercer trimestre, una vez realizada la actualización de las mismas derivadas del proceso de evaluación ordinaria y del proceso de recuperación (en su caso) desarrollado (marcar y rellenar según proceda).</p>		
X	Media aritmética (1er trimestre 33'3%, 2º trimestre 33'3 y 3er trimestre 33'3%)	
	Media ponderada (1er trimestre __%, 2º trimestre __% y 3er trimestre __%)	
	Media ponderada de los Resultados de Aprendizaje desarrollados durante el curso	



12.2.2. Criterios de calificación por resultados de aprendizajes o trimestres

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

12.2.3. Criterios de calificación de los procesos de recuperación trimestrales

Igual Módulo de referencia Productos Culinarios

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

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

12.2.5. 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

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

1. Para los alumnos/as que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como:

- Sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes,
- Agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase,
- Actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc..

2. Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación.

3. En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación no significativa y/o de acceso al currículum:



- No se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación:
- Más tiempo para la realización de exámenes
- Cambio en el tipo de prueba (oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.).

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

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

X	Propuesta de Actividades, y/o	Peso: 100%	Período: abril, mayo y junio
	Prueba global	Peso:	Fecha:

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

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

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

- RA y CE no superados/ mejorables.
- Plan de trabajo.
- Momentos e instrumentos de evaluación.
- Criterios de calificación.
- Horario y calendario

-Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

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

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

- RA y CE no superados/ mejorables.
- Plan de trabajo.
- Momentos e instrumentos de evaluación.
- Criterios de calificación.
- Horario y calendario

-Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

14. Evaluación de la práctica docente:

Se observará:

- a. Por el índice de éxito de los alumnos y alumnas en su proceso de evaluación, siempre que,



por su parte, se den condiciones de asistencia, interés y trabajo, acordes con el proceso de enseñanza-aprendizaje. En caso de fracaso mayoritario, se retomará el o los temas donde se haya producido, para subsanar las posibles deficiencias.

b. Por la valoración del alumnado. Se pedirá al alumnado, considerando su madurez, que realice una evaluación de esta práctica docente, al final de cada curso, a través de un cuestionario confeccionado por el departamento.

En este cuestionario, anónimo, el alumnado valorará:

- Información recibida sobre criterios de evaluación y calificación
- Metodología y recursos de las exposiciones teóricas
- Metodología y recursos de las actividades prácticas
- Interés y organización de las actividades complementarias
- Diseño y eficacia de las actividades de recuperación
- Transmisión de actitudes y valores para la inserción laboral
- Valoración general de las expectativas conseguidas o no
- Propuestas de mejora

c. Por el grado de aceptación del alumnado en las empresas del entorno. El departamento ha confeccionado un cuestionario dirigido a las empresas que han participado en el Programa de FCT, al menos durante tres años, en el que se valora, por parte de la empresa:

- Integración en el sistema productivo y de relaciones laborales
- Adaptación a cambios organizativos y de control
- Competencia profesional (conocimientos, procedimientos, habilidades, ritmo de trabajo...)
- Actitudes (responsabilidad e iniciativa, seguimiento de normas, trabajo en equipo, autocrítica...)
- Elementos que se sugiere se incorporen al aprendizaje (parámetros de control, métodos, técnicas...)
- Grado de satisfacción general



Anexos

Mapa de relaciones de elementos curriculares

Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional: a),c),d),e),f),g),h),i),j),k),l)

Resultados de Aprendizaje	Peso RA(%)	Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso CE(%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso IE(%)	
1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.	25%	UT 1: Productos, técnicas y elaboraciones regionales de Andalucía. 10horas UT 2: Productos, técnicas y elaboraciones regionales de Andalucía. 10 horas	a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.	6.25%	Búsqueda y tratamiento de la información	15%	
			b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.		Trabajo Cooperativo	15%	
					Búsqueda y tratamiento de la información	15%	
					Trabajo Cooperativo	15%	
2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	25%	UT 3: Nuevas Técnicas en Cocina. Tecnología y maquinaria asociada. 12 horas UT 4: La cocina al vacío. Cocción y conservación. 12 horas	c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc	3.5%	Observación Directa	20%	
			d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.		Observación Directa	20%	
					a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.	Ejercicios y prácticas realizadas en taller	10%
					b) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.	Ejercicios y prácticas realizadas en taller	15%
c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.	d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.	Ejercicios y prácticas realizadas en taller	15%				
		Observación directa	15%				



			e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.		Observación directa	15%
			f) Se han verificado y valorado las características finales del producto.		Observación directa	15%
			i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		Observación directa	15%
3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.	25%	UT 5: Cocina Vegetariana y sus variantes. 7 horas	c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.	6.25%	Trabajo Individual	25%
			d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.		Trabajo Individual	25%
			g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.		Observación directa	25%
			h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.		Observación directa	25%
4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.	25%	UT 6: Elaboración de platos para personas con necesidades Alimentarias específicas. 12 horas	a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.	4.16%	Trabajo de clase	10%
			b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.		Trabajo de clase	10%
			c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.		Trabajo de clase	10%
			d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.		Ejercicios y prácticas realizadas en taller	30%
			e) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación/ preparación inadecuada.		Trabajo de clase	10%
			f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		Ejercicios y prácticas realizadas en taller	30%