



**I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral".  
Málaga**

**Departamento de Hostelería**



**Programación didáctica.  
Curso 2023-2024  
Módulo: Productos Culinarios  
Ciclo Formativo: Cocina y  
Gastronomía**



## ÍNDICE

### Contenido

1	4	
1.1.	4	
1.2.	5	
1.3.	6	
		<b>El entorno socioeconómico</b>
		6
		<b>Características del alumnado</b>
		7
1.4.	11	
		<b>Definición de formación profesional dual.</b>
		9
		<b>La fase de alternancia se desarrollará de la siguiente forma:</b>
		9
		<b>Mecanismos de coordinación con la empresa, seguimiento y valoración del alumnado:</b>
		10
		<b>Procedimientos de evaluación: "Cito textualmente como se recoge en el Proyecto de Centro".</b>
		10
2	15	
2.1.		<b>Las materias, módulos y, en su caso, ámbitos asignados al departamento.</b>
		12
2.2.		<b>Los miembros del departamento, con indicación de las materias, módulos y, en su caso, ámbitos, que imparten, y el grupo correspondiente</b>
		12
2.3.		<b>las materias, módulos y ámbitos pertenecientes al departamento, que son impartidas por profesorado de otros departamentos</b>
		14
3	18	
4	19	
5	20	
6	29	
6.1.		<b>Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación</b>
		25
7	33	
7.1.		<b>Contenidos básicos</b>
		28
7.1.		<b>Desarrollo de las Unidades Didácticas</b>
		29
8	44	



9	46	
	<b>9.1. Estrategias metodológicas para la organización de las sesiones teóricas.</b>	38
	<b>9.2. Estrategias metodológicas para la organización de las sesiones teóricas.</b>	40
10	51	
	<b>10.1.</b>	51
	<b>10.2.</b>	52
	<b>10.3.</b>	52
11	52	
12	54	
	<b>12.1. Procedimientos e instrumentos de evaluación</b>	44
	<b>12.1.1. Procedimientos e instrumentos de la dimensión "evaluación continua".</b>	44
	<b>12.1.2. Procedimientos e instrumentos de la dimensión "pruebas programadas".</b>	45
	<b>12.2. Criterios de calificación</b>	46
	<b>12.2.1. Criterios de calificación final (por resultados de aprendizaje o por trimestre).</b>	48
	<b>12.2.3. Criterios de calificación de los procesos de recuperación trimestrales. (opcional)</b>	50
	<b>12.2.4. Enseñanza de FP. Programas de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).</b>	50
	<b>12.2.5. Enseñanzas de FP. Programa de mejora de las competencias (PMC).</b>	51
13	60	
	<b>13.1. La forma de atención a la diversidad del alumnado.</b>	52
	<b>13.2. Proceso de recuperación trimestral durante el curso (sólo en caso de haber rellenado el punto 12.2.3)</b>	52
14	Evaluación de la práctica docente	53
15	62	
16	BIBLIOGRAFÍA	55



## 1 Marco normativo y contextualización

Para la elaboración de esta programación 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.

### 1.1. Legislación estatal

- **Ley de Formación Profesional, 3/2022 de 31 de marzo**
- **Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre**, para la mejora de la calidad educativa, crea en su modificación de la ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, los ciclos formativos de formación profesional básica dentro del sistema educativo como medida para facilitar la permanencia del alumnado en el sistema educativo y ofrecerle mayores posibilidades
  - para su desarrollo personal y profesional
- **Ley Orgánica 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

## 1.2. 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 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**.

### 1.3. Contextualización

#### **Datos de identificación**

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

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

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

#### **Programa de centro bilingüe Inglés.**

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

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

La modalidad de enseñanza bilingüe no es la mera enseñanza de una lengua extranjera, y por tanto implica cambios metodológicos, curriculares y organizativos. El énfasis no estará en la lengua inglesa en sí, sino en su capacidad de comunicar y transmitir conocimiento. El AICLE (aprendizaje integrado de contenidos y lenguas



extranjeras) intenta proporcionar la naturalidad necesaria para que haya un uso espontáneo del idioma en el aula.

- 4 Planes y proyectos educativos que desarrolla
- Plan de igualdad de género en educación Permanentemente
- Plan de Salud Laboral y P.R.L. Permanentemente
- Plan de apertura de centros docentes Permanentemente
- Planes de compensación educativa Desde 01/09/2011 a 31/08/2024
- Programa de centro bilingüe Inglés Permanentemente
- Aulas de Emprendimiento Desde 01/09/2021 - 30/08/2024
- Erasmus+ - ACREDITACIÓN 2021 Desde 01/09/2021 - 31/08/2027
- Erasmus+ - ACREDITADO 2021 Desde 01/09/2023 - 31/08/2024
- CDP (1ª Conv ) - MF0980\_2 - Gestión auxiliar de personal - Proyecto 2
- Desde 01/09/2022 - 05/03/2024
- CDP (1ª Conv ) - MF0233\_2 - Ofimática - Proyecto 3
- Desde 01/09/2022 - 06/06/2024
- CDP (1ª Conv ) - MF0981\_2 - Registros contables - Proyecto 1
- Desde 01/09/2022 - 14/12/2023
- Unidades de Acompañamiento Desde 01/09/2023 - 31/08/2024
- Prácticum Máster Secundaria Desde 01/09/2023 a 31/08/2024
- Prácticum Grado Maestro Desde 01/09/2023 a 31/08/2024
- Convivencia Escolar Desde 01/09/2023 a 31/08/2024
- Red Andaluza Escuela: "Espacio de Paz" Desde 01/09/2023 a 31/08/2024
- Más Equidad Desde 01/09/2023 a 31/08/2024

### Programas para la innovación educativa

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

### Servicios ofertados por el Centro

Comedor escolar (en Residencia Andalucía)

Programa de Acompañamiento escolar

Transporte Escolar

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



Apoyo lingüístico a alumnado inmigrante (PALI)

Equipo de apoyo escolar a alumnado sordo

Intérpretes de Lengua de Signos (LSE)

Apoyo específico a alumnado ciego

### **Centros de educación primaria adscritos**

29003890 - C.E.I.P. Luis Buñuel

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

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

29602049 - C.E.I.P. Gandhi

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

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

### **Ubicación del centro**

El Instituto está ubicado en la Urbanización malagueña del Atabal en la calle Julio Verne 6, que pertenece al Distrito Municipal del Puerto de la Torre. Este barrio tiene su origen en la construcción de viviendas sociales a principios de los años setenta La Colonia de Santa Inés (actualmente Distrito de municipal de Teatinos), así como en otras construcciones posteriores de carácter público: los Ramos, Finca Cabello, Teatinos, el Atabal, etc. es colindante con Finca Cabello, la Residencia Militar Castañón de Mena, la Depuradora de Aguas del Ayuntamiento (EMASA) y El Colegio Los Olivos.

### **Dependencias**

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

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

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

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

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

### **Algo de historia**





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

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

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

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

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

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



actividades complementarias, extraescolares, celebraciones, eventos, excursiones, etc., con el resto del alumnado del Centro.

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

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

### **Oferta educativa. Enseñanzas y grupos**

- Enseñanza Secundaria Obligatoria

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

- Bachillerato

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

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

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

1º y 2º de Bachillerato (General)

- Aula Específica

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

- Formación Profesional Básica - Formación Profesional Grado Básico

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

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

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

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

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

- Formación Profesional Grado Medio

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



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

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

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

• Formación Profesional Grado Superior

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Características del alumnado

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

### 1.4. Oferta de formación profesional en alternancia. FP. DUAL.

El ciclo de Grado medio de cocina y gastronomía, incluye en su proyecto para este curso 2023-2024 el **módulo 0048 de Productos Culinarios**, el cual se llevará a cabo en alternancia con distintas empresas de la familia Hostelería y turismo.

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

Esta modalidad contractual se configura como un instrumento destinado a favorecer la inserción laboral y la formación de las personas jóvenes en un régimen de



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

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

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



el Consejo General del Sistema Nacional de Empleo, el Consejo Escolar del Estado, la Comisión Estatal de Formación para el Empleo y el Consejo General de la Discapacidad y han sido informadas la Conferencia Sectorial de Empleo y Asuntos Laborales y la Conferencia Sectorial de Educación. En su virtud, a propuesta de los Ministros de Empleo y Seguridad Social y de Educación, Cultura y Deporte, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 8 de noviembre de 2012.

### Definición de formación profesional dual.

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

El alumnado participante en dicho proyecto propuesto por el IES. Nº1 Universidad laboral de Málaga, realizara distintas horas en alternancia, 12 horas en 2 días lunes y martes en el centro educativo y 3 días miércoles, jueves y viernes en las empresas, durante el 1º curso 2022/2023 de formación profesional de grado medio, desde el primer trimestre con fecha prevista 03 de octubre hasta 24 de junio.

### La fase de alternancia se desarrollará de la siguiente forma:

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

#### Primer curso.

- 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 y 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 y Postres en Restauración



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

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

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

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

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

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

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

Para el alumnado que asiste a clase

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

### **Procedimientos de evaluación: "Cito textualmente como se recoge en el Proyecto de Centro".**

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

### **Los instrumentos de evaluación:**

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



### Criterios de calificación:

Ante la posibilidad de una renuncia planteamos las siguientes soluciones

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

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

## 2 Organización del Departamento de coordinación didáctica

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

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:

Módulos profesionales	Primer curso		Segundo curso	
	Horas totales	Horas semanales	Horas totales	Horas semanales
<b>Módulos asociados a UC</b>				
<b>0045.</b> Ofertas gastronómicas			84	4
<b>0046.</b> Preelaboración y conservación de alimentos	288	9		
<b>0047.</b> Técnicas culinarias	288	9		
<b>0026.</b> Procesos básicos de pastelería y repostería.	224	7		



<b>0028.</b> Postres en restauración.			147	7
<b>0048. Productos culinarios</b>			<b>252</b>	<b>12</b>
<b>0031.</b> Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	64	2		
<b>Otros Módulos Profesionales</b>				
<b>0049.</b> Formación y orientación laboral.	96	3		
<b>0050.</b> Empresa e iniciativa emprendedora.			84	4
<b>0051. Formación en centros de trabajo.</b>			<b>410</b>	
<b>Horas de libre configuración</b>			<b>63</b>	<b>3</b>
<b>Totales:</b>	<b>960</b>	<b>30</b>	<b>1040</b>	<b>30</b>

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

<b>Marta, Alonso Fagunde.</b>
<b>2º FPGB.</b>
Técnicas elementales de servicio.
Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
Atención al cliente.
Formación en centros de trabajo.
<b>Outman, Ben Saddik Achach.</b>
<b>2 C y G.</b>
Técnicas culinarias.
Preelaboración y conservación de alimentos.
<b>Fernando, Bonilla Leal.</b>
<b>2º C y G.</b>





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



<b>Emilio José, Rumbado Martín.</b>
<b>2º C y G.</b>
Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
Productos culinarios.

### 3 Objetivos generales del ciclo formativo.

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



- Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

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

El módulo profesional **0048 "PRODUCTOS CULINARIOS"** está asociado a la unidad de competencia 4 del Catálogo Nacional de Cualificación Profesional **UC0262-2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio**. Siendo sus objetivos los especificados y desarrollados en términos de capacidades terminales.

Este módulo profesional se encuadra dentro del currículo del segundo curso académico del Ciclo Formativo de Grado Medio "COCINA Y GASTRONOMÍA", siendo la continuación directa de los módulos profesionales "Técnicas culinarias" y "Preelaboración y conservación de alimentos" impartidos, ambos, en el primer curso del ciclo.

Con una duración de 252 horas, que se desarrollarán durante los dos primeros trimestres del curso, impartiendo 12 horas a la semana. La distribución semanal de las horas se realiza de la siguiente forma, 2 Horas teóricas y 10 horas de taller práctico. La distribución de las horas prácticas, llegado el momento que los profesores de aula consideren, estarán enfocadas al servicio de restaurante.

Basándonos en el texto de la **Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título Técnico en Cocina y Gastronomía, en el que se pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, de forma que puedan adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro, podemos por tanto adaptar el desarrollo curricular de estas enseñanzas.



## 5 Mapa de relaciones de elementos curriculares

### MÓDULO PROFESIONAL: 0048 PRODUCTOS CULINARIOS

#### RA1. 1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL RESULTADO DE APRENDIZAJE 1	PESO (%)	UD (Nº)	¿CENTRO EDUCATIVO O EMPRESA?		ACTIVIDAD EVALUABLE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	ACTIVIDAD EVALUABLE "ALTERNATIVA" (SOLO SI ES UN CE PREVISTO DE VER EN LA EMPRESA)	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN "ALTERNATIVO" (SOLO SI ES UN CE PREVISTO DE VER EN LA EMPRESA)	TRIMESTRE		
			CENTRO EDUCATIVO	EMPRESA					1º	2º	3º
Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.	3,13 %	UD1	X		X	examen			X		
Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.	3,13 %	UD1	X		X	examen			X		
Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.	3,13 %	UD1	X		X	cuaderno profesor	Realizar en grupo un plato de un menú, coordinado con el resto de partidas		X		
Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.	3,13 %	UD1	X	X	X	cuaderno profesor/cuaderno seguimiento		Nota en cuaderno profesor	X	X	



Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.	3,13 %	UD1	X	X	X	cuaderno profesor/cuaderno seguimiento	Nota en cuaderno profesor	X	X	
Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	3,13 %	UD1	X	X	X	cuaderno profesor/cuaderno seguimiento	Nota en cuaderno profesor	X	X	
Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.	3,13 %	UD1	X	X	X	cuaderno profesor/cuaderno seguimiento	Nota en cuaderno profesor	X	X	
Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	3,13 %	UD1	X	X	X	cuaderno profesor/cuaderno seguimiento	Nota en cuaderno profesor	X	X	
<b>CONTRIBUCIÓN DEL RA 1 AL TOTAL DEL MÓDULO</b>	<b>25,00 %</b>									



RA2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.											
CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL RESULTADO DE APRENDIZAJE 2	PESO (%)	UNIDAD DIDÁCTICA (Nº)	¿CENTRO EDUCATIVO O EMPRESA?		ACTIVIDAD EVALUABLE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	ACTIVIDAD EVALUABLE "ALTERNATIVA" (SOLO SI ES UN CE PREVISTO DE VER EN LA EMPRESA)	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN "ALTERNATIVO" (SOLO SI ES UN CE PREVISTO DE VER EN LA EMPRESA)	TRIMESTRE		
			CENTRO EDUCATIVO	EMPRESA					1º	2º	3º
Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.	2,50%	UD2,UD3,UD4	X		X	Exposición con rubrica				X	
Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final.	2,50%	UD2,UD3,UD4	X		X	Exposición con rubrica				X	
Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.	2,50%	UD2,UD3,UD4	X		X	Exposición con rubrica				X	
Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.	2,50%	UD2,UD3,UD4	X		X	cuaderno profesor/cuaderno seguimiento	Realizar en grupo un plato de un plato de cocina regional,	Nota en cuaderno profesor		X	
Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.	2,50%	UD2,UD3,UD4	X	X	X	cuaderno profesor/cuaderno seguimiento	nacional o internacional coordinado con el resto de partidas	Nota en cuaderno profesor	X	X	



Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.	2,50%	UD2,UD3,UD4	X	X	X	cuaderno profesor/cuaderno no seguimiento	Nota en cuaderno profesor	X	X	
Se han verificado y valorado las características finales del producto.	2,50%	UD2,UD3,UD4	X	X	X	cuaderno profesor/cuaderno no seguimiento	Nota en cuaderno profesor	X	X	
Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.	2,50%	UD2,UD3,UD4	X	X	X	cuaderno profesor/cuaderno no seguimiento	Nota en cuaderno profesor	X	X	
Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.	2,50%	UD2,UD3,UD4	X	X	X	cuaderno profesor/cuaderno no seguimiento	Nota en cuaderno profesor	X	X	
Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	2,50%	UD2,UD3,UD4	X	X	X	cuaderno profesor/cuaderno no seguimiento	Nota en cuaderno profesor	X	X	
<b>CONTRIBUCIÓN DEL RA 2 AL TOTAL DEL MÓDULO</b>	<b>25,00 %</b>									



**RA3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL RESULTADO DE APRENDIZAJE 3	PESO (%)	UD (Nº)	¿CENTRO EDUCATIVO O EMPRESA?		ACTIVIDAD EVALUABLE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	ACTIVIDAD EVALUABLE "ALTERNATIVA" (SOLO SI ES UN CE PREVISTO DE VER EN LA EMPRESA)	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN "ALTERNATIVO" (SOLO SI ES UN CE PREVISTO DE VER EN LA EMPRESA)	TRIMESTRE		
			CENTRO EDUCATIVO	EMPRESA					1º	2º	3º
Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.	2,27%	UD5	X		X	examen				X	
Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.	2,27%	UD5	X		X	examen				X	
Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.	2,27%	UD5	X		X	examen				X	
Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.	2,27%	UD5	X		X	rubrica de corrección de examen práctico		rubrica de corrección de examen práctico		X	
Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.	2,27%	UD5	X		X	rubrica de corrección de examen práctico		rubrica de corrección de examen práctico	X	X	





Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas..	2,27%	UD5	X		X	rubrica de corrección de examen práctico	Realización de un plato de cocina regional, nacional, internacional o creación propia aplicando todas las técnicas conocidas partiendo de una lista concreta de ingrediente. El plato tendrá que incluir los elementos definidos en la prueba, Elemento principal, salsa, acompañamiento, guarnición y elemento decorativo	rubrica de corrección de examen práctico	X	X	
Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.	2,27%	UD5	X		X	rubrica de corrección de examen práctico		rubrica de corrección de examen práctico	X	X	
Se han verificado y valorado las características finales del producto.	2,27%	UD5	X		X	rubrica de corrección de examen práctico		rubrica de corrección de examen práctico	X	X	
Se han desarrollando los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.	2,28%	UD5	X		X	rubrica de corrección de examen práctico		rubrica de corrección de examen práctico	X	X	
Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.	2,28%	UD5	X		X	rubrica de corrección de examen práctico		rubrica de corrección de examen práctico	X	X	
Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	2,28%	UD5	X		X	rubrica de corrección de examen práctico		rubrica de corrección de examen práctico	X	X	
<b>CONTRIBUCIÓN DEL RA 4 AL TOTAL DEL MÓDULO</b>	<b>25,00 %</b>										



**RA4 Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL RESULTADO DE APRENDIZAJE 4	PESO (%)	UNIDAD DIDÁCTICA (Nº)	¿CENTRO EDUCATIVO O EMPRESA?		ACTIVIDAD EVALUABLE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	ACTIVIDAD EVALUABLE "ALTERNATIVA" (SOLO SI ES UN CE PREVISTO DE VER EN LA EMPRESA)	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN "ALTERNATIVO" (SOLO SI ES UN CE PREVISTO DE VER EN LA EMPRESA)	TRIMESTRE		
			CENTRO EDUCATIVO	EMPRESA					1º	2º	3º
Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.	4,17%	UD 6	X		X	examen			X		
Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.	4,17%	UD 6	X		X	examen			X		
Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.	4,17%	UD 6	X		X	examen			X		
Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.	4,17%	UD 6	X	X	X	rubrica de corrección de examen práctico	El alumno tendrá que realiza un plato o adaptar un plato para una persona con alguna alergia o intolerancia.	rubrica de corrección de examen práctico	X	X	
Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de las personas con necesidades alimenticias específicas de una manipulación/preparación inadecuada.	4,16%	UD 6	X	X	X	rubrica de corrección de examen práctico		rubrica de corrección de examen práctico	X	X	
Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	4,16%	UD 6	X	X	X	rubrica de corrección de examen práctico		rubrica de corrección de examen práctico	X	X	
<b>CONTRIBUCIÓN DEL RA 4 AL TOTAL DEL MÓDULO</b>	<b>25,00%</b>										
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>										



### ACTIVIDAD EVALUABLE "ALTERNATIVA" (SOLO SI ES UN CE PREVISTO DE VER EN LA EMPRESA)

#### **RA1. 1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.**

En esta actividad se le propone al alumnado que desarrolle el plato del menú que le corresponda, tendrá que coordinarse con el resto de partidas para ver el tiempo de preparación de la misma. Se valora SI realiza la actividad en el orden correcto de secuenciación y si se hace de forma limpia y ordenada. Se valora si realiza todas las conservaciones intermedias que deban realizarse, sean frías o calientes. Se valora que se usen los aparatos electrónicos/o gas de forma eficiente, controlando tiempos. Se valora que se hayan tenido en cuenta lo normativa higiénico sanitaria (limpieza de manos y material, uso de epis en caso necesario y reciclaje de aceites y basuras. No se especifica plato porque con cualquier tipo de plato, se emplee la técnica culinaria que se emplee y las preelaboraciones que se empleen se pueden valorar los CE

#### **RA2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.**

En esta actividad se le propone al alumnado que desarrolle el plato cocina regional, nacional o internacional que le corresponda, tendrá que coordinarse con el resto de partidas para ver el tiempo de preparación de la misma. Se valora SI realiza la actividad en el orden correcto de secuenciación y si lo hace de forma limpia y ordenada. Los miembros del grupo tienen que coordinarse y repartir el trabajo que ha de realizarse secuencialmente. Primeramente tendrán que hacer una mise en place correcta (comprobar si tienen toda la materia prima necesaria) Desarrollaran el/los platos de forma correcta aplicando las técnicas culinarias correctas y realizando las preelaboraciones bien. Se comprueban y se ponen los puntos de sazón. Se realiza mise en place de servicio (preparaciones necesarias para realizar el servicio del plato de forma correcta, ordenada y en tiempo) Se valora el desarrollo del servicio y el resultado final del plato. Se valora si realiza todas las conservaciones intermedias que deban realizarse, sean frías o calientes. Se valora que se hayan tenido en cuenta lo normativa higiénico sanitaria (limpieza de manos y material, uso de epis en caso necesario y reciclaje de aceites y basuras. No se especifica plato porque con cualquier tipo de plato, se emplee la técnica culinaria que se emplee y las preelaboraciones que se empleen se pueden valorar los CE

#### **RA3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.**

En esta actividad se le propone al alumnado una lista de materias primas con las que tendrá que elaborar un plato cocina regional, nacional o internacional. Se valorará que realice una selección de técnicas apropiadas para la materia prima en función del resultado final que busque. Se valorará que la secuenciación elegida (orden de hacer las cosas) sea la apropiada eliminando tiempos muertos. Primeramente tendrán que hacer una mise en place correcta (comprobar si tienen toda la materia prima necesaria) Desarrollaran el/los platos de forma correcta aplicando las técnicas culinarias correctas y realizando las preelaboraciones bien. Se comprueban y se ponen los puntos de sazón. Se realiza mise en place de servicio (preparaciones necesarias para realizar el servicio del plato de forma correcta, ordenada y en tiempo) Se valora el desarrollo del servicio y el resultado final del plato. Se valora si realiza todas las conservaciones intermedias que deban realizarse, sean frías o calientes.



Se valora que se hayan tenido en cuenta lo normativa higiénico sanitaria (limpieza de manos y material, uso de epis en caso necesario y reciclaje de aceites y basuras. No se especifica plato porque con cualquier tipo de plato, se emplee la técnica culinaria que se emplee y las preelaboraciones que se empleen se pueden valorar los CE.

**RA4 Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.**

En esta actividad se le propone al alumnado la realización de un plato para personas con necesidades especiales de alimentación o la adaptación de un plato para este tipo de personas. Se valorará que realice una selección de técnicas apropiadas para la materia prima en función del resultado final que busque teniendo en cuenta las necesidades del cliente. Se valorará que la secuenciación elegida (orden de hacer las cosas) sea la apropiada evitando las contaminaciones cruzadas. Primeramente tendrán que hacer una mise en place correcta (comprobar si tienen toda la materia prima necesaria sustituta o apropiada para la realización del plato en función a la alergia o intolerancia) Desarrollarán el/los platos de forma correcta aplicando las técnicas culinarias correctas y realizando las preelaboraciones bien extremando las precauciones en las contaminaciones cruzadas. Se comprueban y se ponen los puntos de sazón Se realiza mise en place de servicio (preparaciones necesarias para realizar el servicio del plato de forma correcta, ordenada y en tiempo) Se valora el desarrollo del servicio y el resultado final del plato. Se valora si realiza todas las conservaciones intermedias que deban realizarse, sean frías o calientes. Se valora que se hayan tenido en cuenta lo normativa higiénico sanitaria (limpieza de manos y material, uso de epis en caso necesario y reciclaje de aceites y basuras) teniendo en cuenta los peligros que conlleva equivocarse en la realización/servicio de los platos para personas con necesidades especiales de alimentación. No se especifica plato porque con cualquier tipo de plato, se emplee la técnica culinaria que se emplee y las preelaboraciones que se empleen se pueden valorar los CE.



## 6 Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales alcanzadas, en diferentes niveles, una vez superado el módulo, son las que se relacionan a continuación:

- Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- 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.
- Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de ejecución y protocolos establecidos.
- 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.
- 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.
- 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.
- Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.



## 6.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<b>1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.</li><li>b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.</li><li>c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.</li><li>d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.</li><li>e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</li><li>f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</li><li>g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</li><li>h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li></ul>
<b>2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.</li><li>b) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.</li><li>c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas</li></ul>



	<p>culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.</li><li>e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.</li><li>f) Se han verificado y valorado las características finales del producto.</li><li>g) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.</li><li>h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.</li><li>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li></ul>
<p><b>3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.</li><li>b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.</li><li>c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.</li><li>d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.</li><li>e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.</li><li>f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los</li></ul>



	<p>elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.</li><li>h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.</li><li>i) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.</li><li>j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.</li><li>k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li></ul>
<p><b>4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.</li><li>b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.</li><li>c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.</li><li>d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.</li><li>e) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación/ preparación inadecuada.</li><li>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li></ul>





## 7 Distribución temporal de contenidos.

A nivel orientativo, indicamos el porcentaje horario destinado a cada unidad:

TRIMESTRE	UNIDADES DIDÁCTICAS	Nº HORAS
1º	<b>UD1: Procesos productivos y de servicio en cocina</b>	45
1º	<b>UD2: Las cocinas territoriales españolas</b>	45
1º	<b>UD3: La diversidad de las cocinas del mundo</b>	35
2º	<b>UD4: La cocina creativa o de autor</b>	30
2º	<b>UD5: Ciencia y tecnología en cocina</b>	50
2º	<b>UD6: Cocina para personas con necesidades alimentarias específicas</b>	35
1º y 2º	<b>UD7: Decoración y exposición de platos</b>	12

### 7.1. Contenidos básicos

Los contenidos básicos del módulo son los siguientes:

1. Organización de los procesos productivos:
  - Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis.
  - Información relacionada con la organización de los procesos. Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo, etc.
  - Fases de la producción y el servicio en cocina. Descripción y análisis.
  - Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
2. Elaboración de productos culinarios:
  - Cocinas territoriales. Descripción y características generales.



- Diversidad de la cocina española e internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.
  - Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas, procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.
  - Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas: descripción, análisis, ejecución y aplicaciones.
  - Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario.
3. Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:
- Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.
  - Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas.
  - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.
  - Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.
  - Procedimientos de ejecución de los productos culinarios.
  - Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.
4. Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:
- Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas. Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias.
  - Dietas tipo. Descripción y caracterización.
  - Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas.
  - Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas.
  -

### **7.1. Desarrollo de las Unidades Didácticas**

Según nos indica Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La organización de los procesos productivos y las fases de la producción y el servicio en cocina con diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Utilización de técnicas culinarias avanzadas con aplicación de las nuevas tecnologías.
- La preparación de elaboraciones culinarias territoriales e internacionales.



- La elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas
- La elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas.

Y esto lo encontramos desarrollado en el transcurso de esta programación, quizás no el orden establecido, pero si en el orden que consideramos más correcto para la adquisición de las competencias profesionales.

<b>Módulo Profesional</b>	<b>Productos Culinarios</b>	<b>Horas MP</b>	<b>252</b>
<b>Unidad de Trabajo</b>	<b>UD1: Procesos productivos y de servicio en cocina</b>	<b>Horas UT</b>	<b>45</b>
<b>Temporalización</b>	<b>1 trimestre</b>		
<b>Contenidos</b>		<b>Actividades</b>	
1.1. La producción culinaria 1.2. Sistemas de restauración 1.2.1. La restauración directa 1.2.2. La restauración diferida 1.3. Modelos de producción en cocina 1.3.1. Línea caliente 1.3.2. Línea fría 1.3.3. Líneas de vacío 1.3.4. La cocina con platos elaborados 1.4. La cocina o centro de producción 1.4.1. La separación por zonas 1.4.2. El principio de la marcha adelante 1.5. Organización de los procesos culinarios 1.5.1. La gestión del aprovisionamiento 1.5.2. La gestión de la producción 1.5.3. La representación de los procesos 1.6. La gestión del personal 1.6.1. Organización del trabajo en cocina 1.6.2. Organización en áreas operativas 1.7. La documentación de los procesos 1.7.1. La ficha técnica o receta 1.7.2. La orden de trabajo 1.7.3. El escandallo		▪ <b>Actividades de presentación-motivación</b> para despertar el interés inicial: visionado de 2 videos "Diseño y organización de una cocina y la zona de producción de una cocina". Debate en clase sobre los videos y conclusión final. ▪ <b>Actividades de evaluación de conocimientos previos:</b> cuestionario. ▪ <b>Actividades de desarrollo de los contenidos:</b> master clase ▪ <b>Actividades de consolidación:</b> preguntas de la U.D 1 y su corrección en clase. ▪ <b>Actividades de síntesis-resumen:</b> realización de un mapa conceptual de la U.D 1. ▪ <b>Actividades prácticas:</b> realización de platos en el aula taller en grupo de 3	
		▪ <b>Actividades de evaluación:</b>	



	Pruebas teóricas y prácticas. Recetario.
--	---

Módulo Profesional	Productos Culinarios	Horas MP	252
Unidad de Trabajo	UD2: Las cocinas territoriales españolas	Horas UT	45
Temporalización	1 trimestre		
Contenido	Actividades		
2.1. La cocina española y su diversidad 2.1.1. Situación geográfica 2.1.2. La climatología 2.1.1. Las costumbres y tradiciones 2.1.2. El legado histórico 2.2. Evolución histórica de la cocina española 2.2.1. De la Edad Antigua a la Edad Media 2.2.2. De la Edad Media a la Edad Moderna 2.2.3. La cocina de la época de los descubrimientos 2.2.4. De la época de las revoluciones al siglo xx 2.3. Características de la cocina tradicional española 2.3.1. Hábitos de consumo 2.3.2. Productos culinarios 2.3.3. Elaboraciones culinarias 2.4. Las cocinas territoriales españolas 2.4.1. Andalucía 2.4.2. Aragón 2.4.3. Asturias 2.4.4. Baleares 2.4.5. Canarias 2.4.6. Cantabria 2.4.7. Castilla-La Mancha 2.4.8. Castilla y León 2.4.9. Cataluña 2.4.10. Extremadura 2.4.11. Galicia 2.4.12. Madrid 2.4.13. Murcia 2.4.14. Navarra 2.4.15. País Vasco	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>Actividades de presentación-motivación</b> para despertar el interés inicial: visionado de un video "las cocinas territoriales españolas". Debate en clase sobre los videos y conclusión final.</li><li>▪ <b>Actividades de evaluación de conocimientos previos:</b> cuestionario.</li><li>▪ <b>Actividades de desarrollo de los contenidos:</b> master clase</li><li>▪ <b>Actividades de consolidación:</b> preguntas de la U.D 2 y su corrección en clase.</li><li>▪ <b>Actividades de síntesis-resumen:</b> realización de un mapa conceptual de la U.D 2.</li><li>▪ <b>Actividades prácticas:</b> realización de platos en el aula taller en grupo de 3</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>Actividades de evaluación:</b> Presentación de Trabajo de investigación sobre cultura gastronómica. Realización de platos del recetario tradicional español. Recetario.</li></ul>		



2.4.16. La Rioja  
2.4.17. Comunidad Valenciana

Módulo Profesional	Productos Culinarios	Horas MP	252
Unidad de Trabajo	UD3: La diversidad de las cocinas del mundo	Horas UT	35
Temporalización	1 trimestre		
Contenido	Actividades		
3.1. Las cocinas del mundo 3.2. Las cocinas europeas 3.2.1. La cocina francesa 3.2.2. La cocina italiana 3.2.3. La cocina portuguesa 3.2.4. La cocina griega 3.2.5. La cocina británica 3.2.6. La cocina alemana 3.2.7. La cocina del Benelux 3.2.8. La cocina nórdica 3.3. La cocina sudamericana 3.3.1. La cocina brasileña 3.3.2. La cocina peruana 3.3.3. La cocina chilena 3.3.4. La cocina argentina 3.4. La cocina norteamericana 3.4.1. La cocina canadiense 3.4.2. La cocina de los Estados Unidos 3.4.3. La cocina mexicana 3.5. La cocina mediterránea africana y asiática 3.5.1. La cocina del Magreb 3.5.2. La cocina en los países asiáticos mediterráneos 3.6. La cocina asiática 3.6.1. La cocina china 3.6.2. La cocina hindú 3.6.3. La cocina indonesia 3.6.4. La cocina japonesa	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>Actividades de presentación-motivación</b> para despertar el interés inicial: visionado de un video "las cocinas territoriales españolas". Debate en clase sobre los videos y conclusión final.</li><li>▪ <b>Actividades de evaluación de conocimientos previos:</b> cuestionario.</li><li>▪ <b>Actividades de desarrollo de los contenidos:</b> master clase</li><li>▪ <b>Actividades de consolidación:</b> preguntas de la U.D 3 y su corrección en clase.</li><li>▪ <b>Actividades de síntesis-resumen:</b> realización de un mapa conceptual de la U.D 3.</li><li>▪ <b>Actividades prácticas:</b> realización de platos en el aula taller en grupo de 3</li><li>▪ <b>Actividades de evaluación:</b> Presentación de un trabajo</li></ul>		



	de investigación sobre la cocina internacional. Realización de platos del recetario tradicional español. Recetario.
--	---

<b>Módulo Profesional</b>	<b>Productos Culinarios</b>	<b>Horas MP</b>	<b>252</b>
<b>Unidad de Trabajo</b>	<b>UD4: La cocina creativa o de autor</b>	<b>Horas UT</b>	<b>30</b>
<b>Temporalización</b>	<b>2 trimestre</b>		
<b>Contenido</b>		<b>Actividades</b>	
<p>4.1. ¿Qué es la cocina creativa o de autor?</p> <p>4.1.1. La cuisine classique</p> <p>4.1.2. La nouvelle cuisine</p> <p>4.1.3. La nueva cocina vasca</p> <p>4.1.4. La cocina de vanguardia</p> <p>4.1.5. La cocina tecnoemocional</p> <p>4.2. Nuevos conceptos de cocina</p> <p>4.2.1. Cocina de fusión</p> <p>4.2.2. Fast Food</p> <p>4.2.3. Slow Food</p> <p>4.3. Divulgación gastronómica</p> <p>4.3.1. Eventos gastronómicos</p> <p>4.3.2. Guías de calidad gastronómica</p> <p>4.3.3. Herramientas digitales para la divulgación gastronómica</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Actividades de presentación-motivación</b> para despertar el interés inicial: visionado de un video "La cocina creativa de autor". Debate en clase sobre los videos y conclusión final.</li> <li>▪ <b>Actividades de evaluación de conocimientos previos:</b> cuestionario.</li> <li>▪ <b>Actividades de desarrollo de los contenidos:</b> master clase</li> <li>▪ <b>Actividades de consolidación:</b> preguntas de la U.D 4 y su corrección en clase.</li> <li>▪ <b>Actividades de síntesis-resumen:</b> realización de un mapa conceptual de la U.D 4.</li> <li><b>Actividades prácticas:</b> realización de platos en el aula taller en grupo de 3</li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Actividades de evaluación:</b> Pruebas teóricas y prácticas. Recetario.</li> </ul>	





<b>Módulo Profesional</b>	<b>Productos Culinarios</b>	<b>Horas MP</b>	<b>252</b>
<b>Unidad de Trabajo</b>	<b>UD5: Ciencia y tecnología en cocina</b>	<b>Horas UT</b>	<b>50</b>
<b>Temporalización</b>	<b>2 trimestre</b>		
<b>Contenido</b>		<b>Actividades</b>	
5.1. Las cualidades organolépticas de las materias primas 5.1.1. La apreciación sensitiva 5.1.2. Combinación de ingredientes. 5.2. La ciencia y la transformación de los alimentos 5.2.1. Transformaciones físicas 5.2.2. Transformaciones químicas 5.3. La tecnología en la cocina 5.3.1. Equipos 5.3.2. Utensilios 5.4. Las técnicas culinarias de la cocina de vanguardia 5.4.1. La deconstrucción 5.4.2. La cocción a baja temperatura 5.4.3. Los texturizantes 5.4.4. Esferificaciones 5.4.5. El nitrógeno líquido 5.4.6. La liofilización 5.4.7. La destilación al vacío 5.5. El proceso de creación en la cocina de vanguardia 5.4.1. Aptitud y actitud 5.4.2. Fases del proceso de creación		<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>Actividades de presentación-motivación</b> para despertar el interés inicial: visionado de 2 vídeos "Ciencia y tecnología en cocina", "Reacciones fisicoquímicas en las cocciones de los alimentos".</li><li>▪ <b>Actividades de evaluación de conocimientos previos:</b> cuestionario.</li><li>▪ <b>Actividades de desarrollo de los contenidos:</b> master clase</li><li>▪ <b>Actividades de consolidación:</b> preguntas de la U.D 5 y su corrección en clase.</li><li>▪ <b>Actividades de síntesis-resumen:</b> realización de un mapa conceptual de la U.D 5.</li><li>▪ <b>Actividades prácticas:</b> realización de platos en el aula taller en grupo de 3</li></ul>	
		<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>Actividades de evaluación:</b> Pruebas teóricas y prácticas. Recetario.</li></ul>	





<b>Módulo Profesional</b>	<b>Productos Culinarios</b>	<b>Horas MP</b>	<b>252</b>
<b>Unidad de Trabajo</b>	<b>UD6: Cocina para personas con necesidades alimentarias específicas</b>	<b>Horas UT</b>	<b>35</b>
<b>Temporalización</b>	<b>2 trimestre</b>		
<b>Contenido</b>		<b>Actividades</b>	
6.1. Necesidades alimentarias específicas 6.2. Alergias e intolerancias alimentarias 6.2.1. Alergias alimentarias 6.2.2. Intolerancias alimentarias 6.2.3. La celiacía 6.3. Las dietas especiales 6.3.1. Tipos de dietas especiales 6.3.2. Las dietas vegetarianas 6.3.3. Aportaciones de la alta cocina 6.4. Elaboraciones para personas con necesidades alimentarias específicas 6.4.1. Buenas prácticas en la elaboración 6.4.2. Ingredientes sustitutivos 6.4.3. Ejemplos de elaboraciones alternativas		<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>Actividades de presentación-motivación</b> para despertar el interés inicial: visionado de 2 vídeos "alergias e intolerancias", "Dietas especiales".</li><li>▪ <b>Actividades de evaluación de conocimientos previos:</b> cuestionario.</li><li>▪ <b>Actividades de desarrollo de los contenidos:</b> master clase</li><li>▪ <b>Actividades de consolidación:</b> preguntas de la U.D 6 y su corrección en clase.</li><li>▪ <b>Actividades de síntesis-resumen:</b> realización de un mapa conceptual de la U.D 6.</li><li>▪ <b>Actividades prácticas:</b> realización de platos en el aula taller en grupo de 3</li> <li>▪ <b>Actividades de evaluación:</b> Pruebas teóricas y prácticas. Recetario. Presentación de un trabajo sobre etiquetas de los alimentos</li></ul>	



<b>Módulo Profesional</b>	<b>Productos Culinarios</b>	<b>Horas MP</b>	<b>252</b>
<b>Unidad de Trabajo</b>	<b>UD7: Decoración y exposición de platos</b>	<b>Horas UT</b>	<b>12</b>
<b>Temporalización</b>	<b>1 trimestre 2 trimestre</b>		
<b>Contenido</b>		<b>Actividades</b>	
<p><b>7.1.</b> Decoración y presentación de los platos  <b>7.2.</b> Colores, formas, volúmenes y texturas              7.2.1. Colores              7.2.2. Formas y volúmenes              7.2.3. Texturas  <b>7.3.</b> Presentación de los platos              7.3.1. El diseño gráfico en gastronomía              7.3.2. Modelos de presentación de platos              7.3.3. Emplatado y materiales  <b>7.4.</b> Establecimientos de exposición de platos              7.4.1. Equipamientos, herramientas ...              7.4.2. Montaje y atención en los diferentes tipos de exposición  <b>7.5.</b> La gestión de quejas y reclamaciones              7.5.1. ¿Cómo actuar ante una queja o reclamación?              7.5.2. La tramitación de una reclamación</p>		<p>Las actividades de esta unidad didáctica se trabajarán de manera transversal en el aula taller en la elaboración de los platos.</p> <p>Actividades destacadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Colores, formas, volúmenes y texturas.</li> <li>▪ El diseño de las elaboraciones.</li> <li>▪ La presentación de los platos.</li> <li>▪ Establecimientos de exposición de platos</li> </ul>	
		Evidencias con fotos en el recetario	

**Desglose de las diferentes actividades que realiza/n la/s empresa/s analizando qué RA y qué CE concreto se trata en cada uno de los pasos.**

<b>ACTIVIDAD QUE REALIZA LA EMPRESA</b>		
<b>CONCRECIÓN DE LA ACTIVIDAD</b>	<b>RA</b>	<b>CE</b>
<b>Realiza elaboraciones de Restaurante</b>		
1.- Acopio de materia prima	1	c
2.- Mise en place útiles/herramientas	1	c
3.- Limpieza	1	i
4.- Planifica el trabajo	1	b,d
5.- Aplica las técnicas culinarias y secuencia el proceso	1/2	e,g,h/d
6.- Control de puntos clave	2	e



7 Aplica los procesos intermedios de conservación	1/2	f/h
8.- Cuida la presentación del plato y la realiza según las directrices del tutor	2	F,g
9.- Desarrolla todo el proceso siguiendo la normativa higiénico sanitaria	2	i
<b>Realización de elaboraciones de carta</b>		
1.- Acopio de materia prima	1	c
2.- Mise en place útiles/herramientas	1	c
3.- Limpieza	1	i
4.- Planifica el trabajo	1/2	e,g,h/d
5.- Aplica las técnicas culinarias y secuencia el proceso	1/2	g/d
6.- Control de puntos clave	2	e
7 Aplica los procesos intermedios de conservación	1/2	f/h
8.- Cuida la presentación del plato y la realiza según las directrices del tutor	2	f,g
9.- Desarrolla todo el proceso siguiendo la normativa higiénico sanitaria	2	i
<b>Realiza elaboraciones de Restaurante para personas con necesidades alimenticias específicas</b>		
1.- Acopio de materia prima	1	c
2.- Mise en place útiles/herramientas	1/4	c/f
3.- Limpieza	1	i
4.- Planifica el trabajo	1/2/4	e,g,h/d/e
5.- Aplica las técnicas culinarias y secuencia el proceso	1/2/4	g/d/g
6.- Control de puntos clave	2	e
7 Aplica los procesos intermedios de conservación	1/2/4	f/h/j
8.- Cuida la presentación del plato y la realiza según las directrices del tutor	2/4	f,g/f
9.- Desarrolla todo el proceso siguiendo la normativa higiénico sanitaria	2/4	i/k
<b>Realiza elaboraciones a baja temperatura</b>		
1.- Acopio de materia prima	1	c
2.- Mise en place útiles/herramientas	1	c
3.- Limpieza	1	i
4.- Planifica el trabajo	1/2	e,g,h/d
5.- Aplica las técnicas culinarias y secuencia el proceso	1/2	g/d
6.- Control de puntos clave	2	e
7 Aplica los procesos intermedios de conservación	1/2	f/h
8.- Cuida la presentación del plato y la realiza según las directrices del tutor	2	f,g
9.- Desarrolla todo el proceso siguiendo la normativa higiénico sanitaria	2	i

### Resumen de RA y CE que se tratan en la/s empresa/s.

RA	CE (que se trata en la empresa)									
	a	b	c	d	e	f	g	h		
1			X	x	x	x	x	x		



2	a	b	c	d	e	f	g	h	i	j
				x	x	x	x	x	x	x
3	a	b	c	d	e	f	g	h	i	j
4	a	b	c	d	e	f				
				x		x				

**Actividades a realizar en el centro educativo para tratar los RA y CE que no se han visto en la/s empresa/s, incluyendo la "Formación inicial".**

ACTIVIDAD A REALIZAR EN EL CENTRO EDUCATIVO	RA	CE
Examen contenido: Organización de los procesos productivos	1	a,b
Examen contenido: Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características. Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas.	3	b
Examen contenido: La cocina creativa, evolución nuevos conceptos y tendencias actuales. La tecnología en la cocina Las técnicas de vanguardia	3	a
Trabajo de clase con rubrica: Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras a partir de una lista de ingredientes.	2	c
Trabajo de clase con presentación sobre Cocinas territoriales. Descripción y características generales. Diversidad de la cocina española e internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.	2	a
Trabajo de clase con rubrica: Realización de diferentes de fichas de producción valorando la posibilidad de aprovechamiento de recursos o a partir de una lista de ingredientes	3	b,c,d
Examen práctico con rúbrica de elaboración de un plato a partir de una lista de ingredientes que contengan una serie de técnicas culinarias adecuadas al producto y al resultado final.3	3	e,f,g,h,i,j,k,l
Examen teórico: Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas. Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias. Dietas tipo	4	a,b,c,e

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

En una programación basada en la consideración de los contenidos actitudinales como elemento sustancial de la misma el desarrollo de los temas transversales no



debe ser un apartado curricular diferenciado sino un principio metodológico presente en toda su extensión.

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

En conjunto y por separado podemos decir que se trataran los siguientes temas transversales:

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



i. Educación para la interculturalidad (Estar abierto a otras costumbres y formas de vivir)

### **IGUALDAD DE GÉNERO.**

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

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

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

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

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

Se plantearán para ellos diferentes actividades coordinadas con diferentes aspectos del temario del módulo que se desarrollarán de una manera práctica y participativa profundizándose en el contenido expuesto de manera conceptual y actualizada a la situación actual. Se proporcionarán herramientas y casos prácticos para trabajar en el aula, generando espacios para poder intercambiar experiencias. De la misma



forma se participarán en todas aquellas actividades que a este respecto organice el centro, bien desde la Escuela de paz como de cualquier otro proyecto.

## 9 Metodología.

La metodología que se aplicará en el desarrollo didáctico del módulo Productos Culinarios tendrá en cuenta las líneas generales de actuación pedagógica recogidas en el apartado b) del Proyecto Educativo del Centro y las orientaciones metodológicas establecidas en la Orden de 05/08/2008. En concreto:

1. El fomento de metodologías que tengan en cuenta los diferentes ritmos de aprendizaje de los alumno/as, favorezcan la capacidad de aprender por sí mismos, el trabajo en equipo y la utilización de los métodos de investigación apropiados.
2. Respecto al aprendizaje:
  - La actividad debe ser el eje en torno al cual plantear distintas estrategias metodológicas. Una actividad alejada de la simple repetición de ejercicios aislados y vinculada a tareas complejas, a una secuencia en que el alumnado entienda qué, cómo y por qué se hace.
  - Vincular el conocimiento a los problemas relevantes de la vida cotidiana.
  - Favorecer un clima de confianza y seguridad en el que probar y equivocarse sin temor, en el que se favorezca el desarrollo de habilidades sociales, la seguridad en sí mismo y el equilibrio emocional en contextos de aprendizaje.
  - Utilizar instrumentos y criterios de evaluación, destinados no solo a captar el recuerdo de datos sino las ideas y sus relaciones, la comprensión y la reflexión.
  - Crear contextos de aprendizaje complejos donde los estudiantes se enfrenten a procesos de indagación y que permitan la actividad individual y en grupo, la reflexión y el debate y el trabajo de campo.



3. La propuesta y realización de actividades que estimulen el interés y el hábito de la lectura y la capacidad de expresarse correctamente en público.
4. La propuesta de realización de trabajos de investigación monográficos, interdisciplinares u otros de naturaleza análoga.
5. Establecimiento de tiempos para el trabajo cooperativo del alumnado.
6. Uso de materiales y recursos didácticos variados y complementarios.
7. La utilización habitual de las tecnologías de la información y de la comunicación como herramienta para el desarrollo del currículo.

### **9.1. Estrategias metodológicas para la organización de las sesiones teóricas.**

El curso está compuesto de una serie de unidades didácticas que conllevan evaluación y que constituyen todos y cada uno de los resultados de aprendizaje que se plantean en el diseño curricular establecido en la Orden andaluza que regula el ciclo.

El desarrollo de las unidades se plantea siempre desde un punto de vista empático, atendiendo en todo caso al sujeto de la educación. La finalidad del módulo no es otra que el alumnado alcance los Resultados de Aprendizaje y se consiga contribuir a alcanzar los objetivos del ciclo, y por tanto es indispensable ir adaptando la metodología a la realidad del alumnado y del centro, a sus necesidades de aprendizaje y atender a la diversidad que nos encontramos en el aula.

Dada la diversidad de tipos de Resultados de Aprendizaje, el módulo constará de diferentes formas de abordar la metodología, además hay que poner de manifiesto que la dificultad de algunos de los contenidos especificados en el currículo del módulo, implica que el nivel de concreción del contenido sea adaptativo o necesite apoyo mediante clases de repaso, utilizando las horas de libre configuración. La parte conceptual de cada unidad se quedará reducida siempre al establecimiento de una base sólida en la cual construir el saber hacer expresado en los criterios de evaluación especificados en la norma.

Al inicio de cada unidad se realizará una actividad de motivación y evaluación inicial que consistirá en un debate en clase en el que se intercambiarán ideas sobre el tema, con la intención de determinar los conocimientos que el alumnado posee y de despertar su interés.





Partiendo de la base de que una metodología variada es la mejor manera de afrontar un aprendizaje, se intentarán usar diferentes técnicas o enfoques didácticos para atender los diferentes modelos de aprendizaje del alumnado. Además, dada la variedad de Resultados de Aprendizaje del módulo, se usará en cada uno la metodología que mejor se adapte.

Se usará en muchos casos el trabajo colaborativo como fuente de integración de aprendizajes, con el fin de desarrollar aptitudes para el aprendizaje a través de la vida que tan útiles les serán en el futuro.

Con objeto de ser más eficaces y promover el aprendizaje significativo, se ha propuesto una pauta de desarrollo de las clases que se ajusta a las recomendaciones que los teóricos del aprendizaje recomiendan (ej. Johnson, D. y Johnson, Stuart y Rutherford...) Atendiendo a la siguiente figura, se propone la distribución del tiempo de una sesión de clase de 60 minutos y siempre que se impartan contenidos teóricos:

#### **Activación (10 minutos)**

La forma en la que se empieza es fundamental para los resultados que obtengamos. Los primeros minutos de clase deben enfocarse de forma que preparemos las condiciones para el aprendizaje. Es conveniente utilizar estos primeros minutos para:

- Activar la concentración para centrarse de cara a la presentación de contenidos.
- Activar los conocimientos previos con la finalidad de "sacar a flote" lo que el alumnado sabe sobre los contenidos que se van a presentar, con el objeto de allanar el camino hacia el aprendizaje. Esto supone activar conocimientos previos sobre los contenidos que se van a tratar y recordar lo aprendido en las clases anteriores.
- Activar al alumnado hacia la tarea, lo que implica hacer explícitos tanto los objetivos que se pretenden alcanzar como los contenidos y actividades que se van a trabajar.

#### **Presentación de los contenidos (20 minutos)**

Las explicaciones de los contenidos no se deben extender más de 20 minutos, ya que está demostrado que la asimilación real de información no se prolonga mucho más allá- Estas explicaciones de los contenidos pueden llevarse a cabo a través de diferentes canales, lo que permite respetar los diferentes estilos de aprendizaje (visual, auditivo, kinestésico)



### **Procesamiento de la información (20 minutos)**

Está demostrado que aquellos contenidos sobre los que se trabaja inmediatamente después de ser presentados, se asimilan de una forma más profunda. Es el momento de presentarle tareas y actividades para que las realice el alumnado, bien de forma individual bien de manera grupal. Si se opta por el trabajo grupal es conveniente recordar a los hermanos Johnson: "Muchos profesores creen que ya están haciendo trabajo cooperativo porque han puesto a los alumnos en grupo; nosotros decimos: vale, ese es un buen comienzo, pero ahora tenéis que estructurar el grupo para convertirlo en un grupo cooperativo", (Johnson, D. y Johnson, R).

### **Conclusión (10 minutos)**

Se pretende sintetizar de forma ordenada los contenidos tratados en clase para ofrecer al alumnado la oportunidad de ordenar la información asimilada, de forma que facilita la construcción de esquemas de conocimiento que no sólo aseguran un aprendizaje de mayor calidad, sino que constituirán una base más sólida sobre la que abordar nuevos aprendizajes

## **9.2. Estrategias metodológicas para la organización de las sesiones prácticas.**

### **Actividades prácticas (tiempo establecido según cada unidad de trabajo)**

Desarrollaremos los contenidos conceptuales de las Unidades de Trabajo en el aula taller de cocina, se explicarán, se analizarán y se realizarán las prácticas. En el aula-cocina el alumnado se agrupará en grupos de 2 y 3 alumno/as para la realización de las actividades planteadas y a veces individuales para comprobar si son capaces de trabajar de forma organizada y autónoma.

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de producción y servicio en cocina.

La producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

- Aplicación de técnicas culinarias tradicionales y avanzadas.
- Programación de actividades.
- La elaboración de diferentes platos culinarios.
- La elaboración de productos culinarios específicos.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Ejecutar la elaboración de los productos culinarios.
- Realizar o supervisar las actividades propias del desarrollo de los servicios en cocina.



- Ejecutar la terminación, presentación y decoración de los productos culinarios.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La organización de los procesos productivos y las fases de la producción y el servicio en cocina con diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Utilización de técnicas culinarias avanzadas con aplicación de las nuevas tecnologías.
- La preparación de elaboraciones culinarias territoriales e internacionales.
- La elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas.
- La elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas.

## **10 Propuesta de actividades y tareas de enseñanza y aprendizaje**

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

La lectura es uno de los principales instrumentos de aprendizaje. Una buena comprensión lectora constituye un factor clave para conducir al alumnado al éxito escolar; de ahí, la importancia de que la lectura se encuentre presente en todas las áreas, materias, ámbitos y módulos del currículo a lo largo de las diferentes etapas educativas.

Con la lectura se pretende que todo el alumnado mejore sus competencias lectoras y desarrolle hábitos lectores eficaces, así como el gusto por la lectura.

Algunas de las lecturas que se va a recomendar al alumnado que está cursando este ciclo son:

1. La cocina al desnudo, Santi Santamaría, Editorial booket, 2008. Madrid.
2. Aroma árabe, Salah Jamal, Editorial Zendera Zariquiez, 2004. Barcelona.
3. Artículo de la revista Apecius, Montagud Editores. Barcelona.



Estas lecturas serán recomendadas y voluntarias y no formarán parte de la evaluación de esta programación. El alumnado que presente el resumen de estas lecturas tendrá una nota positiva.

### **10.2. Trabajos monográficos interdisciplinares**

Desde el punto de vista didáctico y escolar, entendemos por interdisciplinariedad la organización integrada de los contenidos curriculares correspondientes a disciplinas diversas, pero que presentan ciertas afinidades y coincidencias, en lo que se refiere al campo de estudio y a los objetivos educativos que persiguen.

Siguiendo las directrices emanadas de la Consejería de Educación para el curso académico 2011-2012, los trabajos monográficos interdisciplinares tienen que estar integrados dentro del contexto de las programaciones didácticas de los Departamentos, respondiendo a lo legislado en el Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el reglamento orgánico de los institutos de educación secundaria, en su artículo 29.5: "Las programaciones didácticas facilitarán la realización, por parte del alumnado, de trabajos monográficos interdisciplinares u otros de naturaleza análoga que impliquen a varios departamentos didácticos".

La estructura de este tipo de trabajo se desarrolla en tres fases: preparación/elaboración/planificación, aplicación y recapitulación. Se trata de tomar una serie de decisiones coordinadas por los Departamentos Didácticos del centro educativo con los que vaya a desarrollarse el tratamiento interdisciplina.

### **10.3. Trabajos de investigación monográficos, interdisciplinares.**

Los trabajos de investigación monográfico que se van a realizar en esta programación durante la 1º y la 2º evaluación son:

1. Trabajo de investigación de la territorial.
2. Trabajo de investigación de la cocina internacional.
3. Análisis de una etiqueta.

## **11 Materiales y recursos didácticos.**

Los recursos del centro, a pesar de su corta trayectoria en la impartición de estas enseñanzas, son medianamente adecuados para el desarrollo del currículo. Aunque presenta algunas carencias sobre todo en cantidad y calidad de los útiles y batería de cocina y espacios. Si bien contamos con un diseño de cocina que permite un desarrollo sensato en el futuro, la realidad actual es precaria en cuanto a la disponibilidad de herramientas al nivel tecnológico que requeriría un programa de máximos para segundo curso del ciclo.



Libro de texto (aprobado por el departamento de hostelería:

- Productos culinarios. Editorial: Altamar.

Bibliografía recomendada para este módulo:

- Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina. Editorial: Taschen
- El práctico. R. Rabasó.
- Cocinar al vacío. Toni Botella. Editorial: Akal.
- Libro Ingredientes. Edit Köneman
- Los secretos de los pucheros, Hervi This, Editorial: Acribia S.A.
- La cocina y sus misterios, Hervi This. Editorial: Acribia S.A.

Apuntes del profesor

Prensa y revistas especializadas

Webs:

- Gastronomía & cia
- Iculinaria.com
- Real academia de gastronomía
- Fundación Alicia
- Celiacos.org
- Madridfusión
- Webs gastronómicas territoriales

Tics

- Pizarra
- Cañón
- Ordenadores

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 instrumentos de evaluación

(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".

La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa.

Es una evaluación continua. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.

Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso.

En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el periodo de recuperación/mejora de la calificación:

- En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.
- En 2º en el periodo de recuperación/mejora entre la 2ª evaluación parcial y la final.

En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos y el peso de la calificación se reparte, sin que se de relevancia excesiva a unos sobre otros, para favorecer la evaluación continua.

Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE. Usaremos:

Procedimientos de	Instrumentos de evaluación
-------------------	----------------------------



<b>evaluación</b>	
Observación asistemática	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Resultado olfato-gustativo de las elaboraciones realizadas</li><li>▪ Actitud para el trabajo en equipo</li><li>▪ Iniciativa y toma de decisiones</li></ul>
Observación sistemática	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Escalas y registros de observación</li><li>▪ Disposición y estado del uniforme y herramientas</li><li>▪ Secuenciación de los procesos</li><li>▪ Higiene permanente del lugar de trabajo</li></ul>
El análisis de tareas o de producciones del alumnado	<ul style="list-style-type: none"><li>- Intervenciones del alumnado (la participación en las clases, la contestación en clase a preguntas orales las intervenciones en la pizarra)</li><li>- Ficha de trabajo de alumnado (hoja mise-n-place)</li></ul>
Las entrevistas individuales	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Abiertas, estructuradas o semiestructuradas.</li></ul>

### **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.

<b>Procedimientos de evaluación</b>	<b>Instrumentos de evaluación</b>
Exámenes	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Escritos y orales</li></ul>
Pruebas prácticas	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ La puntualidad.</li><li>▪ La uniformidad exigida y limpia.</li><li>▪ Higiene permanente del lugar de trabajo.</li><li>▪ Disposición y estado de las herramientas personales.</li><li>▪ Cuidado de las instalaciones, maquinaria y</li><li>▪ Las actividades que se realicen en el aula.</li><li>▪ Secuenciación de los procesos.</li><li>▪ Actitud en el aula taller de cocina y en el aula.</li><li>▪ Resultado olfato-gustativo de las</li></ul>



	elaboraciones realizadas. <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Iniciativa en la toma de decisiones.</li></ul>
Presentación de trabajos	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Trabajos monográficos de investigación</li><li>Trabajos de carácter interdisciplinar</li><li>▪ lectura de libros</li><li>▪ Visionado de programas televisivos</li></ul>
Solución de problemas	<ul style="list-style-type: none"><li>● Recursos empleados</li><li>● Rapidez de reacción</li><li>● Trabajo en equipo</li></ul>

## 12.2. Criterios de calificación

La calificación final del módulo será el resultado de calcular la media aritmética o media ponderada del primer, y el segundo, una vez realizada la actualización de las mismas derivadas del proceso de evaluación ordinaria y del proceso de recuperación (en su caso) desarrollado (marcar y rellenar según proceda).

	Media aritmética (1er trimestre 50%, 2º trimestre 50%)
	Media ponderada (1er trimestre 50%, 2º trimestre 50%)
<b>X</b>	Media ponderada de los Resultados de Aprendizaje desarrollados durante el curso

### 12.2.1. Criterios de calificación final (por resultados de aprendizaje o por trimestre).

La calificación del alumnado para cada resultado de aprendizaje se obtendrá a partir de la media ponderada de las calificaciones obtenidas a partir de los diferentes instrumentos de evaluación indicados y en función del % asignado en el apartado 5 de la programación.

Las calificaciones asociadas a las evaluaciones parciales ("trimestrales") se obtendrán a partir de la media ponderada de los instrumentos de evaluación asociados a los resultados de aprendizaje desarrollados durante ese período. De





ningún modo debe entenderse que la calificación del módulo profesional puede obtenerse de realizar media de estas calificaciones parciales, las cuales son meramente informativas del proceso de enseñanza-aprendizaje.

La calificación final del módulo profesional se obtendrá a partir de la media ponderada de las calificaciones obtenidas en los diferentes resultados de aprendizaje.

Teniendo en cuenta la importancia de cada uno de los resultados de aprendizaje para alcanzar las competencias y objetivos generales del ciclo formativo, se prevén los siguientes.

<b>PONDERACIÓN DE LOS RA</b>			
<b>Resultados de Aprendizaje</b>	<b>Unidades Didácticas</b>	<b>PESO</b>	<b>TRIMESTRE</b>
RA1	UD1 y UD7	15%	1º
RA2	UD2, UD3, UD4, UD5 y UD7	40%	1º
RA3	UD5 y UD7	20%	2º
RA4	UD6 y UD7	15%	2º
	<b>TOTAL</b>	100%	

Para que el alumno/a sea calificado, es necesario que haya realizado todas las tareas y ejercicios propuestos en la evaluación. De no ser así su calificación quedará pendiente de la finalización de las citadas tareas.

Las memorias de prácticas, trabajos, exposiciones, actividades en general han de ser entregadas en el plazo estipulado de no ser así no serán evaluadas y serán entregadas en el Programa de Refuerzo de Aprendizaje.



Las calificaciones parciales se obtendrán a partir de la media entre los resultados de aprendizaje del trimestre. Se considera superada una evaluación parcial a partir del 5 sobre 10. No podrán considerar aprobado el trimestre si la media de todas ellas no supera el 5.

En el caso de la no consecución de un RA en el periodo ordinario el alumnado deberá realizar un examen de recuperación programado por el profesor al final de cada trimestre y en el caso de no superarlo, deberá ir a los exámenes finales de recuperación en el mes de junio.

La calificación final se obtendrá a partir de la media ponderada de las calificaciones obtenidas en los diferentes RA que conforman el módulo profesional.

En cuanto a las pruebas escritas, para su corrección será indispensable que aparezcan nombres y apellidos, que se respeten márgenes y que la letra sea clara y legible.

En caso de que se compruebe la copia o intento de copia por parte del alumnado, el alumno deberá asistir a la evaluación final FP mediante los procedimientos estipulados en el punto 13.5 de la programación PROGRAMA DE REFUERZO PARA LA RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS (PRANA).

Con respecto a actividades, trabajos y prácticas no se admitirán aquellos que estén copiados directamente de Internet, de cualquier otra fuente bibliográfica o de otro alumno.

Con carácter general no se repetirán exámenes ni se harán recuperaciones, ante algún caso excepcional se podrá repetir un examen previa consulta al Equipo Educativo, la decisión de este órgano será inapelable.

Las actividades complementarias son obligatorias, para la evaluación de dichas actividades se realizará una memoria referida a dicha actividad.

En el caso de que un instrumento de evaluación asociado a uno o varios CE no pudiera ser realizado el peso de la nota se repartirá de forma equitativa entre cada uno de los otros instrumentos del RA o de la Unidad de Trabajo.

### **12.2.3. Criterios de calificación de los procesos de recuperación trimestrales.**

La calificación trimestral actualizada del alumnado una vez finalizado el proceso de recuperación correspondiente descrita en el apartado 13.2. Será:

- a) En caso de superar el proceso. La nueva calificación trimestral (calificación actualizada) será el resultado de la media aritmética entre la calificación



obtenida en la evaluación o ámbito objeto de recuperación y la obtenida en el proceso de recuperación, garantizándose, en todo caso, la calificación mínima de cinco.

- b) En caso de no superar el proceso. La calificación será la obtenida en aplicación del cálculo descrito anteriormente (media aritmética), siempre que la calificación resultante no sea inferior a la obtenida en la evaluación objeto de recuperación, en cuyo caso se mantendría esta última.

#### **12.2.4. 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.

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.

Se desarrollarán mediante actividades y tareas motivadoras que respondan a los intereses del alumnado en conexión con su entorno social y cultural. Son medidas de atención individualizada, por lo que no podrán implementarse de manera general para un grupo-clase, y deberán desarrollarse en el horario lectivo correspondiente a las distintas asignaturas, preferentemente en el aula. Se incluirán en las programaciones didácticas, entre otros, los programas siguientes:

**Programas de refuerzo del aprendizaje:** Tendrán como objetivo asegurar los aprendizajes de las materias. Dirigidos al siguiente alumnado:

- Alumnado que no haya promocionado de curso.
- Alumnado que, aún promocionando de curso, no supere alguna de las materias o ámbitos del curso anterior.
- Alumnado NEAE con dificultades de aprendizaje en una o varias materias del currículo o en algún ámbito del desarrollo. El programa se incluirá en Séneca y sustituirá a las adaptaciones curriculares no significativas.
- Alumnado con dificultades que no presenta NEAE

**Programas de profundización:** Consistirán en un enriquecimiento de los contenidos del currículo ordinario sin modificación de los criterios de evaluación establecidos, mediante la realización de actividades que supongan, entre otras, el desarrollo de tareas o proyectos de investigación que estimulen la creatividad y la motivación del alumnado. Dirigidas al siguiente alumnado:

- Alumnado altamente motivado para el aprendizaje.
- Alumnado que presenta altas capacidades intelectuales.

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

Para conseguir que alcancen los resultados de aprendizaje que actúan como objetivos del módulo profesional, se proponen las siguientes medidas:



### Respecto a la metodología:

- Realizar una exposición ordenada en clase, incluyendo un esquema-guión del tema expuesto en la pizarra.
- Comprobar la comprensión de los mensajes.
- Destacar las ideas y conceptos más importantes.
- Facilitar, en caso de que sea necesario, esquemas y/o resúmenes de los contenidos teóricos.
- Adaptar los tiempos para la entrega de actividades, trabajos y prácticas.
- Adaptar el nivel de partida de actividades y prácticas al nivel del alumnado.
- Adaptar el diseño de las actividades al ritmo de aprendizaje del alumnado.

### Respecto a la evaluación:

- Dar prioridad a la idea expuesta frente a la forma de expresión.
- Valorar el proceso de aprendizaje a la hora de determinar el grado de consecución de un resultado de aprendizaje.
- Adaptar los tiempos de pruebas escritas y prácticas a las necesidades del alumnado.

### Respecto a las agrupaciones del alumnado:

- Favorecer el trabajo cooperativo y colaborativo.

### 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 (1º y 2º trimestre). Siendo prescriptivo la comunicación al alumnado y a las familias, a través de la aplicación Séneca y/o mediante correo electrónico o por la plataforma classroom.

## 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

## 15 Actividades extraescolares y complementarias

<b>Código</b>  <b>HOS-</b>	<b>ACTIVIDAD</b> Título y sinopsis	Prestación de servicios extraordinarios para la promoción de los ciclos o para el trabajo de ciertas unidades didácticas, como puede ser el servicio de catering
	<b>Profesorado responsable</b>	Los miembros del dpto Todos
	<b>Cursos/Grupos</b>	Todos los grupos
	<b>Fecha estimada</b>	Por determinar



<b>Código</b> <b>HOS-</b>	<b>ACTIVIDAD</b> Título y sinopsis	Participación en ferias, certámenes y concursos regionales de Gastronomía.
	<b>Profesorado responsable</b>	Los miembros del dpto
	<b>Cursos/Grupos</b>	Todos los grupos
	<b>Fecha estimada</b>	Por determinar
<b>Código</b> <b>HOS-</b>	<b>ACTIVIDAD</b> Título y sinopsis	Participación en concursos nacionales de cocina
	<b>Profesorado responsable</b>	Los miembros del dpto
	<b>Cursos/Grupos</b>	Todos los grupos
	<b>Fecha estimada</b>	Por determinar
<b>Código</b> <b>HOS-</b>	<b>ACTIVIDAD</b> Título y sinopsis	Visita al mercado de Atarazana de Málaga con recorrido por el centro histórico de la ciudad, incluyendo la visita de Hoteles ((NH y puerta Málaga)
	<b>Profesorado responsable</b>	Los miembros del dpto
	<b>Cursos/Grupos</b>	2º CFGM Cocina y Gastronomía
	<b>Fecha estimada</b>	Por determinar
<b>Código</b> <b>HOS-</b>	<b>ACTIVIDAD</b> Título y sinopsis	Cualquier actividad de promoción y divulgación de los ciclos
	<b>Profesorado responsable</b>	Los miembros del dpto
	<b>Cursos/Grupos</b>	Todos los grupos
	<b>Fecha estimada</b>	Por determinar
<b>Código:</b> <b>HOS-006</b>	<b>ACTIVIDAD</b> Título y sinopsis	Visita a cualquier empresa relacionada con el sector que pueda resultar interesante, arroceras, empresas vinícolas, denominaciones de origen, cooperativas aceiteras, empresas transformadoras de carnes o pescados
	<b>Profesorado responsable</b>	Los miembros del dpto
	<b>Cursos/Grupos</b>	Todos
	<b>Fecha estimada</b>	2º trimestre



<b>Código: HOS-010</b>	<b>ACTIVIDAD</b> Título y sinopsis	Asistencia/organizar diversas charlas dadas por especialistas del sector (Genius fundación el PIMPI)
	<b>Profesorado responsable</b>	Profesores del dpto.
	<b>Cursos/Grupos</b>	Todos
	<b>Fecha estimada</b>	1º,2º,3º trimestre

## 16 BIBLIOGRAFÍA

Loewer, E. Cocina para Profesionales. Paraninfo. Madrid 1990

DE LA TRABA, L. Y GARCÍA, V.R. Pastelería, Cocina. Norma Madrid 1991.

PÉREZ GARCÍA, S. Pastelería General. Curso Saper. 1995.

POZUELO TALAVERA, J, Y PÉREZ PÉREZ, M.A. Repostería. Paraninfo 1999

*TAPIA, A (1995). Motivación y aprendizaje en el aula. Madrid: Aula XXI.*

*POZUELO, J Y PÉREZ, M (1999). Repostería. Paraninfo.*

*PICAS, C y VIGATA, A (1997). Técnicas de pastelería, panadería y conservación. de alimentos. Síntesis.*

*HUMANES, J P (1994). Pastelería y panadería. McGraw – Hill.*

*VILARDELL y JORNET (1999). El formulario práctico del pastelero. Montagud Editores S.A.*

*GRANADOS, F (1991). Hacer pan y bollería es fácil. Montagud Editores S.A.*

*RABASÓ, R. y ANEIROS, F. (1970) El Práctico. Rueda Editores. Buenos Aires.*