



I.E.S. "BURGUILLOS"  
BURGUILLOS

*Departamento de cocina*

---

*Programación Didáctica Unificada*

***Departamento de Hostelería y Turismo***

**PROGRAMACIONES DIDACTICAS CURSO ACADÉMICO 2022/ 2023**

## ÍNDICE

- P.D. 1º DE CICLO DE GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA.....pag. 3
- P.D. 2º DE CICLO DE GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA.....pag. 181
- P.D. 1º DE FP BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN.....pág. 304
- P.D DE 2º DE FP BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN.....pág. 345
-



I.E.S. "BURGUILLOS"  
BURGUILLOS

*Ciclo Formativo Grado Medio 1º DE COCINA*

---

*Programación Didáctica*

***Departamento de Hostelería y Turismo***

**PROGRAMACIONES DIDACTICAS**

**CURSO ACADÉMICO 2022/ 2023**

## MARCO LEGAL

### REFERIDO A LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y AL CICLO FORMATIVO DE TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

- REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y gastronomía y las correspondientes enseñanzas mínimas.
- REAL DECRETO 1538/2006, de 15 de Diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.(derogado pero es de aplicación para este)
- REAL DECRETO 1147/2011, de 29 de Julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo (de aplicación el curso 2012/2013)
- ORDEN de 9 de octubre de 2008 por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al Título de Formación Profesional de Técnico en Cocina en 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.

## **INTRODUCCIÓN, CONTEXTUALIZACIÓN**

El I. E. S. Burguillos se encuentra situado en la localidad de Burguillos en la C/ Albahaca s/n.

El nivel socioeconómico de la zona es bajo-medio. El resto del alumnado tiene muy diversas procedencias tanto de Sevilla capital como de los pueblos de la provincia.

El Centro permanece abierto desde las 8:15 hasta las 14:45 horas de lunes a viernes, y por las tardes, además de las sesiones de tutoría dedicadas a entrevistas con los padres, se celebrarán las reuniones de los Órganos Colegiados (los martes o jueves), además de los talleres del Plan de Apertura.

El horario de clases comienza a las 8:15 h y comprende seis módulos de una hora, con un recreo de media hora a mitad de la jornada escolar de 11,15h a 11,45 h . El horario finaliza a las 14.45.

El número de alumnos matriculados (incluso de oficio) en las enseñanzas de mañana, incluyendo los alumnos de cocina es de 700 aproximadamente.

La plantilla del Centro para el presente curso es de 60 profesores más un profesor de religión católica. De ellos contamos con los cuatro profesores del módulo de cocina más dos profesor de FP Básica.

El departamento de hostelería cuenta con el ciclo de cocina y gastronomía de grado medio y el de Formación Profesional Básica de cocina.(FPB)

## **PROFESORES DEL DEPARTAMENTO**

El departamento cuenta con 5 profesores en el departamento (3 para el ciclo y 2 para FPBasica) y además de otros departamentos: una profesora de FOL Y EMPRESA, una profesora de Seguridad e Higiene, una profesora para Ofertas Gastronómicas del departamento de Francés y una profesora para Francés Culinario de Libre Configuración también del dpto de Francés. Y dentro del Departamento ~~tes~~ con plaza definitiva en el centro. Francisco J. Gonzalez y Juan Caro Domínguez.

## **OBJETIVOS GENERALES**

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionar almacenarlas y distribuirlas.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

## 1º COCINA

### MÓDULOS:

- **PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS:** pág.8
- **TÉCNICAS CULINARIAS:** pág. 45
- **PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA Y REPOSTERÍA:** pág. 83





**DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA.  
I.E.S. BURGUILLOS  
CURSO 2022/23**

**COGA**

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA  
MÓDULO:  
PYC  
Preelaboración y conservación de alimentos.**



## **PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**

### **PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**

#### **1. INTRODUCCIÓN.**

Esta programación parte de la programación del Ciclo Medio en Cocina y Gastronomía, que se enfoca como matriz para los módulos profesionales que la componen.

Resalta la importancia que tiene la formación profesional en el sistema educativo, como finalidad preparar al alumnado para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática, y permitir su progreso en el sistema educativo y en el sistema de formación profesional para el empleo, así como en el aprendizaje a lo largo de su vida.

#### **ANÁLISIS DEL MÓDULO.**

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Título: Técnico en Cocina y Gastronomía (COGA).

Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.

Módulo: **Preelaboración y conservación de alimentos 0046 (PYC).**

Nº de horas: **288**

Curso: **1º de Cocina y Gastronomía**

Horas semanales: **9**

Distribución de las horas: **8 horas prácticas** en aula taller y **1 hora en aula polivalente.**

Distribución: durante los **3 trimestres del curso escolar.**

Unidades de trabajo: **13 uds**

Profesor que imparte el módulo: **Nicolás López Campos**

#### **1.2 CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO**

El módulo profesional se ha distribuido en **13** unidades didácticas donde se han introducido todos los contenidos básicos de los **Resultados de Aprendizaje** que contribuye este módulo para conseguir el Título de Cocina y Gastronomía.

Se ha asociado estos contenidos principalmente al módulo de **Técnicas Culinarias**, para llevar paralelamente ambos módulos por la similitud de los contenidos y hacer partícipe de la **interdisciplinaridad** modular.

El módulo está asociado a la Cualificación Profesional **Cocina HOT093\_2** (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0259\_2: definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumo.

UC0260\_2: preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

UC0261\_2: preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

UC0262\_2: preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.

## 2. FUNDAMENTACIÓN

### 2.1 FUNDAMENTACIÓN DIDÁCTICA

La programación es de obligado cumplimiento porque lo establece el **Decreto 327/2010** en el **Artículo 29, las programaciones didácticas**.

La programación es una hipótesis de trabajo que previsiblemente queremos cumplir, donde se han valorado todas las condiciones para su realización. Establecidas en el Proyecto Educativo de Centro, donde se han tenido en cuenta las necesidades y características del alumnado. Estarán abiertas a posibles modificaciones o actualizarla según el **Artículo 28 de Autoevaluación**.

La programación está comprendida en el segundo y tercer nivel de concreción curricular.

### 2.2 FUNDAMENTACIÓN LEGISLATIVA

Destacada toda la legislación en la programación de Ciclo, destacar la normativa que corresponde al Título de Cocina y Gastronomía.

**Real Decreto 1396/2007 de 29 de octubre** (Ciclo Formativo de Grado Medio en Cocina y Gastronomía), siendo las enseñanzas mínimas.

**Orden de 9 de octubre de 2008** (Título de Técnico en Cocina y Gastronomía).

La programación se ajustará a lo aprobado en el Proyecto del Departamento de Hostelería a su vez por Proyecto Educativo de Centro y al Reglamento de Ordenación y Funcionamiento.

## 3. CONTEXTUALIZACIÓN

La contextualización de entorno, sociocultural y económico, así como el análisis del centro se han definido en la programación de Ciclo, haciendo mención principal a las características del alumnado.

### ANÁLISIS DEL GRUPO DE ALUMNADO.

El grupo clase está formado por un total de 17 alumnos/as, de los cuales 6 son alumnos y 11 son alumnas.

Las edades comprenden entre los 16 y los 50 años:

La procedencia del alumnado es muy variada: Del mismo pueblo, pueblos colindantes y de Sevilla Capital.

El grupo de 1º de cocina y gastronomía está formado hasta la fecha, por 17 alumnos/as de características socio-educativas y económicas muy diversas.

La mayoría de los alumnos no han tenido contacto con el mundo de hostelería y turismo, teniendo pocas nociones respecto a los contenidos a desarrollar.

Hay cuatro alumnos con características educativas específicas que requieren un tratamiento diferenciado al resto del grupo.

#### **4. COMPETENCIA GENERAL**

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de elaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

#### **5. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES**

Las competencias profesionales, personales y sociales a las que contribuye el módulo de Técnicas Culinarias, establecidas en la **Orden de 9 de octubre de 2008**, se relacionan a continuación:

- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

#### **6. OBJETIVOS**

Los objetivos generales que contribuye el módulo de Técnicas Culinarias para alcanzar el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía, son los siguientes:

- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

## 7. RESULTADOS DEL APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

El **Real Decreto 1147/2011, de 19 de junio**, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo en España define los objetivos de los módulos como **Resultados de Aprendizaje**. Entendidos como aquellos que esperamos de las personas en situación de aprendizaje logren al finalizar el módulo formativo y que permite considerar que ha alcanzado la unidad o unidades de competencia asociadas al módulo.

En el caso de nuestro módulo son los siguientes:

### **R.A.1.Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.**

#### **Criterios de evaluación:**

- a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.
- b) Se han reconocido las materias primas y sus características.
- c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
- f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
- g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### **R.A.2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.**

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
- b) Se ha interpretado la información.
- c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.
- d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**R.A.3. Prepara y utiliza maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.****Criterios de evaluación:**

- a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**R.A.4. Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado, en función de su posterior aplicación o uso.****Criterios de evaluación:**

- a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.
- e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
- h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### **R.A.5. Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.**

#### **Criterios de evaluación:**

- a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
- b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.
- d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### **R.A.6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados justificando y aplicando el método elegido.**

#### **Criterios de evaluación:**

- a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.
- b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
- c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## **8. CONTENIDOS BÁSICOS**

En el Diseño curricular Base del Ciclo Formativo de cocina y gastronomía, establece para el módulo de Preelaboración de alimentos, seis bloques de contenidos que voy a organizar y secuenciar en ocho unidades didácticas y en las que incluyo la selección de contenidos elegidos, tanto conceptuales como procedimentales y actitudinales:

### **1. Recepción de materias primas:**

- Materias primas. Descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Presentaciones comerciales.
- Sellos europeos y sellos españoles de calidad alimentaria. Identificación y características.
- Productos alimentarios españoles protegidos por sellos de calidad.
- Economato y bodega. Descripción y características.
- Operaciones en la recepción de géneros.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción.



- Aplicaciones informáticas.

## **2. Acopio y distribución de materias primas:**

- Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.
- 

## **3. Preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas:**

- Clasificación de los equipos de cocina.
- Maquinaria de cocina. Descripción y clasificación, ubicación y distribución, Procedimientos de uso limpieza y mantenimiento.
- Batería, útiles y herramientas. Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina, procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.
- 

## **4. Preelaboración de materias primas en cocina:**

- Tratamientos básicos.
- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Rendimiento de las materias primas.
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
- Cortes y piezas básicos.
- Descripción, formatos y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Cortes específicos y piezas con denominación propia.
- Descripción, formatos y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
- Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
- Procedimientos intermedios de conservación.

## **5. Regeneración de materias primas:**

- Descripción y análisis de las técnicas de regeneración.
- Equipos utilizados en la regeneración.
- Procedimientos de ejecución de técnicas.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.

## 6. Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:

- Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación.
- El vacío como método de conservación. Descripción y análisis de la técnica. Tipos de vacío. Pasteurización.
- Equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
- Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.
- Caducidad. Concepto. Relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.

## 9. UNIDADES DE TRABAJO

La relación de unidades de trabajo que se desarrollarán durante el curso serán 13 unidades de trabajo:

TRI.	Nº	TÍTULO	HORAS
1º,2º,3	1º	Equipos y maquinaria de uso habitual en el área de cocina. Identificación de batería y utillaje de uso habitual en el área de cocina.	12
1º,2º,3	2º	Recepción, almacenamiento de materias primas. Sistema y métodos de conservación. Regeneración de materias primas.	12
1º,2º,3	3º	Materias primas I. hortalizas y verduras.	36
1º,2º,3	4º	Materias primas II. Legumbres, especias, hierbas aromáticas y otros condimentos.	11
1º,2º,3	5º	Materias primas III. Huevos y ovoproductos	7
1º,2º,3	6º	Materias primas IV. Cereales, pastas y arroces	36
1º,2º,3	7º	Materias primas V. Las aves	24
1º,2º,3	8º	Materias primas VI. El vacuno	24
1º,2º,3	9º	Materias primas VII. El porcino	24
2º,3º	10º	Materias primas VIII. El ovino y caprino	24
3º,2º	11º	Materias primas IX. La caza	24
1º,2º,3	12	Materias primas X. Los pescados	36
1º,2º,3	13º	Materias primas XI. Los mariscos	18

MES	LUNES 3 hora	MARTES 1 horas	MÍRCOLE S 3 horas	VIERNES 2 horas	TOTAL HORAS
SEPTIEMBRE	6	2	6	6	20
OCTUBRE	12	4	9	8	33
NOVIEMBRE	12	4	15	8	39

TOTAL 287

## 10. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

<b>TÍTULO DE LA UNIDAD DIDÁCTICA</b>					
Equipos y maquinaria de cocina habitual en el área de		Nº horas: 12h		1,2º	
Distribución de		Y3º trimestre		3	
DICIEMBRE	6	2	6	4	18
ENERO	12	4	12	6	34
<b>Objetivos de aprendizaje:</b>		<b>CPPS a las que contribuye: c, i, j, k</b>		8	
FEBRERO	9	3	12	8	32
<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer, describir, definir las instalaciones, mobiliario, equipo generador de calor/ frío, maquinaria, batería, utillaje.</li> <li>Usar, analizar, comprobar, distinguir el equipamiento de una cocina.</li> <li>Aplicar las normas de seguridad, higiene y protección medioambiental.</li> </ul>		Valorar, cooperar en el trabajo en		9	
MARZO	9	3	12	8	32
<b>TOTAL 2º TRIMESTRE 116</b>					
MARZO	3	1	3	2	9
Aplicar las normas de seguridad, higiene y protección medioambiental.		Valorar, cooperar en el trabajo en		9	
ABRIL	9	3	9	6	27
equipos.					
MAYO	9	3	12	8	32
<b>Contenidos didácticos:</b>		<b>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye: c, i, j, k</b>			
<b>TOTAL 3º TRIMESTRE 66</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Clasificación, descripción, ubicación, aplicación, identificación de máquinas, baterías, útiles, herramientas y equipos de cocina</li> <li>Distribución, utilización, limpieza de máquinas, baterías, útiles, herramientas y equipos de cocina</li> <li>Aplicación de las normas de seguridad y prevención</li> <li>Interés y participación en todas las tareas, así como respeto de las normas de seguridad</li> <li>Esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo</li> </ul>					
<b>Metodología.</b> Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Técnicas expositivas y creativas</li> </ul>					

- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)
- Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE
- Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE
- Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE

### *Actividades*

Introducción y motivación (aula polivalente): lluvia de ideas

Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema con clase magistral. En aula taller aplicación de las áreas, equipamiento y maquinaria. Se realizará limpieza para adquirir destreza.

Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.

Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

### *Evaluación*

- Conoce, describe, define las instalaciones, mobiliario, equipo generador de calor/ frío, maquinaria, batería, utillaje.
- Usa, analiza, comprueba, distingue el equipamiento de una cocina.
- Aplica las normas de seguridad, higiene y protección medioambiental. Valora, coopera en el trabajo en equipo.

### *Instrumentos de evaluación*

- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo

<i>Título de la Unidad didáctica 2</i>	<i>Temporalización</i>	<i>Resultados de aprendizaje</i>
Recepción, almacenamiento de materia prima. Sistemas y métodos de conservación. generación de m.p.	Nº horas: 12 h 1º, 2º, 3º trimestre	1, 5 y 6

<b>Objetivos de aprendizaje:</b>	<b>CPPS a las que contribuye: a, b, d, h, i, j, k</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer, describir, definir y realizar operaciones de recepción, organización y control de m.p.</li> <li>• Conocer, analizar, describir los motivos por los que se deterioran los alimentos y aspectos a tener en cuenta</li> <li>• Conocer, describir, analizar y aplicar sistemas de conservación y regeneración de alimentos</li> <li>• Aceptar y aplicar normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse del trabajo hecho</li> </ul>	
<b>Contenidos didácticos:</b>	<b>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye: a, b, d, h, i, j, k</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operación, organización, gestión y control de la materia prima.</li> <li>• Documentación relacionada con la recepción de la materia prima como, fichas de pedido, fichas de APPC</li> <li>• Procedimiento, fases y puntos clave de las técnicas de conservación y regeneración de alimentos</li> <li>• Recepción y control de la materia prima, así como documentación requerida para ello</li> <li>• Conservación y regeneración de la materia prima. Documentación para el control de la misma</li> <li>• Aplicación de las normas de seguridad e higiene</li> <li>• Interés y participación en todas las tareas, así como respeto de las normas de seguridad</li> <li>• Esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo</li> </ul>	
<b>Metodología.</b> Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas expositivas y creativas</li> <li>• Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)</li> <li>• Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE</li> <li>• Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE</li> <li>• Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE</li> </ul>	
<b>Actividades</b>	
Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas	
Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): explicación de la recepción, sistemas de conservación y regeneración. Estas actividades se realizarán de forma transversal en las siguientes U.D.	
Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos	

<b>AE</b>
Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.
Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología
<b><i>Evaluación</i></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoce, describe, define y realiza operaciones de recepción, organización y control de m.p.</li> <li>• Conoce, analiza, describe los motivos por los que se deterioran los alimentos y aspectos a tener en cuenta</li> <li>• Conoce, describe, analiza y aplica los sistemas de conservación y regeneración de alimentos</li> <li>• Acepta y aplica las normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Se responsabiliza del trabajo hecho</li> </ul>
<b><i>Instrumentos de evaluación</i></b>
- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo

<b><i>Título de la Unidad didáctica 3</i></b>	<b><i>Temporalización</i></b>		<b><i>Resultados de aprendizaje</i></b>
Materia prima I. Hortalizas y verduras	Nº horas: 36 h	1º, 2º,	1, 2, 3, 4, 5 y 6
	3º trimestre		
<b><i>Objetivos de aprendizaje:</i></b>	<b><i>CPPS a las que contribuye: a, b, c, d, h, i, j, k</i></b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconocer, identificar, ejecutar, aplicar variedades de verduras y hortalizas, conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación</li> <li>• Conocer, aplicar y ejecutar las hortalizas y verduras, aplicando los procesos de conservación y regeneración</li> <li>• Realizar y ejecutar técnicas de limpieza y preparaciones previas al corte, realizando los cortes específicos</li> <li>• Aceptar y aplicar normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse</li> </ul>			
<b><i>Contenidos didácticos:</i></b>	<b><i>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye: a, b, c, d, h, i, j, k</i></b>		

- Identificación, clasificación, caracterización de hortalizas y verduras teniendo en cuenta las características nutricionales y formas de comercialización
- Caracterización y clasificación de las fases, procedimientos y puntos clave de la manipulación
- Ejecución, realización y aplicación de las hortalizas y verduras teniendo en cuenta sus cualidades organolépticas, aplicando las diferentes técnicas de conservación y regeneración apropiadas
- Elaboración de un diagrama de organización y secuenciación de las hortalizas
- Elaboración de una tabla de valores nutritivos, aplicando las normas de seguridad e higiene
- Interés y participación en todas las tareas, así como respeto de las normas de seguridad
- Esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo

**Metodología.** Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad

- Técnicas expositivas y creativas
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)
- Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE
- Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE
- Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE

**Actividades**

Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas

Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema y aplicación de técnicas aprendidas, utilizar fichas de los productos

Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.

Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

**Evaluación**

- Reconoce, identifica, ejecuta, aplica variedades de verduras y hortalizas, conociendo sus cualidades

<ul style="list-style-type: none"> <li>organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación</li> <li>• Conoce, aplica y ejecuta las hortalizas y verduras, aplicando los procesos de conservación y regeneración</li> <li>• Realiza y ejecuta técnicas de limpieza y preparaciones previas al corte, realizando los cortes específicos</li> <li>• Acepta y aplica normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse</li> </ul>
<b><i>Instrumentos de evaluación</i></b>
- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo

<b><i>Título de la Unidad didáctica 4</i></b>	<b><i>Temporalización</i></b>	<b><i>Resultados de aprendizaje</i></b>
M.P. II. Legumbres, especias, hierbas aromáticas y otros condimentos	Nº horas: 11 h 1, 2º Y 3º trimestre	1, 2, 3, 4, 5 y 6
<b><i>Objetivos de aprendizaje:</i></b>	<b><i>CPPS a las que contribuye: a, b, c, d, h, i, j, k</i></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconocer, identificar, ejecutar, aplicar variedades de legumbres, especias, hierbas aromáticas y otros condimentos conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación</li> <li>• Conocer, aplicar y ejecutar las legumbres, especias..., aplicando los procesos de conservación y regeneración</li> <li>• Realizar y ejecutar técnicas de limpieza y preparaciones previas al corte, realizando los cortes específicos</li> <li>• Aceptar y aplicar normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse</li> </ul>		
<b><i>Contenidos didácticos:</i></b>	<b><i>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye: a, b, c, d, h, i, j, k</i></b>	



- Identificación, clasificación, caracterización de las legumbres, especias... teniendo en cuenta las características nutricionales y formas de comercialización
- Caracterización y clasificación de las fases, procedimientos y puntos clave de la manipulación
- Ejecución, realización y aplicación de legumbres, especias... teniendo en cuenta sus cualidades organolépticas, aplicando las diferentes técnicas de conservación y regeneración apropiadas
- Elaboración de un diagrama de organización y secuenciación de las legumbres
- Elaboración de una tabla de valores nutritivos, aplicando las normas de seguridad e higiene
- Interés y participación en todas las tareas, así como respeto de las normas de seguridad
- Esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo

**Metodología.** Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad

- Técnicas expositivas y creativas, construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)
- Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE
- Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE
- Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE

**Actividades**

Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas

Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, aplicación de técnicas aprendidas, realizando elaboraciones típicas de la cultura andaluza entre otras.

Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.

Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

**Evaluación**

- Reconoce, identifica, ejecuta, aplica variedades de legumbres, especias, hierbas aromáticas y otros

<ul style="list-style-type: none"> <li>condimentos conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación</li> <li>• Conoce, aplica y ejecuta las legumbres, especias..., aplicando los procesos de conservación y regeneración</li> <li>• Realiza y ejecuta técnicas de limpieza y preparaciones previas al corte, realizando los cortes específicos</li> <li>• Acepta y aplica normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilidad</li> </ul>
<b><i>Instrumentos de evaluación</i></b>
- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo

<b><i>Título de la Unidad didáctica 5</i></b>	<b><i>Temporalización</i></b>	<b><i>Resultados de aprendizaje</i></b>
Materia prima III. Huevos y ovoproductos	Nº horas: 7 h trimestre	1, 2º, 3 1, 2, 3, 4, 5 y 6
<b><i>Objetivos de aprendizaje:</i></b>	<b><i>CPPS a las que contribuye: a, b, c, d, h, i, j, k</i></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconocer, identificar, ejecutar, aplicar variedades de huevos y ovoproductos conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación</li> <li>• Conocer, aplicar y ejecutar los huevos y ovoproductos aplicando los procesos de conservación y regeneración</li> <li>• Realizar y ejecutar técnicas de limpieza, preparaciones y racionados del huevo y ovoproductos</li> <li>• Aceptar y aplicar normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse</li> </ul>		
<b><i>Contenidos didácticos:</i></b>	<b><i>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye: a, b, c, d, h, i, j, k</i></b>	

- Identificación, clasificación, caracterización de huevos y ovoproductos, teniendo en cuenta las características nutricionales y formas de comercialización
- Caracterización y clasificación de las fases, procedimientos y puntos clave de la manipulación
- Ejecución, realización y aplicación de huevos y ovoproductos teniendo en cuenta sus cualidades organolépticas, aplicando las diferentes técnicas de conservación y regeneración apropiadas
- Elaboración de un diagrama de organización y secuenciación de huevos y ovoproductos
- Elaboración de una tabla de valores nutritivos, aplicando las normas de seguridad e higiene
- Interés y participación en todas las tareas, así como respeto de las normas de seguridad
- Esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo

**Metodología.** Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad

- Técnicas expositivas y creativas
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)
- Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE
- Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE
- Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE

**Actividades**

Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas

Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, aplicación de técnicas aprendidas, realizando elaboraciones típicas de la cultura andaluza entre otras.

Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.

Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

**Evaluación**

- Reconoce, identifica, ejecuta, aplica variedades de huevos y ovoproductos conociendo sus cualidades

<ul style="list-style-type: none"> <li>organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación</li> <li>Conoce, aplica y ejecuta los huevos y ovoproductos aplicando los procesos de conservación y regeneración</li> <li>Realiza y ejecuta técnicas de limpieza, preparaciones y racionados del huevo y ovoproductos</li> <li>Acepta y aplica normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse</li> </ul>
<b><i>Instrumentos de evaluación</i></b>
- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo

<b><i>Título de la Unidad didáctica 6</i></b>	<b><i>Temporalización</i></b>	<b><i>Resultados de aprendizaje</i></b>
Materia prima IV. Cereales, pastas y arroces	Nº horas: 36 h 1º, 2º Y 3º trimestre	1, 2, 3, 4, 5 y 6
<b><i>Objetivos de aprendizaje:</i></b>	<b><i>CPPS a las que contribuye: a, b, c, d, h, i, j, k</i></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconocer, identificar, ejecutar, aplicar variedades de cereales, pastas y arroces conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación</li> <li>Conocer, aplicar y ejecutar lo cereales, pastas y arroces aplicando los procesos de conservación y regeneración</li> <li>Realizar y ejecutar técnicas de limpieza, preparaciones y racionados de cereales, pastas y arroces</li> <li>Aceptar y aplicar normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse</li> </ul>		
<b><i>Contenidos didácticos:</i></b>	<b><i>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye: a, b, c, d, h, i, j, k</i></b>	

- Identificación, clasificación, caracterización de los cereales, pastas y arroces teniendo en cuenta las características nutricionales y formas de comercialización
- Caracterización y clasificación de las fases, procedimientos y puntos clave de la manipulación
- Ejecución, realización y aplicación de cereales, pastas y arroces teniendo en cuenta sus cualidades organolépticas, aplicando las diferentes técnicas de conservación y regeneración apropiadas
- Elaboración de un diagrama de organización y secuenciación de los cereales, pastas y arroces
- Elaboración de una tabla de valores nutritivos, aplicando las normas de seguridad e higiene
- Interés y participación en todas las tareas, así como respeto de las normas de seguridad
- Esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo

**Metodología.** Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad

- Técnicas expositivas y creativas
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)
- Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE
- Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE
- Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE

**Actividades**

Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas

Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, aplicación de técnicas aprendidas utilizando elaboraciones típicas de la cultura andaluza entre otras.

Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.

Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

**Evaluación**

- Reconoce, identifica, ejecuta, aplica variedades de cereales, pastas y arroces conociendo sus cualidades

<ul style="list-style-type: none"> <li>organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación</li> <li>Conoce, aplica y ejecuta lo cereales, pastas y arroces aplicando los procesos de conservación y regeneración</li> <li>Realiza y ejecuta técnicas de limpieza, preparaciones y racionados de cereales, pastas y arroces</li> <li>Acepta y aplica normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse</li> </ul>
<b><i>Instrumentos de evaluación</i></b>
- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo

<b><i>Título de la Unidad didáctica 7</i></b>	<b><i>Temporalización</i></b>	<b><i>Resultados de aprendizaje</i></b>
Materia prima V. Aves	Nº horas: 24 h 2º Y 3º trimestre	1º, 1, 2, 3, 4, 5 y 6
<b><i>Objetivos de aprendizaje:</i></b>	<b><i>CPPS a las que contribuye:</i></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocer, identificar, ejecutar, aplicar variedades de aves conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación</li> <li>- Conocer, aplicar y ejecutar las diferentes aves aplicando los procesos de conservación y regeneración</li> <li>- Realizar y ejecutar técnicas de limpieza, preparaciones y racionados de las aves</li> <li>- Aceptar y aplicar normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse</li> </ul>		
<b><i>Contenidos didácticos:</i></b>	<b><i>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:</i></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificación, clasificación, caracterización de las aves teniendo en cuenta las características nutricionales y formas de comercialización</li> <li>• Caracterización y clasificación de las fases, procedimientos y puntos clave de la manipulación</li> <li>• Ejecución, realización y aplicación de las distintas aves teniendo en cuenta sus cualidades organolépticas, aplicando las diferentes técnicas de conservación y regeneración apropiadas</li> <li>• Elaboración de un diagrama de organización y secuenciación de las aves</li> <li>• Elaboración de una tabla de valores nutritivos, aplicando las normas de seguridad e higiene</li> <li>• Interés y participación en todas las tareas, así como respeto de las normas de seguridad</li> <li>• Esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo</li> </ul>		
<b><i>Metodología.</i></b> Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad		

- Técnicas expositivas y creativas
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)
- Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE
- Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE
- Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE

### ***Actividades***

Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas

Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, elaboración de un pequeño diccionario, conocimiento de las diferentes áreas del departamento, instalaciones, maquinaria, utensilios y utillaje. Puesta a punto taller

Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.

Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

### ***Evaluación***

- Reconoce, identifica, ejecuta, aplica variedades de aves conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación
- Conoce, aplica y ejecuta las distintas aves aplicando los procesos de conservación y regeneración
- Realiza y ejecuta técnicas de limpieza, preparaciones y racionados de las aves
- Acepta y aplica normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse

### ***Instrumentos de evaluación***

- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo

<b><i>Título de la Unidad didáctica 8</i></b>	<b><i>Temporalización</i></b>		<b><i>Resultados de aprendizaje</i></b>
Materia prima VI. El vacuno	Nº horas: 24 h	1º, 2º, 3º trimestre	1, 2, 3, 4, 5 y 6
<b><i>Objetivos de aprendizaje:</i></b>	<b><i>CPPS a las que contribuye:</i></b>		

- Reconocer, identificar, ejecutar, aplicar variedades de vacuno conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación
- Conocer, aplicar y ejecutar las clases de vacuno aplicando los procesos de conservación y regeneración
- Realizar y ejecutar técnicas de limpieza, preparaciones y racionados del vacuno
- Aceptar y aplicar normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse

<b>Contenidos didácticos:</b>	<b>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:</b>
-------------------------------	--

- Identificación, clasificación, caracterización del vacuno teniendo en cuenta las características nutricionales y formas de comercialización
- Caracterización y clasificación de las fases, procedimientos y puntos clave de la manipulación
- Ejecución, realización y aplicación del vacuno teniendo en cuenta sus cualidades organolépticas, aplicando las diferentes técnicas de conservación y regeneración apropiadas
- Elaboración de un diagrama de organización y secuenciación del vacuno
- Elaboración de una tabla de valores nutritivos, aplicando las normas de seguridad e higiene
- Interés y participación en todas las tareas, así como respeto de las normas de seguridad
- Esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo

<b>Metodología.</b> Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad
--

- Técnicas expositivas y creativas
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)
- Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE
- Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE
- Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE

<b>Actividades</b>
--------------------

Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas

Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, elaboración de un pequeño diccionario, conocimiento de las diferentes áreas del departamento, instalaciones, maquinaria, utensilios y utillaje. Puesta a punto taller



Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos
<b>AE</b>
Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.
Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología
<b><i>Evaluación</i></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconoce, identifica, ejecuta, aplica variedades de vacuno conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación</li> <li>- Conoce, aplica y ejecuta las distintas razas de vacuno aplicando los procesos de conservación y regeneración</li> <li>- Realiza y ejecuta técnicas de limpieza, preparaciones y racionados del vacuno</li> <li>- Acepta y aplica normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse</li> </ul>
<b><i>Instrumentos de evaluación</i></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo</li> </ul>

<b><i>Título de la Unidad didáctica 9</i></b>	<b><i>Temporalización</i></b>	<b><i>Resultados de aprendizaje</i></b>
Materia prima VII. El porcino	Nº horas: 24 h 2º Y 3º trimestre	1º, 1, 2, 3, 4, 5 y 6
<b><i>Objetivos de aprendizaje:</i></b>	<b><i>CPPS a las que contribuye:</i></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocer, identificar, ejecutar, aplicar variedades de porcino conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación</li> <li>- Conocer, aplicar y ejecutar las clases de porcino aplicando los procesos de conservación y regeneración</li> <li>- Realizar y ejecutar técnicas de limpieza, preparaciones y racionados del porcino</li> <li>- Aceptar y aplicar normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse</li> </ul>		
<b><i>Contenidos didácticos:</i></b>	<b><i>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:</i></b>	

- Identificación, clasificación, caracterización del porcino teniendo en cuenta las características nutricionales y formas de comercialización
- Caracterización y clasificación de las fases, procedimientos y puntos clave de la manipulación
- Ejecución, realización y aplicación del porcino teniendo en cuenta sus cualidades organolépticas, aplicando las diferentes técnicas de conservación y regeneración apropiadas
- Elaboración de un diagrama de organización y secuenciación del porcino
- Elaboración de una tabla de valores nutritivos, aplicando las normas de seguridad e higiene
- Interés y participación en todas las tareas, así como respeto de las normas de seguridad
- Esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo

***Metodología.*** Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad

- Técnicas expositivas y creativas
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)
- Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE
- Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE
- Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE

***Actividades***

Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas

Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, elaboración de un pequeño diccionario, conocimiento de las diferentes áreas del departamento, instalaciones, maquinaria, utensilios y utillaje. Puesta a punto taller

Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.

Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

***Evaluación***

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconoce, identifica, ejecuta, aplica variedades de porcino conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación</li> <li>- Conoce, aplica y ejecuta las distintas razas de porcino aplicando los procesos de conservación y regeneración</li> <li>- Realiza y ejecuta técnicas de limpieza, preparaciones y racionados del porcino</li> <li>- Acepta y aplica normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse</li> </ul>
<b><i>Instrumentos de evaluación</i></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo</li> </ul>

<b><i>tulo de la Unidad didáctica 10</i></b>	<b><i>Temporalización</i></b>	<b><i>Resultados de aprendizaje</i></b>
Materia prima VIII. Ovino caprino	Nº horas: 24 h 3º trimestre	2º Y 1, 2, 3, 4, 5 y 6
<b><i>Objetivos de aprendizaje:</i></b>	<b><i>CPPS a las que contribuye:</i></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocer, identificar, ejecutar, aplicar variedades de ovino conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación</li> <li>- Conocer, aplicar y ejecutar las clases de ovino aplicando los procesos de conservación y regeneración</li> <li>- Realizar y ejecutar técnicas de limpieza, preparaciones y racionados del ovino</li> <li>- Aceptar y aplicar normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse</li> </ul>		
<b><i>Contenidos didácticos:</i></b>	<b><i>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:</i></b>	

- Identificación, clasificación, caracterización del ovino teniendo en cuenta las características nutricionales y formas de comercialización
- Caracterización y clasificación de las fases, procedimientos y puntos clave de la manipulación
- Ejecución, realización y aplicación del ovino teniendo en cuenta sus cualidades organolépticas, aplicando las diferentes técnicas de conservación y regeneración apropiadas
- Elaboración de un diagrama de organización y secuenciación del ovino
- Elaboración de una tabla de valores nutritivos, aplicando las normas de seguridad e higiene
- Interés y participación en todas las tareas, así como respeto de las normas de seguridad
- Esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo

**Metodología.** Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad

- Técnicas expositivas y creativas
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)
- Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE
- Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE
- Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE

**Actividades**

Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas

Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, elaboración de un pequeño diccionario, conocimiento de las diferentes áreas del departamento, instalaciones, maquinaria, utensilios y utillaje. Puesta a punto taller

Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.

Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

**Evaluación**

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconoce, identifica, ejecuta, aplica variedades de ovino conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación</li> <li>- Conoce, aplica y ejecuta las distintas razas de ovino aplicando los procesos de conservación y regeneración</li> <li>- Realiza y ejecuta técnicas de limpieza, preparaciones y racionados del ovino</li> <li>- Acepta y aplica normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse</li> </ul>
<b><i>Instrumentos de evaluación</i></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo</li> </ul>

<b><i>tulo de la Unidad didáctica 11</i></b>	<b><i>Temporalización</i></b>	<b><i>Resultados de aprendizaje</i></b>
. Materia prima IX. La caza	N <sup>o</sup> horas: 24 h                      2 <sup>o</sup> Y 3 <sup>o</sup> trimestre	1, 2, 3, 4, 5 y 6
<b><i>Objetivos de aprendizaje:</i></b>	<b><i>CPPS a las que contribuye:</i></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocer, identificar, ejecutar, aplicar variedades de caza conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación</li> <li>- Conocer, aplicar y ejecutar los tipos de caza aplicando los procesos de conservación y regeneración</li> <li>- Realizar y ejecutar técnicas de limpieza, preparaciones y racionados de la caza</li> <li>- Aceptar y aplicar normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse</li> </ul>		
<b><i>Contenidos didácticos:</i></b>	<b><i>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:</i></b>	

- Identificación, clasificación, caracterización de la caza teniendo en cuenta las características nutricionales y formas de comercialización
- Caracterización y clasificación de las fases, procedimientos y puntos clave de la manipulación
- Ejecución, realización y aplicación de la caza teniendo en cuenta sus cualidades organolépticas, aplicando las diferentes técnicas de conservación y regeneración apropiadas
- Elaboración de un diagrama de organización y secuenciación de la caza
- Elaboración de una tabla de valores nutritivos, aplicando las normas de seguridad e higiene
- Interés y participación en todas las tareas, así como respeto de las normas de seguridad
- Esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo

**Metodología.** Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad

- Técnicas expositivas y creativas
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)
- Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE
- Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE
- Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE

**Actividades**

Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas

Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, elaboración de un pequeño diccionario, conocimiento de las diferentes áreas del departamento, instalaciones, maquinaria, utensilios y utillaje. Puesta a punto taller

Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.

Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

**Evaluación**

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconoce, identifica, ejecuta, aplica variedades de caza conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación</li> <li>- Conoce, aplica y ejecuta los tipos de caza aplicando los procesos de conservación y regeneración</li> <li>- Realiza y ejecuta técnicas de limpieza, preparaciones y racionados de la caza</li> <li>- Acepta y aplica normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse</li> </ul>
<b><i>Instrumentos de evaluación</i></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo</li> </ul>

<b><i>tulo de la Unidad didáctica 12</i></b>	<b><i>Temporalización</i></b>	<b><i>Resultados de aprendizaje</i></b>
Materia prima X. Pescado	Nº horas: 36 h Y 3º trimestre	1º, 2º 1, 2, 3, 4, 5 y 6
<b><i>Objetivos de aprendizaje:</i></b>	<b><i>CPPS a las que contribuye:</i></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocer, identificar, ejecutar, aplicar variedades de pescado conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación</li> <li>- Conocer, aplicar y ejecutar los tipos de pescado aplicando los procesos de conservación y regeneración</li> <li>- Realizar y ejecutar técnicas de limpieza, preparaciones y racionados del pescado</li> <li>- Aceptar y aplicar normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse</li> </ul>		
<b><i>Contenidos didácticos:</i></b>	<b><i>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:</i></b>	

- Identificación, clasificación, caracterización del pescado teniendo en cuenta las características nutricionales y formas de comercialización
- Caracterización y clasificación de las fases, procedimientos y puntos clave de la manipulación
- Ejecución, realización y aplicación del pescado teniendo en cuenta sus cualidades organolépticas, aplicando las diferentes técnicas de conservación y regeneración apropiadas
- Elaboración de un diagrama de organización y secuenciación del pescado
- Elaboración de una tabla de valores nutritivos, aplicando las normas de seguridad e higiene
- Interés y participación en todas las tareas, así como respeto de las normas de seguridad
- Esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo

***Metodología.*** Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad

- Técnicas expositivas y creativas
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)
- Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE
- Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE
- Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE

***Actividades***

Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas

Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, elaboración de un pequeño diccionario, conocimiento de las diferentes áreas del departamento, instalaciones, maquinaria, utensilios y utillaje. Puesta a punto taller

Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.

Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

***Evaluación***



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconoce, identifica, ejecuta, aplica variedades de pescado conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación</li> <li>- Conoce, aplica y ejecuta los tipos de pescado aplicando los procesos de conservación y regeneración</li> <li>- Realiza y ejecuta técnicas de limpieza, preparaciones y racionados del pescado</li> <li>- Acepta y aplica normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse</li> </ul>
<b><i>Instrumentos de evaluación</i></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo</li> </ul>

<b><i>tulo de la Unidad didáctica 13</i></b>	<b><i>Temporalización</i></b>	<b><i>Resultados de aprendizaje</i></b>
Materia prima XI. Mariscos	Nº horas: 18 h 1º, 2º Y 3º trimestre	1, 2, 3, 4, 5 y 6
<b><i>Objetivos de aprendizaje:</i></b>	<b><i>CPPS a las que contribuye:</i></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocer, identificar, ejecutar, aplicar variedades de marisco conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación</li> <li>- Conocer, aplicar y ejecutar los tipos de marisco aplicando los procesos de conservación y regeneración</li> <li>- Realizar y ejecutar técnicas de limpieza, preparaciones y racionados del marisco</li> <li>- Aceptar y aplicar normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse</li> </ul>		
<b><i>Contenidos didácticos:</i></b>	<b><i>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:</i></b>	

- Identificación, clasificación, caracterización del marisco teniendo en cuenta las características nutricionales y formas de comercialización
- Caracterización y clasificación de las fases, procedimientos y puntos clave de la manipulación
- Ejecución, realización y aplicación del marisco teniendo en cuenta sus cualidades organolépticas, aplicando las diferentes técnicas de conservación y regeneración apropiadas
- Elaboración de un diagrama de organización y secuenciación del marisco
- Elaboración de una tabla de valores nutritivos, aplicando las normas de seguridad e higiene
- Interés y participación en todas las tareas, así como respeto de las normas de seguridad
- Esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo

**Metodología.** Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad

- Técnicas expositivas y creativas
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)
- Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE
- Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE
- Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE

**Actividades**

Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas

Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, elaboración de un pequeño diccionario, conocimiento de las diferentes áreas del departamento, instalaciones, maquinaria, utensilios y utillaje. Puesta a punto taller

Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.

Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

**Evaluación**

<ul style="list-style-type: none"><li>- Reconoce, identifica, ejecuta, aplica variedades de marisco conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación</li><li>- Conoce, aplica y ejecuta los tipos de marisco aplicando los procesos de conservación y regeneración</li><li>- Realiza y ejecuta técnicas de limpieza, preparaciones y racionados del marisco</li><li>- Acepta y aplica normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse</li></ul>
<b><i>Instrumentos de evaluación</i></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo</li></ul>

## 11. TEMPORALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES Y CONTENIDOS

### Módulo

SEM.	Temporalización de las actividades.
	<b>1ª EVALUACIÓN</b>
<b>S-00</b>	<b>Presentación.</b> Organización y puesta a punto del taller.
<b>S-01</b>	Organización y puesta a punto del taller de cocina.
<b>S-02</b>	Introducción cortes.
<b>S-03</b>	Introducción a las técnicas de cocción, tipos y técnicas. Concentración expansión y mixta. Líquido frío, líquido caliente, vapor y vacío.
<b>S-04</b>	Seguimos con las técnicas de cocción, tipos y técnicas. Concentración expansión y mixta. Gratinado, salteado, líquido caliente y frío.
<b>S-05</b>	Técnica fritura.
<b>S-06</b>	Fondos, sopas y cremas.
<b>S-07</b>	Cocciones vapor, baño maría. Fumet, Bisqué, y Veloute.
<b>S-08</b>	Potajes, cremas y purés.
<b>S-09</b>	Huevos.
<b>S-10</b>	Pastas
<b>S-11</b>	Exámenes prácticos.
<b>S-12</b>	Exámenes prácticos.
<b>S-13</b>	Elaboraciones navideñas. <b>1ª EV. Sesiones de evaluación.</b>
<b>S-14</b>	Cierre instalaciones
	<b>NAVIDAD</b>
	<b>2ª EVALUACIÓN</b>

<b>SEM.</b>	<b>Temporalización de las actividades.</b>
<b>S-15</b>	Pastas
<b>S-16</b>	Arroces y Aves 1
<b>S-17</b>	Arroces y Aves 2
<b>S-18</b>	Caza
<b>S-19</b>	Pescados y mariscos.
<b>S-20</b>	Cerdo.
<b>S-21</b>	<b>Exámenes prácticos.</b>
<b>S-22</b>	<b>Semana de Andalucía.</b> Actividades. Preparaciones comedor.
<b>S-23</b>	Apertura comedor. 1
<b>S-24</b>	<b>2ª EV. Sesiones de evaluación.</b> Cordero (Actividades previas a apertura)
	<b>3ª EVALUACIÓN</b>
<b>S-25</b>	Apertura comedor.2
<b>S-26</b>	Apertura 3. Vacuno. (Actividades previas a apertura)
<b>S-27</b>	Apertura comedor.4
	<b>SEMANA SANTA</b>
<b>S-28</b>	Actividades previas a apertura y vísceras.
<b>S-29</b>	Apertura comedor.5. BUFE.
<b>S-30</b>	<b>Feria Sevilla.</b> Semana de salidas, visitas. Actividades previas a comedor.
<b>S-31</b>	REPASO ACTIVIDADES.
<b>S-32</b>	<b>3ª EVALUACIÓN.</b> Exámenes prácticos.
<b>S-33</b>	Recuperaciones 3ª EV. Limpieza de las instalaciones para recogida

SEM.	Temporalización de las actividades.
S-34	3ª EV. Sesiones de evaluación

## 12. METODOLOGÍA.

El curso está compuesto de **13 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, a las cuales se añaden otra serie de unidades nexa o de ampliación que sirven para completar la formación del alumnado y para proporcionarle una visión más general y actualizada de las posibilidades que presenta el mundo de la cocina y su alcance como profesionales de Hostelería y Turismo.

El desarrollo de las unidades se planteará 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, 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 muy básico. 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 le adapte.

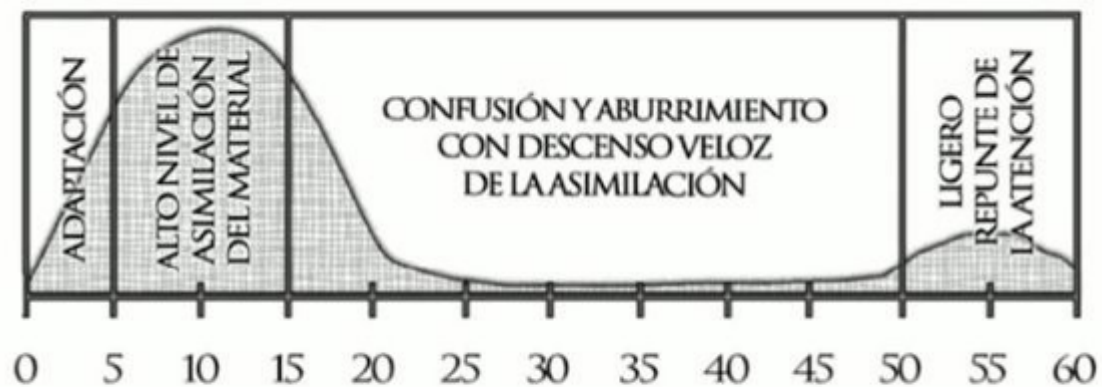
Se usará en muchos casos el **trabajo colaborativo** como fuente de integración de aprendizajes, con el fin de desarrollar aptitudes para el aprendizaje a través de la vida que tan útiles les serán en el futuro.

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 siguiente figura, se propone la distribución del tiempo de

Una sesión de clase de 60 minutos:

**Activación (10 minutos):** La forma en la que empieza la sesión es fundamental para los resultados que obtengamos de la misma. 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 sesiones 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 en la presente sesión.



Patrón de atención para una clase de 60 minutos (Stuart y Rutherford)

**Presentación de los contenidos (10 a 20 minutos):** Sería conveniente que la presentación no se extendiera más de 20 minutos, ya que está demostrado que la asimilación real de información no se prolonga mucho más allá. Esta presentación de contenidos puede llevarse a cabo a través de diferentes canales, lo que permite respetar los diferentes estilos de aprendizaje (visual, auditivo, kinestésico).

**Presentación de la información (20 a 50 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:** 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.



## 12.1 ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Son la manera activa y ordenada de llevar a cabo los métodos pedagógicos mediante experiencias de aprendizaje. El principio de actividad es esencial en la enseñanza actual, en este sentido, en las experiencias de aprendizaje debemos tener en cuenta los conocidos principios de la enseñanza de lo próximo a lo distante, de lo fácil a lo difícil, de lo conocido a lo desconocido, de lo individual a lo general de lo concreto a lo abstracto, así como también los principios que actualmente postula el aprendizaje significativo: partir del nivel de desarrollo del alumnado, asegurar la funcionalidad de lo aprendido o potenciar la actividad e interactividad en los procesos de aprendizaje. En la implantación de esta Programación elaboraré al inicio de las Unidades Didácticas las siguientes actividades:

- **Actividades de presentación-motivación** para despertar el interés inicial.
- **Actividades de evaluación de conocimientos previos** con el objetivo de averiguar lo que saben los los/as alumnos/as acerca del tema.
- **Actividades de desarrollo de los contenidos** me permitirán abordar tanto los contenidos conceptuales como los procedimentales y actitudinales.
- **Actividades de consolidación**, las llevaré a cabo a través de actividades cercanas al alumnado.
- **Actividades de síntesis-resumen**, al finalizar cada unidad se realizarán una serie de ejercicios cuyo fin es comprobar el grado de aprendizaje y consecución de los objetivos.

- **Actividades de recuperación y ampliación** para todo alumno/a que así lo necesite pues siempre hay que contemplar la atención a la diversidad con las medidas oportunas, poniendo así en alza el principio de individualización. Y para finalizar, las **actividades de evaluación** del tipo formativo y sumativo. Para ello realizaré pruebas de control antes de cada evaluación para asegurarnos el aprendizaje de los contenidos al mismo un seguimiento del proceso de Enseñanza-Aprendizaje. También desarrollaré la autoevaluación del alumnado planteando cuestionarios de autoevaluación de cada Unidad Didáctica.

Para conseguir los objetivos de esta Programación, se va a desarrollar una serie de **Estrategias Motivadoras** entre las que destacan las siguientes:

- Utilizar una gran variedad didáctica: modalidades organizativas, métodos,

actividades y condiciones educativas.

- Orden y estructura de los contenidos: claridad de lo expuesto, variedad de ejemplos que ilustren los contenidos.
- Búsqueda de aplicaciones prácticas que acerquen la realidad al aula.
- Se relacionarán contenidos del módulo con temas de candente actualidad, utilizando para ello videos y/o prensa.
- Aprovechar los comentarios del alumnado y sus comentarios.
- Informar sobre el proceso de aprendizaje. Para favorecer el desarrollo de la capacidad de aprender por aprender.
- Señalar la finalidad y el sentido de las actividades que se lleven a cabo.
- Lectura y análisis de textos.
- Intervención de expertos. En la medida de lo posible, se intentará que profesionales de la restauración comuniquen sus experiencias al alumnado.
- Simulación de situaciones reales relacionadas con el mundo de la hostelería.

## 12.2 PLANTEAMIENTO DE METEODOLOGÍA

**1. La temporalización:** Otro de los aspectos de la metodología es la utilización que se haga del tiempo a lo largo del desarrollo del módulo de Procesos Básicos de Producción Culinaria.

Como se recogió en epígrafes anteriores, de las 2000 horas que contiene este Ciclo, 288 corresponden a este módulo, que, repartidas en las 34 semanas de curso escolar, dan lugar a 9 sesiones semanales de dicho módulo, quitando algunas de ellas que son incompletas a causas de días festivos.

La previsión del tiempo que dedicaremos a cada unidad didáctica aparece en el apartado donde se recogen éstas. No obstante, como la programación se trata de una planificación a priori, pensada para un momento futuro, ha de ser flexible, con el fin de adecuarse a las distintas situaciones, entre éstas, las temporales.

Además del reparto de las 288 horas en las 13 unidades didácticas, se ha reservado unas sesiones para determinadas actividades, por ejemplo:

- **Presentaciones.** Tanto del profesor al alumnado (y viceversa), como del módulo profesional. Durante esta sesión se hará la presentación del módulo, objetivos a alcanzar, las U.D, evaluación, etc.
- **Días especiales.** Hay determinados días en el calendario en los que tiene lugar la celebración de ciertas actividades, empezando por el día 27 de septiembre (Día Mundial del turismo) y terminando por el día 5 de junio (Día Mundial de las

aves). Esta programación tiene prevista una serie de actividades para estos días además del día mundial del libro (23 de abril), Día Mundial de Internet: 22 de septiembre, Congreso Mundial de la Gastronomía y el Vino., 16 de octubre, Día Mundial del pan y de la Alimentación., 22 de marzo, Día Mundial del Agua, 7 de abril, día Mundial de la salud, día de Andalucía, Etc.

- **Último día de clase.** Haremos una actividad que llamaremos, “Evalúa mi módulo y a mí”, consiste en recabar información sobre la práctica docente.

**2. Espacios y agrupamientos:** El primer criterio a seguir en la organización del espacio dentro del aula vendrá fijado por las características del tipo de actividad que se realice. En este sentido, la agrupación de los alumnos puede estar en función de si realizan un trabajo de gran grupo, de grupo medio, de pequeño grupo e, incluso de forma individual.

El otro criterio para la organización del espacio en el aula debe de estar basado en el conocimiento que tiene el profesor de las relaciones internas dentro del grupo, teniendo en cuenta las estructuras relacionales que existen entre los alumnos.

En la elaboración de esta programación hemos tenido en cuenta una serie de formas organizativas que en principio van a favorecer la comunicación e interacción de social de los alumnos. Estarán en función de los objetivos y contenidos de la actividad a desarrollar. Se formaremos grupos flexibles:

**Grupo medio o grupo clase,** Lo utilizaremos para clases magistrales, exposiciones orales, gráficas o documentales y puede tener un carácter propositivo (presentación inicial de un tema) o conclusivo (síntesis final y conclusiones de un tema).

**Grupo pequeño,** equipos de trabajo de 4 a 5 alumnos para el desarrollo de proyectos, experiencias, etc. Permite el trabajo cooperativo, el intercambio de opiniones y la búsqueda de soluciones conjuntas. Será este tipo de grupo el que organizaremos para la actividad de investigación propuesta en las unidades didácticas y agrupar alumnado NEAE, con otro alumnado que se le dé mejor la materia.

**El trabajo individual,** sirve para favorecer la reflexión y la práctica sobre los diversos contenidos de forma personalizada; afianzar conceptos, comprobar el nivel del alumno, detectar dificultades.

## 12.3 RECURSOS DIDÁCTICOS

Los recursos materiales se refiere a cualquier tipo de instrumento u objeto que se utiliza en las actividades, bien sea con el fin de comunicar contenidos para su aprendizaje o para favorecer y orientar el proceso de enseñanza-aprendizaje. Es decir, son recursos que se utilizan en la planificación, el desarrollo y la evaluación de la enseñanza.

Serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales que el alumnado debe desarrollar. Podrán ser propios del centro y como recursos específicos para el módulo todos los propios del aula taller de cocina.

Así mismo haremos uso de todos los recursos que pueda ofrecernos el entorno (establecimientos de restauración, mataderos industriales, mercados, bibliotecas, centros de profesores, asociaciones, organismos e instituciones públicas y privadas, etc.). Los recursos que he previsto utilizar son los siguientes:

### **1. Recursos del alumnado:**

- Apuntes elaborados por el profesor.
- Fotocopias de ampliación para complementar el contenido de algunas unidades didácticas o para la realización de supuestos prácticos.
- Diccionario: fundamental para que el alumnado en casa pueda conocer el significado de todos los conceptos que no entienda.
- Lectura trimestrales voluntarias.
- Libreta del alumnado.
- Uniforme y material específico de cocina.

### **2. Recursos del profesor:**

- Apuntes elaborados por el profesor.
- Manuales de referencia y libros de consulta.
- Revistas y publicaciones especializadas.
- Videos y documentales.

### **3. Recursos Tic:**

- Classroom: a través de esta plataforma de **educaand**, el alumnado podrá consultar la Programación Didáctica, las unidades didácticas elaboradas por el profesor, las fechas de exámenes, las diferentes actividades que se realizarán durante todas las semanas programadas, información relevante sobre los propias unidades o información de carácter informativo sobre el mundo laboral, etc.
- El uso de ordenadores y pizarra digital.
- El uso de tabletas y teléfonos de última generación para la realización de trabajos de investigación y búsqueda de información en la red, siempre bajo la supervisión del profesor.

## **12.4 RECURSOS PERSONALES Y AMBIENTALES**

Todo el potencial humano que interviene en el Proceso de Enseñanza- Aprendizaje como los profesores/as, alumnado, personas ajenas al ámbito escolar (profesionales, técnicos, expertos...), el ambiental corresponde al entorno socio- cultural como las empresas del sector de restauración.

## 13. LA EVALUACIÓN.

Da respuesta a la pregunta ¿Qué, cómo y cuándo evaluar?

Con carácter general nos atenderemos a lo dispuesto en 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.

### 13.1 QUÉ EVALUARÉ

Los objetivos de nuestras unidades didácticas constituirán los puntos de referencia concretos y claros para llevar a cabo las tareas de evaluación. En su diseño buscamos el desarrollo integral de la persona y, por ello, siguiendo su evolución comprobaremos si el proceso se encamina en la dirección deseada: la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo y por tanto el desarrollo de competencias profesionales, personales y sociales, al final de nuestro ciclo formativo.

La evaluación continua se materializará en el seguimiento de los objetivos de la unidad didáctica, que permiten una flexibilidad y una adaptación personalizada a nuestros alumnos. Las experiencias de aprendizaje determinadas para su consecución y que permiten el tratamiento de los conceptos, actitudes y procedimientos constituirán la referencia más específica en torno a la cual organizaremos la evaluación continua.

La respuesta al **¿qué evaluar?** en nuestros alumnos: los objetivos didácticos propuestos como puntos de referencia del modelo de habilidades que se han de alcanzar, los contenidos y las actividades diseñadas para su desarrollo, **a través de los criterios de evaluación.**

### 13.2. CÓMO EVALUARÉ. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.

Como profesores hemos de reflexionar sobre los procedimientos, instrumentos y situaciones de evaluación que se estimen más adecuados a las distintas capacidades y tipos de contenido que se deben evaluar en el proceso de aprendizaje.

#### a) Técnicas para evaluar.

El contacto continuado con el mismo grupo de alumnos hace que la «observación directa» de éstos dentro y fuera del aula y la «observación indirecta» llevada a cabo a través del análisis de los trabajos individuales y de grupo, sea la técnica más idónea para garantizar una mayor objetividad en la evaluación.

La observación se complementará con «cuestionarios» para estudiar el grado de asimilación y relación que los alumnos han establecido entre determinados aprendizajes. Serán variados, quedando implícitos, no sólo conceptos, sino también procedimientos y actitudes (interés, esfuerzo, orden, limpieza, .... ).

Simultáneamente a la recogida de datos, se comentará lo observado en ella con los propios alumnos mediante la técnica de «la entrevista», para que cumpla su función formativa.

#### **b) Instrumentos de registro de datos para la evaluación.**

Éstos van a permitir:

- Valorar las diferentes competencias propuestas en los objetivos.
- Valorar los conocimientos conceptuales de los alumnos no sólo desde el punto de vista cuantitativo (qué y cuántas cosas conocen), sino también desde el punto de vista cualitativo (cómo están organizados esos conocimientos, qué relaciones existen entre ellos, si los han comprendido y son capaces de explicarlos, ...).
- Valorar el conocimiento procedimental, incluyendo tanto los procedimientos (habilidades, destrezas, automatismos,...) que domina el alumno, así como el grado en que lo hace y la variedad de los contenidos sobre los que realmente los aplica, **etc.**
- Valorar las actitudes y hábitos incluidos en la programación de cada unidad.
- Valorar el propio diseño y desarrollo de la programación y cada unidad.

Entre otros se utilizarán los siguientes instrumentos:

- Cuaderno del profesor donde se harán anotaciones diarias y documentos varios donde se recogerán estas anotaciones ya con nota numérica
- Cuaderno del alumnado, documento para su valoración
- Fichas informatizadas. Se crea un documento para su valoración
- Porfolio
- Listas de control de objetivos.
- Rúbricas. Documento para ajustar las valoraciones
- Pruebas teóricas y prácticas.

Toda esta información se plasmará en un documento que nos dará la nota final trimestral.

### c) Agentes evaluadores.

Considero que la evaluación ha de ser un proceso que implique a todos los participantes del proceso enseñanza-aprendizaje, por ello se realizará:

- Heteroevaluación: se evaluarán los aprendizajes de los alumnos a través de actividades planificadas.
- Autoevaluación: se establecerán mecanismos para que el alumno evalúe su propio trabajo sobre todo mediante cuestionarios y rúbricas.
- Coevaluación: se provocará la reflexión conjunta sobre aquellos aspectos de interés conjunto sobre la evaluación, fundamentalmente en relación con el trabajo cooperativo, en grupo.

### 13.3. CUÁNDO EVALUARÉ.

El proceso de evaluación es un proceso continuo ligado íntimamente al proceso de enseñanza y aprendizaje. En consecuencia, debe estar presente en el inicio del proceso de aprendizaje, durante el proceso mismo y al término de dicho proceso de aprendizaje:

- A) **Evaluación inicial.** Se hará un seguimiento del desarrollo de los aprendizajes del alumnado a través de la recogida de datos continua y sistemática. Esta evaluación posee un carácter formativo, dado que hace posible la toma de decisiones para la mejora permanente.

Esta evaluación permitirá llevar a cabo una enseñanza personalizada, permite detectar los progresos, dificultades, bloqueos, etc. en el proceso de aprendizaje y su reconducción en el momento oportuno.

- B) **Evaluación continua.** se hará un seguimiento del desarrollo del aprendizaje del alumnado. Esta evaluación posee un carácter formativo, dado que hace posible la toma de decisiones para la mejora permanente.

Esta evaluación permitirá llevar a cabo una enseñanza personalizada, permitiendo detectar los progresos, dificultades, bloqueos, etc, en el proceso de aprendizaje y su reconducción en el momento oportuno.

- C) **Evaluación final o sumativa.** Se efectuará al final de cada proceso de enseñanza-aprendizaje realizando un trabajo de análisis y síntesis del grado de consecución de cada alumno respecto a los objetivos propuestos en el proceso educativo, de las actividades realizadas por los alumnos y de los datos registrados a través de la evaluación procesual. Se compararán los resultados detectados en la evaluación inicial y se extraerán conclusiones de un gran valor para nuestro trabajo de planificación y desarrollo de programaciones didácticas en el futuro.

### 13.4. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

A la hora de determinar la que sean homogénea y que todas restando importancia a ninguno estos criterios se utilizarán unas través del cuaderno Seneca. La calificación del Módulo se que siguiendo con la Orden del la formación profesional uno y el diez sin decimales, iguales o superiores al cinco.

#### Plan de recuperación:

tiene alguna dificultad en la aprendizaje del módulo. Dicho el seguimiento del alumnado las tres evaluaciones de que

superación de las dificultades encontradas en el desarrollo de la materia y lograr aquellos aprendizajes que no han sido adquiridos mediante un conjunto de actividades y recursos de distintos niveles con distintos niveles de dificultad que se le ofrecerá al alumnado para reforzar y recuperar los contenidos no superados. Se realizará un examen general de recuperación de cada una de las evaluaciones.

#### 13.5. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

Se establecerá un calendario de al menos el 50% de horas lectivas semanales, desde la terminación de la última sesión de evaluación continua y hasta la finalización del curso (22 de junio), para atender a las actividades de refuerzo destinadas a superar el módulo profesional pendiente de evaluación positiva.

Para el alumnado que no haya aprobado alguna evaluación o tenga algún examen pendiente de superar, se realizarán actividades de recuperación tanto de contenidos impartidos en el taller como en el aula, teniendo en cuenta los contenidos actitudinales y el comportamiento en periodo anterior a la recuperación.

El alumnado que no haya aprobado la evaluación continua y tengan que asistir al periodo de recuperación, lo hará únicamente con los contenidos de aprendizaje no aprobados para la parte teórica y con todos los contenidos del curso para la parte práctica.

Los procedimientos de evaluación y recuperación del módulo se llevarán a cabo respetando todos los acuerdos adoptados por el departamento y recogidos en el proyecto educativo de centro.

#### 13.6. LA EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA. LA AUTOEVALUACIÓN

CE	RESULTADOS DE APRENDIZAJE 100%						UD desarrolladas durante el trimestre
	RA1 (16,66)	RA2 (16,66)	RA3 (16,66)	RA4 (16,66)	RA5 (16,66)	RA6 (16,66)	
<b>a</b>	*(11,11)	*(14,29)	*(20)	*(10)	*(20)	*(20)	
<b>b</b>	*(11,11)	*(14,29)	*(20)	*(10)	*(20)	*(20)	
<b>c</b>	*(11,11)	*(14,29)	*(20)	*(10)	*(20)	*(20)	
<b>d</b>	*(11,11)	*(14,29)	*(20)	*(10)	*(20)	*(20)	
<b>e</b>	*(11,11)	*(14,29)	*(20)	*(10)	*(20)	*(20)	
<b>f</b>	*(11,11)	*(14,29)		*(10)			
<b>g</b>	*(11,11)	*(14,29)		*(10)			
<b>h</b>	*(11,11)			*(10)			
<b>i</b>	*(11,11)			*(10)			
<b>j</b>				*(10)			
<b>NOTA</b>							<b>NOTA FINAL</b>

ponderación se ha determinado tengan el mismo peso, no de los RA y CE. Para lograr evidencias, estas se reflejarán a

expresa mediante nota numérica, 29 de septiembre de 2010, sobre específica, se expresa entre el considerándose superadas las

destinado a aquel alumnado que consecución de los resultados de plan se llevará a cabo mediante que no haya superado alguna de consta el módulo. Se pretende la



Además de evaluar al alumnado, se evaluará la actividad docente del profesorado y el cumplimiento del proceso de enseñanza aprendizaje marcado en las programaciones, a su vez se verificará si se ha adaptado a las necesidades del grupo de clase, tratando de detectar los posibles errores para corregirlos sobre la marcha sin esperar a que haya acabado el curso.

Para evaluar la programación y el desarrollo de la actividad docente en el aula se utilizará:

- **Cuestionario de autoevaluación:** se entregará un cuestionario al alumnado en el que tendrá que valorar aspectos concretos como: el nivel de dificultad que ha encontrado, cuáles han sido las causas de esa dificultad (los contenidos, las actividades, la forma de trabajo, los recursos...) y propuestas de mejoras.
- **Recogida de valoraciones globales:** sobre el grupo, grado de integración observado en el aula, recursos, condiciones del aula y talleres que deben potenciarse o corregirse, cambios observados en el funcionamiento del grupo, dificultades observadas en el desarrollo de la programación inicial, objetivos sobre los que se ha tenido mayor incidencia a través de los contenidos trabajados, objetivos difíciles de alcanzar, etc. Las valoraciones globales se reflejarán en la memoria final de curso.

A partir de los resultados del cuestionario y las valoraciones globales recogidas, se reflexionará sobre ello y nos permitirá corregir las posibles desviaciones entre lo previsto y lo acontecido. Una vez detectados los aspectos que hayan podido surgir, se tomará las medidas necesarias cuanto antes, sin esperar al final de curso.

## 14. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

La normativa del sistema educativo (**LOE/LOMCE/LEA**) establece la obligación de atender por parte del profesorado a través de los Proyectos Educativos y las Programaciones Didácticas para hacer efectivo el **principio de equidad**, al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.

Así la **Ley 17 de Educación en Andalucía (LEA)** recoge en su **artículo 113**, los principios de equidad, estableciendo entre otras cuestiones que *“El Sistema Educativo Público de Andalucía garantizará el acceso y la permanencia en el sistema educativo del alumnado con necesidad específica de apoyo educativo”*

Igualmente, el **Art. 29 del Decreto 327//2010, de 13 de julio**, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria en Andalucía establece que debemos de incorporar en las programaciones didácticas, las medidas de atención a la diversidad.

De manera específica el **Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio**, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, en su **Art. 8.4**, dice que *“Los centros de formación profesional aplicarán los currículos establecidos por la Administración educativa correspondiente, de acuerdo con las características y expectativas del alumnado, con especial atención a las necesidades de aquellas personas que presenten una discapacidad.”*

Así mismo la **ORDEN de 29 de septiembre de 2010**, por la que se regula la evaluación de la formación profesional inicial en Andalucía, establece en su Artículo 2, sobre normas generales de ordenación de la evaluación, lo siguiente:

*“5. 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:*

e) *La adecuación de las actividades formativas, así como de los criterios y los procedimientos de evaluación cuando el ciclo formativo vaya a ser cursado por alumnado con algún tipo de discapacidad, garantizándose el acceso a las pruebas de evaluación. Esta adaptación en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título”.*

El sistema educativo debe dar respuesta a las necesidades educativas de un colectivo de alumnos muy heterogéneo con diversas situaciones socioculturales, capacidades (físicas, síquicas y sensoriales), intereses y motivaciones. Sintetizando, el profesorado será capaz de ofrecer ayuda en el ámbito pedagógico, intentando ajustar la intervención educativa individualizada con la del currículo, para alcanzar la competencia general del título, viendo la diversidad como oportunidad más que un obstáculo, implicando al profesorado de sensibilidad, implicación y esfuerzo.

Los aspectos que se deberán tener en cuenta son:

**1. La capacidad para aprender.** Entendida como la potencialidad de cada ser humano para producir aprendizajes por sí mismo a partir del conocimiento y estrategias adquiridas. Dependerá de sus experiencias y conocimientos previos, de su maduración y desarrollo personal y social. Se concibe como la competencia del alumno por conseguir ciertos aprendizajes.

**2. La motivación por aprender.** Es un proceso que condiciona la capacidad para aprender. Por ello la actuación educativa debe incidir en este aspecto: se trata de mover a los alumnos hacia la realización de ciertos aprendizajes. Los factores de los que dependen la motivación son: por un lado, la historia de éxitos y fracasos que haya tenido el alumno; por otro, la significación y la funcionalidad de los aprendizajes realizados. Esto es, aprendizajes que tengan sentido para los alumnos y que tengan un valor práctico y sirvan de base para nuevos aprendizajes.

**3. Los intereses personales.** Son un factor condicionante de la motivación por aprender. En esta etapa se relacionan con el futuro académico y profesional.

**4. Los estilos de aprendizaje.** Las personas desarrollan distintos estilos de aprendizaje mostrando diferencias respecto a:

- Modalidad sensorial preferente.
- Nivel de atención en la tarea.
- Tipo de refuerzo más adecuado.
- Preferencias de agrupamiento.

**5. Las dificultades de ciertos alumnos.** Los alumnos pueden presentar necesidades educativas especiales de tipo puntual o temporal: por incorporación tardía al sistema (extranjeros), por proceder de contextos socioculturales y económicos deprimidos (compensatoria) o por tener algún tipo de déficit personal (cognitivo, físico o sensorial). Estos alumnos necesitarán una ayuda pedagógica especial que dé respuesta a sus necesidades educativas específicas.

A continuación, voy a señalar las distintas vías de atención a la diversidad del alumnado que aplicaré con la intención de ajustar la acción educativa a la realidad concreta de cada alumno:

**a. Metodologías diversas.** No existe «el método» por excelencia. Los métodos no son mejores ni peores en términos absolutos, sino en función de que el tipo de ayuda que ofrecen responda a las necesidades que en cada momento demandan los alumnos. Por tanto, partiendo de los principios generales enumerados en el punto anterior, se programarán *diversidad de actividades* que se adapten a la singularidad, estilo y ritmo de aprendizaje del alumnado: actividades individuales, actividades de grupo monitorizadas por los alumnos más aventajados, actividades de recuperación, apoyo y refuerzo para nivel, etc.

**b. Agrupamientos flexibles y monitorizados.** La organización de grupos de trabajo flexibles en el grupo-clase hace posible que los alumnos puedan realizar al mismo tiempo diferentes tareas según su nivel, intereses u otros criterios. Pueden trabajarse los mismos contenidos con distinto nivel de profundidad mediante las mencionadas actividades de refuerzo, de apoyo, de profundización y ampliación.

**c. Uso de medios y recursos múltiples y variados.** Que respondan a sus intereses, faciliten los aprendizajes y contribuyan a la motivación.

**d.Procedimientos e instrumentos de evaluación personalizados** y adaptados a las diferentes dificultades o déficits que pueda presentar nuestro alumnado.

## 15.TEMAS TRANSVERSALES

La finalidad de la educación es la de contribuir a desarrollar personas con capacidades para que puedan desenvolverse en la sociedad, por ello, se define la educación como “formar el carácter para que se cumpla un proceso de socialización imprescindible y formarlo para promover un mundo más civilizado, crítico con los defectos del presente y comprometido con el proceso moral de las estructuras y las actitudes sociales”. Así hablamos de la Educación en Valores.

Éstos son un conjunto de contenidos que responden a saberes basados en actitudes, valores y normas, que serán tratados de manera integrada y global en todas ellas. Queda contemplado en la **LOE 2/2006**, así como **LEA 17/2007** en el **artículo 39** sobre educación en valores y nos cita:

1. *Las actividades de las enseñanzas, en general, el desarrollo de la vida de los centros y el currículo tomarán en consideración como elementos transversales el fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales y los valores que preparan al alumnado para asumir una vida responsable en una sociedad libre y democrática.*
2. *Asimismo, se incluirá el conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.*
3. *Con objeto de favorecer la igualdad real y efectiva entre hombres y mujeres, el currículo contribuirá a la superación de las desigualdades por razón del género, cuando las hubiere, y permitirá apreciar la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad.*
4. *El currículo contemplará la presencia de contenidos y actividades que promuevan la práctica real y efectiva de la igualdad, la adquisición de hábitos de vida saludable y deportiva y la capacitación para decidir entre las opciones que favorezcan un adecuado bienestar físico, mental y social para sí y para los demás.*
5. *Asimismo, el currículo incluirá aspectos de educación vial, de educación para el consumo, de salud laboral, de respeto a la interculturalidad, a la diversidad, al medio ambiente y para la utilización responsable del tiempo libre y del ocio.*

De manera que, de acuerdo con lo establecido en la normativa andaluza vigente (**La Ley 17/2007 de Educación en Andalucía en sus artículos 39, 40 y 127**), a continuación expongo brevemente los contenidos de educación en valores, que con carácter general pretendo abordar en mi programación:

CONTENIDOS TRASVERSALES	OBJETIVOS
Educación para la salud	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prevenir riesgos laborales.</li> <li>• Prevenir enfermedades de transmisión sexual.</li> <li>• Evitar enfermedades alimentarias relacionadas con la manipulación de alimentos y una mala alimentación.</li> <li>• Fomentar buenos hábitos alimenticios.</li> </ul>
Educación para la paz y convivencia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolver conflictos de forma pacífica.</li> <li>• Respetar las opiniones ajenas y el turno de palabras.</li> <li>• Respetar al profesorado y compañeros.</li> <li>• Cuidar las instalaciones y equipos de trabajo.</li> <li>• Interesarse por otras culturas y países.</li> </ul>

Educación moral y cívica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respetar las normas deontológicas</li> <li>• Respetar las normas aprobadas democráticamente</li> <li>• Respetar las normas de seguridad vial.</li> </ul>
Educación ambiental	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respetar el medio ambiente</li> <li>• Reciclar selectivamente</li> </ul>
Educación del consumidor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adecuarse a la materia prima, así como derroche.</li> <li>• Respetar el trabajo y la labor de los demás en sus puestos de trabajo.</li> </ul>
Coeducación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rechazar actitudes sexistas</li> <li>• Fomentar la igualdad de género</li> </ul>
Las Tic's	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fomentar el conocimiento y el manejo de las Tic's.</li> </ul>
LA CULTURA ANDALUZA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fomentar la cultura andaluza a través de las materias primas y elaboraciones típicas.</li> </ul>

Incorporar los **valores y temas transversales** en el Currículo permite que ciertos aspectos que la sociedad actual considera básicos en la formación de nuevas generaciones, así como, la adquisición de las Competencias Profesionales, de las Competencias Personales y Sociales que prescribe nuestro Título.

Se trabaja horizontalmente en todos los módulos y de forma vertical durante el curso escolar y en todas las Unidades Didácticas.

Así pues, he considerado oportuno tratar de forma prioritaria, aquellos que inciden más directamente en nuestro Ciclo Formativo y concretamente en el módulo: **la educación moral y cívica, la educación para la igualdad, la educación medioambiental, la educación para la salud y la educación del consumidor y cultura andaluza.**

Finalmente, señalar que en mi programación estos contenidos, se van a desarrollar además de programando contenidos específicos, mediante la implementación de actuaciones que favorezcan el trabajo cooperativo, la atención a la diversidad, la inclusión y la resolución pacífica de conflictos.

Dentro de los temas transversales que voy a trabajar quiero hacer hincapié en el de **Cultura Andaluza**, por su relevancia en el ámbito gastronómico, por su tradición e historia como crisol de culturas que han favorecido el desarrollo de una gastronomía rica y variada con elementos de diferentes pueblos. También por su variedad regional impregnará todas y cada una de mis Unidades Didácticas.

## 16. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias son todas aquellas actividades que tienen como finalidad consolidar conocimientos adquiridos fuera del ámbito escolar o bien motivar al alumno dentro de este.

### Actividades complementarias y extraescolares

<b>1ºTrimestre:</b>	- Visitas a distintos mercados de la zona - Charla sobre la Seguridad Alimentaria
<b>2ºTrimestre:</b>	- Lectura de un libro relacionado con la cocina moderna
<b>3ºTrimestre:</b>	- Visita a restaurantes y hotel de la zona

## **17. BIBLIOGRAFÍA DE DEPARTAMENTO.**

El departamento cuenta con algunos libros de consulta como:

1. Luis de la Traba y Víctor R. García: *“Pastelería, cocina. Guía práctica”*. Ediciones Norma-capitel.
2. Gerard Houdou: *“El mundo de las setas”*, Ed. Iberlibro.
3. Javier Urroz: *“Guía Gastronomita Vasca”*, Edita: Gobierno Vasco
4. Jeni Wright y Eric Treuillé: *“Le Cordon Bleu de las tecnicas culinarias”*, Ed. Blume
5. Autor: colectivo; *“Manual de cocina, recetario”*, Ed editores



**DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y  
TURISMO.  
I.E.S. BURGUILLOS  
CURSO 2022/2023**

**COGA  
Técnico en  
Cocina y gastronomía  
PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA  
MÓDULO:  
TCU  
Técnicas culinarias**





# **PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**

## **TÉCNICAS CULINARIAS**

### **1. INTRODUCCIÓN.**

Esta programación parte de la programación del Ciclo Medio en Cocina y Gastronomía, que se enfoca como matriz para los módulos profesionales que la componen.

Resalta la importancia que tiene la formación profesional en el sistema educativo, como finalidad preparar al alumnado para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática, y permitir su progreso en el sistema educativo y en el sistema de formación profesional para el empleo, así como en el aprendizaje a lo largo de su vida.

#### **ANÁLISIS DEL MÓDULO.**

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Título: Técnico en Cocina y Gastronomía (COGA).

Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.

Módulo: **Técnicas Culinarias 0047** (TCU).

Nº de horas: **288**

Curso: **1º de Cocina y Gastronomía**

Horas semanales: **9**

Distribución de las horas: **8 horas prácticas** en aula taller y **1 hora en aula polivalente.**

Distribución: durante los **3 trimestres del curso escolar.**

Unidades de trabajo: **13 uds**

Profesores que imparten el módulo: dos profesores al superar los 20 alumnos.

**Manuel Ramírez Cazalla y Nicolás López Campos**

#### **1.2 CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO**

El módulo profesional se ha distribuido en **13** unidades didácticas donde se han introducido todos los contenidos básicos de los **Resultados de Aprendizaje** que contribuye este módulo para conseguir el Título de Cocina y Gastronomía.

Se ha asociado estos contenidos principalmente al módulo de **Prelaboración y Conservación de Alimentos**, para llevar paralelamente ambos módulos por la similitud de los contenidos y hacer partícipe de la **interdisciplinaridad** modular.

El módulo está asociado a la Cualificación Profesional **Cocina HOT093\_2** (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

**UC0259\_2:** definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumo.

**UC0260\_2:** preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

**UC0261\_2:** preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

**UC0262\_2:** preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.

## 2. FUNDAMENTACIÓN

### 2.1 FUNDAMENTACIÓN DIDÁCTICA

La programación es de obligado cumplimiento porque lo establece el **Decreto 327/2010** en el **Artículo 29, las programaciones didácticas**.

La programación es una hipótesis de trabajo que previsiblemente queremos cumplir, donde se han valorado todas las condiciones para su realización. Establecidas en el Proyecto Educativo de Centro, donde se han tenido en cuenta las necesidades y características del alumnado. Estarán abiertas a posibles modificaciones o actualizarla según el **Artículo 28 de Autoevaluación**.

La programación está comprendida en el segundo y tercer nivel de concreción curricular.

### 2.2 FUNDAMENTACIÓN LEGISLATIVA

Destacada toda la legislación en la programación de Ciclo, destacar la normativa que corresponde al Título de Cocina y Gastronomía.

**Real Decreto 1396/2007 de 29 de octubre** (Ciclo Formativo de Grado Medio en Cocina y Gastronomía), siendo las enseñanzas mínimas.

**Orden de 9 de octubre de 2008** (Título de Técnico en Cocina y Gastronomía).

La programación se ajustará a lo aprobado en el Proyecto del Departamento de Hostelería a su vez por Proyecto Educativo de Centro y al Reglamento de Ordenación y Funcionamiento.

## 3. CONTEXTUALIZACIÓN

La contextualización de entorno, sociocultural y económico, así como el análisis del centro se han definido en la programación de Ciclo, haciendo mención principal a las características del alumnado.

### ANÁLISIS DEL GRUPO DE ALUMNADO.

El grupo clase está formado por un total de 17 alumnos/as, de los cuales 6 son alumnos y 11 son alumnas.

Las edades comprenden entre los 16 y los 50 años:

La procedencia del alumnado es muy variada: Del mismo pueblo, pueblos colindantes y de Sevilla Capital.

El grupo de 1º de cocina y gastronomía está formado hasta la fecha, por 17 alumnos/as de características socio-educativas y económicas muy diversas.

La mayoría de los alumnos no han tenido contacto con el mundo de hostelería y turismo, teniendo pocas nociones respecto a los contenidos a desarrollar.

Hay cuatro alumnos con características educativas específicas que requieren un tratamiento diferenciado al resto del grupo.

#### **4. COMPETENCIA GENERAL**

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de elaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

#### **5. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES**

Las competencias profesionales, personales y sociales a las que contribuye el módulo de Técnicas Culinarias, establecidas en la **Orden de 9 de octubre de 2008**, se relacionan a continuación:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

## **6. OBJETIVOS**

Los objetivos generales que contribuye el módulo de Técnicas Culinarias para alcanzar el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía, son los siguientes:

- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

## **7. RESULTADOS DEL APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

El **Real Decreto 1147/2011, de 19 de junio**, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo en España define los objetivos de los módulos como **Resultados de Aprendizaje**. Entendidos como aquellos que esperamos de las personas en situación de aprendizaje logren al finalizar el módulo formativo y que permite considerar que ha alcanzado la unidad o unidades de competencia asociadas al módulo.

En el caso de nuestro módulo son los siguientes:

**R.A.1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.**

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**R.A.2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.**

**Criterios de evaluación:**

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

**R.A.3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.**

**Criterios de evaluación:**

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

#### **R.A.4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.**

##### **Criterios de evaluación:**

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

#### **R.A.5. Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.**

##### **Criterios de evaluación:**

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

#### **R.A.6. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.**

### **Criterios de evaluación:**

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

## **8. CONTENIDOS BÁSICOS**

En el Diseño curricular Base del Ciclo Formativo de cocina y gastronomía, establece para el módulo de Técnicas Culinarias, seis bloques de contenidos que voy a organizar y secuenciar en ocho unidades didácticas y en las que incluyo la selección de contenidos elegidos, tanto conceptuales como procedimentales y actitudinales:

- **1. Ejecución de técnicas de cocción:**

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

- **2. Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:**

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

- Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.

- **3. Preparación de elaboraciones culinarias elementales:**

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

- **4. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:**

- Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.
- Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados.
- Valoración de la calidad del producto final.

- **5. Realización de acabados y presentaciones:**

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

- **6. Desarrollo de los servicios en cocina:**

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
- Tareas previas a los servicios en cocina. «Mise en place».



- Documentación relacionada con los servicios.
  - Coordinación durante el servicio en cocina.
  - Relaciones departamentales e interdepartamentales.
  - Ejecución de los procesos propios del servicio.
  - Valoración y control de resultados.
  - Tareas de finalización del servicio.
  - Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones.
- Compromiso de tiempos y calidad.

## 9. UNIDADES DE TRABAJO

La relación de unidades de trabajo que se desarrollarán durante el curso serán 13 unidades de trabajo:

TRI.	Nº	TÍTULO	HORAS
1,2,3	1º	Términos culinarios básicos y actuales aplicados en cocina	8
1,2,3	2º	Técnicas de cocción básicas e innovadoras, organización y desarrollo del trabajo y servicio	16
1,2,3	3º	Elaboraciones culinarias a base de hortalizas y confección de fondos, salsas, ligazones y mantequilla	36
1,2,3	4º	Elaboraciones culinarias de cremas, potajes, sopas, así como condimentos, especias, grasas e introducción a la manipulación de flores y plantas alimenticias	11
1,2,3	5º	Aplicaciones del huevo y ovoproducto. Elaboraciones de guarniciones clásicas y creativas. Decoración, acabado y presentación del plato.	9
1,2,3	6º	Elaboraciones culinarias elementales con pastas italianas y arroces	34
1,2,3	7º	Preparación de platos a base de aves de corral	24
1,2,3	8º	Preparación de platos a base de vacuno	24
1,2,3	9º	Preparación de platos a base de porcino	24
2º,3	10º	Preparación de platos a base de ovino y caprino	24
2,3	11º	Preparación de platos a base de caza	24
1,2,3	12	Preparación de platos a base de pescado	36
1,2,3	13º	Preparación de platos a base de marisco	18

MES	LUNES 2 horas	MIERCOLE S	JUEVES 1 horas	VIERNES 4 horas	TOTAL HORAS

		<b>2 horas</b>			
SEPTIEMBRE	4	4	2	12	22
OCTUBRE	10	6	4	12	32
NOVIEMBRE	8	10	4	16	38
DICIEMBRE	2	2	2	8	14
<b>1º EVALUACIÓN</b>				<b>106 HORAS</b>	
DICIEMBRE	4	6	2	4	16
ENERO	10	8	4	16	38
FEBRERO	6	8	4	16	34
MARZO	6	8	4	16	34
<b>2º TRIMESTRE</b>				<b>122 HORAS</b>	
MARZO	2	2	1	4	9
ABRIL	6	6	3	8	23
MAYO	4	6	3	12	25
<b>3º EVALUACIÓN</b>				<b>57 HORAS</b>	
<b>TOTAL</b>				<b>285 HORAS</b>	

## 10. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

<i>Título de la Unidad didáctica 1</i>	<i>Temporalización</i>	<i>Resultados de aprendizaje</i>
Términos culinarios básicos y actuales aplicados a la cocina.	Nº horas: 8 h 1,2,3 trimestre	1, 2, 3, 4, 5 y 6
<i>Objetivos de aprendizaje</i>	<i>CPPS a las que contribuye: a, c, e, f, g, h, i, j, k</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizar, conocer y describir términos culinarios</li> <li>- Identificar la terminología aplicada a los procesos de producción culinaria</li> <li>- Investigar términos nuevos relacionados con la cocina moderna</li> <li>- Describir, conocer y comprender los elementos fundamentales de la deontología profesional</li> </ul>		
<i>Contenidos didácticos</i>	<i>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye: a, c, e, f, g, h, i, j, k</i>	

- Conocimiento y aplicación de la terminología, vocabulario profesional y de la cocina actual
- Cualidades del cocinero: uniformidad, ética profesional, vocación
- Elaboración de un diccionario propio para términos clásicos y modernos
- Utilización correcta de los términos culinarios
- Actuación correcta en todo el proceso de aprendizaje (uniformidad, ética, iniciativa, disciplina, ...)
- Actitud positiva ante las normas básicas de seguridad e higiene, seguridad y prevención de riesgos. Aseo personal y uniformidad
- Protocolo de conducta positiva y favorable hacia el control selectivo de residuos
- Valoración de los factores de calidad
- Interés, participación activa, esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo

***Metodología.*** Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad

- Técnicas expositivas y creativas
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)
- Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE
- Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE
- Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE

***Actividades***

Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas

Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, elaboración de un pequeño diccionario, conocimiento de las diferentes áreas del departamento, instalaciones, maquinaria, utensilios y utillaje. Puesta a punto taller

Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar puesta a la diversidad.

Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

<b>Evaluación</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analiza, conoce y describe términos culinarios</li> <li>- Identifica la terminología aplicada a los procesos de producción culinaria</li> <li>- Investiga términos nuevos relacionados con la cocina moderna</li> <li>- Describe, conoce y comprende los elementos fundamentales de la deontología profesional</li> </ul>
<b>Instrumentos de evaluación</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo</li> </ul>

<b>Título de la Unidad didáctica 2</b>	<b>Temporalización</b>	<b>Resultados de aprendizaje</b>
Técnicas de cocción sicas e innovadoras. ganización y desarrollo del bajo y servicio	Nº horas: 16 h      1º 2º y 3ºer trimestre	1, 2, 3, 4, 5 y 6
<b>Objetivos de aprendizaje:</b>	<b>CPPS a las que contribuye: a, c, e, f, g, h, i, j, k</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir, clasificar los diferentes métodos de cocina tradicional y moderno, así como la maquinaria específica</li> <li>- Conocer los sistemas de calor y la transformación que sufren los alimentos durante el cocinado</li> <li>- Conocer, interpretar, realizar, valorar las distintas operaciones para el servicio de restauración</li> <li>- Desarrollar el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo, reciclar</li> </ul>		
<b>Contenidos didácticos:</b>	<b>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye: a, c, e, f, g, h, i, j, k</b>	

- Identificación y conocimiento de los métodos básicos y modernos, así como la transmisión de calor y los fundamentos físico-químicos en la elaboración de alimentos
- Conocimiento de la mise-en-place, documentación, desarrollo del servicio, quejas y sugerencias
- Conocimiento e interpretación de las distintas técnicas de cocción y su maquinaria
- Elaboración de tablas y mapas conceptuales de las diferentes técnicas de cocción
- Aplicación de la mise-en-place, documentación, desarrollo del servicio, quejas y sugerencias
- Actitud positiva ante el uso de las normas de higiene, seguridad y prevención de riesgos. Aseo personal y uniformidad. Protocolos que conduzcan al desarrollo de actitudes favorables hacia el control de residuos
- Valoración de los factores de calidad en todos los procesos culinarios
- Interés y participación en todas las tareas. Esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo

***Metodología.*** Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad

- Técnicas expositivas y creativas
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)
- Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE
- Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE
- Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE

***Actividades***

Introducción y motivación (aula polivalente): proyección de un vídeo de las distintas técnicas de cocción y servicio

Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, mapa conceptual de las diferentes técnicas de cocción para aplicarlas en el aula taller. Explicación en aula-taller de la preparación previa y durante el servicio

Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.

Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

<b><i>Evaluación</i></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe, clasifica los diferentes métodos de cocina tradicional y moderno, así como la maquinaria específica</li> <li>• Conoce los sistemas de calor y la transformación que sufren los alimentos durante el cocinado</li> <li>• Conoce, interpreta, realiza, valora las distintas operaciones para el servicio de restauración</li> <li>• Desarrolla el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo</li> </ul>
<b><i>Instrumentos de evaluación</i></b>
- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo

<b><i>Título de la Unidad didáctica 3</i></b>	<b><i>Temporalización</i></b>	<b><i>Resultados de aprendizaje</i></b>
Elaboraciones a base de hortalizas, confección de salsas, ligazones y mantequilla. Métodos de conservación	Nº horas: 36 h trimestre 1,2,3	1, 2, 3, 4, 5 y 6
<b><i>Objetivos de aprendizaje:</i></b>	<b><i>CPPS a las que contribuye: a, c, e, f, g, h, i, j, k</i></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizar, clasificar, describir, conocer, ejecutar fondos, salsas ligazones y mantequilla, y de nuevas tendencias</li> <li>• Analizar, clasificar, describir, conocer, identificar, caracterizar, ejecutar las diferentes hortalizas y verduras</li> <li>• Analizar, clasificar, describir, identificar, caracterizar, ejecutar los diferentes métodos de conservación</li> <li>• Desarrollar el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo, reciclar</li> </ul>		
<b><i>Contenidos didácticos:</i></b>	<b><i>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye: a, c, e, f, g, h, i, j, k</i></b>	

- Análisis, clasificación, descripción, conocimiento, identificación de fondos... y hortalizas
- Identificación, clasificación, descripción de los diferentes métodos de conservación
- Aplicación de técnicas de corte y métodos de preparación de las diferentes hortalizas y verduras
- Elaboración y ejecución de fondos... conociendo su finalidad
- Métodos de conservación, aplicación, ejecución
- Elaboración de tablas y esquemas para fondos..., hortalizas y verduras
- Actitud positiva ante el uso de las normas de higiene, seguridad y prevención de riesgos. Aseo personal y uniformidad. Protocolos que conduzcan al desarrollo de actitudes favorables hacia el control de residuos
- Valoración de los factores de calidad en todos los procesos culinarios

**Metodología.** Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad

- Técnicas expositivas y creativas
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)
- Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE
- Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE
- Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE

**Actividades**

Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas

Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, tratamiento de las diferentes hortalizas, clasificación de los diferentes fondos... y aplicación de los distintos métodos de conservación

Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.

Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

**Evaluación**

- Analiza, clasifica, describe, conoce, ejecuta fondos, salsas ligazones y mantequilla, y de nuevas tendencias



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analiza, clasifica, describe, conoce, identifica, caracteriza, ejecuta las diferentes hortalizas y verduras</li> <li>• Analiza, clasifica, describe, identifica, caracteriza, ejecuta los diferentes métodos de conservación</li> <li>• Desarrolla el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo, reciclar</li> </ul>
<b><i>Instrumentos de evaluación</i></b>
- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo

<b><i>Título de la Unidad didáctica 4</i></b>	<b><i>Temporalización</i></b>	<b><i>Resultados de aprendizaje</i></b>
Elaboraciones a base de cremas, potajes, sopas. Condimentos, especias, pastas, flores y plantas ornamentarias	Nº horas: 11 h 1,2,3 trimestre	1, 2, 3, 4, 5 y 6
<b><i>Objetivos de aprendizaje:</i></b>	<b><i>CPPS a las que contribuye: a, c, e, f, g, h, i, j, k</i></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer, identificar, clasificar, ejecutar, elaborar cremas, potajes y sopas, aplicando métodos de cocción</li> <li>• Conocer, identificar, clasificar, caracterizar, utilizar, calcular las diferentes elaboraciones de cremas, sopas.</li> <li>• Identificar posibles defectos de las elaboraciones. Elegir procesos más operativos y métodos de conservación</li> <li>• Desarrollar el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo, reciclar</li> </ul>		
<b><i>Contenidos didácticos:</i></b>	<b><i>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye: a, c, e, f, g, h, i, j, k</i></b>	

- Conocimiento, identificación, clasificación, elaboración de cremas, sopas, condimentos...
- Conocimiento de los mejores métodos de conservación y regeneración
- Aplicación, elaboración de cremas, sopas y potajes. Aplicación y cálculo de cantidades de condimentos...
- Realización de esquemas, mapa conceptual, ficha técnica de las diferentes elaboraciones y condimentos
- Identificación, caracterización de las grasas, condimentos, especies y flores
- Actitud positiva ante el uso de las normas de higiene, seguridad y prevención de riesgos. Aseo personal y uniformidad. Protocolos que conduzcan al desarrollo de actitudes favorables hacia el control de residuos
- Valoración de los factores de calidad en todos los procesos culinarios

**Metodología.** Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad

- Técnicas expositivas y creativas
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)
- Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE
- Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE
- Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE

**Actividades**

Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas

Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, identificación de las diferentes grasas y condimentos y realización y aplicaciones de las diferentes cremas, potajes y sopas. Métodos de conservación

Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.

Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

**Evaluación**

- Conoce, identifica, clasifica, ejecuta, elabora cremas, potajes y sopas, aplicando métodos de cocción

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoce, identifica, clasifica, caracteriza, utiliza, calcula los diferentes condimentos...</li> <li>• Identifica posibles defectos de las elaboraciones. Elige procesos más operativos y métodos de conservación</li> <li>• Desarrolla el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo. Recicla</li> </ul>
<b><i>Instrumentos de evaluación</i></b>
- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo

<b><i>Título de la Unidad didáctica 5</i></b>	<b><i>Temporalización</i></b>	<b><i>Resultados de aprendizaje</i></b>
Aplicación del huevo y subproducto. Guarniciones básicas y creativas. Decoración, acabado y presentación de platos	Nº horas: 9 h trimestre 1,2,3	1, 2, 3, 4, 5 y 6
<b><i>Objetivos de aprendizaje:</i></b>	<b><i>CPPS a las que contribuye:</i></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer, identificar, clasificar, ejecutar, elaborar huevos y sus derivados, aplicando métodos de cocción</li> <li>- Conocer, identificar, clasificar, caracterizar, utilizar, calcular las diferentes elaboraciones del huevo y sus der.</li> <li>- Identificar posibles defectos de las elaboraciones. Elegir procesos más operativos y métodos de conservación</li> <li>- Desarrollar el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo, reciclar</li> </ul>		
<b><i>Contenidos didácticos:</i></b>	<b><i>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:</i></b>	

- Conocimiento, identificación, clasificación, elaboración del huevo y sus derivados
  - Conocimiento de los mejores métodos de conservación y regeneración
  - Aplicación, elaboración del huevo y sus derivados. Aplicación y cálculo de cantidades.
  - Realización de esquemas, mapa conceptual, ficha técnica de las diferentes elaboraciones
  - Identificación, caracterización de los diferentes elaboraciones y aplicaciones del huevo y sus derivado
  - Actitud positiva ante el uso de las normas de higiene, seguridad y prevención de riesgos. Aseo personal y uniformidad. Protocolos que conduzcan al desarrollo de actitudes favorables hacia el control de residuos
  - Valoración de los factores de calidad en todos los procesos culinarios
- Interés y participación en todas las tareas. Esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo

**Metodología.** Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad

- Técnicas expositivas y creativas
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)
- Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE
- Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE
- Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE

**Actividades**

Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas

Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, identificación de los huevos y sus derivados y realización y aplicaciones de los mismos. Métodos de conservación.

Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.

Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

**Evaluación**

Conoce, identifica, clasifica, ejecuta, elabora huevos y sus derivados, aplicando métodos de cocción

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoce, identifica, clasifica, caracteriza, utiliza, calcula las diferentes elaboraciones del huevo y sus der.</li> <li>- Identifica posibles defectos de las elaboraciones. Elige procesos más operativos y métodos de conservación</li> </ul> <p>Desarrolla el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo, reciclar</p>
<b><i>Instrumentos de evaluación</i></b>
- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo

<b><i>Título de la Unidad didáctica 6</i></b>	<b><i>Temporalización</i></b>	<b><i>Resultados de aprendizaje</i></b>
Elaboraciones culinarias en pasta italiana y arroces	Nº horas: 34 h 1er, 2º, 3 trimestre	1, 2, 3, 4, 5 y 6
<b><i>Objetivos de aprendizaje:</i></b>	<b><i>CPPS a las que contribuye:</i></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer, identificar, clasificar, ejecutar, elaborar huevos y sus derivados, aplicando métodos de cocción</li> <li>- Conocer, identificar, clasificar, caracterizar, utilizar, calcular las diferentes elaboraciones del huevo y sus der.</li> <li>- Identificar posibles defectos de las elaboraciones. Elegir procesos más operativos y métodos de conservación</li> <li>- Desarrollar el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo, reciclar</li> </ul>		
<b><i>Contenidos didácticos:</i></b>	<b><i>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:</i></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento, identificación, clasificación, elaboración de pastas italiana y arroces</li> <li>• Conocimiento de los mejores métodos de conservación y regeneración</li> <li>• Aplicación, elaboración de pastas italiana y arroces. Aplicación y cálculo de cantidades.</li> <li>• Realización de esquemas, mapa conceptual, ficha técnica de las diferentes elaboraciones y condimentos</li> <li>• Identificación, caracterización de las diferentes pastas italiana y arroces</li> <li>• Actitud positiva ante el uso de las normas de higiene, seguridad y prevención de riesgos. Aseo personal y uniformidad. Protocolos que conduzcan al desarrollo de actitudes favorables hacia el control de residuos</li> <li>• Valoración de los factores de calidad en todos los procesos culinarios</li> </ul> <p>Interés y participación en todas las tareas. Esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo</p>		
<b><i>Metodología.</i></b> Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad		

- Técnicas expositivas y creativas
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)
- Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE
- Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE
- Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE

### *Actividades*

Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas

Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, identificación de las pastas y arroces y sus derivados y realización y aplicaciones de los mismos. Métodos de conservación.

Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.

Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

### *Evaluación*

- Conoce, identifica, clasifica, ejecuta, elabora pastas y arroces y sus derivados, aplicando métodos de cocción
  - Conoce, identifica, clasifica, caracteriza, utiliza, calcula las diferentes elaboraciones de pastas y sus der.
  - Identifica posibles defectos de las elaboraciones. Elige procesos más operativos y métodos de conservación
- Desarrolla el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo, reciclar

### *Instrumentos de evaluación*

- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo

<i>Título de la Unidad didáctica 7</i>	<i>Temporalización</i>	<i>Resultados de aprendizaje</i>
Preparación de platos a base de aves de corral.	Nº horas: 24 h trimestre	1, 2, 3, 4, 5 y 6
<b><i>Objetivos de aprendizaje:</i></b>	<b><i>CPPS a las que contribuye:</i></b>	
Conocer, identificar, clasificar, ejecutar, elaborar huevos y sus derivados, aplicando métodos de cocción		

- Conocer, identificar, clasificar, caracterizar, utilizar, calcular las diferentes elaboraciones del huevo y sus derivados.
  - Identificar posibles defectos de las elaboraciones. Elegir procesos más operativos y métodos de conservación
- Desarrollar el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo, reciclar

<b>Contenidos didácticos:</b>	<b>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:</b>
-------------------------------	--

- Conocimiento, identificación, clasificación, elaboración a base de aves de corral.
  - Conocimiento de los mejores métodos de conservación y regeneración
  - Aplicación, elaboración de aves de corral. Aplicación y cálculo de cantidades.
  - Realización de esquemas, mapa conceptual, ficha técnica de las diferentes elaboraciones y condimentos
  - Identificación, caracterización de las diferentes aves de corral.
  - Actitud positiva ante el uso de las normas de higiene, seguridad y prevención de riesgos. Aseo personal y uniformidad. Protocolos que conduzcan al desarrollo de actitudes favorables hacia el control de residuos
  - Valoración de los factores de calidad en todos los procesos culinarios
- Interés y participación en todas las tareas. Esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo

**Metodología.** Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad

- Técnicas expositivas y creativas
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)
- Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE
- Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE
- Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE

**Actividades**

Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas

Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, identificación de las aves y sus derivados

Realización y aplicaciones de los mismos. Métodos de conservación.

Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar  
 puesta a la diversidad.

Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

***Evaluación***

Conoce, identifica, clasifica, ejecuta, elabora aves y sus derivados, aplicando métodos de cocción

- Conoce, identifica, clasifica, caracteriza, utiliza, calcula las diferentes elaboraciones de las aves y sus der.
  - Identifica posibles defectos de las elaboraciones. Elige procesos más operativos y métodos de conservación
- Desarrolla el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo, reciclar

***Instrumentos de evaluación***

- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo

<b><i>Título de la Unidad didáctica 8</i></b>	<b><i>Temporalización</i></b>	<b><i>Resultados de aprendizaje</i></b>
PRE. PLA. A BASE DE CUNO	Nº horas: 24 h trimestre 1, 2,3	1, 2, 3, 4, 5 y 6
<b><i>Objetivos de aprendizaje:</i></b>	<b><i>CPPS a las que contribuye:</i></b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer, identificar, clasificar, ejecutar, elaborar vacuno y sus derivados, aplicando métodos de cocción</li> <li>- Conocer, identificar, clasificar, caracterizar, utilizar, calcular las diferentes elaboraciones del vacuno y sus der.</li> <li>- Identificar posibles defectos de las elaboraciones. Elegir procesos más operativos y métodos de conservación</li> <li>- Desarrollar el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo, reciclar</li> </ul>	
<b><i>Contenidos didácticos:</i></b>	<b><i>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:</i></b>	



- Conocimiento, identificación, clasificación, elaboración a base de vacuno
  - Conocimiento de los mejores métodos de conservación y regeneración
  - Aplicación, elaboración del vacuno. Aplicación y cálculo de cantidades.
  - Realización de esquemas, mapa conceptual, ficha técnica de las diferentes elaboraciones y condimentos
  - Identificación, caracterización del vacuno.
  - Actitud positiva ante el uso de las normas de higiene, seguridad y prevención de riesgos. Aseo personal y uniformidad. Protocolos que conduzcan al desarrollo de actitudes favorables hacia el control de residuos
  - Valoración de los factores de calidad en todos los procesos culinarios
- Interés y participación en todas las tareas. Esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo

**Metodología.** Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad

- Técnicas expositivas y creativas
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)
- Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE
- Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE
- Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE

**Actividades**

Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas

Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, identificación del vacuno y sus derivados y realización y aplicaciones de los mismos. Métodos de conservación.

Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.

Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

**Evaluación**

Conoce, identifica, clasifica, ejecuta, elabora vacuno y sus derivados, aplicando métodos de cocción

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoce, identifica, clasifica, caracteriza, utiliza, calcula las diferentes elaboraciones del vacuno y sus der.</li> <li>- Identifica posibles defectos de las elaboraciones. Elige procesos más operativos y métodos de conservación</li> </ul> <p>Desarrolla el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo, reciclar</p>
<b><i>Instrumentos de evaluación</i></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo</li> </ul>

<b><i>Título de la Unidad didáctica 9</i></b>	<b><i>Temporalización</i></b>	<b><i>Resultados de aprendizaje</i></b>
PRE. PLA. A BASE PORCINO	Nº horas: 24 h trimestre	1, 2, 3, 4, 5 y 6
<b><i>Objetivos de aprendizaje:</i></b>	<b><i>CPPS a las que contribuye:</i></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer, identificar, clasificar, ejecutar, elaborar porcino y sus derivados, aplicando métodos de cocción</li> <li>- Conocer, identificar, clasificar, caracterizar, utilizar, calcular las diferentes elaboraciones de porcino y sus der.</li> <li>- Identificar posibles defectos de las elaboraciones. Elegir procesos más operativos y métodos de conservación</li> </ul> <p>Desarrollar el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo, reciclar</p>		
<b><i>Contenidos didácticos:</i></b>	<b><i>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:</i></b>	

- Conocimiento, identificación, clasificación, elaboración a base de porcino
  - Conocimiento de los mejores métodos de conservación y regeneración
  - Aplicación, elaboración del porcino. Aplicación y cálculo de cantidades.
  - Realización de esquemas, mapa conceptual, ficha técnica de las diferentes elaboraciones y condimentos
  - Identificación, caracterización del porcino.
  - Actitud positiva ante el uso de las normas de higiene, seguridad y prevención de riesgos. Aseo personal y uniformidad. Protocolos que conduzcan al desarrollo de actitudes favorables hacia el control de residuos
  - Valoración de los factores de calidad en todos los procesos culinarios
- Interés y participación en todas las tareas. Esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo

**Metodología.** Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad

- Técnicas expositivas y creativas
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)
- Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE
- Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE
- Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE

**Actividades**

Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas

Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, identificación del porcino y sus derivados y realización y aplicaciones de los mismos. Métodos de conservación.

Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.

Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

**Evaluación**

Conoce, identifica, clasifica, ejecuta, elabora porcino y sus derivados, aplicando métodos de cocción

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoce, identifica, clasifica, caracteriza, utiliza, calcula las diferentes elaboraciones del porcino y sus der.</li> <li>- Identifica posibles defectos de las elaboraciones. Elige procesos más operativos y métodos de conservación</li> </ul> <p>Desarrolla el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo, reciclar</p>
<b><i>Instrumentos de evaluación</i></b>
- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo

<b><i>tulo de la Unidad didáctica 10</i></b>	<b><i>Temporalización</i></b>	<b><i>Resultados de aprendizaje</i></b>
1. PRE. PLA. DE OVINO Y PRI.	Nº horas: 24 h                      2º , 3º trimestre	1, 2, 3, 4, 5 y 6
<b><i>Objetivos de aprendizaje:</i></b>	<b><i>CPPS a las que contribuye:</i></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer, identificar, clasificar, ejecutar, elaborar ovino y sus derivados, aplicando métodos de cocción</li> <li>- Conocer, identificar, clasificar, caracterizar, utilizar, calcular las diferentes elaboraciones del ovino y sus der.</li> <li>- Identificar posibles defectos de las elaboraciones. Elegir procesos más operativos y métodos de conservación</li> <li>- Desarrollar el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo, reciclar</li> </ul>		
<b><i>Contenidos didácticos:</i></b>	<b><i>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:</i></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento, identificación, clasificación, elaboración de la familia de ovino y caprino. Conocimiento de los mejores métodos de conservación y regeneración</li> <li>• Aplicación, elaboración del ovino y caprino. Aplicación y cálculo de cantidades.</li> <li>• Realización de esquemas, mapa conceptual, ficha técnica de las diferentes elaboraciones y condimentos</li> <li>• Identificación, caracterización del ovino y caprino.</li> <li>• Actitud positiva ante el uso de las normas de higiene, seguridad y prevención de riesgos. Aseo personal y uniformidad. Protocolos que conduzcan al desarrollo de actitudes favorables hacia el control de residuos</li> <li>• Valoración de los factores de calidad en todos los procesos culinarios</li> </ul> <p>Interés y participación en todas las tareas. Esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo</p>		

<b>Metodología.</b> Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas expositivas y creativas</li> <li>• Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)</li> <li>• Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE</li> <li>• Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE</li> <li>• Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE</li> </ul>
<b>Actividades</b>
<p>Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas</p> <p>Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, identificación del ovino y caprino y sus derivados y realización y aplicaciones de los mismos. Métodos de conservación.</p> <p>Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos</p> <p>NEAE</p> <p>Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.</p> <p>Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología</p>
<b>Evaluación</b>
<p>Conoce, identifica, clasifica, ejecuta, elabora ovino y caprino y sus derivados, aplicando métodos de cocción</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoce, identifica, clasifica, caracteriza, utiliza, calcula las diferentes elaboraciones del ovino y sus der.</li> <li>- Identifica posibles defectos de las elaboraciones. Elige procesos más operativos y métodos de conservación</li> </ul> <p>Desarrolla el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo, reciclar</p>
<b>Instrumentos de evaluación</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo</li> </ul>

<b>Título de la Unidad didáctica 11</b>	<b>Temporalización</b>	<b>Resultados de aprendizaje</b>
PRE. PLA. A BASE DE ZA	Nº horas: 24 h 2, 3 er trimestre	1, 2, 3, 4, 5 y 6
<b>Objetivos de aprendizaje:</b>	<b>CPPS a las que contribuye:</b>	

<p>Conocer, identificar, clasificar, ejecutar, elaborar caza y sus derivados, aplicando métodos de cocción</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer, identificar, clasificar, caracterizar, utilizar, calcular las diferentes elaboraciones de la caza y sus der.</li> <li>- Identificar posibles defectos de las elaboraciones. Elegir procesos más operativos y métodos de conservación</li> </ul> <p>Desarrollar el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo, reciclar</p>
---

<b>Contenidos didácticos:</b>	<b>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:</b>
-------------------------------	--

- Conocimiento, identificación, clasificación, elaboración con caza
  - Conocimiento de los mejores métodos de conservación y regeneración
  - Aplicación, elaboración de elementos de caza. Aplicación y cálculo de cantidades.
  - Realización de esquemas, mapa conceptual, ficha técnica de las diferentes elaboraciones y condimentos
  - Identificación, caracterización de las diferentes variedades de caza.
  - Actitud positiva ante el uso de las normas de higiene, seguridad y prevención de riesgos. Aseo personal y uniformidad. Protocolos que conduzcan al desarrollo de actitudes favorables hacia el control de residuos
  - Valoración de los factores de calidad en todos los procesos culinarios
- Interés y participación en todas las tareas. Esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo

<b>Metodología.</b> Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad
--

- Técnicas expositivas y creativas
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)
- Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE
- Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE
- Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE

<b>Actividades</b>
--------------------

Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas

Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, identificación de la caza y sus derivados y clasificación y aplicaciones de los mismos. Métodos de conservación.

Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

<b>AE</b>
Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.
Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología
<b><i>Evaluación</i></b>
<p>Conoce, identifica, clasifica, ejecuta, elabora caza y sus derivados, aplicando métodos de cocción</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoce, identifica, clasifica, caracteriza, utiliza, calcula las diferentes elaboraciones de la caza y sus der.</li> <li>- Identifica posibles defectos de las elaboraciones. Elige procesos más operativos y métodos de conservación</li> </ul> <p>Desarrolla el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo, reciclar</p>
<b><i>Instrumentos de evaluación</i></b>
- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo

<b><i>tulo de la Unidad didáctica 12</i></b>	<b><i>Temporalización</i></b>	<b><i>Resultados de aprendizaje</i></b>
PRE. PLA. A BASE SCADO	Nº horas: 36 h 3er trimestre	1, 2, 3, 4, 5 y 6
<b><i>Objetivos de aprendizaje:</i></b>	<b><i>CPPS a las que contribuye:</i></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer, identificar, clasificar, ejecutar, elaborar pescados y sus derivados, aplicando métodos de cocción</li> <li>- Conocer, identificar, clasificar, caracterizar, utilizar, calcular las diferentes elaboraciones del pescado y sus de</li> <li>- Identificar posibles defectos de las elaboraciones. Elegir procesos más operativos y métodos de conservación</li> </ul> <p>Desarrollar el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo, reciclar</p>		
<b><i>Contenidos didácticos:</i></b>	<b><i>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:</i></b>	

- Conocimiento, identificación, clasificación, elaboración de los diferentes pescados  
Conocimiento de los mejores métodos de conservación y regeneración
  - Aplicación, elaboración de los pescados. Aplicación y cálculo de cantidades.
  - Realización de esquemas, mapa conceptual, ficha técnica de las diferentes elaboraciones y condimentos
  - Identificación, caracterización de los pescados.
  - Actitud positiva ante el uso de las normas de higiene, seguridad y prevención de riesgos. Aseo personal y uniformidad. Protocolos que conduzcan al desarrollo de actitudes favorables hacia el control de residuos
  - Valoración de los factores de calidad en todos los procesos culinarios
- Interés y participación en todas las tareas. Esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo

***Metodología.*** Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad

- Técnicas expositivas y creativas
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)
- Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE
- Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE
- Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE

***Actividades***

Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas

Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, identificación de los pescados y sus derivados y realización y aplicaciones de los mismos. Métodos de conservación.

Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.

Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

***Evaluación***

Conoce, identifica, clasifica, ejecuta, elabora pescados y sus derivados, aplicando métodos de cocción



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoce, identifica, clasifica, caracteriza, utiliza, calcula las diferentes elaboraciones del pescado y sus der.</li> <li>- Identifica posibles defectos de las elaboraciones. Elige procesos más operativos y métodos de conservación</li> </ul> <p>Desarrolla el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo, reciclar</p>
<b><i>Instrumentos de evaluación</i></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo</li> </ul>

<b><i>Título de la Unidad didáctica 13</i></b>	<b><i>Temporalización</i></b>	<b><i>Resultados de aprendizaje</i></b>
PRE. PLA. A BASE MARISCO	Nº horas: 18 h      1, 2 3er trimestre	1, 2, 3, 4, 5 y 6
<b><i>Objetivos de aprendizaje:</i></b>	<b><i>CPPS a las que contribuye:</i></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer, identificar, clasificar, ejecutar, elaborar marisco y sus derivados, aplicando métodos de cocción</li> <li>- Conocer, identificar, clasificar, caracterizar, utilizar, calcular las diferentes elaboraciones de marisco y sus der.</li> <li>- Identificar posibles defectos de las elaboraciones. Elegir procesos más operativos y métodos de conservación</li> <li>- Desarrollar el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo, reciclar</li> </ul>		
<b><i>Contenidos didácticos:</i></b>	<b><i>OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:</i></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento, identificación, clasificación, elaboración de los diferentes mariscos</li> <li>• Conocimiento de los mejores métodos de conservación y regeneración</li> <li>• Aplicación, elaboración del marisco. Aplicación y cálculo de cantidades.</li> <li>• Realización de esquemas, mapa conceptual, ficha técnica de las diferentes elaboraciones y condimentos</li> <li>• Identificación, caracterización del marisco.</li> <li>• Actitud positiva ante el uso de las normas de higiene, seguridad y prevención de riesgos. Aseo personal y uniformidad. Protocolos que conduzcan al desarrollo de actitudes favorables hacia el control de residuos</li> <li>• Valoración de los factores de calidad en todos los procesos culinarios</li> </ul> <p>Interés y participación en todas las tareas. Esfuerzo, espíritu de superación y responsabilidad en el trabajo</p>		

<b>Metodología.</b> Principios rectores: aprendizaje significativo- actividad- creatividad
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas expositivas y creativas</li> <li>• Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, investigación y trabajo creativo (individual y grupal)</li> <li>• Estrategias activas- participativas- cooperativas. Monitorización en NEAE</li> <li>• Configuración de espacios y tiempo de manera flexible. Específica en NEAE</li> <li>• Agrupamientos y recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE</li> </ul>
<b>Actividades</b>
<p>Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas</p> <p>Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, identificación de los mariscos y sus derivados y realización y aplicaciones de los mismos. Métodos de conservación.</p> <p>Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos</p> <p>NEAE</p> <p>Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.</p> <p>Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología</p>
<b>Evaluación</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoce, identifica, clasifica, ejecuta, elabora marisco y sus derivados, aplicando métodos de cocción</li> <li>- Conoce, identifica, clasifica, caracteriza, utiliza, calcula las diferentes elaboraciones del marisco y sus der.</li> <li>- Identifica posibles defectos de las elaboraciones. Elige procesos más operativos y métodos de conservación</li> <li>- Desarrolla el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo, reciclar</li> </ul>
<b>Instrumentos de evaluación</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo</li> </ul>

## 11. TEMPORALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES Y CONTENIDOS

### Módulo

SEM.	Temporalización de las actividades.
	<b>1ª EVALUACIÓN</b>
<b>S-00</b>	<b>Presentación.</b> Organización y puesta a punto del taller.
<b>S-01</b>	Organización y puesta a punto del taller de cocina.
<b>S-02</b>	Introducción cortes.
<b>S-03</b>	Introducción a las técnicas de cocción, tipos y técnicas. Concentración expansión y mixta. Líquido frío, líquido caliente, vapor y vacío.
<b>S-04</b>	Seguimos con las técnicas de cocción, tipos y técnicas. Concentración expansión y mixta. Gratinado, salteado, líquido caliente y frío.
<b>S-05</b>	Técnica fritura.
<b>S-06</b>	Fondos, sopas y cremas.
<b>S-07</b>	Cocciones vapor, baño maría. Fumet, Bisqué, y Veloute.
<b>S-08</b>	Potajes, cremas y purés.
<b>S-09</b>	Huevos.
<b>S-10</b>	Pastas
<b>S-11</b>	Exámenes prácticos.
<b>S-12</b>	Exámenes prácticos.
<b>S-13</b>	Elaboraciones navideñas. <b>1ª EV. Sesiones de evaluación .</b>
<b>S-14</b>	Cierre instalaciones
	<b>NAVIDAD</b>
	<b>2ª EVALUACIÓN</b>

<b>SEM.</b>	<b>Temporalización de las actividades.</b>
<b>S-15</b>	Pastas
<b>S-16</b>	Arroces y Aves 1
<b>S-17</b>	Arroces y Aves 2
<b>S-18</b>	Caza
<b>S-19</b>	Pescados y mariscos.
<b>S-20</b>	Cerdo.
<b>S-21</b>	<b>Exámenes prácticos.</b>
<b>S-22</b>	<b>Semana de Andalucía.</b> Actividades. Preparaciones comedor.
<b>S-23</b>	Apertura comedor.1
<b>S-24</b>	<b>2ª EV. Sesiones de evaluación.</b> Cordero (Actividades previas a apertura)
	<b>3ª EVALUACIÓN</b>
<b>S-25</b>	Apertura comedor.2
<b>S-26</b>	Apertura 3. Vacuno. (Actividades previas a apertura)
<b>S-27</b>	Apertura comedor.4
	<b>SEMANA SANTA</b>
<b>S-28</b>	Actividades previas a apertura y vísceras.
<b>S-29</b>	Apertura comedor.5. BUFE.
<b>S-30</b>	<b>Feria Sevilla.</b> Semana de salidas, visitas. Actividades previas a comedor.
<b>S-31</b>	REPASO ACTIVIDADES.
<b>S-32</b>	<b>3ª EVALUACIÓN.</b> Exámenes prácticos.
<b>S-33</b>	Recuperaciones 3ª EV. Limpieza de las instalaciones para recogida

SEM.	Temporalización de las actividades.
S-34	3ª EV. Sesiones de evaluación

## 12. METODOLOGÍA.

El curso está compuesto de **13 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, a las cuales se añaden otra serie de unidades nexa o de ampliación que sirven para completar la formación del alumnado y para proporcionarle una visión más general y actualizada de las posibilidades que presenta el mundo de la cocina y su alcance como profesionales de Hostelería y Turismo.

El desarrollo de las unidades se planteará 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, 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 muy básico. 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 le adapte.

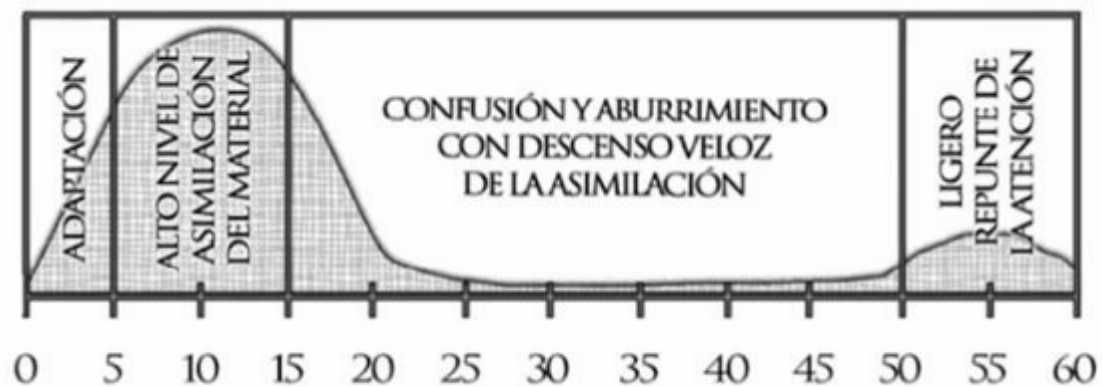
Se usará en muchos casos el **trabajo colaborativo** como fuente de integración de aprendizajes, con el fin de desarrollar aptitudes para el aprendizaje a través de la vida que tan útiles les serán en el futuro.

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 siguiente figura, se propone la distribución del tiempo de

Una sesión de clase de 60 minutos:

**Activación (10 minutos):** La forma en la que empieza la sesión es fundamental para los resultados que obtengamos de la misma. 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 sesiones 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 en la presente sesión.



Patrón de atención para una clase de 60 minutos (Stuart y Rutherford)

**Presentación de los contenidos (10 a 20 minutos):** Sería conveniente que la presentación no se extendiera más de 20 minutos, ya que está demostrado que la asimilación real de información no se prolonga mucho más allá. Esta presentación de contenidos puede llevarse a cabo a través de diferentes canales, lo que permite respetar los diferentes estilos de aprendizaje (visual, auditivo, kinestésico).

**Presentación de la información (20 a 50 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:** 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.

## 12.1 ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Son la manera activa y ordenada de llevar a cabo los métodos pedagógicos mediante experiencias de aprendizaje. El principio de actividad es esencial en la enseñanza actual, en este sentido, en las experiencias de aprendizaje debemos tener en cuenta los conocidos principios de la enseñanza de lo próximo a lo distante, de lo fácil a lo difícil, de lo conocido a lo desconocido, de lo individual a lo general de lo concreto a lo abstracto, así como también los principios que actualmente postula el aprendizaje significativo: partir del nivel de desarrollo del alumnado, asegurar la funcionalidad de lo aprendido o potenciar la actividad e interactividad en los procesos de aprendizaje. En la implantación de esta Programación elaboraré al inicio de las Unidades Didácticas las siguientes actividades:

- **Actividades de presentación-motivación** para despertar el interés inicial.
- **Actividades de evaluación de conocimientos previos** con el objetivo de averiguar lo que saben los los/as alumnos/as acerca del tema.
- **Actividades de desarrollo de los contenidos** me permitirán abordar tanto los contenidos conceptuales como los procedimentales y actitudinales.
- **Actividades de consolidación**, las llevaré a cabo a través de actividades cercanas al alumnado.
- **Actividades de síntesis-resumen**, al finalizar cada unidad se realizarán una serie de ejercicios cuyo fin es comprobar el grado de aprendizaje y consecución de los objetivos.

- **Actividades de recuperación y ampliación** para todo alumno/a que así lo necesite pues siempre hay que contemplar la atención a la diversidad con las medidas oportunas, poniendo así en alza el principio de individualización. Y para finalizar, las **actividades de evaluación** del tipo formativo y sumativo. Para ello realizaré pruebas de control antes de cada evaluación para asegurarnos el aprendizaje de los contenidos al mismo un seguimiento del proceso de Enseñanza-Aprendizaje. También desarrollaré la autoevaluación del alumnado planteando cuestionarios de autoevaluación de cada Unidad Didáctica.

Para conseguir los objetivos de esta Programación, se va a desarrollar una serie de **Estrategias Motivadoras** entre las que destacan las siguientes:

- Utilizar una gran variedad didáctica: modalidades organizativas, métodos,



actividades y condiciones educativas.

- Orden y estructura de los contenidos: claridad de lo expuesto, variedad de ejemplos que ilustren los contenidos.
- Búsqueda de aplicaciones prácticas que acerquen la realidad al aula.
- Se relacionarán contenidos del módulo con temas de candente actualidad, utilizando para ello videos y/o prensa.
- Aprovechar los comentarios del alumnado y sus comentarios.
- Informar sobre el proceso de aprendizaje. Para favorecer el desarrollo de la capacidad de aprender por aprender.
- Señalar la finalidad y el sentido de las actividades que se lleven a cabo.
- Lectura y análisis de textos.
- Intervención de expertos. En la medida de lo posible, se intentará que profesionales de la restauración comuniquen sus experiencias al alumnado.
- Simulación de situaciones reales relacionadas con el mundo de la hostelería.

## 12.2 PLANTEAMIENTO DE METEODOLOGÍA

**1. La temporalización:** Otro de los aspectos de la metodología es la utilización que se haga del tiempo a lo largo del desarrollo del módulo de Procesos Básicos de Producción Culinaria.

Como se recogió en epígrafes anteriores, de las 2000 horas que contiene este Ciclo, 288 corresponden a este módulo, que, repartidas en las 34 semanas de curso escolar, dan lugar a 9 sesiones semanales de dicho módulo, quitando algunas de ellas que son incompletas a causas de días festivos.

La previsión del tiempo que dedicaremos a cada unidad didáctica aparece en el apartado donde se recogen éstas. No obstante, como la programación se trata de una planificación a priori, pensada para un momento futuro, ha de ser flexible, con el fin de adecuarse a las distintas situaciones, entre éstas, las temporales.

Además del reparto de las 288 horas en las 13 unidades didácticas, se ha reservado unas sesiones para determinadas actividades, por ejemplo:

- **Presentaciones.** Tanto del profesor al alumnado (y viceversa), como del módulo profesional. Durante esta sesión se hará la presentación del módulo, objetivos a alcanzar, las U.D, evaluación, etc.
- **Días especiales.** Hay determinados días en el calendario en los que tiene lugar la celebración de ciertas actividades, empezando por el día 27 de septiembre (Día Mundial del turismo) y terminando por el día 5 de junio (Día Mundial de las

aves). Esta programación tiene prevista una serie de actividades para estos días además del día mundial del libro (23 de abril), Día Mundial de Internet: 22 de septiembre, Congreso Mundial de la Gastronomía y el Vino., 16 de octubre, Día Mundial del pan y de la Alimentación., 22 de marzo, Día Mundial del Agua, 7 de abril, día Mundial de la salud, día de Andalucía, Etc.

- **Último día de clase.** Haremos una actividad que llamaremos, “Evalúa mi módulo y a mí”, consiste en recabar información sobre la práctica docente.

**2. Espacios y agrupamientos:** El primer criterio a seguir en la organización del espacio dentro del aula vendrá fijado por las características del tipo de actividad que se realice. En este sentido, la agrupación de los alumnos puede estar en función de si realizan un trabajo de gran grupo, de grupo medio, de pequeño grupo e, incluso de forma individual.

El otro criterio para la organización del espacio en el aula debe de estar basado en el conocimiento que tiene el profesor de las relaciones internas dentro del grupo, teniendo en cuenta las estructuras relacionales que existen entre los alumnos.

En la elaboración de esta programación hemos tenido en cuenta una serie de formas organizativas que en principio van a favorecer la comunicación e interacción de social de los alumnos. Estarán en función de los objetivos y contenidos de la actividad a desarrollar. Se formaremos grupos flexibles:

**Grupo medio o grupo clase,** Lo utilizaremos para clases magistrales, exposiciones orales, gráficas o documentales y puede tener un carácter propositivo (presentación inicial de un tema) o conclusivo (síntesis final y conclusiones de un tema).

**Grupo pequeño,** equipos de trabajo de 4 a 5 alumnos para el desarrollo de proyectos, experiencias, etc. Permite el trabajo cooperativo, el intercambio de opiniones y la búsqueda de soluciones conjuntas. Será este tipo de grupo el que organizaremos para la actividad de investigación propuesta en las unidades didácticas y agrupar alumnado NEAE, con otro alumnado que se le de mejor la materia.

**El trabajo individual,** sirve para favorecer la reflexión y la práctica sobre los diversos contenidos de forma personalizada; afianzar conceptos, comprobar el nivel del alumno, detectar dificultades.

## 12.3 RECURSOS DIDÁCTICOS

Los recursos materiales se refiere a cualquier tipo de instrumento u objeto que se utiliza en las actividades, bien sea con el fin de comunicar contenidos para su aprendizaje o para favorecer y orientar el proceso de enseñanza-aprendizaje. Es decir, son recursos que se utilizan en la planificación, el desarrollo y la evaluación de la enseñanza.

Serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales que el alumnado debe desarrollar. Podrán ser propios del centro y como recursos específicos para el módulo todos los propios del aula taller de cocina.

Así mismo haremos uso de todos los recursos que pueda ofrecernos el entorno (establecimientos de restauración, mataderos industriales, mercados, bibliotecas, centros de profesores, asociaciones, organismos e instituciones públicas y privadas, etc.). Los recursos que he previsto utilizar son los siguientes:

### **1. Recursos del alumnado:**

- Apuntes elaborados por el profesor.
- Fotocopias de ampliación para complementar el contenido de algunas unidades didácticas o para la realización de supuestos prácticos.
- Diccionario: fundamental para que el alumnado en casa pueden conocer significado de todos los conceptos que no entiendan.
- Lectura trimestrales voluntarias.
- Libreta del alumnado.
- Uniforme y material específico de cocina.

### **2. Recursos del profesor:**

- Apuntes elaborados por el profesor.
- Manuales de referencia y libros de consulta.
- Revistas y publicaciones especializadas.
- Videos y documentales.

### **3. Recursos Tic:**

- Classroom: a través de esta aplicación habrá una conexión directa profesorado y alumnado. En muchos casos será su primer contacto con sistemas informáticos.

Esta aplicación sirve para que el alumnado tenga información directa y la pueda consultar cuando quiera y también para informar sobre apreciaciones que surjan a última hora. Y lo más importante, se colgará un archivo con las elaboraciones que se realizarán durante la semana. Esta información se facilitará la semana previa para que el alumnado tenga tiempo suficiente para copiar, leer y pasar a su cuaderno de trabajo de taller. Esto repercutirá en varios factores positivos, como son:

- Entendimiento de las elaboraciones, cantidades, ingredientes...
- Acortar tiempos de explicación y ganar tiempo para otros menesteres

El alumnado deberá traer a clase todas estas fichas pasadas a su cuaderno, dejando espacios para notas y observaciones.

- El uso de ordenadores y pizarra digital.
- El uso de tabletas y teléfonos de última generación para la realización de

trabajos de investigación y búsqueda de información en la red, siempre bajo la supervisión del profesor.

## 12.4 RECURSOS PERSONALES Y AMBIENTALES

Todo el potencial humano que interviene en el Proceso de Enseñanza- Aprendizaje como los profesores/as, alumnado, personas ajenas al ámbito escolar (profesionales, técnicos, expertos...), el ambiental corresponde al entorno socio- cultural como las empresas del sector de restauración.

## 13. LA EVALUACIÓN.

Da respuesta a la pregunta ¿Qué, cómo y cuándo evaluar?

Con carácter general nos atenderemos a lo dispuesto en 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.

### 13.1 QUÉ EVALUARÉ

Los objetivos de nuestras unidades didácticas constituirán los puntos de referencia concretos y claros para llevar a cabo las tareas de evaluación. En su diseño buscamos el desarrollo integral de la persona y, por ello, siguiendo su evolución comprobaremos si el proceso se encamina en la dirección deseada: la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo y por tanto el desarrollo de competencias profesionales, personales y sociales, al final de nuestro ciclo formativo.

La evaluación continua se materializará en el seguimiento de los objetivos de la unidad didáctica, que permiten una flexibilidad y una adaptación personalizada a nuestros alumnos. Las experiencias de aprendizaje determinadas para su consecución y que permiten el tratamiento de los conceptos, actitudes y procedimientos constituirán la referencia más específica en torno a la cual organizaremos la evaluación continua.

La respuesta al **¿qué evaluar?** en nuestros alumnos: los objetivos didácticos propuestos como puntos de referencia del modelo de habilidades que se han de alcanzar, los contenidos y las actividades diseñadas para su desarrollo, **a través de los criterios de evaluación.**

### **13.2. CÓMO EVALUARÉ. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.**

Como profesores hemos de reflexionar sobre los procedimientos, instrumentos y situaciones de evaluación que se estimen más adecuados a las distintas capacidades y tipos de contenido que se deben evaluar en el proceso de aprendizaje.

#### **a) Técnicas para evaluar.**

El contacto continuado con el mismo grupo de alumnos hace que la «observación directa» de éstos dentro y fuera del aula y la «observación indirecta» llevada a cabo a través del análisis de los trabajos individuales y de grupo, sea la técnica más idónea para garantizar una mayor objetividad en la evaluación.

La observación se complementará con «cuestionarios» para estudiar el grado de asimilación y relación que los alumnos han establecido entre determinados aprendizajes. Serán variados, quedando implícitos, no sólo conceptos, sino también procedimientos y actitudes (interés, esfuerzo, orden, limpieza, .... ).

Simultáneamente a la recogida de datos, se comentará lo observado en ella con los propios alumnos mediante la técnica de «la entrevista», para que cumpla su función formativa.

#### **b) Instrumentos de registro de datos para la evaluación.**

Éstos van a permitir:

- Valorar las diferentes competencias propuestas en los objetivos.
- Valorar los conocimientos conceptuales de los alumnos no sólo desde el punto de vista cuantitativo (qué y cuántas cosas conocen), sino también desde el punto de vista cualitativo (cómo están organizados esos conocimientos, qué relaciones existen entre ellos, si los han comprendido y son capaces de explicarlos, ...).
- Valorar el conocimiento procedimental, incluyendo tanto los procedimientos (habilidades, destrezas, automatismos,...) que domina el alumnado, así como el grado en que lo hace y la variedad de los contenidos sobre los que realmente los aplica, etc.
- Valorar las actitudes y hábitos incluidos en la programación de cada unidad.
- Valorar el propio diseño y desarrollo de la programación y cada unidad.

Entre otros se utilizarán los siguientes instrumentos:

- Cuaderno del profesor donde se harán anotaciones diarias y documentos varios donde se recogerán estas anotaciones ya con nota numérica
- Cuaderno del alumnado, documento para su valoración
- Fichas informatizadas. Se crea un documento para su valoración
- Rúbricas. Documento para ajustar las valoraciones
- Pruebas teóricas y prácticas.

Toda esta información se plasmará en un documento que nos dará la nota final trimestral.

### c) Agentes evaluadores.

Considero que la evaluación ha de ser un proceso que implique a todos los participantes del proceso enseñanza-aprendizaje, por ello se realizará:

- Heteroevaluación: se evaluarán los aprendizajes de los alumnos a través de actividades planificadas.
- Autoevaluación: se establecerán mecanismos para que el alumno evalúe su propio trabajo sobre todo mediante cuestionarios y rúbricas.
- Coevaluación: se provocará la reflexión conjunta sobre aquellos aspectos de interés conjunto sobre la evaluación, fundamentalmente en relación con el trabajo cooperativo, en grupo.

### 13.3. CUÁNDO EVALUARÉ.

El proceso de evaluación es un proceso continuo ligado íntimamente al proceso de enseñanza y aprendizaje. En consecuencia, debe estar presente en el inicio del proceso de aprendizaje, durante el proceso mismo y al término de dicho proceso de aprendizaje:

- **Evaluación inicial.** Se hará un seguimiento del desarrollo de los aprendizajes del alumnado a través de la recogida de datos continua y sistemática. Esta evaluación posee un carácter formativo, dado que hace posible la toma de decisiones para la mejora permanente.

Esta evaluación permitirá llevar a cabo una enseñanza personalizada, permite detectar los progresos, dificultades, bloqueos, etc. en el proceso de aprendizaje y su reconducción en el momento oportuno.

B) **Evaluación continua.** se hará un seguimiento del desarrollo del aprendizaje del alumnado. Esta evaluación posee un carácter formativo, dado que hace posible la toma de decisiones para la mejora permanente.

Esta evaluación permitirá llevar a cabo una enseñanza personalizada, permitiendo detectar los progresos, dificultades, bloqueos, etc. en el proceso de aprendizaje y su reconducción en el momento oportuno.

C) **Evaluación final o sumativa.** Se efectuará al final de cada proceso de enseñanza-aprendizaje realizando un trabajo de análisis y síntesis del grado de consecución de cada alumno respecto a los objetivos propuestos en el proceso educativo, de las actividades realizadas por los alumnos y de los datos registrados a través de la evaluación procesual. Se compararán los resultados detectados en la evaluación inicial y se extraerán conclusiones de un gran valor para nuestro trabajo de planificación y desarrollo de programaciones didácticas en el futuro.

CE	RESULTADOS DE APRENDIZAJE 100%						UD desarrolladas durante el trimestre
	RA1(16,6)	RA2 (16,6)	RA3 (16,6)	RA4 (16,6)	RA5 (16,6)	RA6 (16,6)	
<b>a</b>	*(12,5)	*(16,66)	*(11,11)	*(16,66)	*(20)	*(11,11)	
<b>b</b>	*(12,5)	*(16,66)	*(11,11)	*(16,66)	*(20)	*(11,11)	
<b>c</b>	*(12,5)	*(16,66)	*(11,11)	*(16,66)	*(20)	*(11,11)	
<b>d</b>	*(12,5)	*(16,66)	*(11,11)	*(16,66)	*(20)	*(11,11)	
<b>e</b>	*(12,5)	*(16,66)	*(11,11)	*(16,66)	*(20)	*(11,11)	
<b>f</b>	*(12,5)	*(16,66)	*(11,11)	*(16,66)		*(11,11)	
<b>g</b>	*(12,5)		*(11,11)			*(11,11)	
<b>h</b>	*(12,5)		*(11,11)			*(11,11)	
<b>i</b>			*(11,11)			*(11,11)	
<b>j</b>							
<b>NOTA</b>							<b>NOTA FINAL</b>

### 13.4. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Consideraciones a tener en cuenta a la hora de determinar los criterios de calificación de cada alumno/a:

A la hora de determinar la ponderación se ha determinado que sean homogénea y que todas tengan el mismo peso, no restando importancia a ninguno de los RA y CE. Para lograr estos criterios se utilizarán unas evidencias, estas se reflejarán a través del cuaderno Seneca.

La calificación del Módulo se expresa mediante nota numérica, que siguiendo con la Orden del 29 de septiembre de 2010, sobre la formación profesional específica, se expresa entre el uno y el diez sin decimales, considerándose superadas las iguales o superiores al cinco.

**Plan de recuperación:** destinado a aquel alumnado que tiene alguna dificultad en la consecución de los resultados de aprendizaje del módulo. Dicho plan se llevará a cabo mediante el seguimiento del alumnado que no haya superado alguna de las tres evaluaciones de que consta el módulo. Se pretende la superación de las dificultades encontradas en el desarrollo de la materia y lograr aquellos aprendizajes que no han sido adquiridos mediante un conjunto de actividades y recursos de distintos niveles con distintos niveles de dificultad que se le ofrecerá al alumnado para reforzar y recuperar los contenidos no superados. Se realizará un examen general de recuperación de cada una de las evaluaciones.

### 13.5. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

Se establecerá un calendario de al menos el 50% de horas lectivas semanales, desde la terminación de la última sesión de evaluación continua y hasta la finalización del curso (22 de junio), para atender a las actividades de refuerzo destinadas a superar el módulo profesional pendiente de evaluación positiva.

Para el alumnado que no haya aprobado alguna evaluación o tenga algún examen pendiente de superar, se realizarán actividades de recuperación tanto de contenidos impartidos en el taller como en el aula, teniendo en cuenta los contenidos actitudinales y el comportamiento en periodo anterior a la recuperación.

El alumnado que no haya aprobado la evaluación continua y tengan que asistir al periodo de recuperación, lo hará únicamente con los contenidos de aprendizaje no aprobados para la parte teórica y con todos los contenidos del curso para la parte práctica.

Los procedimientos de evaluación y recuperación del módulo se llevarán a cabo respetando todos los acuerdos adoptados por el departamento y recogidos en el proyecto educativo de centro.

### 13.6. LA EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA. LA AUTOEVALUACIÓN

Además de evaluar al alumnado, se evaluará la actividad docente del profesorado y el cumplimiento del proceso de enseñanza aprendizaje marcado en las programaciones, a su vez se verificará si se ha adaptado a las necesidades del grupo de clase, tratando de detectar los posibles errores para corregirlos sobre la marcha sin esperar a que haya acabado el curso.

Para evaluar la programación y el desarrollo de la actividad docente en el aula se utilizará:

- **Cuestionario de autoevaluación:** se entregará un cuestionario al alumnado en el que tendrá que valorar aspectos concretos como: el nivel de dificultad que ha encontrado, cuáles han sido las causas de esa dificultad (los contenidos, las actividades, la forma de trabajo, los recursos...) y propuestas de mejoras.

- **Recogida de valoraciones globales:** sobre el grupo, grado de integración observado en el aula, recursos, condiciones del aula y talleres que deben potenciarse o corregirse, cambios observados en el funcionamiento del grupo, dificultades observadas en el desarrollo de la programación inicial, objetivos sobre los que se ha tenido mayor incidencia a través de los contenidos trabajados, objetivos difíciles de alcanzar, etc. Las valoraciones globales se reflejarán en la memoria final de curso.

A partir de los resultados del cuestionario y las valoraciones globales recogidas, se reflexionará sobre ello y nos permitirá corregir las posibles desviaciones entre lo previsto y lo acontecido. Una vez detectados los aspectos que hayan podido surgir, se tomará las medidas necesarias cuanto antes, sin esperar al final de curso.

## 14. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

La normativa del sistema educativo (**LOE/LOMCE/LEA**) establece la obligación de atender por parte del profesorado a través de los Proyectos Educativos y las Programaciones Didácticas para hacer efectivo el **principio de equidad**, al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.

Así la **Ley 17 de Educación en Andalucía (LEA)** recoge en su **artículo 113**, los principios de equidad, estableciendo entre otras cuestiones que *“El Sistema Educativo Público de Andalucía garantizará el acceso y la permanencia en el sistema educativo del alumnado con necesidad específica de apoyo educativo”*

Igualmente, el **Art. 29 del Decreto 327//2010, de 13 de julio**, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria en Andalucía establece que debemos de incorporar en las programaciones didácticas, las medidas de atención a la diversidad.

De manera específica el **Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio**, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, en su **Art. 8.4**, dice que *“Los centros de formación profesional aplicarán los currículos establecidos por la Administración educativa correspondiente, de acuerdo con las características y expectativas del alumnado, con especial atención a las necesidades de aquellas personas que presenten una discapacidad.”*

Así mismo la **ORDEN de 29 de septiembre de 2010**, por la que se regula la evaluación de la formación profesional inicial en Andalucía, establece en su Artículo 2, sobre normas generales de ordenación de la evaluación, lo siguiente:

*“5. 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:*

*e) La adecuación de las actividades formativas, así como de los criterios y los procedimientos de evaluación cuando el ciclo formativo vaya a ser cursado por alumnado con algún tipo de discapacidad, garantizándose el acceso a las pruebas de evaluación. Esta adaptación en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título”.*

El sistema educativo debe dar respuesta a las necesidades educativas de un colectivo de alumnos muy heterogéneo con diversas situaciones socioculturales, capacidades (físicas, síquicas y sensoriales), intereses y motivaciones. Sintetizando, el profesorado será capaz de ofrecer ayuda en el ámbito pedagógico, intentando ajustar la intervención educativa individualizada con la del currículo, para alcanzar la competencia general del título, viendo la diversidad como oportunidad más que un obstáculo, implicando al profesorado de sensibilidad, implicación y esfuerzo.

Los aspectos que se deberán tener en cuenta son:



**1. La capacidad para aprender.** Entendida como la potencialidad de cada ser humano para producir aprendizajes por sí mismo a partir del conocimiento y estrategias adquiridas. Dependerá de sus experiencias y conocimientos previos, de su maduración y desarrollo personal y social. Se concibe como la competencia del alumno por conseguir ciertos aprendizajes.

**2. La motivación por aprender.** Es un proceso que condiciona la capacidad para aprender. Por ello la actuación educativa debe incidir en este aspecto: se trata de mover a los alumnos hacia la realización de ciertos aprendizajes. Los factores de los que dependen la motivación son: por un lado, la historia de éxitos y fracasos que haya tenido el alumno; por otro, la significación y la funcionalidad de los aprendizajes realizados. Esto es, aprendizajes que tengan sentido para los alumnos y que tengan un valor práctico y sirvan de base para nuevos aprendizajes.

**3. Los intereses personales.** Son un factor condicionante de la motivación por aprender. En esta etapa se relacionan con el futuro académico y profesional.

**4. Los estilos de aprendizaje.** Las personas desarrollan distintos estilos de aprendizaje mostrando diferencias respecto a:

- Modalidad sensorial preferente.
- Nivel de atención en la tarea.
- Tipo de refuerzo más adecuado.
- Preferencias de agrupamiento.

**5. Las dificultades de ciertos alumnos.** Los alumnos pueden presentar necesidades educativas especiales de tipo puntual o temporal: por incorporación tardía al sistema (extranjeros), por proceder de contextos socioculturales y económicos deprimidos (compensatoria) o por tener algún tipo de déficit personal (cognitivo, físico o sensorial). Estos alumnos necesitarán una ayuda pedagógica especial que dé respuesta a sus necesidades educativas específicas.

A continuación, voy a señalar las distintas vías de atención a la diversidad del alumnado que aplicaré con la intención de ajustar la acción educativa a la realidad concreta de cada alumno:

**a. Metodologías diversas.** No existe «el método» por excelencia. Los métodos no son mejores ni peores en términos absolutos, sino en función de que el tipo de ayuda que ofrecen responda a las necesidades que en cada momento demandan los alumnos. Por tanto, partiendo de los principios generales enumerados en el punto anterior, se programarán *diversidad de actividades* que se adapten a la singularidad, estilo y ritmo de aprendizaje del alumnado: actividades individuales, actividades de grupo monitorizadas por los alumnos más aventajados, actividades de recuperación, apoyo y refuerzo para nivel, etc.

**b. Agrupamientos flexibles y monitorizados.** La organización de grupos de trabajo flexibles en el grupo-clase hace posible que los alumnos puedan realizar al mismo tiempo diferentes tareas según su nivel, intereses u otros criterios. Pueden trabajarse los mismos contenidos con distinto nivel de profundidad mediante las mencionadas actividades de refuerzo, de apoyo, de profundización y ampliación.

**c. Uso de medios y recursos múltiples y variados.** Que respondan a sus intereses, faciliten los aprendizajes y contribuyan a la motivación.

**d. Procedimientos e instrumentos de evaluación personalizados** y adaptados a las diferentes dificultades o déficits que pueda presentar nuestro alumnado.

## 15. TEMAS TRANSVERSALES

La finalidad de la educación es la de contribuir a desarrollar personas con capacidades para que puedan desenvolverse en la sociedad, por ello, se define la educación como “formar el carácter para que se cumpla un proceso de socialización imprescindible y formarlo para promover un mundo más civilizado, crítico con los defectos del presente y comprometido con el proceso moral de las estructuras y las actitudes sociales”. Así hablamos de la Educación en Valores.

Éstos son un conjunto de contenidos que responden a saberes basados en actitudes, valores y normas, que serán tratados de manera integrada y global en todas ellas. Queda contemplado en la **LOE 2/2006**, así como **LEA 17/2007** en el **artículo 39** sobre educación en valores y nos cita:

1. *Las actividades de las enseñanzas, en general, el desarrollo de la vida de los centros y el currículo tomarán en consideración como elementos transversales el fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales y los valores que preparan al alumnado para asumir una vida responsable en una sociedad libre y democrática.*
2. *Asimismo, se incluirá el conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.*
3. *Con objeto de favorecer la igualdad real y efectiva entre hombres y mujeres, el currículo contribuirá a la superación de las desigualdades por razón del género, cuando las hubiere, y permitirá apreciar la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad.*
4. *El currículo contemplará la presencia de contenidos y actividades que promuevan la práctica real y efectiva de la igualdad, la adquisición de hábitos de vida saludable y deportiva y la capacitación para decidir entre las opciones que favorezcan un adecuado bienestar físico, mental y social para sí y para los demás.*
5. *Asimismo, el currículo incluirá aspectos de educación vial, de educación para el consumo, de salud laboral, de respeto a la interculturalidad, a la diversidad, al medio ambiente y para la utilización responsable del tiempo libre y del ocio.*

De manera que, de acuerdo con lo establecido en la normativa andaluza vigente (**La Ley 17/2007 de Educación en Andalucía en sus artículos 39, 40 y 127**), a continuación expongo brevemente los contenidos de educación en valores, que con carácter general pretendo abordar en mi programación:

<b>CONTENIDOS TRASVERSALES</b>	<b>OBJETIVOS</b>
Educación para la salud	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prevenir riesgos laborales.</li> <li>• Prevenir enfermedades de transmisión sexual.</li> <li>• Evitar enfermedades alimentarias relacionadas con la manipulación de alimentos y una mala alimentación.</li> <li>• Fomentar buenos hábitos alimenticios.</li> </ul>
Educación para la paz y convivencia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolver conflictos de forma pacífica.</li> <li>• Respetar las opiniones ajenas y el turno de palabras.</li> <li>• Respetar al profesorado y compañeros.</li> <li>• Cuidar las instalaciones y equipos de trabajo.</li> <li>• Interesarse por otras culturas y países.</li> </ul>
Educación moral y cívica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respetar las normas deontológicas</li> <li>• Respetar las normas aprobadas democráticamente</li> <li>• Respetar las normas de seguridad vial.</li> </ul>
Educación ambiental	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respetar el medio ambiente</li> <li>• Reciclar selectivamente</li> </ul>
Educación del consumidor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adecuarse a la materia prima, así como derroche.</li> <li>• Respetar el trabajo y la labor de los demás en sus puestos de trabajo.</li> </ul>

Coeducación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rechazar actitudes sexistas</li> <li>• Fomentar la igualdad de género</li> </ul>
Las Tic's	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fomentar el conocimiento y el manejo de las Tic's.</li> </ul>
LA CULTURA ANDALUZA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fomentar la cultura andaluza a través de las materias primas y elaboraciones típicas.</li> </ul>

Incorporar los **valores y temas transversales** en el Currículo permite que ciertos aspectos que la sociedad actual considera básicos en la formación de nuevas generaciones, así como, la adquisición de las Competencias Profesionales, de las Competencias Personales y Sociales que prescribe nuestro Título. Se trabaja horizontalmente en todos los módulos y de forma vertical durante el curso escolar y en todas las Unidades Didácticas.

Así pues, he considerado oportuno tratar de forma prioritaria, aquellos que inciden más directamente en nuestro Ciclo Formativo y concretamente en el módulo: **la educación moral y cívica, la educación para la igualdad, la educación medioambiental, la educación para la salud y la educación del consumidor y cultura andaluza.**

Finalmente, señalar que en mi programación estos contenidos, se van a desarrollar además de programando contenidos específicos, mediante la implementación de actuaciones que favorezcan el trabajo cooperativo, la atención a la diversidad, la inclusión y la resolución pacífica de conflictos.

Dentro de los temas transversales que voy a trabajar quiero hacer hincapié en el de **Cultura Andaluza**, por su relevancia en el ámbito gastronómico, por su tradición e historia como crisol de culturas que han favorecido el desarrollo de una gastronomía rica y variada con elementos de diferentes pueblos. También por su variedad regional impregnará todas y cada una de mis Unidades Didácticas.

## 16. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias son todas aquellas actividades que tienen como finalidad consolidar conocimientos adquiridos fuera del ámbito escolar o bien motivar al alumno dentro de este.

<b>Actividades complementarias y extraescolares</b>	
<b>1ºTrimestre:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visitas a distintos mercados de la zona</li> <li>- Charla sobre la Seguridad Alimentaria</li> </ul>
<b>2ºTrimestre:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lectura de un libro relacionado con la cocina moderna</li> </ul>

<b>3ºTrimestre:</b>	- Visita a restaurantes y hotel de la zona

## **17. BIBLIOGRAFÍA DE DEPARTAMENTO.**

El departamento cuenta con algunos libros de consulta como:

1. Luis de la Traba y Víctor R. García: “*Pastelería, cocina. Guía práctica*”. Ediciones Norma-capitel.
2. Gerard Houdou: “*El mundo de las setas*”, Ed. Iberlibro.
3. Javier Urroz: “*Guía Gastronomita Vasca*”, Edita: Gobierno Vasco
4. Jeni Wright y Eric Treuillé: “*Le Cordon Bleu de las tecnicas culinarias*”, Ed. Blume
5. Autor: colectivo; “*Manual de cocina, recetario*”, Ed editores



## Módulo

### PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

**Duración: 224 horas**

#### OBJETIVOS.

##### **1.1. COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO.**

Describe las funciones profesionales más significativas del título, el ámbito de aplicación de las mismas (sectores/subsectores) y las condiciones o requerimientos para su aplicación.

Tienen como referente el conjunto de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia incluidas en el título.

La competencia general del título debe englobar y sintetizar, a su vez, la competencia general de las cualificaciones profesionales del CNCP, que se encuentran incluidas en el mismo.

Los requerimientos generales de cualificación profesional del sistema productivo para este técnico según, Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en Cocina y gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE 23/11/2007), recogidos también en la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía. (BOJA 27/11/2008) por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al Título de Formación Profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía en Andalucía, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y cuya competencia general consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Desarrollados dentro de la cualificación profesional REPOSTERÍA HOT0223\_2 (R.D. 295/2004, 20 de febrero, actualizado en R.D. 1228/2006.) exigible a este técnico, en la unidad de competencia UC0306\_2 Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería.

Las nuevas tecnologías, la innovación en los productos, la organización flexible, suponen que el trabajo profesional está sujeto a una transformación continua con nuevos métodos y formas de trabajo, lo cual presenta consecuencias importantes para la cualificación y competencia de dichos trabajadores y para su formación.

El trabajo en el centro educativo tiene como fin último dotar, de las competencias profesionales, personales y sociales, a los alumnos/as en el sentido de “posesión y desarrollo de conocimientos, destrezas y actitudes para realizar con éxito la cualificación profesional propia del Técnico en Cocina y Gastronomía en diferentes situaciones de trabajo, de forma autónoma y responsable en su área profesional”.

##### **1.2 COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.**

Describen el conjunto de capacidades y conocimientos que deben alcanzar los titulados de formación profesional para responder de manera eficaz y eficiente a los requerimientos de los sector/es productivo/s, a aumentar su empleabilidad y a favorecer la cohesión social.

Con la programación de este módulo vamos a contribuir a desarrollar principalmente las **competencias profesionales, personales y sociales** reguladas por el artículo 5 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre.

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

documentación recibida.
b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos para su decoración/ terminación o conservación.
f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo
k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

### 1.3. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO A LOS QUE CONTRIBUYE.

Los Objetivos Generales de los ciclos formativos expresan los resultados esperados del alumnado como consecuencia del proceso de enseñanza-aprendizaje. (Una vez superado el proceso de aprendizaje).

#### CARACTERÍSTICAS:

1. No establecen conductas de forma directa, por tanto no son en sí mismos evaluables.
2. Son capacidades que si se movilizan pueden utilizarse en un gran número de posibles acciones.
3. Por cada competencia descrita del perfil debe haber al menos un objetivo general asociado a la misma.

De conformidad con lo establecido en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de Octubre, por el que se establece el título de Técnico de Grado Medio en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, y según la Orden de 9 de Octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, se establecen los Objetivos Generales, contribuyendo a alcanzar este módulo más directamente los siguientes:

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas,

reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/ terminación de las elaboraciones.
g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo

#### 1.4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO PROFESIONAL.

En el ámbito educativo lo que se persigue alcanzar, fundamentalmente, son resultados de aprendizaje; esto es, habilidades, destrezas y conocimientos que se predicen del sujeto. Se definen por el conjunto de saberes que ha de construir y organizar en sus esquemas de conocimiento, las habilidades cognitivas y destrezas motrices que deberá activar en sus actuaciones, así como las actitudes que es necesario ir inculcando y desarrollando en el alumnado.

Las características propias de un resultado de aprendizaje son:

- Deben permitir inferir que las personas van a desempeñar de forma eficaz y eficiente las funciones en el campo profesional asociado a los mismos.
- Describe lo que previsiblemente los estudiantes deberán saber, comprender y ser capaces de hacer al finalizar con éxito un módulo
- Los resultados de aprendizaje se expresan en términos de competencia contextualizada.
- Estar relacionados con las competencias.
- Adaptarse al nivel de las mismas, ya que los resultados de aprendizaje varían según el curso.
- Estar enunciados de manera que faciliten la comprobación del grado de adquisición por los estudiantes).

Los resultados de aprendizaje del módulo profesional de Procesos Básicos de Pastelería y Repostería son:

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

- Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.
- Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.



5.	Realiza las operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
6.	Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.
7.	Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración
8.	Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Los resultados de aprendizaje del módulo profesional de Procesos Básicos de Pastelería y Repostería así como la ponderación sobre la calificación final son:

<b>Los resultados de aprendizaje del módulo profesional Proceso Básicos de Pastelería y Repostería son:</b>	<b>Ponderación :</b>
<b>1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.</b>	16,67%
<b>2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.</b>	16,67%
<b>3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</b>	16,67%
<b>4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.</b>	16,67%
<b>5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración</b>	16,67%
<b>6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.</b>	16,67%

A partir de los resultados de aprendizaje establecidos en la orden que regula el título de Técnico en Cocina y Gastronomía, vamos a analizar la relación existente entre las competencias profesionales, personales y sociales con los resultados de aprendizaje del módulo asociado. Así mismo hemos analizado la relación existente entre los objetivos generales del título y los resultados de aprendizaje del módulo profesional, relacionándolo todo con las unidades de trabajo propuestas.

En la tabla que expongo a continuación relacionamos además de las competencias profesionales, personales y sociales y los objetivos generales, las unidades didácticas implicadas en la consecución de los resultados de aprendizaje.

#### **1.5. RELACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE CON LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES, CON LOS OBJETIVOS GENERALES Y LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

A partir de los resultados de aprendizaje establecidos en la orden que regula el título de Técnico en Cocina y Gastronomía, vamos a analizar la relación existente entre las competencias profesionales, personales y sociales con los resultados de aprendizaje del módulo asociado. Así mismo hemos analizado la relación existente entre los objetivos generales del título y los resultados de aprendizaje del módulo profesional, relacionándolo todo con las unidades de trabajo propuestas.

En la tabla que expongo a continuación relacionamos además de las competencias profesionales, personales y sociales y los objetivos generales, las unidades didácticas implicadas en la consecución de los resultados de aprendizaje.

**RELACIÓN DE CP, OG, RA y UT DEL MÓDULO DE PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.**

<b>MÓDULO PROFESIONAL:</b>			<b>PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA. G.M. COCINA Y GASTRONOMÍA.</b>	
<b>CP</b>	<b>OG</b>	<b>RA</b>	<b>UNIDADES DE TRABAJO (UT)</b>	
a), k)	a) i) k)	a), h), i),j)	<b>R.A.1.</b> Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.	U.T.1. REALIZACIÓN DE LAS OPERACIONES PREVIAS A LAS ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.
	c), d), h), i), k)	a), d), e), h), i), J), k)	<b>R.A.2.</b> Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	U.T.2. PUESTA A PUNTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.
	c), d), h), i)	a), d), h), i), J), k)	<b>R.A.3.</b> Realiza las operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	U.T.3. REALIZACIÓN DE OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.
	c), d), h), i)	a), d), e), h), i), J), k)	<b>R.A.4.</b> Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.	U.T.4. OBTENCIÓN DE MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES.
	c), d), h), i)	a), d), e), h), i), J), k)	<b>R.A.5.</b> Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración	U.T.5. OBTENCIÓN DE JARABES, COBERTURAS, RELLENOS Y OTRAS ELABORACIONES
	c), d), h), i)	a), d), e), h), i), J), k)	<b>R.A.6.</b> Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	U.T.6. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

**COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES RELACIONADAS**

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

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

#### **OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS**

- a). Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d). Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.

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

## 5. CONTENIDOS.

Son el instrumento de mediación del proceso de aprendizaje que van a permitir alcanzar los Resultados de Aprendizaje.

Entendemos por contenidos el conjunto de saberes, conceptos, habilidades y actitudes, en torno a los cuales se organizan las actividades en el aula.

Podemos distinguir tres tipos:

### Contenidos

**conceptuales (SABER):** ¿qué enseñar? Recoge los conceptos teórico-prácticos que el alumnado adquiere durante el proceso de enseñanza aprendizaje. Hacen referencia al saber y están relacionados con hechos, con datos, con teorías, con principios y con leyes.

### Contenidos

**procedimentales (SABER HACER):** ¿cómo enseñar? Analiza los procedimientos y estrategias de enseñanza. Hacen referencia al saber-hacer y están relacionados con procesos, con procedimientos, con destrezas y con normas en todos los ámbitos de las competencias.

### Contenidos

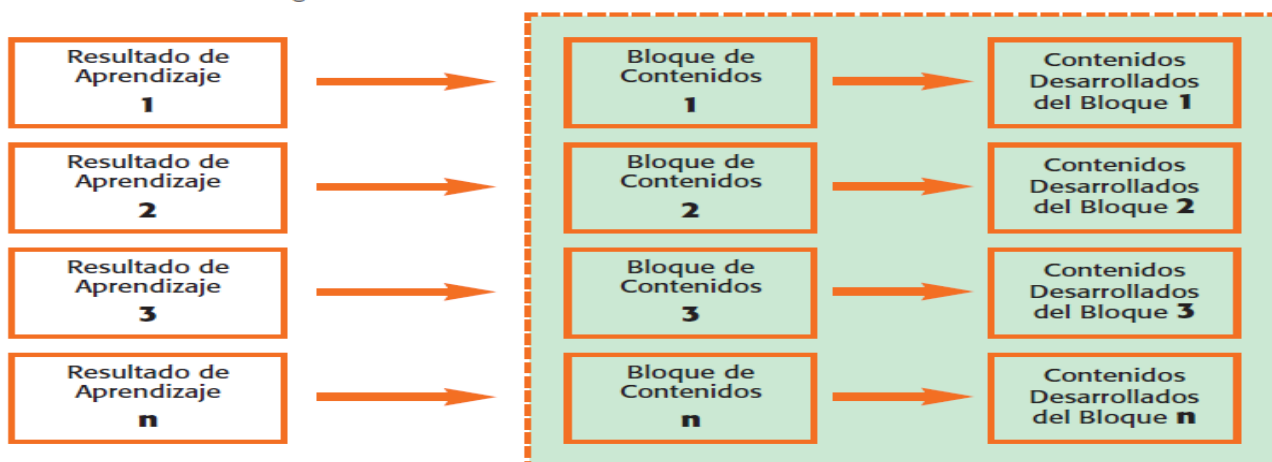
**actitudinales (SER).** ¿por qué enseñar? Indican la orientación que debe darse a los contenidos conceptuales y procedimentales. Las actitudes son un conjunto de tendencias a comportarse y enfrentarse de una determinada manera ante las personas, situaciones, acontecimientos, objetos o fenómenos. Corresponden al saber ser o saber comportarse. Hacen referencia al querer ser y estar, saber ser y estar y están relacionados con actitudes, valores y normas.

El artículo 10 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de Julio, apartado 3 sobre la estructura de los módulos profesionales, establece en el apartado d) que:

“Los contenidos básicos del currículo, quedarán descritos de forma integrada en términos de procedimientos, conceptos y actitudes. Se agruparán en bloques relacionados directamente con los resultados de aprendizaje.”

## 2.1. ANÁLISIS Y SECUENCIACIÓN DE LOS CONTENIDOS.

La estructura es como sigue:



Mapa de contenidos totalmente asociado a Resultados de Aprendizaje.

Los contenidos, al igual que toda la programación deben basarse en la adopción de habilidades y destrezas por parte del alumno/a, así como en la adquisición de conocimientos y actitudes, concluimos diciendo que en este módulo profesional predomina el contenido procedimental, sin que ello relegue los contenidos conceptuales y actitudinales que deben aprender.

Los contenidos del módulo, en base a lo recogido en la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía son los siguientes:

## **REALIZACIÓN DE LAS OPERACIONES PREVIAS A LAS ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA:**

- Materias primas en pastelería y repostería. Descripción, Características, Clasificaciones y aplicaciones.
- Productos Alternativos. Características y aplicaciones.
- Presentaciones comerciales y etiquetado de productos de pastelería y repostería.
- Documentos relacionados con la producción en pastelería y repostería. Fichas técnicas de producción y otros documentos.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas en pastelería y repostería.
- Regeneración de materias primas en pastelería y repostería

## **REALIZACIÓN DE OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA:**

- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.
- Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar y otras.
- Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
- Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.
- Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería.
- Encamisado y adecuación de moldes y latas.
- Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles.
- Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados

## **OBTENCIÓN DE MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES:**

- Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas.
- Masas hojaldradas: fundamentos y procesos de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración.
- Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de resultados.
- Masas batidas o esponjadas: fundamentos y procesos de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.
- Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas. Control y valoración de resultados.
- Masas escaldadas: fundamentos y procesos de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.
- Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados.
- Masas fermentadas: fundamentos y procesos de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.
- Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados.
- Masas azucaradas: pastas de manga y pastas secas. Fundamentos y procesos de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.
- Principales elaboraciones con pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados.
- Elaboración de productos populares de pastelería y repostería andaluces.
- Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados.

- Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.

## **OBTENCIÓN DE JARABES, COBERTURAS, RELLENOS Y OTRAS ELABORACIONES:**

- Cremas con huevo y cremas batidas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- Rellenos Dulces y Salados. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- Jarabes. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- Cubiertas y preparados a base de frutas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- Coberturas de chocolate. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
- Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/ conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados

## **DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA:**

- Normas y combinaciones básicas.
  - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
  - Tendencias actuales.
  - Manejo de útiles y materiales específicos de decoración.
  - Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
  - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

Estos contenidos se distribuyen en 6 Unidades de trabajo o Unidades Didácticas que serían:

### **U.T.1. Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería.**

En esta U.T. se aprenderá las diferentes materias primas que se utilizan en pastelería, así como sus características, clasificación y aplicaciones. Conocerá su presentación comercial, etiquetado y toda la documentación relacionada con la producción, así como las fichas técnicas de ejecución y otros documentos.

### **U.T. 2. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería.**

A través de ésta U.T. se identificará la maquinaria, batería y útiles de trabajo, así como su descripción, clasificación ubicación, uso y mantenimiento. También se aprenderá a su puesta en marcha, regulación, parada y limpieza y mantenimiento de estas.

### **U.T.3. Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería.**

En esta U.T se conocerá el vocabulario técnico asociado a la pastelería así como las operaciones básicas de batir, mezclar, amasar, tamizar, escudillar. Las descripciones, características, tipologías, métodos y aplicaciones más comunes. También se realizarán las operaciones básicas de



manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles con ensayos prácticos y valoración de resultados.

#### **U.T. 4. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.**

Se describirán, analizarán y clasificarán las posibles aplicaciones de las masas y pastas básicas, como masas hojaldradas, batidas o esponjadas, escaldadas, fermentadas, azucaradas, así como las diferentes elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería andaluces.

En todas las masas se aprenderán sus fundamentos técnicos, procesos de elaboración, formulaciones, puntos clave, y sus principales elaboraciones de cada masa

#### **U.T. 5. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones.**

En esta U.T. se aprenderá a elaborar cremas y rellenos dulces y salados. Jarabes, cubiertas y preparados a base de frutas, coberturas con chocolate. A aplicar las cremas, los rellenos dulces y salados, los jarabes, y las cubiertas tanto de frutas como de coberturas en elaboraciones de pastelería. Así como las descripciones, clasificación, aplicación y formulaciones. Todo ello teniendo en cuenta la organización y secuenciación de fases, puntos clave y valoración de resultados

#### **U.T. 6. Decoración de productos de pastelería y repostería:**

Esta UT se desarrolla a lo largo de prácticamente todo el curso, ya que a partir de la UT2 hasta la UT6 estamos elaborando productos de pastelería y repostería que habrá que presentarlos y decorarlos atendiendo a sus características propias y empleando toda una serie de técnicas externas con ingredientes diferentes que nos ayudaran a presentar y decorar todas estas elaboraciones dulces.

Se enseñarán normas y combinaciones posibles, experimentaremos de forma continua y realizaremos un control de resultados y corrección de posibles errores que se puedan plantear en la presentación de las diferentes elaboraciones.

Cuando hemos secuenciados las diferentes UT, intentamos darle un sentido lógico de aprendizaje, evolucionado de menor a mayor el nivel de complejidad de las elaboraciones, es por ello que el nivel de habilidades y destrezas por parte del alumno/a será también de forma secuenciada y siempre apoyándose en las habilidades adquiridas en el desarrollo de las UT anteriores.

## **5.2. TEMPORALIZACIÓN Y SECUENCIACIÓN DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS.**

Teniendo como referencia la resolución de la Delegación Territorial de Educación de Sevilla, por la que se aprueba el calendario y la jornada escolar en los centros no universitarios para el curso 2019/20, se establece la siguiente temporalización para la programación didáctica del módulo , que consta de 224 horas lectivas durante el primer curso del Ciclo Formativo de Grado Medio en Cocina y Gastronomía , haciendo constar que la distribución de las unidades didácticas en meses es orientativa y aproximada, ya que por circunstancias sobrevenidas durante el curso, podrían verse sensiblemente modificadas.

<b>U T</b>	<b>TÍTULO</b>	<b>HORAS</b>	<b>EVALUACIÓN</b>
<b>1</b>	<b>Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería.</b>	15 horas	<b>PRIMER TRIMESTRE</b>
<b>2</b>	<b>Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería.</b>	15 horas	
<b>3</b>	<b>Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería.</b>	15 horas	
<b>4</b>	<b>Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.</b>	15 horas	
<b>5</b>	<b>Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones.</b>	15 horas	
<b>6</b>	<b>Decoración de productos de pastelería y repostería.</b>	15 horas	

1	Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería.	12 horas	SEGUNDO TRIMESTRE
2	Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería.	12 horas	
3	Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería.	12 horas	
4	Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.	12 horas	
5	Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones.	12 horas	
6	Decoración de productos de pastelería y repostería.	12 horas	
1	Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería.	10 horas	TERCER TRIMESTRE
2	Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería.	10 horas	
3	Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería.	10 horas	
4	Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.	12 horas	
5	Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones.	10 horas	
6	Decoración de productos de pastelería y repostería.	10 horas	
<b>HORAS TOTALES DEL MÓDULO</b>		<b>224 horas</b>	

CONTENIDOS		EVALUACIÓN	
Unidad de trabajo	Contenidos	Resultado de aprendizaje	Criterios evaluación
U.T. 1.  <b>Realización de operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Materias primas y aprovisionamiento</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Operaciones en Elaboraciones de pastelería</li> <li>2. Las Materias primas               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Materias primas según su naturaleza</li> <li>2. Materias primas según las necesidades</li> <li>3. Materias primas según su proceso sometida</li> <li>4. Según su valor nutricional.</li> </ol> </li> <li>3. Presentación comercial y etiquetado</li> <li>4. Los Proveedores</li> </ol> </li> <li>• <b>El sistema de documentación</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Documentos para la previsión de necesidades</li> <li>2. Documentos para la solicitud de géneros</li> <li>3. Documentos para el control interno</li> </ol> </li> <li>• <b>La organización de las tareas</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La complejidad de la organización</li> <li>2. Planificación de tareas y procesos</li> </ol> </li> <li>• <b>Conservación de los productos</b></li> <li>• <b>Utilización racional de los recursos y materiales</b></li> </ul>	<b>R.A. 1.</b>  <b>Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.</b>	a) Se ha reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones mas habituales.  b) Se han interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería.  c) se ha realizado la solicitud y traslado de las materia primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimiento establecidos.  d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.  e) se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.  f) Se han detectado las necesidades de regeneración en cuanto a la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de

			protección ambiental.
--	--	--	-----------------------

CONTENIDOS		EVALUACIÓN	
Unidad de trabajo	Contenidos	Resultado de aprendizaje	Criterios evaluación
<b>U.T. 2.</b>  <b>Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.               <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1.2 Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.                   <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.</li> <li>b. 2.3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>a. Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras.</li> <li>b. Eliminación de residuos.</li> <li>c. Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.</li> </ul>	<b>RA 2.</b>  <b>Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.</b>	a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, baterías, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería. b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de las máquinas y equipos. c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel. e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso. f) se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras. g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboraciones y de limpieza. h) se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS		EVALUACIÓN	
Unidad de trabajo	Contenidos	Resultado de aprendizaje	Criterios evaluación
<b>U.T. 3.</b>  <b>Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.</li> <li>○ Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras.</li> </ul> 3.2.1 Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes. 3.2.2. Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería.               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Encamisado y adecuación de moldes y latas. Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles.</li> <li>▪ Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> </ul>	<b>RA 3.</b>  <b>Realiza las operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</b>	a) Se ha descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería. b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones. d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas. e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS		EVALUACIÓN	
Unidad de trabajo	Contenidos	Resultado de aprendizaje	Criterios evaluación

<p><b>U.T. 4.</b> <b>Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.</b></p>	<p>4.1 Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas.</li> <li>○ Masas hojaldradas: fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> <li>4.3.1 Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> </ul> <p>4.4. Masas batidas o esponjadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4.4.1 Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas. Control y valoración de resultados.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> <li>4.5.1 Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>○ Masas fermentadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> <li>4.6.1 Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>○ Masas azucaradas: pastas de manga y pastas secas. Fundamento y proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> <li>4.7.1 Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>RA 4.</b> <b>Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se ha reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.</li> <li>b) Se han caracterizado los métodos técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.</li> <li>c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.</li> <li>d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.</li> <li>e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</li> <li>f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</li> <li>g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</li> <li>h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.</li> <li>i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requerido en función del producto a obtener.</li> <li>j) Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía.</li> <li>k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.</li> <li>l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.</li> <li>m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</li> </ul>
---	--	---	---

	<p>resultados.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería andaluces. <ul style="list-style-type: none"> <li>4.8.1. Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados.</li> <li>4.8.9. Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.</li> </ul> </li> </ul>		<p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
--	---	--	--



CONTENIDOS		EVALUACIÓN	
Unidad de trabajo	Contenidos	Resultado de aprendizaje	Criterios evaluación
<b>U.T. 5. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones.</b>	<p>5.1. Cremas con huevo y cremas batidas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.</p> <p>5.1.1 Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Rellenos dulces y salados. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.</li> <li>▪ Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados</li> </ul> <p>5.3. Jarabes. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.</p> <p>5.3.1 Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.</p> <p>5.4. Cubiertas y preparados a base de frutas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.</p> <p>Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.</p> <p>5.5. Coberturas de chocolate. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.</p> <p>5.5.1. Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.</p>	<b>RA 5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración</b>	<p>a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.; en función de sus especificidades y aplicaciones.</p> <p>b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.</p> <p>c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.</p> <p>d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>f) Se ha seguido la secuenciación de incorporación de los ingredientes.</p> <p>g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.</p> <p>h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se ha identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de</p>

.

			protección ambiental.
--	--	--	-----------------------

CONTENIDOS		EVALUACIÓN	
Unidad de trabajo	Contenidos	Resultado de aprendizaje	Criterios evaluación
<b>U.T.6 Decoración de productos de pastelería y repostería.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Normas y combinaciones básicas.</li> <li>○ Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.</li> <li>○ Tendencias actuales.</li> <li>○ Manejo de útiles y materiales específicos de decoración.</li> <li>○ Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados.</li> <li>○ Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.</li> </ul>	<b>RA 6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.</li> <li>b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para e acabado del producto.</li> <li>c) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.</li> <li>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.</li> <li>e) Se ha elegido el diseño básico o personal.</li> <li>f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.</li> <li>g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.</li> <li>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>

### 2.3. TEMAS TRANSVERSALES.

En el actual modelo de enseñanza, que promueve la formación integral de la persona, es necesario que estén presentes en todos los módulos que se desarrollan en los diferentes ciclos formativos los contenidos transversales, que son los que se refieren a grandes temas que engloban múltiples contenidos que difícilmente pueden adscribirse específicamente a ningún módulo en particular.

Los temas transversales serán tratados a medida que se expongan y estudien el resto de los contenidos específicos del ciclo formativo, estando presente en todos los módulos y de forma continua en los intercambios comunicativos y en los trabajos realizados en la ejecución de las prácticas y en los talleres.

- Educación moral y cívica, donde se desarrollarán criterios de actuación que favorezcan intercambios responsables y comportamientos de respeto, honestidad, tolerancia y flexibilidad con los compañeros. Propiciaremos actividades de debate, tertulia, etc.
  - 6 de diciembre: Día de la Constitución Española.
  - 10 de diciembre: Día de los Derechos Humanos.
  - 28 de febrero: Día de Andalucía
- Educación para la paz, donde se desarrollan habilidades para el trabajo en grupo, escuchando y respetando las opiniones de los demás.
  - 30 de enero: Día de la Paz y la No-Violencia.
- Educación ambiental. Concienciaremos al alumnado de la necesidad de efectuar un uso racional de los recursos existentes y una correcta disposición de los residuos para facilitar su posterior reciclaje.
  - 5 de junio: Día Mundial del Medio Ambiente.
- Educación para la salud. Respetando las normas de seguridad e higiene respecto a la manipulación de herramientas, equipos e instalaciones, efectuando las prácticas con rigor, de forma que el resultado cumpla con la normativa y no tenga efectos nocivos para la salud o integridad física de las personas y así conseguir que el alumnado reflexione sobre la necesidad de establecer unas normas de seguridad e higiene personales y del producto, que las conozca y las ponga en práctica en el desarrollo de las actividades formativas, así como tomen conciencia de las posibles consecuencias de no cumplirlas. Se corregirá a los alumnos/as que adopten posturas incorrectas a la hora de trabajar con el ordenador.
  - 16 de octubre: Día Mundial de la Alimentación.
- Educación para la igualdad de oportunidades entre sexos, tomando una actitud abierta a nuevas formas organizativas basadas en el respeto, la cooperación y el bien común, prescindiendo de los estereotipos de género vigentes en la sociedad, profundizando en la condición humana, en su dimensión emocional, social, cultural y fisiológica, estableciendo condiciones de igualdad en el trabajo en equipo. Además, debe desarrollarse un uso del lenguaje no sexista y mantener una actitud crítica frente a expresiones sexistas a nivel oral y escrito.
  - 8 de marzo: Día Internacional de la Mujer.

- Tecnologías de la información y de la comunicación, donde el alumnado valore e incorpore las NNTT, familiarizándose con los instrumentos que ofrece la tecnología para crear, almacenar, organizar, procesar, presentar y comunicar información. Utilizando las NNTT en la consulta de información técnica, en los informes, memorias y exposiciones orales y escritas. Una de las competencias clave de la educación es la del conocimiento y el uso habitual de las tecnologías de la información y de las comunicaciones en el aprendizaje. Se promoverá con el uso de material audiovisual como informático. Uso de la Moodle.

- 17 de mayo día mundial de Internet

Con los contenidos transversales conseguimos dotar al alumnado de una formación integral, que contribuya a su desarrollo como persona en todas sus dimensiones y no sólo como estudiante. La presencia de los temas transversales en el desarrollo curricular es responsabilidad de toda la comunidad educativa, especialmente del equipo docente, por eso deben estar presentes en el proyecto educativo de centro y en las programaciones didácticas. Estos temas transversales no suelen contar en las programaciones con una temporalidad propia, sino que la propia naturaleza de estas induce a cierta espontaneidad en su integración, por lo que aprovecharemos el momento en que ocurran acontecimientos en la sociedad para impregnar con estos contenidos la práctica educativa y el trabajo diario en el aula. El papel que juega el profesor en el campo de los valores es determinante en lo que respecta a su actitud personal en la organización y moderación de las actuaciones del alumnado y sobre todo en el desarrollo en el aula, que es donde se debe hablar de valores y comportamientos, así como de su aprendizaje.

### **3. METODOLOGÍA.**

El nuevo modelo de la Formación Profesional requiere de una metodología didáctica constructivista que se adapte a los fines de adquisición de capacidades y competencias, a las características del alumno/a y a la naturaleza del Ciclo Formativo para que el alumnado pueda construir su propio aprendizaje y lo ponga en práctica en su vida profesional.

Cada miembro del grupo aprenderá de manera distinta, tendrá dudas distintas y avanzará más en unas áreas que en otras.

#### **3.1. PROCESO METODOLOGICO.**

Se parte de la instrucción explícita del profesor o profesora. El modelo prototípico de la actividad docente es la que hemos denominado actividad expositiva. Efectivamente, el protagonismo es casi absoluto por parte del o de la docente.

En fases posteriores se va abriendo paso a la participación del alumno/a o de la alumna compartiendo protagonismo con el profesor o profesora y también interactuando con otros compañeros y compañeras. Finalmente, el alumno/a debe ser puesto en situaciones donde la regulación sea casi o totalmente suya. Las situaciones de aprendizaje que se propongan deberán contemplar actividades que propicien la autonomía y la iniciativa del alumno/a. Es aquí donde cobran especial relevancia los métodos de tipo heurístico de los que se ha hablado

anteriormente: resolución de problemas, método de proyectos, método de análisis de casos y otros similares que estarían vinculados a la actividad o método didáctico que conduce al aprendizaje por descubrimiento.

Considero que una opción para fortalecer, enriquecer y desarrollar el proceso de enseñanza aprendizaje por competencias es la metodología del Aprendizaje por Proyectos. Esta estrategia apoya a los estudiantes para que adquieran conocimientos, mediante la planeación, el desarrollo de estrategias y la solución de problemas; estas actividades son presentadas en cada Unidad de trabajo, que coinciden con el planteamiento y puesta en práctica de un Producto de pastelería y repostería que será servido de forma real en las actividades de comedor (abierto al público real), en ellas el alumno/a toma el control absoluto del aula y de sus propios compañeros, ya que guiados por el profesor, deben de diseñar, planificar, y ejecutar la elaboración de un productos de pastelería y repostería, que a su vez implica en la formación de sus propios compañeros para que desarrollen adecuadamente la práctica en cuestión. En estas actividades de enseñanza y aprendizaje el alumno/a se ve obligado por el propio desarrollo del ejercicio a conocer y llevar a la práctica la gran mayoría de los contenidos del módulo, así como casi todos los criterios de evaluación en mayor o menor medida. A su vez estos contenidos son apoyados con el uso de las Tecnologías de la información y de la comunicación, tanto en la búsqueda de información como en el desarrollo de todos los documentos técnicos necesarios para la elaboración y venta posterior de ese producto de pastelería y repostería (vales de pedidos, fichas técnicas, facturas de compras, órdenes interdepartamentales, etc.)

Por tanto, considero que el profesor debe programar actividades encaminadas a conocer: el grado de maduración del alumno/a, sus conocimientos previos y sus actitudes ante el aprendizaje con el fin de conseguir enriquecerlos con nuevos conocimientos. Se sigue el **modelo de clase activa** en el cual:

**El profesor es el director del proceso educativo** y como tal actúa sobre el ambiente:

- Formando grupos o equipos de trabajo.
- Estableciendo las normas de funcionamiento para la clase y el grupo
- Establece el modelo de desarrollo de la materia
- Creando situaciones de aprendizaje reales del entorno.
- Proponiendo actividades
- Secuenciando los contenidos

### **3.2. TIPOS DE ACTIVIDADES.**

Las actividades en los procesos de enseñanza-aprendizaje son un elemento fundamental, pues una adecuada o inadecuada selección y aplicación de estas, pueden contribuir de forma determinante a que los aprendizajes realizados y por tanto los objetivos logrados se aproximen o se alejen de lo deseable.

Las actividades no sólo deben tener en consideración los tipos de contenidos que se van a trabajar sino el tipo de aprendizaje que se quiere promover en el alumnado, los estilos o formas por las que los alumnos/as y las alumnas aprenden, las estrategias de aprendizaje que utilizan, el aprendizaje social que se suscita.

#### **3.2.1. ACTIVIDADES DIAGNÓSTICAS Y MOTIVADORAS.**

Estas actividades se utilizan con el fin de despertar el interés en los alumnos/as y estimularles, procurando conseguir su participación activa en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Y estarán presentes en el discurrir diario de las clases.

Al inicio de cada Unidad didáctica sería útil realizar un debate sobre las cuestiones que plantea el caso práctico inicial que sirva para poner de manifiesto lo que el alumnado conoce o intuye acerca de los nuevos contenidos que se van a desarrollar. Esta información puede obtenerse también oralmente, planteando un torbellino de ideas sobre las cuestiones planteadas o mediante la respuesta individual por parte de cada alumno/a y la posterior puesta en común por el grupo clase.

#### **3.2.2. ACTIVIDADES EXPOSITIVAS.**

Consistirán en presentar, de forma oral o escrita, los contenidos estructurados de forma clara y coherente, que conecten con los conocimientos de partida del alumnado. Los contenidos que el alumno/a debe aprender le son presentados explícitamente; necesita asimilarlos de forma significativa, relacionándolos con conocimientos anteriores y encontrando sentidos a las actividades de aprendizaje.

Considero interesante que al inicio de una Unidad Didáctica se realice una breve introducción de los contenidos que posteriormente serán objeto de explicación junto a un esquema que contenga las ideas fundamentales, ello con el fin de que el alumno/a tenga una visión de conjunto de cuanto se abarcará. Dicho esquema les será entregado por escrito al alumno/a, junto con los objetivos o capacidades terminales de la unidad didáctica, para que conozcan y comprendan los fines que pretendemos conseguir.

Un posible riesgo que puede tener la utilización de estrategias expositivas es que el alumnado aprenda de forma memorística y repetitiva, por lo que es necesario cerciorarse de que los conocimientos adquiridos por los estudiantes se han integrado en su estructura de conocimientos, relacionándolos con los que ya conoce y siendo capaces de transferirlos y/o utilizarlos en diferentes situaciones.

#### **3.2.3. ACTIVIDADES DE INDAGACIÓN.**

Este tipo de estrategias requieren la utilización de técnicas de investigación por parte del alumnado, ofreciéndole un protagonismo mayor en la construcción del aprendizaje. Los objetivos principales de las actividades basadas en la investigación y descubrimiento no suelen ser los aprendizajes conceptuales, sino que cumplen una función muy importante en la adquisición de procedimientos y de actitudes. A través de las estrategias de indagación se posibilita el acercamiento del alumnado a situaciones reales, nuevas y/o problemáticas que le permitirán aplicar conocimientos ya adquiridos para la realización de nuevos aprendizajes, así como la posibilidad de ofrecer respuestas creativas a la solución de problemas. Todo ello contribuye, a su vez, a fomentar la autonomía en el trabajo de los alumnos/as, así como a la creación de un clima de interrelaciones en el aula.

#### **3.2.4. ACTIVIDADES DE DESARROLLO.**

Las actividades de desarrollo son aquellas que, dentro del proceso de enseñanza-aprendizaje, permiten a los alumnos/as la adquisición de los contenidos, logrando hacer como propios los conocimientos transmitidos por el profesor.

Realización de ejercicios prácticos (Procesos Básicos de Pastelería y Repostería). Esta actividad supone que los ejercicios serán proporcionados por el profesor y tienen la finalidad de que los alumnos/as comprendan mejor, a través de la práctica real, los contenidos explicados. Las clases prácticas permiten poner al alumno/a en contacto con instrumentos de resolución de problemas y toma de decisiones en casos concretos, que les acerca a las situaciones reales y permite comprender la aplicación práctica de los modelos teóricos.

Con la realización de los mismos se busca el que el alumno/a aprenda actuando y así, se implique en el proceso de aprendizaje y adquiera la responsabilidad profesional que lleva incluida la elaboración de estos productos de pastelería y repostería, ya que muchos de ellos serán servidos a clientes reales en situaciones reales (Actividad de apertura del Comedor en el Instituto)

#### **3.2.5. ACTIVIDADES DE SÍNTESIS.**

Actividades globalizadoras que al finalizar cada unidad de trabajo se haga un resumen global de lo explicado, resaltando las conclusiones e ideas más importantes y relacionándolo con la unidad anterior y la siguiente. Para estas actividades es muy importante realizar mapas conceptuales, así como las diferentes fichas técnicas, instrumento que refleja la realidad del trabajo elaborado y concretado en un documento muy importante en el desarrollo de cualquier profesional de la Hostelería, más en concreto en el Cuarto frío o en un Economato y Bodega.

#### **3.2.6. ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN Y REFUERZO.**

Estas actividades van destinadas a la atención de las diversas necesidades de los alumnos/as.

- A los más avanzados se les propondrán actividades de ampliación, que consistirán en la investigación, de entre varios temas propuestos por el profesor, en la búsqueda de información y realización de trabajos.
- Con aquellos alumnos/as que tengan una mayor dificultad en el proceso de aprendizaje se realizarán actividades de refuerzo. Plantearles la realización de ejercicios huyendo en lo posible de la abstracción y buscando que las soluciones a los mismos reflejen situaciones de la vida real, utilizando instrumentos que estén a su alcance.



### 3.2.7. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS O EXTRAESCOLARES.

En el Instituto, se llevarán a cabo durante todo el curso escolar una serie de Actividades complementarias y curriculares, a través de la apertura del Comedor a clientes reales. En ella llevamos a la práctica la finalidad terminal de la Formación Profesional, que no es otra, que la inserción laboral del alumnado. Con estas actividades insertamos a los alumnos/as en un mundo laboral real, donde el cliente paga su cubierto al igual que lo hace en un Restaurante, esto conlleva elevar la responsabilidad al máximo en todos los aspectos y procedimientos que se desarrollan alrededor de dicha actividad. Cuando hablamos de actividad curricular es porque, en el módulo de Procesos Básicos de Pastelería y Repostería, uno de sus objetivos generales es el servicio de las propias elaboraciones que, sin una actividad de esta índole, difícilmente sería posible cumplir dichas expectativas. Esta actividad se desarrolla en otro horario diferente al normal de las clases, el cual está perfectamente regulado por el Proyecto Educativo de Centro, en el que se organiza la movilidad horaria, para que tanto alumnos/as como para profesores puedan realizarla con todas las garantías legales.

Las **conferencias de profesionales** ajenos a la enseñanza facilitan el contacto con la realidad económica y empresarial, ampliando el aprendizaje. La posibilidad de un coloquio o turno de palabras donde los alumnos/as puedan preguntar sobre aspectos concretos del tema expuesto, permite a estos profundizar en el tema específico.

**Talleres específicos**, siendo necesario la realización de talleres con algún profesional cualificados en ciertas materias, donde bien el profesor o los medios disponibles en el Instituto no puedan alcanzar el nivel de especialización que requiere la materia, o simplemente poder acercar al alumno/a otro punto de vista u otra forma de trabajar diferente a las que están acostumbrados a diario.

Las **visitas a empresas** despiertan gran interés en los alumnos/as, constituyendo experiencias que normalmente se recuerdan. Este método permite el contacto con las empresas reales donde se desarrollan las tareas que han servido de contenido para el aprendizaje en las aulas. Contribuyen a una mayor relación entre las empresas y el mundo docente.

La eficaz utilización de este método requiere la preparación por parte del profesor y unos conocimientos previos de los alumnos/as. La planificación previa y la organización facilitan el que la visita sea realmente efectiva. Las etapas en la organización de la visita de empresa serían: Su inconveniente radica en la dificultad para organizarla por el excesivo número de alumnos/as de cada curso.

### 3.3. AGRUPAMIENTOS. TRABAJO INDIVIDUAL Y EN GRUPO.

**El alumno/a** es el protagonista del aprendizaje.

**Individualmente**, como actividad de aprendizaje propia de cada alumno/a, que favorece la capacidad intelectual de aprender por sí mismo.

- Realiza ejercicios, actividades y tareas programadas.
  - Vales de pedidos
  - Mapas conceptuales

○ Fichas técnicas

- Crea sus propias pautas o ritmos de aprendizaje. Es constante en sus tareas.
- Organiza sus tiempos. Es puntual en la entrega de trabajos.
- Es consciente de las propias capacidades (intelectuales, emocionales y físicas.)
- Es autocrítico y tiene autoestima. Tiene iniciativa ante problemas que se le plantea.
- Es perseverante y responsable.
- Valorar las posibilidades de mejora. Muestra satisfacción por el trabajo riguroso y bien hecho.
- Adquiere responsabilidades y compromisos personales.
- Cuida los recursos que utiliza (instalaciones, equipos, bibliografía, etc.), evita riesgos medioambientales. Aplica las normas de seguridad e higiene en el trabajo.

Se trata por tanto de desarrollar las competencias personales y profesionales programadas.

En grupo, el alumno/a aprende mediante la interacción social. Procuraré que los alumnos/as logren entre sí, un buen clima de aceptación mutua, cooperación y trabajo en equipo, puesto que el desarrollo de estas actitudes en la Formación Profesional es básico para que el alumno/a en el futuro, se integre fácilmente en su puesto de trabajo y pueda participar en un auténtico equipo profesional.

Al trabajar en grupo, el alumno/a puede resolver problemas prácticos, aplicar conocimientos teóricos y también recibir orientación por parte del profesor.

En el caso de nuestro Modulo Profesional, el trabajo en grupo es la forma de asemejar la realidad profesional a nuestro alumno/a, además en base a los medios y recursos que tenemos en nuestro instituto es la forma más correcta de llevar a la práctica los ejercicios propuestos. De hecho, la forma en la que organizamos la actividad docente en el aula taller de pastelería es el trabajo en grupos que realizan el mismo ejercicio, guiados y dirigidos por el profesor, tal y como ya hemos mencionado en la Metodología general del módulo.

Además de estos grupos de trabajo, se crea un grupo de alumnos/as que serán los responsables de los grupos anteriores, tendrán que trabajar de forma coordinada para el diseño y puesta en práctica aquellas actividades encaminadas a la apertura del comedor, siendo este un grupo transversal a los otros tres grupos de trabajo.

La correcta aplicación del método suele requerir un número limitado de alumno/a en cada grupo de trabajo pues los grupos excesivamente grandes dificultan la colaboración y la participación de todos los alumnos/as. La labor del profesor es orientadora y motivadora del proceso de trabajo de los estudiantes.

**Los ambientes de aprendizaje colaborativos y cooperativos preparan al estudiante para:**

- Que se desarrolle socialmente:

- a) Aprende a respetar y a comprender las ideas de los otros.
- b) Ponerse en el lugar del otro.
- c) Aprende a dialogar, negociar y a trabajar cooperativamente.
- d) Hay división de funciones
- e) Interacciona socialmente (simpatías y antipatías)
- f) En el trabajo en grupo contrasta sus opiniones con las de los compañeros.
- g) Valora la diferencia y reconoce la igualdad de derechos, en particular entre hombres y mujeres
- h) Maneja habilidades sociales y saber resolver los conflictos de forma constructiva.
- i) Desarrollar habilidades interpersonales.
- j) Familiarizarse con procesos democráticos.

- Participa en la clase:

- k) Supera aspectos personales de inseguridad o timidez
- l) Se ejercita en exponer sus ideas, proyectos o demostraciones.
- m) Mediante las exposiciones orales, aprende a hablar en público y expresarse correctamente.

**En definitiva, los trabajos en grupo nos permiten evaluar las competencias personales y sociales del alumnado, además de las profesionales innatas en la profesión.**

### **3.4. ASPECTOS ORGANIZATIVOS: TIEMPOS, ESPACIOS, RECURSOS, MATERIALES.**

#### **3.4.1. TIEMPOS.**

Los tiempos han de ser planificados para dotar de coherencia a la programación didáctica y por tanto a nuestra labor educativa. Se podrán tener en cuenta las siguientes variables:

- Horarios
  - No es lo mismo proponer tareas que requieran mayor concentración en los primeros momentos de la jornada, que al final del día lectivo o la semana.
- Estructura de sesión
  - Sería interesante incluir dentro de la sesión, momentos de trabajo autónomo o por grupo, de tal manera que nos permita atender a la diversidad natural de una manera más individualizada y por tanto dar cabida entre otras, a las tareas de ampliación o refuerzo.

**La hora clase necesita de tiempos:** antes, durante y después, porque necesita de planificación educativa previa para lograr un ambiente educativo adecuado en el aula, de acuerdo a los contenidos, conocimientos y competencias que se buscan formar en los estudiantes, de acuerdo a las exigencias de la sociedad y del desarrollo.

El estudiante durante el tiempo **pre clase** recaba información, estudia y realiza tareas; esta etapa requiere motivación y voluntad para combinar esfuerzos previos a la clase, tanto del docente como del estudiante.

**Durante la clase** el estudiante es un actor activo porque se ha preparado antes y la actitud del docente deja de ser la propia de la clase magistral para convertirse en un mediador, participativo, orientador y facilitador del aprendizaje. La clase en esta lógica se convierte en un proceso vivo integrado que proporciona altos niveles de comprensión a quienes se han preparado antes de la clase.

Durante la hora clase, el docente desarrolla sus capacidades de conocimientos científicos, pedagógicos, didácticos, metodológicos y de relaciones sociales con sus estudiantes en función de lograr aprendizajes y conocimientos.

El rol del estudiante en la etapa **post clase** es la de afianzar el conocimiento por medio del repaso, el estudio y la discusión grupal; ello requiere de apuntes en el cuaderno, textos guías de estudio y de otras fuentes de conocimiento recomendadas por el docente.

El estudiante, para alcanzar altos niveles de conocimiento y una formación competente, tiene que esforzarse en: asistencia a clases, atención permanente durante la clase, toma de apuntes, revisión y estudio inmediato de la clase.

#### **3.4.2. ESPACIOS.**

En el artículo 11 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en Cocina y gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, define los espacios y equipamientos necesarios.

- Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el anexo II de este Real Decreto.
- Los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos/as que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas.
- Los diversos espacios formativos identificados no deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el Anexo IV de la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

Espacio Formativo	Superficie m <sup>2</sup> 30 alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 20 alumnos
Aula Polivalente	60	40
Taller de Cocina	210	160
Taller de Panadería y repostería	150	120

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula polivalente	- PCs instalados en red, cañón de proyección e internet.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Medios audiovisuales</li> </ul>
<p>Taller de panadería y repostería.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica.</li> <li>- Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente.</li> <li>- Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación.</li> <li>- Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación.</li> <li>- Mesas de trabajo de acero inoxidable.</li> <li>- Mesa de trabajo de mármol.</li> <li>- Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje.</li> <li>- Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras.</li> <li>- Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos.</li> <li>- Cocina con al menos dos focos de calor.</li> <li>- Atemperador de cobertura.</li> <li>- Elaboradora de helados o mantecadora</li> <li>- Balanzas de precisión y básculas.</li> <li>- Carros portalatas y su correspondiente juego de latas para hornear.</li> <li>- Termómetros, cronómetros, pesajarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas, y otros útiles propios de la profesión.</li> <li>- Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes...</li> <li>- Utensilios para medir. Jarras medidoras.</li> <li>- Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas...</li> </ul>

- |  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño.</li> <li>- Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables.</li> <li>- Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño.</li> <li>- Fregaderos y lavamanos.</li> <li>- Batería de cocción.</li> </ul> |
|--|--|

Las instalaciones y los recursos con los que cuenta el centro son los adecuados aunque con algunas carencias, el aula polivalente cuenta con internet y televisores grandes, suficientes para que el profesor pueda apoyarse en ellos para impartir la clase, además de disponer de equipos informáticos para uso de los alumnos, si bien algunas no tienen un equipo por alumno, si al menos cada tres alumnos.

En cuanto al Taller de Pastelería, se dispone de un aula específica, donde solo se imparten clases de Pastelería con casi todo el equipamiento necesario para un buen desarrollo de toda la programación, además de las instalaciones auxiliares y comedor donde llevar cabo las actividades programadas.

### 3.4.3. RECURSOS MATERIALES.

Los recursos didácticos son "mediadores o herramientas" en el proceso de enseñanza-aprendizaje y a través de ellos se pueden trabajar conceptos y procedimientos, pero también pueden ser elementos motivadores que guíen el proceso, estimulen la atención y el interés de los alumnos/as y les ayuden a desarrollar estrategias de aprendizaje.

La función fundamental de los recursos didácticos es facilitar el aprendizaje, estableciendo un contacto entre el sujeto y la realidad.

Dentro de la amplia gama de los recursos didácticos destacan tres grandes grupos.

- Recursos impresos.
- Recursos audiovisuales.
- Recursos informáticos.

c) Los **recursos impresos**: hacen referencia a una gran diversidad de recursos didácticos que provienen de la imprenta. Propongo los siguientes:

- Libro de texto. PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPSOTERÍA. Edt. Altamar
- Relación de Fichas-recetas elaboradas por el profesor.

- Fichas técnicas vacías, posteriormente serán cumplimentadas por los alumnos/as
- Documentación Técnica: Vales de pedido, documentos pedidos a proveedores, vales interdepartamentales, etc...
  - d) Recursos **audiovisuales**: se pueden definir como aquellos que se sirven de diversas técnicas de captación y difusión de la imagen y el sonido, aplicadas a la enseñanza y al aprendizaje de los alumnos/as.

Entre los tipos de material audiovisual que se pueden utilizar en el proceso de enseñanza-aprendizaje, propongo los siguientes:

**Video y televisión. Demostraciones técnicas.**

- Películas de cine
  - Tiempos de azúcar
  - Charlie y la fábrica de Chocolate
  - Chocolat
  - Deliciosa Marta
  - El gran chef
  - Julia and Julie
  - Love Kitchen
  - Ratatouille
  - Un toque de canela
  - Postre alegre
  - Solo Postre
- Videos de Xabier Barriga
  - Páginas Web o Blogs
- Tutoriales de YouTube
  - Postres con estilo
  - Bavette
  - Chocovic
  - Callebaut
  - Les dessert de julien
  - Consorcio educativo Matice



e) **Recursos informáticos:** Es de actualidad el formidable avance de lo que denominamos " nuevas tecnologías" y en concreto de la informática. En todos los ámbitos de la sociedad (empresas, laboratorios, comercios, administración) se ha introducido de forma vertiginosa el uso de la informática. Facilita la personalización del aprendizaje y el autoaprendizaje, al permitir el establecimiento de un diálogo o interacción directa entre el alumno/a y el ordenador. Cumple el objetivo de una enseñanza adaptada a las características personales de cada alumno/a. Permite su utilización en las clases como soporte en sustitución de las transparencias, diapositivas o para la presentación de aplicaciones informáticas.

Disponemos de recurso informáticos que debemos utilizar, como son:

- a) Ordenadores
- b) Aulas de informática.
- c) Empleo de Internet y de programas específicos adecuados a los contenidos de los distintos modelos.

Todos estos recursos los emplearé tratando de dinamizar el espacio y los tiempos de forma que favorezcan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Es en este apartado donde apoyando en la nube de Google Drive, al comienzo de cada curso se diseña una carpeta con una cantidad de información que el alumno/a podrá utilizar como referentes o para la investigación que se le va a solicitar posteriormente. Entre esta documentación encontraremos diferentes libros de los grandes profesionales de los productos de pastelería y repostería, un banco de imágenes para ayudarles en la difícil tarea de decorar los productos de pastelería y repostería, así como diferentes archivos con ayuda y tutoriales en la presentación Por supuesto todos los documentos técnicos que van a manejar a lo largo del curso y con unas breves instrucciones de uso que le recordaran lo que aprendieron en clase a la hora de usarlos.

A lo largo del curso con un par de semanas de antelación, utilizando este sistema de google Drive, a los alumnos/as se les envía una carpeta con el material necesario para desarrollar las actividades de enseñanza y aprendizaje que se desarrollaran en breve, en estas se incluyen las fichas-rectas de las elaboraciones, tutoriales en video de algunos de los procesos, recortes de prensa especializada (si es el caso), asi como el diseño del esquema de trabajo que se llevara a cabo.

En el aula polivalente, donde los contenidos son más conceptuales nos apoyaremos con las presentaciones elaboradas por la Edt. Altamar. (Power Point). En la cual se presenta y se prepara la diferentes Unidades de trabajo de una forma bastante correcta.

## **7. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**

Según las instrucciones de nuestro Proyecto educativo de Centro, se dispondrán medidas de acceso al currículo para alumnado con discapacidad. A fin de promover los principios de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con

discapacidad, la Consejería competente en materia de educación dispondrá recursos humanos y materiales que promuevan el acceso de estas personas al currículo de las enseñanzas de formación profesional inicial.

Por otro lado, la Ley 1/1999, de 31 de marzo, de Atención a las Personas con Discapacidad en Andalucía señala expresamente que en los centros de FP se velará para que dispongan de medios personales y materiales necesarios y para que este alumnado pueda continuar sus estudios con las adaptaciones curriculares pertinentes. En base a ello, el Decreto 147/2002, de 14 de mayo, por el que se establece la ordenación de la atención educativa a los alumnos/as y alumnas con necesidades educativas especiales asociadas a sus capacidades personales prescribe que los alumnos/as con discapacidad que cursen FP podrán realizarlos con las adaptaciones de acceso al currículo que sean necesarias

En nuestras aulas, nos encontramos con un alumnado muy variopinto. Esta diversidad está originada por múltiples motivos: diferentes capacidades, ritmos y estilos de aprendizaje, motivaciones, intereses, situaciones socioeconómicas y culturales, lingüísticas y de salud del alumnado, con la finalidad de facilitar la adquisición de las competencias profesionales personales y sociales, el logro de los objetivos generales y los resultados de aprendizaje y la correspondiente titulación.

Por tanto, este apartado ha resultado clave en el diseño de esta programación, facilitando a cada individuo, en relación con sus capacidades individuales, la consecución de los resultados de aprendizaje propuestos.

Los métodos deben partir de la perspectiva del profesorado como orientador, promotor y facilitador del desarrollo en el alumnado, ajustándose al nivel competencial inicial de este y teniendo en cuenta la atención a la diversidad y el respeto por los distintos ritmos y estilos de aprendizaje mediante prácticas de trabajo individual y cooperativo.

### **Medidas a tener en cuenta.**

Las medidas de atención a la diversidad afectan a la organización en el ámbito del centro y del aula. La atención individualizada entra en el terreno de las adaptaciones curriculares. Las adaptaciones curriculares significativas no están contempladas en Formación Profesional, es por ello que, sólo se podrán contemplar medidas no significativas de acceso al currículo.

Entre las que destacó:

- Respecto a las **pautas generales** llevaré a cabo las siguientes **medidas educativas**:
- En los elementos de acceso
- En los contenidos, secuenciación y temporización de estos.
- En la Metodología, modificando agrupamientos, tiempos y tipos de actividades.
- En la Evaluación, en la modificación de la selección de las técnicas e instrumentos de evaluación

1. En cuanto a las actuaciones que llevaremos a cabo con los distintos tipos de **alumnado con Necesidades Específicas de Apoyo Educativo**:

- **Alumnado con Necesidades Educativas Especiales**: En el aula nos podemos encontrar: alumnado con déficit físico, psíquico o sensorial. Se intentará que este tipo de alumnado sea autosuficiente en el mayor grado posible, por lo que el aula se diseñará de forma funcional, también se pueden establecer cambios de actividades, potenciación de la integración social, etc.
- **Alumnado con alta capacidad intelectual**. Las actividades de ampliación son un recurso para este tipo de alumnado, así como la variación y su grado en diferentes niveles de dificultad.
- **Alumnado con necesidades educativas especiales asociadas a condiciones sociales desfavorecidas**. Ante este tipo de alumnado, lo más idóneo es comenzar con un plan de acogida, después para trabajar sus necesidades son necesarias actividades que fomenten la autoestima, las relaciones sociales, la cooperación, etc.
- **Alumnado Extranjero**. Se actuará sobre dos aspectos inicialmente:
  - La socialización e integración del alumnado en el grupo
  - El conocimiento y desarrollo del lenguaje.

#### 4. EVALUACIÓN.

Para la evaluación tendremos en consideración lo establecido en **el DECRETO 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria**, en el artículo 29 las programaciones didácticas apartado f):

*f) los procedimientos de evaluación del alumno y los criterios de calificación en consonancia con las orientaciones metodológicas establecidas.*

Además, tendremos en consideración lo establecido en **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**, en el artículo 3 Criterios de evaluación, en sus apartados 1,2 y 3:

- Los centros docentes harán públicos, al inicio del curso por los medios que se determinen en su proyecto educativo los procedimientos de evaluación comunes a las enseñanzas de formación profesional inicial y los resultados de aprendizaje, contenidos, metodología y criterios de evaluación propios de cada uno de los módulos profesionales que componen cada ciclo formativo.
- El alumnado tiene derecho a ser evaluado conforme criterios de plena objetividad, así como conocer los resultados de sus aprendizajes.
- Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumno/a obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos profesionales en que este matriculado. Para establecer dicha calificación los miembros del equipo docente consideraran el grado de adquisición de los resultados de

aprendizaje establecidos para cada módulo profesional, de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del título, establecidas en el perfil profesional del mismo y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder.

Por último, tendremos en cuenta aquellos aspectos recogidos en el Proyecto Educativo de Centro, en cuanto a la evaluación en la Formación profesional, que nos concretaran aún más este proceso de evaluación en nuestro módulo.

#### **4.1 EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA.**

La evaluación del proceso de enseñanza se aplica mediante una autorreflexión del profesor con el fin de valorar:

- Si su programación didáctica es sistemática y adecuada
- Si motiva y logra que el alumnado se esfuerce.
- Si se han empleado los recursos y materiales necesarios
- Si se han logrado los resultados de aprendizaje y los objetivos propuestos.
- Si hay un buen ambiente en el aula y una buena relación entre los alumnos/as
- Si las actividades realizadas eran las adecuadas.
- Si la distribución temporal ha sido correcta.

Los profesores por tanto evaluarán los procesos de enseñanza, su propia práctica docente y las programaciones, para comprobar el grado de desarrollo conseguido y su adecuación a las necesidades educativas del centro y del alumnado. Dado que el currículum es abierto y flexible, el profesor modificará, si fuese necesario, tras la realización de esta autoevaluación, siempre con el fin de mejorar y progresar en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

#### **4.2 EVALUACIÓN DEL PROCESO DE APRENDIZAJE. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN.**

La evaluación aplicada al proceso de aprendizaje establece los resultados de aprendizaje, competencias profesionales, personales y sociales, objetivos generales, que deben ser alcanzados por los alumnos/as, y responde al qué evaluar.

La evaluación es **continua**, y tal como refleja la *Orden de Evaluación (29 de septiembre de 2010. Art 2.2)*, requerirá en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo, estipulando el proyecto Educativo de Centro, que a partir de un 25% de faltas de asistencia injustificada, no podemos aplicar un proceso continuo por la falta de parámetros en la evaluación del alumno/a, es por lo que se aplicara un proceso extraordinario de evaluación según el procedimiento establecido para tal fin en el apartado de Convivencia del citado Proyecto Educativo y que se desarrollaremos más adelante.

Dicha continuidad queda reflejada en una:

- *Evaluación inicial o diagnóstica*: el profesor iniciará el proceso educativo con un conocimiento real de las características de sus alumnos/as. Esto le permitirá diseñar su estrategia didáctica y acomodar su práctica docente a la realidad de sus alumnos/as. Debe tener lugar dentro un mes desde comienzos del curso académico.
- *Evaluación procesual o formativa*: nos sirve como estrategia de mejora para ajustar sobre la marcha los procesos educativos.
- *Evaluación final o sumativa*: se aplica al final de un periodo determinado como comprobación de los logros alcanzados en ese periodo. Es la evaluación final la que determina la consecución de los objetivos didácticos y los resultados de aprendizaje planteados. Tiene una función sancionadora, ya que mediante la evaluación sumativa se recibe el aprobado o el no aprobado.
- **Integral**, para considerar tanto la adquisición de nuevos conceptos, como de procedimientos, actitudes, capacidades de relación y comunicación y de desarrollo autónomo de cada estudiante.
- **Individualizada**, para que se ajuste a las características del proceso de aprendizaje de cada alumno/a y no de forma general. Suministra información del alumnado de manera individualizada, de sus progresos y sobre todo de hasta donde es capaz de llegar de acuerdo con sus posibilidades.
- **Orientadora**, porque debe ofrecer información permanente sobre la evolución del alumnado con respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje.

El proceso de evaluación tendrá en cuenta el grado de consecución de los resultados de aprendizaje, objetivos generales y las competencias profesionales, personales y sociales establecidas en esta programación. Igualmente tendrá en cuenta la madurez del alumno/a en relación con sus posibilidades de inserción en el sector productivo o de servicios a los que pueda acceder, así como el progreso en estudios a los que pueda acceder.

#### 4.3 CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Los criterios de evaluación son las concreciones que permiten valorar si los resultados de aprendizaje han sido alcanzados, establecen el nivel aceptable de consecución del resultado de aprendizaje correspondiente y, en consecuencia, los resultados mínimos que deben ser alcanzados en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Por lo tanto, la evaluación ha de entenderse como un proceso continuo, sistemático y personalizado, en el que puede y deben ser utilizadas técnicas diferentes y no reducirse a actuaciones aisladas ni confundirse con la calificación.

Para cada resultado de aprendizaje están establecido los siguientes criterios de evaluación según *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.*

<b>EVALUACIÓN.</b>	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
<b>RA. 1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.</li> <li>- Se ha interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería.</li> <li>- Se ha realizado la solicitud y traslado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.</li> <li>- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.</li> <li>- Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.</li> <li>- Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.</li> <li>- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la</li> </ul>

	<p>normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p><b>RA. 2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han identificado y caracterizado las maquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.</li> <li>b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.</li> <li>c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.</li> <li>d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.</li> <li>e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.</li> <li>f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos, así como las medidas correctoras.</li> <li>g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y limpieza.</li> <li>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la</li> </ul>

	normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
<b>RA. 3. Realiza las operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>d) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.</li> <li>e) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionadas con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.</li> <li>f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.</li> <li>g) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.</li> <li>h) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</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>
<b>RA. 4. Obtiene masas y pastas</b>	a) Se han reconocido y clasificado las



**de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.**

características generales de las masas y pastas básicas.

- b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masa y pastas.
- c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masa y pastas básicas.
- e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas
- i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener
- j) Se han elaborado los productos populares de pastelería, repostería de

	<p>Andalucía.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.</li> <li>l) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío</li> <li>m) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas</li> <li>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>
<p><b>R.A.5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, baños, coberturas, etc.. en función de su especificidades y aplicaciones.</li> <li>b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc...</li> <li>c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.</li> <li>d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.</li> <li>e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.</li> <li>g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.</li> <li>h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.</li> <li>i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</li> <li>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>
<p><b>R.A.6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>d) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.</li> <li>e) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.</li> <li>f) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo</li> </ul>

	<p>precisen.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/ repostería.</li><li>h) Se ha elegido el diseño básico o personal.</li><li>i) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.</li><li>j) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.</li><li>k) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</li><li>l) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</li><li>m) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li></ul>
--	---

#### 4.4. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.

Son las herramientas o pruebas que sirven para valorar el aprendizaje de los alumnos/as. En el Proyecto educativo de Centro, están aprobaos una relación de instrumentos de evaluación, siendo los siguientes los que utilizaré.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	UTILIDAD PARA LA EVALUACIÓN
Técnicas de observación El diario de clase Actividades prácticas.	Registro de acontecimientos, revelando aspectos significativos del comportamiento del alumno/a. Ejecución del día a día de las tareas encomendadas Desarrollo evolutivo de las destrezas y habilidades en la ejecución de los procedimientos. Se evalúa la actitud, motivación y participación del alumno/a en la clase, con situaciones planteadas por el profesor y por los propios alumnos/as, relacionadas con el trabajo bien hecho y la búsqueda de la solución más adecuada. Procedimiento de ejecución correcto de las actividades programadas. Se evalúa la creatividad y el diseño de una idea original de problema y su resolución. Asimismo, se evalúa la exposición ante los compañeros de las conclusiones, investigaciones y disertaciones sobre temas planteados y coordinados por el profesor.
Pruebas teóricas: Proyectos en grupo.	Se evalúa la actitud, motivación y participación del alumno/a en trabajos de grupo y su

<p>Pruebas escritas objetivas individuales</p>	<p>capacidad para relacionarse con los miembros de este.</p> <p>Se evalúa la utilización de sistemas de organización y planificación de tareas dentro del grupo en el desarrollo del trabajo propuesto y en la búsqueda soluciones adecuadas.</p> <p>Se evalúa el nivel de comunicación entre los miembros del grupo y la capacidad de decisión dentro del grupo.</p> <p>Se evalúa el nivel y calidad del desarrollo de las actividades propuestas.</p> <p>Se evalúa la utilización de aplicaciones informáticas más adecuadas y la búsqueda de información en fuentes diversas.</p> <p>Se evalúan los conocimientos conceptuales adquiridos individualmente</p>
<p>Documentos técnicos: Informes/memorias de prácticas y ejercicios. Fichas Técnicas de procesos.</p>	<p>Se evalúa la capacidad de análisis y de síntesis.</p> <p>Se evalúa la utilización de herramientas informáticas y de búsqueda de información en fuentes diversas.</p> <p>Se evalúa la expresión escrita y la capacidad de formular propuestas acertadas y con actitud de ética y profesionalidad sobre los resultados obtenidos en las prácticas y ejercicios propuestos.</p>
<p>Pruebas prácticas: Ejercicios procedimentales</p>	<p>Se evalúa los conocimientos autónomos aplicados y las habilidades desarrolladas en el</p>

individuales	proceso de enseñanza del módulo, en ejercicios prácticos planteados por el profesor.
--------------	--

#### 4.5. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

Para obtener la calificación tanto de las evaluaciones parciales como de la final, procedemos ponderando cada criterio de evaluación en función de su mayor o menor contribución a alcanzar el resultado de aprendizaje, de forma que para cada parcial el total de ponderaciones sume el máximo a calificar, esto es el 100% y posteriormente calculamos la calificación multiplicando la nota obtenida a través de cada instrumento por la ponderación del criterio de evaluación.

El instrumento que recoge todas las calificaciones son las fichas individuales de los alumnos/as que componen el cuaderno del profesor, y una hoja de Registro donde aparecen reflejadas todas las variables a calificar y sus correspondientes calificaciones.

Para cada resultado de aprendizaje se han establecido los siguientes Criterios de Calificación y los Instrumentos que emplearemos en cada uno de ellos.

<b>RA 1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.</b>	<b>16,67 %</b>	<b>Instrumento de evaluación</b>
<b>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	<b>Todos valen igual</b>	Medibles (no ponderables)
1. Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.		Pruebas teóricas escrita/Pruebas prácticas
2. Se ha interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería.		Pruebas teóricas escrita / fichas técnicas/Pruebas

		prácticas
3. Se ha realizado la solicitud y traslado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.		Pruebas prácticas. Ejercicio práctico. Fichas técnicas. Informes y documentos
4. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.		
5. Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.		
6. Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.		
7. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		

<b>R.A. 2 Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.</b>	<b>16,67 %</b>	<b>Instrumento de evaluación</b>
<b>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	<b>Todos valen igual</b>	Medibles (no ponderables)
A) Se han identificado y caracterizado las maquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.		Pruebas teóricas escrita/Pruebas prácticas
B) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.		Pruebas teóricas escrita / fichas técnicas/Pruebas prácticas



C) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.		Pruebas prácticas. Ejercicio práctico. Fichas técnicas. Informes y documentos
D) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.		
E) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.		
F) Se han descrito las principales anomalías de los equipos, así como las medidas correctoras.		
G) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y limpieza.		
H) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		

<b>R.A. 3. Realiza las operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</b>	<b>16,67 %</b>	<b>Instrumento de evaluación</b>
<b>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	<b>Todos valen igual</b>	Medibles (no ponderables)
a) Se ha descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.		Pruebas teóricas escrita
b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionadas con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.		Pruebas teóricas escrita / fichas técnicas

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.		Pruebas prácticas. Ejercicio práctico. Fichas técnicas. Informes y documentos
d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.		
e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.		
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		

<b>R.A. 4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.</b>	<b>16,67 %</b>	<b>Instrumento de evaluación</b>
<b>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	<b>Todos valen igual</b>	Medibles (no ponderables)
a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.		Pruebas teóricas escrita
b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masa y pastas.		Pruebas teóricas escrita / fichas técnicas
c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.		Pruebas prácticas. Ejercicio práctico.
d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masa y pastas básicas.		Fichas técnicas. Informes y documentos
e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes. 1,19 %		

f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar. 1,19 %		
g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.		
h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas		
i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener		
j) Se han elaborado los productos populares de pastelería, repostería de Andalucía.		
k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.		
l) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío		
m) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas		
n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		

<b>R.A. 5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.</b>	<b>16,67 %</b>	<b>Instrumento de evaluación</b>
<b>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	<b>Todos valen igual</b>	Medibles (no ponderables)
1. Se han clasificado y caracterizado los diferentes		Pruebas teóricas

tipos de rellenos, baños, coberturas, etc.. en función de su especificidades y aplicaciones.		escrita
2. Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc...		Pruebas teóricas escrita / fichas técnicas
3. Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.		Pruebas prácticas. Ejercicio práctico. Fichas técnicas. Informes y documentos
4. Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.		
5. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.		
6. Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.		
7. Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.		
8. Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.		
9. Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.		
10. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		

<b>R.A. 6. Decora el producto relacionado las diferentes elaboraciones valorando los criterios estéticos con las características del producto final.</b>	<b>16,67 %</b>	<b>Instrumento de evaluación</b>
<b>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	<b>Todos valen igual</b>	Medibles (no ponderables)
- Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.		Pruebas teóricas escrita
- Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.		Pruebas teóricas escrita / fichas técnicas
- Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.		Pruebas teóricas escrita / fichas técnicas
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/ repostería.		
- Se ha elegido el diseño básico o personal.		
- Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.		
- Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.		
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.		

- Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.		
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		

Tal y como se mencionó en la metodología, es necesario realizar muchas actividades y variadas que me permitan medir y compensar la adquisición de los resultados de aprendizaje según los criterios establecidos.

Los indicadores comunes de evaluación deben ayudar al profesorado a valorar el grado de adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales y de los objetivos generales del Ciclo y que faciliten la toma de decisión más adecuada en cada momento del proceso evaluador.

La calificación parcial y final sería la obtenida aplicando los criterios de evaluación con sus ponderaciones establecidas y las calificaciones obtenidas de los indicadores de competencias personales y sociales.

Todo ello se obtiene de los promedios de los datos que en cada momento se tienen de cada alumno, de forma que aquellos RA que todavía no se han desarrollado no se tendrán en cuenta y aquellos que lo hacen de forma parcial, lo harán en la medida que participan en el proceso de enseñanza y aprendizaje.

Todas estos datos y fórmulas matemáticas, para poder llevar a cabo una evaluación real, transparente y objetiva del proceso de evaluación y calificación del alumno, se realiza apoyado en una Hoja Excel, donde encuentran cruzados todos los datos mencionados anteriormente.

La **calificación final** del módulo se obtendrá sumando los distintos componentes que evalúan el aprendizaje según la importancia asignada a cada uno, además de lo que se establece en el artículo 3, punto 3 de la orden de 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. “Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos profesionales en que esté matriculado. Para establecer dicha calificación los miembros del equipo docente considerarán **el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje** establecidos para cada módulo profesional, de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del título, establecidas en el perfil profesional del mismo **y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder.**”

#### 4.6. SESIONES DE EVALUACIÓN.

Al menos, se celebrará una sesión de evaluación parcial y, en su caso, de calificación, cada trimestre lectivo y una final no antes del 22 de junio de cada curso escolar. La sesión de evaluación consistirá en la reunión del equipo educativo que imparte docencia al mismo grupo, organizada y presidida por el tutor del grupo.

Antes del 15 octubre	1 trimestre	2 trimestre	3 Trimestre	Antes del 25 junio
Evaluación inicial	1º parcial	2º parcial	3º parcial	Final

#### 4.7 SISTEMAS Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN.

La recuperación debe entenderse como actividad y no como examen de recuperación. Así, se trata una parte más del proceso de enseñanza-aprendizaje, teniendo en cuenta que se trata de evaluación continua y de una formación integral del alumno/a. Se iniciará cuando se detecte la deficiencia en el alumno/a sin esperar el suspenso. Realizando con el alumno/a actividades complementarias de refuerzo, apoyándole en aquellos puntos donde presente deficiencias, es muy probable que se evite la evaluación negativa.

Cuando el alumno/a no logre la superación de las deficiencias y fallos detectados y por tanto no haya alcanzado una valoración suficiente en cualquiera de los conceptos evaluados, se establecerán actividades específicas de recuperación.

Estas actividades podrán consistir, según la naturaleza de los conceptos, conocimientos y capacidades implicados en:

- A) Resolución de cuestionarios
- B) Análisis y solución de casos y problemas
- C) Trabajos, informes, realización de estudios y exposiciones...
- D) Pruebas teóricas escritas objetivas de forma individual.

En el caso de que las deficiencias sean más de carácter procedimental, de madurez profesional, habilidades técnicas y de desarrollos prácticos el proceso de recuperación se establecerá en el tercer trimestre, evaluando y calificando en la evaluación final, donde se planificarán actividades específicas adecuadas a la naturaleza del alumno/a para conseguir los resultados óptimos y alcanzar los mínimos establecidos en esta programación. En este caso concreto se aplica para las deficiencias detectadas tanto en la primera evaluación parcial como en la segunda y tercera evaluación parcial.

No olvidemos que es importante que el alumnado se sienta estimulado y orientado por el profesor para corregir las diferencias que posee, haciéndole ver que puede alcanzar los objetivos propuestos.

Para concretar más este apartado debemos atenernos a lo estipulado en la orden de Evaluación de 29 de septiembre de 2010 en su capítulo III, artículo 12, apartado 6, que detalla lo siguiente:

*“El alumno/a de segundo curso de oferta completa que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial y, por tanto, no pueda cursar los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y, si procede, proyecto, continuará con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será antes al día 22 de junio de cada año “.*





<b>RÚBRICA DE OBSERVACIÓN CONTINUADA</b>	<b>NIVEL EXCELENTE 9</b>	<b>NIVEL SATISFACTORIO 7,5</b>	<b>NIVEL ACEPTABLE 5,5</b>	<b>NIVEL INICIAL 3</b>	<b>NIVEL INADECUADO 1</b>
<b>Instrucciones</b>	Sigue las instrucciones del profesor	Cumple casi todas las indicaciones del profesor	Cumple la mitad de las indicaciones del profesor	No cumple casi ninguna indicación del profesor	No sigue las indicaciones del profesor
<b>Participación e interés</b>	Participa activamente en el grupo y en la clase	Participa casi siempre en el grupo y en la clase	Participa irregularmente en el grupo y en la clase	Casi no participa en el grupo y en la clase	No participa en el grupo ni en la clase
<b>Autonomía e iniciativa personal</b>	Es autónomo y capaz de resolver los problemas/tareas con los que se encuentra	Casi siempre es autónomo y capaz de resolver los problemas/tareas con los que se encuentra	A veces es autónomo y capaz de resolver los problemas/tareas con los que se encuentra	Casi nunca es autónomo y capaz de resolver los problemas/tareas con los que se encuentra	No es autónomo o capaz de resolver los problemas/tareas con los que se encuentra
<b>Respeto y solidaridad</b>	Respeto el trabajo y las normas de la clase, y es solidario con el grupo y sus compañeros	Casi siempre respeta el trabajo y las normas de la clase, y es solidario con el grupo y sus compañeros	Su respeto del trabajo y las normas y la solidaridad con los demás es irregular	Casi nunca respeta el trabajo y las normas de clase, y no suele ser solidario	No respeta el trabajo ni las normas de clase. No muestra solidaridad con el grupo de compañeros
<b>Atención</b>	Presta atención durante toda la sesión	Presta atención durante casi toda la sesión	Su atención es irregular durante la sesión	Casi nunca presta atención durante la sesión	No presta nunca atención durante la sesión
<b>Tareas</b>	Cumple con todas las tareas encomendadas	Cumple con casi todas las tareas encomendadas	El cumplimiento de las tareas es irregular	Casi nunca cumple las tareas encomendadas	No cumple nunca con las tareas encomendadas
<b>Material de trabajo</b>	Siempre trae el material requerido a clase, y lo cuida	Casi siempre trae el material requerido a clase, y lo cuida	Algunas veces trae el material requerido a clase, y lo cuida	Muy pocas veces trae el material requerido a clase, y no suele cuidarlo	Nunca trae el material requerido a clase, y lo tiene descuidado
<b>Puntualidad</b>	Entrega puntualmente las tareas encomendadas	Casi siempre entrega puntualmente las tareas	La entrega de tareas a tiempo es irregular. No siempre es puntual.	Casi nunca entrega puntualmente las tareas encomendadas	Nunca entrega puntualmente las tareas encomendadas
<b>Expresión oral y escrita</b>	Se expresa con claridad y fluidez, con un registro y vocabulario apropiados para la tarea	Casi siempre se expresa con claridad y fluidez, con un registro y vocabulario apropiados para la tarea	Algunas veces se expresa con claridad y fluidez, con un registro y vocabulario limitados para la tarea	Pocas veces se expresa con claridad y fluidez. Su registro y vocabulario son muy limitados para la tarea	No se expresa con claridad y fluidez suficientes. Su registro y vocabulario son muy pobres para la tarea
	Siempre comprende los	Casi siempre comprende los	Algunas veces comprende	Pocas veces comprende los	No comprende los conceptos

<b><i>Específico de materia/área</i></b>	conceptos básicos de la materia y utiliza el lenguaje científico apropiado.	conceptos básicos de la materia y utiliza el lenguaje científico apropiado.	los conceptos básicos de la materia y utiliza el lenguaje científico apropiado.	conceptos básicos de la materia y utiliza el lenguaje científico apropiado.	básicos de la materia y no utiliza el lenguaje científico apropiado.
--	---	---	---	---	--

## **PROGRAMACIÓN MÓDULO DE PRODUCTOS CULINARIOS DE 2º CFGM. IES BURGUILLOS CURSO 22/23**

- [Introducción](#)
- [Unidades didácticas](#)
- [Objetivos generales](#)
- [Objetivos específicos](#)
- [Contenidos](#)
- [Orientaciones metodológicas.](#)
- [Tipología de actividades](#)
- [Evaluación](#)
- [Criterios de evaluación](#)
- [Criterios calificación.](#)
- [La evaluación ordinaria](#)
- [La recuperación](#)
- [Atención a la diversidad.](#)
- [Ejes transversales](#)
- [Secuenciación por semana](#)
- [Actividades complementarias.](#)
- [Modelo COVID-19](#)



## INTRODUCCIÓN

El RDL de mayo de 2006, y la posterior concreción del Decreto de 2008 para Andalucía ha modificado esencialmente las enseñanzas –aprendizajes del Título de Cocina y Pastelería, (así como su correspondiente Currículo) sustituyéndolas por el nuevo Título denominado Técnico de Grado Medio de Cocina y Gastronomía. El módulo de PRODUCTOS CULINARIOS contiene un aumento de 3 horas semanales llamadas de Libre Configuración, pasando de 12 a 15 horas semanales, (252 horas + 66 horas de libre configuración = 318 horas) y se desarrolla durante el segundo curso escolar de los dos que componen el Ciclo y está asociado la relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catalogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Competencias, profesionales, personales y sociales que vienen en la Loe 2/2006 y LEA 17/2007 y prescrita en el RD 1538/2006 y el D 436.

a) COCINA HOT093\_2 (R.D.295/2004), 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

9. UC0259\_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
10. UC0260\_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.
11. UC0261\_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales
12. UC0261\_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.

Del análisis conjunto de esta unidad de competencia y la formación asociada y regulada a través del título de TÉCNICO DE COCINA Cod 0048, para este módulo, surge el siguiente diseño curricular.

Tiene una duración de 318 horas, distribuidas en 15 horas semanales, de las cuales 10 corresponden a contenidos eminentemente procedimentales y se imparten en el aula taller de cocina y 2 horas semanal atienden a contenidos conceptuales y 3 horas de libre configuración, que están asociadas al módulo de Productos Culinarios.

### **Unidades didácticas.**

Una vez analizados detenidamente los contenidos de este módulo y el desarrollo de su organización a lo largo del curso, creemos conveniente delimitarlo en 4 unidades didácticas que llamaremos:

**U.D. 1:** Organización de los Procesos Productivos.

**U.D. 2:** Elaboración de productos culinarios

**U.D. 3:** Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas.

**U.D. 4:** Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas.

Semanalmente se desarrollarán contenidos de todas las U.D., para ello se confeccionará una oferta gastronómica y la apertura de comedor didáctico en la que puedan verse implicadas en mayor o menor medida dichas U.D.

### **INTENCIONES EDUCATIVAS.**

#### ***Objetivos generales.***

- Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.

- Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

### ***Objetivos específicos.***

- o Cumplir con los objetivos de la producción actuando conforma a los principios de responsabilidad y manteniendo, unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- o Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización del conocimiento en el ámbito de su trabajo.
- o Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.
- o Realizar la decoración o terminación de las elaboraciones, según sus necesidades y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- o Realizar el servicio de elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- o Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- o Organizar los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.



- o aplicando técnicas tradicionales y avanzadas. Elaborar productos culinarios establecidos seleccionando y
- o materias primas evaluando las distintas alternativas Elaborar productos culinarios a partir de un conjunto de
- o especiales analizando las características propias de cada situación. Elaborar platos para personas con necesidades alimenticias

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

1. La ejecución de técnicas de cocción.
2. La confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
3. La terminación y decoración de platos y otras presentaciones culinarias.
4. El desarrollo de los servicios en cocina desde el pre servicio a las tareas posteriores a su ejecución.

## **CONTENIDOS.**

### **Análisis de los contenidos.**

- o **Conceptuales:**
- d. Organizar los procesos productivos.
  5. Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis
  6. Información relacionada con la organización de los procesos. Fichas técnicas de producción, ordenes de trabajo, otros
  7. Diagrama de organización y secuenciación de las diversas fases de producción.
- e. Elaboración de productos culinarios.
  8. Nuevas tecnologías culinarias avanzadas, descripción, análisis y aplicaciones.
  9. Fuentes de información relacionadas con tecnología y técnicas culinarias avanzadas
  10. Elaboración culinarios a partir de un conjunto de materias
  11. Transformaciones físico-químicas de los alimentos
  12. Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones y combinaciones básicas.
- f. Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas.
  13. Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas alergias o intolerancias.

14. Productos adecuados a cada tipo de intolerancia
15. Descripción y caracterización
16. Productos sustitativos de los alimentos excluidos en la necesidad alimenticia específica.

○

#### **Procedimentales**

17. Fases de producción y el servicio en cocina.
18. Procedimiento de ejecución. fases y puntos clave en la realización de las técnicas.
19. Principales anomalías causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
20. Ejecución de elaboraciones más representativas en la cocina Española, técnicas y procedimientos. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
21. Experimentación y valoración de posibles combinaciones innovadoras.
22. Procedimiento de ejecución de productos culinarios. Fases , fichas técnicas, puntos clave y control. Valoración de resultados.
23. Realización de diferentes tipos de recetas y fichas técnicas de producción.
24. Procesos de ejecución reelaboraciones culinarias para dietas. Fases y técnicas Control y valoración de resultados.
25. Puntos críticos en las operaciones de manipulación / elaboración.

#### **d. Actitudinales.**

26. Deontología profesional.
27. Pulcritud, limpieza, aseo y apariencia personal en el desarrollo de los procesos.
28. Interés por el mantenimiento y buen uso de instalaciones, máquinas y equipos en general.
29. Hábitos de trabajo en equipo y actitud de colaboración.
30. Responsabilidad e iniciativa en el trabajo a realizar.
31. Normativa higiénico/sanitaria.
32. Organización y desarrollo de los procesos de orden y tiempo estipulado.
33. Aprovechamiento de géneros y recursos disponibles.

### **ORIENTACIONES METODOLÓGICAS.**

Al programar las actividades de enseñanza/ aprendizaje de este Módulo Profesional se han tenido en cuenta los siguientes principios metodológicos:

- i. Despertar el interés del alumnado por el tema a tratar con actividades motivadoras, sobre todo procedimentales.
- j. Tener en cuenta las ideas previas del alumnado.

-Fijar en ellos las actitudes y hábitos relacionados con la profesión, a través del desarrollo de los procesos.

-Evitar las exposiciones teóricas demasiado largas, procurando que los procedimientos den significado y sustento a los conceptos con los que se trabaja.

-Procurar que la evaluación esté siempre presente en el desarrollo de las actividades, para que realmente sea continua y formativa.

-Tener presente en cada actividad el contenido de lo que estamos trabajando con el alumnado.

-La temporización de cada una de ellas.

-Agrupamiento del alumnado

Los alumnos se agruparán en dos grandes grupos, uno dedicado a la apertura del comedor y otro para la comida para llevar (con las necesidades y diferencias entre ambos), siendo rotatorio de manera que todos pasen por todos los puestos de trabajo y todos sean compañeros de todos.

### **TIPOLOGÍA DE ACTIVIDADES:**

d. **De inicio:**

- d. Planteamiento general de la unidad didáctica.
- e. Situación de la U.D. en el contexto del Módulo Profesional.
- f. Objetivos que van a trabajarse.
- g. Estructura de contenidos.
- h. Metodología de trabajo.
- i. Temporización.

j. Puesta en común y conclusiones.

**e. Durante los procesos:**

k. Manejo de material didáctico.

l. Manejo de audiovisuales.

m. Manejo de vocabulario técnico.

n. Organización secuenciada de los procesos.

o. Exposiciones teóricas.

p. Terminología culinaria.

q. Ejecución de los procesos prácticos siguiendo el guión de cada actividad.

**f. De evaluación:**

Detección de ideas previas:

d. Cuestionarios.

e. Trabajos de investigación.

f. Manejo de soportes para recoger datos en el desarrollo de los procesos.

g. Pruebas orales o escritas.

h. Cuestionarios de auto evaluación.

i. De finalización:

j. Puesta en común de conclusiones.

## EVALUACIÓN

Se procurará que la evaluación esté presente en todo el proceso de enseñanza/ aprendizaje, para que realmente sea continua y formativa. Se mantendrá informado al alumno de su propia evaluación para que pueda conocer y participar personalmente en su proceso de enseñanza/ aprendizaje.

### Instrumentos de evaluación.

1. Evaluación inicial: Cuestionarios de ideas previas.
2. Evaluación formativa: Recogida de datos durante los procesos. Cuestionarios de auto/ evaluación. En plataforma Moodle.
3. Evaluación sumativa: Valoración de la información recogida. Pruebas orales, escritas o prácticas.

La **evaluación continua** se llevará a cabo en el proceso de enseñanza – aprendizaje de cada unidad didáctica o de trabajo, reflejándose los resultados en una ficha de seguimiento de los alumnos. Los criterios de calificación que determinen la nota de estas actividades estarán en función del siguiente porcentaje:

### ***Criterios calificación.***

El módulo se evaluará por resultados de aprendizaje.

En las siguientes tablas se explican los porcentajes asignados a cada criterio de evaluación y a cada resultado de aprendizaje.

Para obtener la calificación tanto de las evaluaciones parciales como de la final, procedemos ponderando cada criterio de evaluación en función de su mayor o menor contribución a alcanzar el resultado de aprendizaje, de forma que para cada parcial el total de ponderaciones sume el máximo a calificar, esto es el 100% y posteriormente calculamos la calificación multiplicando la nota obtenida a través de cada instrumento por la ponderación del criterio de evaluación. Para informar de la calificación parcial pasamos la suma de los criterios de evaluación utilizados a base 10, con independencia del peso del resultado de aprendizaje que se utilizará para el cálculo de la calificación.

La calificación final del módulo se obtendrá multiplicando la calificación de cada resultado de aprendizaje por su ponderación correspondiente, además de lo que se establece en el artículo 3, punto 3 de la orden de 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. “Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos profesionales en que esté matriculado. Para establecer dicha calificación los miembros del equipo docente considerarán el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos para cada módulo profesional, de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del título, establecidas en el perfil profesional del mismo y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder.”

No obstante, y a modo practico quedan fijados de la siguiente forma:

- **Contenidos Prácticos 70%.** De los cuales Diario de Taller es el 40%, Actividades y pruebas Individuales 20% y Examen práctico el 40%.
- **Contenidos Teóricos 30%.** De los cuales Actividades y Trabajos 10 %, Resúmenes 10% y Exámenes 80%  
En la parte teórica deberá tener como mínimo un 4 de media.

**Si la media de los resultados de aprendizaje es igual o superior a cinco el alumno o alumna promocionará a la FCT.**

C.P.P.S: a,c,j,k RESULTADO DE APRENDIZAJE: 1º Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita. 10%			OB.GE: A, C, J, K		
CRITERIO EVALUACIÓN	CONTENIDO	UNIDAD DIDACTICA	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	PONDERACIÓN	TEMPORALIZACIÓN
a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.	-Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis.	1	Prueba escrita	5%	1º Ev
b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la	- Fases de la producción y el servicio en cocina. Descripción y análisis.	1	Prueba escrita	20%	1º Ev.

producción y del servicio en cocina.					
c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.	– Información relacionada con la organización de los procesos. Fichas técnicas de producción ordenes de trabajo y otros.	1	Prueba escrita Ex equipo y maquinaria cocina	20%	1º E.
d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.	– Información relacionada con la organización de los procesos. Fichas técnicas de producción ordenes de trabajo y otros	1	Prueba práctica Ela ficha técnica. Ela escandallo . Ela orden trabajo.	20%	1º Ev.
e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.	– Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.	1	Prueba escrita	5%	1º Ev.
f) Se han determinado	– Diagramas de organización y secuenciación	1	Prueba escrita	10%	1º Ev.

<p>los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p>	<p>de las diversas fases productivas.</p>				
<p>g) Se han determinado los procesos buscando utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</p>	<p>Transversal actitudinal todo el curso</p>		<p>Observación directa de la Práctica en el taller</p>	<p>10%</p>	<p>1º Ev.</p>
<p>h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higienico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Transversal actitudinal todo el curso</p>		<p>Observación directa de la práctica en el taller.</p>	<p>10%</p>	<p>1º Ev.</p>



C.P.P.S: C, D, E, F, G RESULTADO DE APRENDIZAJE: 2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas. 40%				OB.GE: C, E, F, G		
				PONDERACIÓN	TEMPORALIZACIÓN	
				5%	1ª Ev.	
				5%		
				5%	1ª Ev.	
				5%	1ª Ev	

				5%	1ª Ev	
				5%	1ª Ev	
				20%	1ª Ev	
				10%	1ª Ev	
				20%	1ª Ev	

				10%	1ª Ev
				10%	

C.P.P.S: C,D,E,F,G,H,I,K,L			OB.GE: C,E,F,G,H,I,J,K		
RESULTADO DE APRENDIZAJE: 3º. <b>Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas. 40%</b>					
CRITERIO EVALUACIÓN	CONTENIDO	UNIDAD DIDACTICA	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	PONDERACIÓN	TEMPORALIZACIÓN
a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.	Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.	6	Prueba escrita decoraciones	10%	2.ª EV
b) Se ha valorado la posibilidad de	Cualidades organolépticas de	6	Prueba escrita	10%	2.ª EV

aprovechamiento de recursos.	las materias primas. Valoraciones significativas y					
---------------------------------	---	--	--	--	--	--

	combinaciones básicas.					
c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.	Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas.	6	Prueba escrita inventar receta	10%	2.ª EV	
d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuesto	Procedimientos de ejecución de los productos culinarios. Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultado	3	Observación directa práctica taller	5%	2.ª EV	
e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las	Procedimientos de ejecución de los productos culinarios.	3	Prueba escrita diagrama de flujo	10%	2.ª EV	

diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.	Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultado					
f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	Transversal		R.A. 2. C.E . e	5%	2. <sup>a</sup> EV	
g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.	Transversal	3	R.A2 C.E f	20%	2. <sup>a</sup> EV	
h) Se han verificado y valorado las características-	Transversal	6	R.A 2. C.E g	10%	2. <sup>a</sup> EV	

<p>ticas finales del producto.</p> <p>i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.</p>	<p>Transversal</p>	<p>6</p>	<p>R.A 2. C.E i</p>		<p>2.<sup>a</sup> EV</p>
<p>j) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.</p>	<p>Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.</p>	<p>2-3-4-5-6</p>	<p>Trabajo individual y Rúbrica recetas</p>	<p>10%</p>	<p>2.<sup>a</sup> EV</p>
<p>k) Se han realizado</p>	<p>Transversal</p>		<p>R.A 1. C.E. h</p>	<p>10%</p>	<p>2.<sup>a</sup> EV</p>

todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección						
---	--	--	--	--	--	--

C.P.P.S: A,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L			OB.GE: A,C,E,F,G,H,I,J			
RESULTADO DE APRENDIZAJE: 4º. <b>Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación 10%</b>						
CRITERIO EVALUACIÓN	CONTENIDO	UNIDAD DIDACTICA	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	PONDERACIÓN	TEMPORALIZACIÓN	
a) se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.	Necesidades nutricionales en personas con necesidades	5	Prueba escrita	15%	2.ª EV	



	alimenticias específicas, alergias e intolerancias.					
b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.	Productos adecuados y dietas tipo para cada una de las necesidades alimenticias específicas.	5	Prueba escrita	15%	2. <sup>a</sup> EV	
c) Se han reconocido los posibles productos sustitutos.	Descripción y caracterización.	5	Prueba escrita	10%	2. <sup>a</sup> EV	
d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.	Productos sustitutos de los alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.	5	Prueba práctica	40%	2. <sup>a</sup> EV	
e) Se han valorado las posibles consecuencias	Procesos de ejecución	5	Prueba escrita	10%	2. <sup>a</sup> EV	

para la salud de las personas con necesidades alimenticias específicas de una manipulación/reparación inadecuada	de elaboración culinarias para dietas. Fases y técnicas. Control y valoración de resultados.					
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Puntos críticos en las operaciones de manipulación/elaboración.	transversal	RA1	10%	2.ª EV	

**LA EVALUACIÓN ordinaria** será la marcada por la jefatura de estudios y la extraordinaria seguida la entrega de notas de la ordinaria.

Aquellos alumnos que no aprueben todos los módulos no podrán realizar la FCT.

La **RECUPERACIÓN** para los alumnos que NO hagan la FCT por los distintos que se exponen anteriormente tendremos preparado en la programación las actividades de recuperación oportunas donde se tendrá en cuenta el número de alumnos que tendrán pendientes.

Se le regulará un nuevo horario compatibilizado con su tutor laboral que se llevará a Jefatura de estudio donde tendrá un nº de horas a la semana reguladas.

Los alumnos tendrán secuenciado una serie de prácticas y clases teóricas donde se le reforzará las unidades que durante el curso ha realizado.

**U.D.1:** Organización de los Procesos Productivos.

**U.D.2:** Elaboración de productos culinarios

**U.D.3:** Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas.

**U.D.4:** Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas.

Teniendo que aprobar las pruebas de carácter extraordinario de los módulos pendientes y posteriormente terminar de realizar la FCT en el siguiente curso académico

Solo podrán continuar con la FCT aquellos alumnos que les quede pendiente un máximo de 70 horas para alcanzar el mínimo de horas del módulo.

La realización del periodo extraordinario de FCT se realizará del 1 al 10 de septiembre

### **ACTIVIDADES DE REFUERZO O MEJORA DE LAS COMPETENCIAS PARA EL PERIODO DE RECUPERACIÓN.**

Tanto en el periodo de recuperación del primer curso, Junio; como en el periodo de recuperación del segundo curso, se reforzarán los contenidos de la siguiente manera:

- a. Del horario total de la asignatura en el periodo de recuperación, se destinarán la mitad de las horas a los contenidos teóricos y la mitad de las horas a los contenidos prácticos.
- b. Se reforzarán los contenidos teóricos mediante la realización de esquemas y resúmenes de cada unidad didáctica. Los alumnos que deban recuperar realizarán dichos esquemas- resúmenes que serán corregidos en sesiones grupales por el profesor, de esta manera se refuerzan los contenidos teóricos no asentados correctamente.
- c. El profesor de la asignatura propondrá trabajos escritos, resúmenes, opiniones razonadas, trabajos monográficos, investigaciones sobre temas puntuales en horas de teórica usando las TIC para los alumnos que necesiten mayor refuerzo.
- d. Para los contenidos prácticos o procedimentales, se atenderá a las anotaciones del profesor sobre el devenir de los alumnos para detectar las lagunas más importantes.
- e. Se preguntará a los alumnos qué contenidos específicos quieren reforzar y según lo expuesto por los alumnos se reforzarán los contenidos práctico – procedimentales.
- f. Se establecerán sesiones de trabajo en el aula taller para realizar las elaboraciones pertinentes que sirvan para completar los contenidos procedimentales no conseguidos.
- g. Si es posible, tanto por tiempo en el caso del primer curso, como de recursos económicos en el segundo curso, se reforzarán las elaboraciones más emblemáticas de cada unidad didáctica.
- h. Se aplicarán los siguientes criterios de calificación.

### **ASISTENCIA A CLASE**

La asistencia a clase es obligatoria ya que son enseñanzas presenciales y con prácticas diarias que se evalúan día a día.

En los contenidos procedimentales se deberán entregar todas las fichas de diagramas del curso y las del periodo de recuperación. También se deberán entregar las fichas de elaboración de recetas según el modelo proporcionado por el departamento.

### **ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**

El que haya diferentes personas con lleva que haya DIVERSIDAD de aptitudes, de capacidades intelectuales, de conocimiento, de lenguaje, de intereses (relacionados directamente con los valores), de motivaciones, etc.

Nuestro sistema de enseñanza marca dos metas:

- a. Que todas las personas puedan alcanzar niveles mínimos
  
- b. Que todas las personas lleguen lo más cerca posible de su máximo desarrollo individual.

Aun cuando la atención a la diversidad es un aspecto fundamental, cabe reseñar que en la FP no se contemplan cambios significativos para la atención a la diversidad, quedando estas adaptaciones basadas en la preparación y presentación de diferentes formatos herramientas evacuativas, nunca sobre los R.A.

### **EJES TRANSVERSALES**

Los ejes transversales, son grandes temas que engloban múltiples contenidos que difícilmente pueden adscribirse específicamente a de los módulos, por ello, en un modelo de enseñanza que promueve la formación integral de la persona, es necesario que estén presentes en todos los módulos.

En el Diseño Curricular Base se dice: “el objetivo primero y fundamental de la educación es el de proporcionar a los jóvenes una formación plena que les permita conformar su propia identidad, (...) dirigida al desarrollo de su capacidad para ejercer, de manera crítica y en una sociedad plural, la libertad, la tolerancia y la solidaridad, (...) los contenidos de conocimientos, procedimientos, actitudes y valores contribuyen al proceso de socialización de los alumnos”.

Los temas transversales que trataremos serán los siguientes:

**-Educación ambiental:** las materias primas que utilizamos, las transformaciones que realizamos (humos, gases), y los residuos que generamos (desperdicios, aceites quemados...), inciden directamente en la calidad del medio que nos rodea. Estamos incluido en el programa eco escuela de centro.

**-Educación para la salud:** la alimentación es clave en la salud de las personas. La importancia de su trabajo es patente en este aspecto, por lo que debe regirse con criterios de responsabilidad.

**-Hábitos del buen consumidor:** hacer un ejercicio libre, crítico y responsable en cuanto a lo que consumimos, es básico y redundará en beneficio de los dos puntos anteriores.

**-Valores a compartir:** valores como el respeto a sus compañeros, profesores, talleres, materiales de trabajo. Valores como el trabajo en equipo, serán potenciados en el desarrollo del módulo.

**-Higiene y manipulación de alimentos:** tema clave, de gran trascendencia en la profesión, debe ser el alma que marque todos los desarrollos curriculares del módulo.

-**Cultura gastronómica andaluza:** no debemos olvidar dónde impartimos nuestras clases. El conocimiento de nuestra materia prima, de nuestra cocina tradicional que da personalidad a cada pueblo, de sus fiestas, costumbres y tradiciones, servirán como referente en el proceso de aprendizaje de los alumnos

### **Temporalización de las actividades por semana**

**2.- UNIDADES SECUENCIACIÓN**

**A.- Unidades**

**UD1:** PROCESOS SERVICIO EN

**UD 2:** COCINAS ESPAÑOLAS

**UD 3:** COCINAS DEL

**UD 4:** COCINA AUTOR

**UD 5:** NECESIDADES ESPECÍFICAS

**UD 6:** DECORACIÓN PLATOS

	FECHA	
Semana 00	15-16 Sep	Presentación
Semana 01	19-23 Sep	Repaso
Semana 02	26-30 Sep	Repaso
Semana 03	03-07 Oct	Evaluación Inicial
Semana 04	10-14 Oct	COCINA TERRITORIAL
Semana 05	17-21 Oct	
Semana 06	24-28 Oct	
Semana 07	31-04 Oct- Nov	
Semana 08	07-11 Nov	
Semana 09	14-18 Nov	
Semana 10	21-25 Nov	
Semana 11	28-02 Nov-Dic	
Semana 12	05-09 Dic	EXÁMENES PRÁCTICOS Y EVALUACIÓN
Semana 13	12-16 Dic	
Semana 14	19-22 Dic	COCINA INTERNACIONAL
Semana 15	09-13 Ene	
Semana 16	16-20 Ene	
Semana 17	23-27 Ene	
Semana 18	30-03 Ene-Feb	
Semana 19	06-10 Feb	
Semana 20	13-17 Feb	COCINA AUTOR
Semana 21	20-24 Feb	
Semana 22	01-03 Mar	EXÁMENES PRÁCTICOS
Semana 23	06-10 Mar	
Semana 24	13-17 Mar	EVALUACIÓN
Semana 25	20-24 Mar	
Semana 26	27-31 Mar	INICIO FCT/RECUPERACIÓN
Semana 27	03-07 Abr	SEMANA SANTA
Semana 28	10-14 Abr	RECUPERACIÓN
Semana 29	17-21 Abr	
Semana 30	24-28 Abr	
Semana 31	02-05 May	
Semana 32	08-12 May	
Semana 33	15-19 May	

**DIDÁCTICAS Y**

**Didácticas**

PRODUCTIVOS Y DE COCINA

TERRITORIALES

MUNDO

CREATIVA Y DE

ALIMENTARIAS

Y EXPOSICIÓN DE



**B.- SECUENCIA DE LA SEMANA**

<p style="text-align: center;"><u>SEMANA 1</u></p> <p style="text-align: center;">MIÉRCOLES SEPTIEMBRE</p> <p>COMIENZO CLASES Y PRESENTACIÓN ASIGNATURA</p>	<p style="text-align: center;"><u>SEMANA 2</u></p> <p style="text-align: center;">MIÉRCOLES SEPTIEMBRE</p> <p>EVALUACIÓN INICIAL</p> <p>UD 1 PROCESOS PRODUCTIVOS Y DE SERVICIO EN COCINA (TEORÍA)</p>
<p style="text-align: center;"><u>SEMANA 3</u></p> <p style="text-align: center;">MIÉRCOLES OCTUBRE</p> <p>UD 1 PROCESOS PRODUCTIVOS Y DE SERVICIO EN COCINA (TEORÍA) Martes y Jueves Taller (Teorico-Práctico)</p>	<p style="text-align: center;"><u>SEMANA 4</u></p> <p style="text-align: center;">MIÉRCOLES OCTUBRE</p> <p>UD 1 PROCESOS PRODUCTIVOS Y DE SERVICIO EN COCINA (TEORÍA) Martes y Jueves Taller (Teorico-Práctico) UD 2: COCINA ESPAÑOLA</p>

UD 2: COCINA ESPAÑOLA	
<p><b>SEMANA 5</b></p> <p>MIÉRCOLES OCTUBRE</p> <p>UD 1 PROCESOS PRODUCTIVOS Y DE SERVICIO EN COCINA (TEORÍA) Martes y Jueves Taller (Teorico-Práctico) UD 2: COCINA ESPAÑOLA</p>	<p><b>SEMANA 6</b></p> <p>MIÉRCOLES OCTUBRE examen Tema 1 UD 2 (TEORÍA) Cocina Española Martes y Jueves Taller (Teorico-Práctico) UD 2: COCINA ESPAÑOLA</p>
<p><b>SEMANA 7</b></p> <p>MIÉRCOLES Noviembre</p> <p>UD 2 (TEORÍA) Cocina Española Martes y Jueves Taller (Teorico-Práctico) UD 2: COCINA ESPAÑOLA</p>	<p><b>SEMANA 8</b></p> <p>MIÉRCOLES Noviembre</p> <p>UD 2 (TEORÍA) Cocina Española Martes y Jueves Taller (Teorico-Práctico) UD 2: COCINA ESPAÑOLA</p>
<p><b>SEMANA 9</b></p> <p>MIÉRCOLES Noviembre examen Tema 1 UD 2 (TEORÍA) Cocina Española EXAMEN TEMA 2 Martes y Jueves Taller (Teorico-Práctico) UD 2: COCINA ESPAÑOLA</p>	<p><b>SEMANA 10</b></p> <p>MIÉRCOLES Noviembre</p> <p>Examen tema 2 ? UD 3 (TEORÍA) Cocina del Mundo Martes y Jueves Taller (Teorico-Práctico) UD 2: COCINA ESPAÑOLA</p>
<p><b>SEMANA 11</b></p> <p>MIÉRCOLES Noviembre/Diciembre Examen tema 2 ? UD 3 (TEORÍA) Cocina del Mundo</p>	<p><b>SEMANA 12</b></p> <p>MIÉRCOLES Noviembre/Diciembre UD 3 (TEORÍA) Cocina del Mundo</p>

Martes y Jueves Taller (Teorico-Práctico) UD 3: COCINA DEL MUNDO	Martes y Jueves Taller (Teorico-Práctico) UD 3: COCINA DEL MUNDO
<b>SEMANA 13</b>  MIÉRCOLES Diciembre  UD 3 (TEORÍA) Cocina del Mundo Martes y Jueves Taller (Teorico-Práctico) UD 3: COCINA DEL MUNDO	<b>SEMANA 14</b>  MIÉRCOLES Diciembre  UD 3 (TEORÍA) Cocina del Mundo Martes y Jueves Taller (Teorico-Práctico) UD 3: COCINA DEL MUNDO
<b>SEMANA 15</b>  MIÉRCOLES Diciembre Examen ???  UD 3 (TEORÍA) Cocina del Mundo Martes y Jueves Taller (Teorico-Práctico) UD 2: COCINA DEL MUNDO	<u>NAVIDAD</u>
<b>SEMANA 16</b>  MIÉRCOLES Enero Examen ??? Tema 3  UD 4 (TEORÍA) La cocina creativa o de Autor Martes y Jueves Taller (Teorico-Práctico) UD4: LA COCINA CREATIVA O DE AUTOR	<b>SEMANA 17</b>  MIÉRCOLES Enero  UD 4 (TEORÍA) La cocina creativa o de Autor Martes y Jueves Taller (Teorico-Práctico) UD 4: LA COCINA CREATIVA O DE AUTOR
<b>SEMANA 18</b>	<b>SEMANA 19</b>

<p>MIÉRCOLES Enero</p> <p>UD 4 (TEORÍA) La cocina creativa o de Autor UND T5 CIENCIA Y TECNOLOGÍA</p> <p><u>Martes y Jueves Taller (Teorico-Práctico)</u> UND T5 CIENCIA Y TECNOLOGÍA ? UD 4: LA COCINA CREATIVA O DE AUTOR</p>	<p>MIÉRCOLES Febrero</p> <p>UD 4 (TEORÍA) La cocina creativa o de Autor UND T5 CIENCIA Y TECNOLOGÍA</p> <p><u>Martes y Jueves Taller (Teorico-Práctico)</u> UND T5 CIENCIA Y TECNOLOGÍA ? UD 4: LA COCINA CREATIVA O DE AUTOR</p>
<p><b>SEMANA 20</b></p> <p>MIÉRCOLES Febrero Examen T4</p> <p>UND T5 CIENCIA Y TECNOLOGÍA</p> <p><u>Martes y Jueves Taller (Teorico-Práctico)</u> UND T5 CIENCIA Y TECNOLOGÍA</p>	<p><b>SEMANA 21</b></p> <p>MIÉRCOLES Febrero</p> <p>UND T5 CIENCIA Y TECNOLOGÍA</p> <p><u>Martes y Jueves Taller (Teorico-Práctico)</u> UND T5 CIENCIA Y TECNOLOGÍA</p>
<p><b>SEMANA 22</b></p> <p>MIÉRCOLES Febrero UND T6 ALIMENTACIÓN CON NECESIDADES ESPECIALES</p> <p><u>Martes y Jueves Taller (Teorico-Práctico)</u> UND T6 ALIMENTACIÓN CON NECESIDADES ESPECIALES</p>	<p><b>SEMANA 23</b></p> <p>MIÉRCOLES Febrero UND T6 ALIMENTACIÓN CON NECESIDADES ESPECIALES</p> <p><u>Martes y Jueves Taller (Teorico-Práctico)</u> UND T6 ALIMENTACIÓN CON NECESIDADES ESPECIALES</p>
<p><b>SEMANA 24</b></p> <p>MIÉRCOLES Febrero</p>	<p><b>SEMANA 25</b></p> <p>MIÉRCOLES Febrero</p>

UND T7 DECORACION Y EXPOSICION DE PLATOS <u>Martes y Jueves Taller (Teorico-Práctico)</u> UND T7 DECORACION Y EXPOSICION DE PLATOS	UND T7 DECORACION Y EXPOSICION DE PLATOS <u>Martes y Jueves Taller (Teorico-Práctico)</u> UND T7 DECORACION Y EXPOSICION DE PLATOS
<b>SEMANA 26</b> RECUPERACIÓN DE UNIDADES PENDIENTE TEÓRICAS Y PRÁCTICAS	<b>SEMANA 27</b> RECUPERACIÓN DE UNIDADES PENDIENTE TEÓRICAS Y PRÁCTICA
<b>SEMANA 28</b> SEMANA SANTA	<b>SEMANA 29</b> COMIENZO PRÁCTICAS 2º CLASES DE RECUPERACIÓN
<b>SEMANA 30-37</b> ( ABRIL/ JUNIO) CLASES DE RECUPERACIÓN	<b>SEMANA 38</b> ( JUN) EXÁMENES FINALES

**Se compaginará estas actividades, con otras de de “comida para llevar”, las semanas que por calendario (fiestas, puentes etc)**

**ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS:**

De entre otras propuestas por el departamento:

1. Visitas de profesionales del sector .
2. Realización de diferentes aperturas y servicios.

## MÓDULO DE POSTRES EN RESTAURACIÓN

### 1.RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO PROFESIONAL

En el ámbito educativo lo que se persigue alcanzar, fundamentalmente, son resultados de aprendizaje; esto es, **habilidades, destrezas y conocimientos** que se predicen del sujeto. Se definen por el conjunto de saberes que ha de construir y organizar en sus esquemas de conocimiento, las habilidades cognitivas y destrezas motrices que deberá activar en sus actuaciones, así como las **actitudes** que es necesario ir inculcando y desarrollando en el alumnado.

Las características propias de un resultado de aprendizaje son:

- j) Deben permitir inferir que las personas van a desempeñar de forma eficaz y eficiente las funciones en el campo profesional asociado a los mismos.
- k) Describe lo que previsiblemente los estudiantes deberán saber, comprender y ser capaces de hacer al finalizar con éxito un módulo

l) Los resultados de aprendizaje se expresan en términos de competencia contextualizada.

- *Estar relacionados con las competencias.*

- *Adaptarse al nivel de las mismas, ya que los resultados de aprendizaje varían según el curso.*
- *Estar enunciados de manera que faciliten la comprobación del grado de adquisición por los estudiantes).*

Los resultados de aprendizaje del módulo profesional de Postres en Restauración son:

<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO POSTRES EN RESTAURACIÓN</b>
<b>1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.</b>
<b>2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos</b>
<b>3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos</b>
<b>4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos</b>
<b>5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas</b>
<b>6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos</b>
<b>7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, justificando la estética del producto final</b>

A partir de los resultados de aprendizaje establecidos en la orden que regula el título de Técnico en Cocina y Gastronomía, vamos analizar la relación existente entre las competencias profesionales,



personales y sociales con los resultados de aprendizaje del módulo asociado. Así mismo hemos analizado la relación existente entre los objetivos generales del título y los resultados de aprendizaje del módulo profesional, relacionándolo todo con las unidades de trabajo propuestas.

En la tabla que expongo a continuación relacionamos además de las competencias profesionales, personales y sociales y los objetivos generales, las unidades didácticas implicadas en la consecución de los resultados de aprendizaje.

## RELACIÓN DE CP, OG, RA Y UT DEL MÓDULO DE POSTRES EN RESTAURACIÓN

MÓDULO PROFESIONAL:		POSTRES EN RESTAURACIÓN. G.M. COCINA Y GASTRONOMÍA.		
CP	OG	RA	UNIDADES DE TRABAJO (UT)	
a), k)		a), e),h), , i),j)	R.A.1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.	U.T.1. Postres en restauración
	c), d), h), i)	a), d), e), h), i), J), k)	R.A.2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	U.T.2. Elaboraciones de postres a base de frutas
	c), d), h), i)	a), d), e), h), i), J), k)	R.A.3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.	U.T.3. Elaboraciones de postres a base de lácteos
	c), d), h), i)	a), d), e), h), i), J), k)	R.A.4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos	U.T.4. Elaboraciones de postres fritos o de sartén
	c), d), h), i)	a), d), e), h), i), J), k)	R.A.5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas	U.T.5. Elaboraciones de helados y sorbetes

a), k)	c), d), h), i)	a), d), e), h), i), J), k)	R.A.6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos	U.T.6. Elaboraciones de Semifríos
a), k)	c), d), f),  g), h), i)	a), e), f), g), i),  j), k)	R.A.7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, justificando la estética del producto final.	U.T.7. Presentación de postres emplatados

## **COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES RELACIONADAS**

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
  - d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
  - f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
  - g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
    - h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
    - i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

## **OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS**

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

## **2.CONTENIDOS**

Entendemos por contenidos el conjunto de saberes, conceptos, habilidades y actitudes, en torno a los cuales se organizan las actividades en el aula.

### **2.1 ANALISIS Y SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS**

Los contenidos, al igual que toda la programación deben basarse en la adopción de habilidades y destrezas por parte del alumno/a, así como en la adquisición de conocimientos y actitudes, concluimos diciendo que en este módulo profesional predomina el contenido procedimental, sin que ello relegue los contenidos conceptuales y actitudinales que deben aprender.

Los contenidos del módulo, en base a lo recogido en la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía son los siguientes:

#### **1. Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración:**

- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
- Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
  - Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.
- Conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería.
- Identificación de necesidades en función de su naturaleza hasta su uso o consumo.

#### **2. Elaboración de postres a base de frutas:**

- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras

### **3. Elaboración de postres a base de lácteos:**

- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.
  - Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

### **4. Elaboración de postres fritos y de sartén:**

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

### **5. Elaboración de helados y sorbetes:**

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones, y conservación.
- Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de helados y sorbetes.
- Útiles y herramientas específicas. Descripción, clasificación, ubicación y procedimientos de uso y mantenimiento.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.
  - Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

### **6. Elaboración de semifríos:**

- Semifríos. Descripción, características, tipos, aplicaciones y conservación.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.

- Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

## **7. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:**

- Decoración y presentación de postres emplatados Normas y evaluación de combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
  - Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.
- Criterios de conservación.

Estos contenidos se distribuyen en 7 Unidades de trabajo o Unidades Didácticas que serían:

### **U.T. 1.- POSTRES EN RESTAURACIÓN.**

En esta UT se aprenderá la diferencia entre las elaboraciones que se confeccionan en las pastelerías u obradores tradicionales y los postres en restauración o cocina dulce elaborados en los restaurantes. Los elementos que lo componen y cuál es su proceso de creación.

Se introducirá la organización de las tareas en el desarrollo de un postre y los documentos necesarios en el proceso de producción de un postre, que, además, utilizaremos en el desarrollo de las demás UT a lo largo de todo el curso.

### **U.T.2.- ELABORACIONES DE POSTRES A BASE DE FRUTAS**

Se identificará y se clasificarán los diferentes tipos de frutas, así como la conservación y como la encontramos en el mercado de forma más representativa.

Seleccionaremos las materias primas necesarias para elaborar postres a base de fruta y los elaboraremos partiendo de formulaciones adecuadas, teniendo en cuentas los puntos clave del procedimiento y controlando y valorando en todo momento los resultados. Por supuesto como presentar los postres a base de frutas de una manera atractiva.



### **U.T. 3.- ELABORACIONES DE POSTRES A BASE DE LÁCTEOS.**

Se identificará y se clasificarán los diferentes tipos de postres a base de lácteos, así como sus aplicaciones y las formas correctas de conservarlos.

Seleccionaremos las materias primas necesarias para elaborar postres a base de lácteos y los elaboraremos partiendo de formulaciones adecuadas, teniendo en cuentas los puntos clave del procedimiento y controlando y valorando en todo momento los resultados. Por supuesto como presentar los postres a base de lácteos de una manera atractiva.

### **U.T. 4.- ELABORACIONES DE POSTRES FRITOS Y DE SARTÉN.**

Se identificará y se clasificarán los diferentes tipos de postres fritos y de sartén, así como sus aplicaciones y las formas correctas de conservarlos.

Seleccionaremos las materias primas necesarias para elaborar postres fritos y de sartén y los elaboraremos partiendo de formulaciones adecuadas, teniendo en cuentas los puntos clave del procedimiento y controlando y valorando en todo momento los resultados. Por supuesto como presentar los postres a base fritos y de sartén de una manera atractiva.

### **U.T.5.- ELABORACIONES DE HELADOS Y SORBETES**

Se identificará y se clasificarán los diferentes tipos de Helados y Sorbetes, así como sus aplicaciones y las formas correctas de conservarlos.

Conoceremos las diferentes funciones que en estos postres tienen las materias primas que forman parte de su composición, así como los útiles y herramientas específicos para su confección.

Organizaremos y secuenciaremos las diferentes fases para la elaboración de Helados y sorbetes.

Seleccionaremos las materias primas necesarias para elaborar Helados y Sorbetes y los elaboraremos partiendo de formulaciones adecuadas, teniendo en cuentas los puntos clave del procedimiento y controlando y valorando en todo momento los resultados. Por supuesto como presentarlos de una manera atractiva.

## **U.T.6.- ELABORACIONES DE SEMIFRÍOS.**

Se identificará y se clasificarán los diferentes tipos de Semifríos, así como sus aplicaciones y las formas correctas de conservarlos.

Organizaremos y secuenciaremos las diferentes fases para la elaboración de Semifríos

Seleccionaremos las materias primas necesarias para elaborar Semifríos y los elaboraremos partiendo de formulaciones adecuadas, teniendo en cuentas los puntos clave del procedimiento y controlando y valorando en todo momento los resultados. Por supuesto como presentar los postres a base de frutas de una manera atractiva.

## **U.T. 7.- PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS**

Esta UT se desarrolla a lo largo de prácticamente todo el curso, ya que a partir de la UT2 hasta la UT6 estamos elaborando postres que habrá que presentarlos y decorarlos atendiendo a sus características propias y empleando toda una serie de técnicas externas con ingredientes diferentes que nos ayudaran a presentar y decorar todas estas elaboraciones dulces.

Se enseñarán normas y combinaciones posibles, experimentaremos de forma continua y realizaremos un control de resultados y corrección de posibles errores que se puedan plantear en la presentación de postres.

Cuando hemos secuenciados las diferentes UT, intentamos darle un sentido lógico de aprendizaje, evolucionado de menor a mayor el nivel de complejidad de las elaboraciones, es por ello que el nivel de habilidades y destrezas por parte del alumno/a será también de forma secuenciada y siempre apoyándose en las habilidades adquiridas en el desarrollo de las UT anteriores.

**DISTRIBUCIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO, HORAS Y EVALUACIÓN.**

<b>Nº U.T.</b>	<b>TÍTULO</b>	<b>SESIONES</b>	<b>EVALUACIÓN</b>
1	Postres en restauración.	21	PRIMER TRIMESTRE
2	Elaboración de postres a base de frutas.	21	
3	Elaboración de postres a base de lácteos.	21	
4	Elaboración de postres fritos y de sartén.	21	
5	Elaboración de helados y sorbetes.	21	SEGUNDO TRIMESTRE
6	Elaboración de semifríos.	21	
7	Presentación de postres emplatados.	21	
<b>TOTAL SESIONES</b>		<b>147</b>	

CONTENIDOS		EVALUACIÓN	
Unidad didáctica	Contenidos	Resultado de aprendizaje	Criterios evaluación
<b>Unidad 1.</b>  <b>POSTRES EN RESTAURACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Postres en restauración</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Tendencias en postres en restauración               <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1.1.La elaboración de postres en restauración</li> </ul> </li> <li>○ Elementos de un postre               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El ingrediente o sabor principal</li> <li>1.2.2.La salsa</li> <li>1.2.3.Complemento</li> <li>1.2.4.La decoración</li> <li>1.2.5.Elaboraciones específicas</li> </ul> </li> <li>1.3. Clasificación de los postres en restauración</li> </ul> </li> <li>• <b>El sistema de documentación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Documentos para la previsión de necesidades</li> <li>○ Documentos para la solicitud de géneros</li> <li>○ Documentos para el control interno</li> </ul> </li> <li>• <b>La organización de las tareas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ La complejidad de la organización               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Planificación de tareas y procesos</li> </ul> </li> <li>• <b>Puesta en marcha y desarrollo de los procesos en la preparación de postres</b></li> </ul> </li> </ul>	<b>RA 1.</b> <b>Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción</li> <li>• Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.</li> <li>• Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.</li> <li>• Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</li> <li>• Se han identificado y relacionado las necesidades de conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería en función de su naturaleza.</li> <li>• Se han determinado los procesos</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Conservación de los productos de pastelería</b></li><li>• <b>Utilización racional de los recursos y materiales</b></li></ul>		<p>buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li></ul>
--	---	--	--

CONTENIDOS		EVALUACIÓN	
Unidad didáctica	Contenidos	Resultado de aprendizaje	Criterios evaluación
<b>Unidad 2. ELABORACIONES DE POSTRES A BASE DE FRUTAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>La fruta.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Características gastronómicas de la fruta</li> <li>○ Clasificación de las frutas</li> <li>○ La comercialización de la fruta fresca</li> <li>○ La adquisición de la fruta fresca</li> </ul> </li> <li>• <b>El entorno de trabajo</b></li> <li>• <b>Las materias primas</b></li> <li>• <b>Elaboraciones de frutas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Elaboraciones con fruta fresca natural</li> <li>○ Elaboraciones con fruta conservada</li> <li>○ Elaboraciones con frutas cocidas</li> <li>○ Elaboraciones con fruta macerada</li> <li>○ Elaboraciones a base de frutos secos</li> <li>○ Elaboraciones con frutos secos tostados</li> <li>○ Elaboraciones con frutos secos fritos</li> <li>○ Elaboraciones con frutos secos caramelizados</li> <li>○ Elaboraciones con frutos secos transformados</li> </ul> </li> </ul>	<b>RA 2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.</li> <li>3. Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.</li> <li>4. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</li> <li>5. Se han identificado los puntos clave en el proceso</li> <li>6. Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.</li> <li>7. Se han deducido las necesidades de</li> </ol>

			<p>conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>8. Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>9. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p>
--	--	--	---

CONTENIDOS		EVALUACIÓN	
Unidad didáctica	Contenidos	Resultado de aprendizaje	Criterios evaluación
<b>Unidad 3. ELABORACIONES DE POSTRES A BASE DE LÁCTEOS</b>	<p>d) <b>Postres a base de lácteos</b></p> <p>Descripción y características</p> <p>Clasificación de postres a base de lácteos</p> <p><b>El entorno de trabajo</b></p> <p><b>Las materias primas</b></p> <p><b>Elaboraciones base de postres lácteos:</b></p> <p>Arroces</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Flanes y pudines</li> <li>• Cremas</li> <li>• Bizcochos</li> <li>• Helados</li> <li>• Quesos</li> <li>• Yogures</li> <li>• Cuajados</li> <li>• Gelificados</li> </ul> <p>4.10.Semifríos</p>	<p><b>RA 3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos</li> <li>• Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.</li> <li>• Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos</li> <li>• Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración</li> <li>• Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.</li> <li>• Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</li> <li>• Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de</li> </ul>



			<p>corrección</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</li></ul>
--	--	--	--

CONTENIDOS		EVALUACIÓN	
Unidad didáctica	Contenidos	Resultado de aprendizaje	Criterios evaluación
<b>Unidad 4. ELABORACIONES A BASE DE POSTRES FRITOS Y DE SARTÉN</b>	f) <b>Postres a base de postres fritos y de sartén</b> Descripción y características g) <b>Clasificación de postres fritos y de sartén</b> h) <b>El entorno de trabajo</b> i) <b>Las materias primas</b> j) <b>Elaboraciones base de postres Fritos y de sartén:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Postres fritos sin rellenos               <ul style="list-style-type: none"> <li>5.1.1. Leche/crema frita</li> <li>5.1.2. Churros</li> <li>5.1.3. Torrijas</li> <li>5.1.4. Buñuelos de frutas</li> <li>5.1.5. Postres regionales</li> </ul> </li> <li>• Postres fritos con rellenos               <ul style="list-style-type: none"> <li>5.2.1. Buñuelos de viento</li> <li>5.2.2. Cañas o canutillos</li> <li>5.2.3. Postres regionales</li> </ul> </li> <li>• Postres de sartén</li> </ul>	<b>RA 4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.</li> <li>• Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.</li> <li>• Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos</li> <li>• Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración</li> <li>• Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.</li> <li>• Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</li> <li>• Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</li> </ul>

	5.3.1.Crêpes 5.3.2.Gofres Tortitas americanas/panqueques		<ul style="list-style-type: none"><li>• Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</li></ul>
--	--	--	--

CONTENIDOS		EVALUACIÓN	
Unidad didáctica	Contenidos	Resultado de aprendizaje	Criterios evaluación
<b>Unidad 5. ELABORACIONES DE HELADOS Y SORBETES</b>	<b>b) Helados y Sorbetes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción y características</li> </ul> <b>c) Clasificación de los Helados y Sorbetes</b> <b>d) El entorno de trabajo</b> <b>e) Las materias primas</b> <b>f) Elaboraciones de helados</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboraciones de helados batidos <ul style="list-style-type: none"> <li>• S abayón</li> <li>5.1.2.Parfait</li> <li>5.1.3.Biscuit</li> <li>glacé</li> </ul> </li> <li>• Elaboraciones de helados turbinados <ul style="list-style-type: none"> <li>5.2.1.Helados de leche</li> </ul> </li> <li>• Elaboraciones de helados de leche <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Helados</li> <li>○ mantecados</li> </ul> </li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Helados de agua</li> </ul>	<b>RA 5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes</li> <li>- Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes y verificado su disponibilidad.</li> <li>- Se han reconocido útiles, herramientas y equipos necesarios para la elaboración de helados y sorbetes.</li> <li>- Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.</li> <li>- Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.</li> <li>- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</li> <li>- Se han valorado los resultados finales e</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>•Elaboraciones de helados de agua</li><li>•Granizados</li><li>•Sorbetes</li><li>•Helados</li></ul>		identificado las posibles medidas de corrección  - Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental
--	--	--	---

CONTENIDOS		EVALUACIÓN	
Unidad didáctica	Contenidos	Resultado de aprendizaje	Criterios evaluación
Unidad 6. ELABORACIÓN DE SEMIFRÍOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Postres de semifríos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Características de los semifríos</li> <li>○ Tipos de semifríos y aplicaciones</li> </ul> </li> <li>• <b>Fases en la elaboración de los semifríos</b></li> <li>• <b>Maquinaria y utillaje específico</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Elaboraciones de semifríos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Semifríos de base láctea</li> <li>○ Semifrío de frutas</li> <li>○ Semifrío de frutos secos</li> <li>○ Semifríos de licores</li> <li>○ Semifrío de infusiones</li> <li>○ Semifríos de chocolate</li> <li>○ Espumas de sifón</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<p><b>RA 6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos</li> <li>○ Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.</li> <li>○ Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</li> <li>○ Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos</li> <li>○ Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</li> <li>○ Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección</li> <li>○ Se han realizado todas las operaciones</li> </ul>

			teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental
--	--	--	---

CONTENIDOS		EVALUACIÓN	
Unidad didáctica	Contenidos	Resultado de aprendizaje	Criterios evaluación
<b>Unidad 7. PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materias primas</li> <li>• Espacios, equipos y utensilios de trabajo</li> <li>• Postres a partir de elaboraciones de pastelería y repostería <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Criterios para la decoración y presentación de postres</li> <li>○ Clasificación de los postres emplatados <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Postres con masa de hojaldre</li> <li>▪ Postres con bizcochos</li> <li>▪ Postres con masas escaldadas</li> <li>▪ Postres con masas azucaradas</li> <li>▪ Postres con cremas</li> <li>▪ Postres con masas fermentadas</li> <li>▪ Postres fritos y de sartén</li> <li>▪ Postres a base de frutas</li> <li>▪ Helados y sorbetes</li> <li>▪ Semifríos</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<b>RA 7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen <ul style="list-style-type: none"> <li>b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos</li> </ul> </li> <li>• Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.</li> <li>• Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.</li> <li>• Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos</li> <li>• Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su</li> </ul>



			<p>consumo.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</li><li>• Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</li></ul>
--	--	--	--

## 2.3 TEMAS TRANSVERSALES

En el actual modelo de enseñanza, que promueve la formación integral de la persona, es necesario que estén presentes en todos los módulos que se desarrollan en los diferentes ciclos formativos los contenidos transversales, que son los que se refieren a grandes temas que engloban múltiples contenidos que difícilmente pueden adscribirse específicamente a ningún módulo en particular.

Los temas transversales serán tratados a medida que se expongan y estudien el resto de contenidos específicos del ciclo formativo, estando presente en todos los módulos y de forma continua en los intercambios comunicativos y en los trabajos realizados en la ejecución de las prácticas y en los talleres.

▣ Educación moral y cívica, donde se desarrollarán criterios de actuación que favorezcan intercambios responsables y comportamientos de respeto, honestidad, tolerancia y flexibilidad con los compañeros. Propiciaremos actividades de debate, tertulia, etc.

- 6 de diciembre: Día de la Constitución Española.
- 10 de diciembre: Día de los Derechos Humanos.
- 28 de febrero: Día de Andalucía

▣ Educación para la paz, donde se desarrollan habilidades para el trabajo en grupo, escuchando y respetando las opiniones de los demás.

- 30 de enero: Día de la Paz y la No-Violencia.

▣ Educación ambiental. Concienciaremos al alumnado de la necesidad de efectuar un uso racional de los recursos existentes y una correcta disposición de los residuos para facilitar su posterior reciclaje.

- 5 de junio: Día Mundial del Medio Ambiente.

▣ Educación para la salud. Respetando las normas de seguridad e higiene respecto a la manipulación de herramientas, equipos e instalaciones, efectuando las prácticas con rigor, de forma que el resultado cumpla con la normativa y no tenga efectos nocivos para la salud o integridad física de las personas y así conseguir que el alumnado reflexione sobre la necesidad de establecer unas normas de seguridad e

higiene personales y del producto, que las conozca y las ponga en práctica en el desarrollo de las actividades formativas, así como

tomen conciencia de las posibles consecuencias de no cumplirlas. Se corregirá a los alumnos/as que adopten posturas incorrectas a la hora de trabajar con el ordenador.

- 16 de octubre: Día Mundial de la Alimentación.

- ▣ Educación para la igualdad de oportunidades entre sexos, tomando una actitud abierta a nuevas formas organizativas basadas en el respeto, la cooperación y el bien común, prescindiendo de los estereotipos de género vigentes en la sociedad, profundizando en la condición humana, en su dimensión emocional, social, cultural y fisiológica, estableciendo condiciones de igualdad en el trabajo en equipo. Además, debe desarrollarse un uso del lenguaje no sexista y mantener una actitud crítica frente a expresiones sexistas a nivel oral y escrito.

- 8 de marzo: Día Internacional de la Mujer.

- ▣ Tecnologías de la información y de la comunicación, donde el alumnado valore e incorpore las NNTT, familiarizándose con los instrumentos que ofrece la tecnología para crear, almacenar, organizar, procesar, presentar y comunicar información. Utilizando las NNTT en la consulta de información técnica, en los informes, memorias y exposiciones orales y escritas. Una de las competencias clave de la educación es la del conocimiento y el uso habitual de las tecnologías de la información y de las comunicaciones en el aprendizaje. Se promoverá con el uso de material audiovisual como informático. Uso de la Moodle.

- 17 de mayo día mundial de Internet

Con los contenidos transversales conseguimos dotar al alumnado de una formación integral, que contribuya a su desarrollo como persona en todas sus dimensiones y no sólo como estudiante. La presencia de los temas transversales en el desarrollo curricular es responsabilidad de toda la comunidad educativa, especialmente del equipo docente, por eso deben estar presentes en el proyecto educativo de centro y en las programaciones didácticas. Estos temas transversales no suelen contar en las programaciones con una temporalidad propia, sino que la propia naturaleza de las mismas induce a cierta espontaneidad en su integración, por lo que aprovecharemos el momento en que ocurran acontecimientos en la sociedad para impregnar con estos contenidos la práctica educativa y el trabajo diario en el aula. El papel que juega el profesor en el campo de los valores es determinante en lo que respecta a su actitud personal en la organización y moderación

de las actuaciones del alumnado y sobre todo en el desarrollo en el aula, que es donde se debe hablar de valores y comportamientos, así como de su aprendizaje.

### 3. METODOLOGÍA.

El nuevo modelo de la Formación Profesional requiere de una metodología didáctica constructivista que se adapte a los fines de adquisición de capacidades y competencias, a las características del alumno/a y a la naturaleza del Ciclo Formativo para que el alumnado pueda construir su propio aprendizaje y lo ponga en práctica en su vida profesional.

Cada miembro del grupo aprenderá de manera distinta, tendrá dudas distintas y avanzará más en unas áreas que en otras.

#### ○ PROCESO METODOLOGICO

Se parte de la instrucción explícita del profesor o profesora. El modelo prototípico de la actividad docente es la que hemos denominado actividad expositiva. Efectivamente, el protagonismo es casi absoluto por parte del o de la docente.

En fases posteriores se va abriendo paso a la participación del alumno/a o de la alumna compartiendo protagonismo con el profesor o profesora y también interactuando con otros compañeros y compañeras. Finalmente, el alumno/a debe ser puesto en situaciones donde la regulación sea casi o totalmente suya. Las situaciones de aprendizaje que se propongan deberán contemplar actividades que propicien la autonomía y la iniciativa del alumno/a. Es aquí donde cobran especial relevancia los métodos de tipo heurístico de los que se ha hablado anteriormente: resolución de problemas, método de proyectos, método de análisis de casos y otros similares que estarían vinculados a la actividad o método didáctico que conduce al aprendizaje por descubrimiento.

Considero que una opción para fortalecer, enriquecer y desarrollar el proceso de enseñanza aprendizaje por competencias es la metodología del **Aprendizaje por Proyectos**. Esta estrategia apoya a los estudiantes para que adquieran conocimientos, mediante la planeación, el desarrollo de estrategias y la solución de problemas; estas actividades son presentadas en cada Unidad de trabajo, que coinciden con el planteamiento y puesta en práctica de un Postre que será servido de forma real en las actividades de comedor (abierto al público real), en ellas el alumno/a toma el control absoluto del aula y de sus propios compañeros, ya que guiados por el profesor, deben de diseñar, planificar, y ejecutar la elaboración de un postre, que a su vez implica en la formación de sus propios compañeros para que desarrollen adecuadamente la práctica en

·  
cuestión. En estas actividades de enseñanza y aprendizaje el alumno/a se ve obligado por el propio desarrollo del

ejercicio a conocer y llevar a la práctica la gran mayoría de los contenidos del módulo, así como casi todos los criterios de evaluación en mayor o menor medida. A su vez estos contenidos son apoyados con el uso de las Tecnologías de la información y de la comunicación, tanto en la búsqueda de información como en el desarrollo de todos los documentos técnicos necesarios para la elaboración y venta posterior de ese postre (vales de pedidos, fichas técnicas, facturas de compras, órdenes interdepartamentales, etc.)

Por tanto, considero que el profesor debe programar actividades encaminadas a conocer: el grado de maduración del alumno/a, sus conocimientos previos y sus actitudes ante el aprendizaje con el fin de conseguir enriquecerlos con nuevos conocimientos.

Se sigue el **modelo de clase activa** en el cual:

**El profesor es el director del proceso educativo** y como tal actúa sobre el ambiente:

- Formando grupos o equipos de trabajo.
- Estableciendo las normas de funcionamiento para la clase y el grupo
- Establece el modelo de desarrollo de la materia
- Creando situaciones de aprendizaje reales del entorno.
- Proponiendo actividades
- Secuenciando los contenidos

#### ○ **TIPOS DE ACTIVIDADES**

Las actividades en los procesos de enseñanza-aprendizaje son un elemento fundamental, pues una adecuada o inadecuada selección y aplicación de las mismas, pueden contribuir de forma determinante a que los aprendizajes realizados y por tanto los objetivos logrados se aproximen o se alejen de lo deseable.

Las actividades no sólo deben tener en consideración los tipos de contenidos que se van a trabajar sino el tipo de aprendizaje que se quiere promover en el alumnado, los estilos o formas por las que los alumnos/as y las alumnas aprenden, las estrategias de aprendizaje que utilizan, el aprendizaje social que se suscita.



### **Actividades diagnósticas y motivadoras.**

Estas actividades se utilizan con el fin de despertar el interés en los alumnos/as y estimularles, procurando conseguir su participación activa en el proceso de enseñanza — aprendizaje. Y estarán presentes en el discurrir diario de las clases.

Al inicio de cada Unidad didáctica sería útil realizar un debate sobre las cuestiones que plantea el caso práctico inicial que sirva para poner de manifiesto lo que el alumnado conoce o intuye acerca de los nuevos contenidos que se van a desarrollar. Esta información puede obtenerse también oralmente, planteando un torbellino de ideas sobre las cuestiones planteadas o mediante la respuesta individual por parte de cada alumno/a y la posterior puesta en común por el grupo clase

### **Actividades expositivas.**

Consistirán en presentar, de forma oral o escrita, los contenidos estructurados de forma clara y coherente, que conecten con los conocimientos de partida del alumnado. Los contenidos que el alumno/a debe aprender le son presentados explícitamente; necesita asimilarlos de forma significativa, relacionándolos con conocimientos anteriores y encontrando sentidos a las actividades de aprendizaje.

Considero interesante que al inicio de una Unidad Didáctica se realice una breve introducción de los contenidos que posteriormente serán objeto de explicación junto a un **esquema** que contenga las ideas fundamentales, ello con el fin de que el alumno/a tenga una visión de conjunto de cuanto se abarcara. Dicho esquema les será entregado por escrito al alumno/a, junto con los objetivos o capacidades terminales de la unidad didáctica, para que conozcan y comprendan los fines que pretendemos conseguir.

Un posible riesgo que puede tener la utilización de estrategias expositivas es que el alumnado aprenda de forma memorística y repetitiva, por lo que es necesario cerciorarse de que los conocimientos adquiridos por los estudiantes se han integrado en su estructura de conocimientos, relacionándolos con los que ya conoce y siendo capaces de transferirlos y/o utilizarlos en diferentes situaciones.

### **Actividades de Indagación**

Este tipo de estrategias requieren la utilización de técnicas de investigación por parte del alumnado, ofreciéndole un protagonismo mayor en la construcción del aprendizaje. Los

objetivos principales de las actividades basadas en la investigación y descubrimiento no suelen ser los aprendizajes conceptuales, sino que cumplen una función muy importante en la adquisición de procedimientos y de actitudes. A través de las estrategias de indagación se posibilita el acercamiento del alumnado a situaciones reales, nuevas y/o problemáticas que le permitirán aplicar conocimientos ya adquiridos para la realización de nuevos aprendizajes, así como la posibilidad de ofrecer respuestas creativas a la solución de problemas. Todo ello contribuye, a su vez, a fomentar la autonomía en el trabajo de los alumnos/as, así como a la creación de un clima de interrelaciones en el aula.

### **Actividades de desarrollo.**

Las actividades de desarrollo son aquellas que, dentro del proceso de enseñanza-aprendizaje, permiten a los alumnos/as la adquisición de los contenidos, logrando hacer como propios los conocimientos transmitidos por el profesor.

**Realización de ejercicios prácticos (Elaboraciones complejas de Postres en restauración).** Esta actividad supone que los ejercicios serán proporcionados por el profesor y tienen la finalidad de que los alumnos/as comprendan mejor, a través de la práctica real, los contenidos explicados. Las clases prácticas permiten poner al alumno/a en contacto con instrumentos de resolución de problemas y toma de decisiones en casos concretos, que les acerca a las situaciones reales y permite comprender la aplicación práctica de los modelos teóricos.

Con la realización de los mismos se busca el que el alumno/a aprenda actuando y así, se implique en el proceso de aprendizaje y adquiera la responsabilidad profesional que lleva incluida la elaboración de estos postres, ya que muchos de ellos serán servidos a clientes reales en situaciones reales (Actividad de apertura del Comedor en el Instituto)

### **Actividades de síntesis.**

**Actividades globalizadoras** que al finalizar cada unidad de trabajo se haga un resumen global de lo explicado, resaltando las conclusiones e ideas más importantes y relacionándolo con la unidad anterior y la siguiente. Para estas actividades es muy importante realizar mapas conceptuales, así como las diferentes fichas técnicas, instrumento que refleja la realidad del trabajo elaborado y concretado en un documento muy importante en el desarrollo de cualquier profesional de la Hostelería, más en concreto en la Pastelería de un Hotel o Restaurante.

### **Actividades de ampliación y refuerzo.**

Estas actividades van destinadas a la atención de las diversas necesidades de los alumnos/as.

☒ A los más avanzados se les propondrán actividades de **ampliación**, que consistirán en la investigación, de entre varios temas propuestos por el profesor, en la búsqueda de información y realización de trabajos.

☒ Con aquellos alumnos/as que tengan una mayor dificultad en el proceso de aprendizaje se realizarán actividades de **refuerzo**. Plantearles la realización de ejercicios huyendo en lo posible de la abstracción y buscando que las soluciones a los mismos reflejen situaciones de la vida real, utilizando instrumentos que estén a su alcance.

### **Actividades complementarias o extraescolares.**

En el Instituto, se llevan a cabo durante todo el curso escolar una serie de actividades complementarias y curriculares, a través de la apertura del Comedor a clientes reales. En ella llevamos a la práctica la finalidad terminal de la Formación Profesional, que no es otra, que la inserción laboral del alumnado. Con estas actividades insertamos a los alumnos/as en un mundo laboral real, donde el cliente paga su cubierto al igual que lo hace en un Restaurante, esto conlleva elevar la responsabilidad al máximo en todos los aspectos y procedimientos que se desarrollan alrededor de dicha actividad. Cuando hablamos de actividad curricular es porque, en el módulo de Postres uno de sus objetivos generales es el servicio de los propios postres que, sin una actividad de esta índole, difícilmente sería posible cumplir dichas expectativas. Esta actividad se desarrolla en otro horario diferente al normal de las clases, el cual está perfectamente regulado por el Proyecto Educativo de Centro, en el que se organiza la movilidad horaria, para que tanto alumnos/as como para profesores puedan realizarla con todas las garantías legales.

Las **conferencias de profesionales** ajenos a la enseñanza facilitan el contacto con la realidad económica y empresarial, ampliando el aprendizaje. La posibilidad de un coloquio o turno de palabras donde los alumnos/as puedan preguntar sobre aspectos concretos del tema expuesto, permite a estos profundizar en el tema específico. En este caso desde hace varios años el departamento de Hostelería organiza una semana de “Jornadas Técnicas Profesionales”, donde durante este periodo grandes profesionales del sector comparten con nuestros alumnos/as sus conocimientos y buen hacer en el mundo de la Cocina y de la Pastelería.

**Talleres específicos**, siendo necesario la realización de talleres con algún profesional cualificados en ciertas materias, donde bien el profesor o los medios disponibles en el Instituto no puedan alcanzar el nivel de especialización que requiere la materia, o simplemente poder acercar al alumno/a otro punto de vista u otra forma de trabajar diferente a las que están acostumbrados a diario.

Las **visitas a empresas** despiertan gran interés en los alumnos/as, constituyendo experiencias que normalmente se recuerdan. Este método permite el contacto con las empresas reales donde se desarrollan las tareas que han servido de contenido para el aprendizaje en las aulas. Contribuyen a una mayor relación entre las empresas y el mundo docente.

La eficaz utilización de este método requiere la preparación por parte del profesor y unos conocimientos previos de los alumnos/as. La planificación previa y la organización facilitan el que la visita sea realmente efectiva. Las etapas en la organización de la visita de empresa serian: Su inconveniente radica en la dificultad para organizarla por el excesivo número de alumnos/as de cada curso.

## ○ **AGRUPAMIENTOS. TRABAJO INDIVIDUAL Y EN GRUPO.**

**El alumno/a es el protagonista del aprendizaje.**

**Individualmente**, como actividad de aprendizaje propia de cada alumno/a, que favorece la capacidad intelectual de aprender por sí mismo.

- Realiza ejercicios, actividades y tareas programadas.
- Vales de pedidos
- Mapas conceptuales
- Fichas técnicas
- Crea sus propias pautas o ritmos de aprendizaje. Es constante en sus tareas.
- Organiza sus tiempos. Es puntual en la entrega de trabajos.
- Es consciente de las propias capacidades (intelectuales, emocionales y físicas.)
- Es autocrítico y tiene autoestima. Tiene iniciativa ante problemas que se le plantea.
- Es perseverante y responsable.
  - Valorar las posibilidades de mejora. Muestra satisfacción por el trabajo riguroso y bien hecho.
- Adquiere responsabilidades y compromisos personales.

- Cuida los recursos que utiliza (instalaciones, equipos, bibliografía, etc.), evita riesgos medioambientales. Aplica las normas de seguridad e higiene en el trabajo.

Se trata por tanto de desarrollar las competencias personales y profesionales programadas.

**En grupo**, el alumno/a aprende mediante la interacción social. Procuraré que los alumnos/as logren entre sí, un buen clima de aceptación mutua, cooperación y trabajo en equipo, puesto que el desarrollo de estas actitudes en la Formación Profesional es básico para que el alumno/a en el futuro, se integre fácilmente en su puesto de trabajo y pueda participar en un auténtico equipo profesional.

Al trabajar en grupo, el alumno/a puede resolver problemas prácticos, aplicar conocimientos teóricos y también recibir orientación por parte del profesor.

En el caso de nuestro Modulo Profesional, el trabajo en grupo es la forma de asemejar la realidad profesional a nuestro alumno/a, además en base a los medios y recursos que tenemos en nuestro instituto es la forma más correcta de llevar a la práctica los ejercicios propuestos. De hecho, la forma en la que organizamos la actividad docente en el aula taller de pastelería es el trabajo en tres grupos que realizan el mismo ejercicio, guiados y dirigidos por el profesor, tal y como ya hemos mencionado en la Metodología general del módulo.

Además de estos tres grupos de trabajo, se crea un grupo de tres alumnos/as que serán los responsables de los grupos anteriores, tendrán que trabajar de forma coordinada para el diseño y puesta en práctica aquellas actividades encaminadas a la apertura del comedor, siendo este un grupo transversal a los otros tres grupos de trabajo.

La correcta aplicación del método suele requerir un número limitado de alumno/a en cada grupo de trabajo pues los grupos excesivamente grandes dificultan la colaboración y la participación activa de todos los alumnos/as. La labor del profesor es orientadora y motivadora del proceso de trabajo de los estudiantes.

### **Los ambientes de aprendizaje colaborativos y cooperativos preparan al estudiante para:**

- Que se desarrolle socialmente:
  - Aprende a respetar y a comprender las ideas de los otros.
  - Ponerse en el lugar del otro.
  - Aprende a dialogar, negociar y a trabajar cooperativamente.
  - Hay división de funciones
  - Interacciona socialmente (simpatías y antipatías)
  - En el trabajo en grupo contrasta sus opiniones con las de los compañeros.
    - Valora la diferencia y reconoce la igualdad de derechos, en particular entre hombres y mujeres

- Maneja habilidades sociales y saber resolver los conflictos de forma constructiva.
  - Desarrollar habilidades interpersonales.
  - Familiarizarse con procesos democráticos.
- Participa en la clase:
- Supera aspectos personales de inseguridad o timidez
  - Se ejercita en exponer sus ideas, proyectos o demostraciones.
    - Mediante las exposiciones orales, aprende a hablar en público y expresarse correctamente.

**En definitiva, los trabajos en grupo nos permiten evaluar las competencias personales y sociales del alumnado, además de las profesionales innatas en la profesión.**

○ **ASPECTOS ORGANIZATIVOS: TIEMPOS, ESPACIOS, RECURSOS Y MATERIALES.**

▪ **TIEMPOS**

Los tiempos han de ser planificados para dotar de coherencia a la programación didáctica y por tanto a nuestra labor educativa.

En el IES las clases para el desarrollo del módulo de Postres en Restauración están distribuidas de la siguiente manera:

- Los viernes se dispone de una sesión de una hora que se desarrolla en un aula convencional, donde se van a impartir aquellos contenidos de un fuerte carácter conceptual y que serán la antesala de lo que posteriormente se desarrollara en el taller. El estudiante durante este tiempo recaba información, estudia y realiza tareas; esta etapa requiere motivación y voluntad para combinar esfuerzos previos a la clase, tanto del docente como del estudiante.
- Los lunes se procederá a ir al aula taller durante un bloque de tres sesiones de una hora, donde se introducen los ejercicios, se planifica y se comienzan las primeras acciones de ejecución de la tarea.

Durante la clase el estudiante es un actor activo porque se ha preparado antes y la actitud del docente deja de ser la propia de la clase magistral para convertirse en un mediador, participativo, orientador y facilitador del aprendizaje. La clase en esta lógica se convierte en un proceso vivo integrado que proporciona altos niveles de comprensión a quienes se han preparado antes de la clase.

- Finalmente, los miércoles se vuelve al taller durante otro bloque de tres sesiones de una hora, donde se continua, se finaliza y se analiza el ejercicio desarrollado.

El rol del estudiante en esta etapa de la clase es la de afianzar el conocimiento por medio del repaso, el estudio y la discusión grupal; ello requiere de apuntes en el cuaderno, textos guías de estudio y de otras fuentes de conocimiento recomendadas por el docente.

El estudiante, para alcanzar altos niveles de conocimiento y una formación competente, tiene que esforzarse en: asistencia a clases, atención permanente durante la clase, toma de apuntes, revisión y estudio inmediato de la clase.

#### ▪ **ESPACIOS**

En el artículo 11 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en Cocina y gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, define los espacios y equipamientos necesarios.

- Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el anexo II de este Real Decreto.
- Los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos/as que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas.
- Los diversos espacios formativos identificados no deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el Anexo IV de la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

Espacio Formativo	Superficie m <sup>2</sup> 30 alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 20 alumnos
Aula Polivalente	60	40
Taller de Cocina	210	160
Taller de Panadería y repostería	150	120

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PCs instalados en red, cañón de proyección e internet.</li> <li>• Medios audiovisuales</li> </ul>
Taller de panadería y repostería.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica.</li> <li>• Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente.</li> <li>• Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación.</li> <li>• Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación.</li> <li>• Mesas de trabajo de acero inoxidable.</li> <li>• Mesa de trabajo de mármol.</li> <li>• Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje.</li> <li>• Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras.</li> <li>• Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos.</li> <li>• Cocina con al menos dos focos de calor.</li> <li>• Atemperador de cobertura.</li> <li>• Elaboradora de helados o mantecadora</li> <li>• Balanzas de precisión y básculas.</li> <li>• Carros portatalas y su correspondiente juego de latas para hornear.</li> <li>• Termómetros, cronómetros, pesajarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas, y otros útiles propios de la profesión.</li> <li>• Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes...</li> <li>• Utensilios para medir. Jarras medidoras.</li> <li>• Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas...</li> <li>• Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño.</li> <li>• Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables.</li> <li>• Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño.</li> <li>• Fregaderos y lavamanos.</li> <li>• Batería de cocción.</li> </ul>

Las instalaciones y los recursos con los que cuenta el centro son los adecuados, el aula polivalente cuenta con internet y proyectores o televisores grandes, suficientes para que el profesor pueda apoyarse en ellos para impartir la clase, además de disponer de equipos



informáticos para uso de los alumnos, si bien algunas no tienen un equipo por alumno, si al menos cada tres alumnos.

En cuanto al Taller de Pastelería, se dispone de un aula específica, donde solo se imparten clases de Pastelería con todo el equipamiento necesario para un buen desarrollo de toda la programación, además de las instalaciones auxiliares y comedor donde llevar cabo las actividades programadas.

## ▪ **RECURSOS MATERIALES**

Los recursos didácticos son "mediadores o herramientas" en el proceso de enseñanza-aprendizaje y a través de ellos se pueden trabajar conceptos y procedimientos, pero también pueden ser elementos motivadores que guíen el proceso, estimulen la atención y el interés de los alumnos/as y les ayuden a desarrollar estrategias de aprendizaje.

La función fundamental de los recursos didácticos es facilitar el aprendizaje, estableciendo un contacto entre el sujeto y la realidad.

Dentro de la amplia gama de los recursos didácticos destacan tres grandes grupos.

- Recursos impresos.
  - Recursos audiovisuales.
  - Recursos informáticos.
- Los **recursos impresos**: hacen referencia a una gran diversidad de recursos didácticos que provienen de la imprenta. Propongo los siguientes:
- Libro de texto. Postres en Restauración. Edt. Altamar
  - Relación de Fichas-recetas elaboradas por el profesor.
  - Fichas técnicas vacías, posteriormente serán cumplimentadas por los alumnos/as
  - Revistas Dulcypas (Colección del profesor)
  - Revistas La Confitería. Montagud editores (Colección del profesor)
    - Documentación Técnica: Vales de pedido, documentos pedidos a proveedores, vales interdepartamentales, etc...
- **Recursos audiovisuales**: se pueden definir como aquellos que se sirven de diversas técnicas de captación y difusión de la imagen y el sonido, aplicadas a la enseñanza y al aprendizaje de los alumnos/as.

Entre los tipos de material audiovisual que se pueden utilizar en el proceso de enseñanza — aprendizaje, propongo los siguientes:

## **Video y televisión. Demostraciones técnicas.**

- Películas de cine

1. Charlie y la fábrica de Chocolate
2. Chocolat
3. Deliciosa Marta
4. El gran chef
5. Julia and Julie
6. Love Kitchen
7. Ratatouille
8. Un toque de canela
9. Postre alegre
10. Solo Postre

- Películas profesionales

1. Diferentes películas profesionales editadas por Montagud Editores donde se pueden observar el manejo de diferentes técnicas en Postres en restauración

- Páginas Web o Blogs

1. Tutoriales de YouTube
2. Postres con estilo
3. Bavette
4. Chocovic
5. Callebaut
6. Postres con estilo
7. Les dessert de julien
8. Consorcio educativo Matice

- **Recursos informáticos:** Es de actualidad el formidable avance de lo que denominamos " nuevas tecnologías" y en concreto de la informática. En todos los ámbitos de la sociedad (empresas, laboratorios, comercios, administración) se ha introducido de forma vertiginosa el uso de la informática. Facilita la personalización del aprendizaje y el autoaprendizaje, al permitir el establecimiento de un diálogo o interacción directa entre el alumno/a y el ordenador. Cumple el objetivo de una enseñanza adaptada a las características personales de cada alumno/a. Permite su utilización en las clases como soporte en sustitución de las transparencias, diapositivas o para la presentación de aplicaciones informáticas.

Disponemos de recurso informáticos que debemos utilizar, como son:

- Ordenadores
- Aulas de informática.
  - Empleo de Internet y de programas específicos adecuados a los contenidos de los distintos modelos.

Todos estos recursos los emplearé tratando de dinamizar el espacio y los tiempos de forma que favorezcan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Es en este apartado donde apoyando en la nube de Google Drive, al comienzo de cada curso se diseña una carpeta con una cantidad de información que el alumno/a podrá utilizar como referentes o para la investigación que se le va a solicitar posteriormente. Entre esta documentación encontraremos diferentes libros de los grandes profesionales de los postres, un banco de imágenes para ayudarles en la difícil tarea de decorar los postres, así como diferentes archivos con ayuda y tutoriales en la presentación de postres. Por supuesto todos los documentos técnicos que van a manejar a lo largo del curso y con unas breves instrucciones de uso que le recordaran lo que aprendieron en clase a la hora de usarlos.

A lo largo del curso con un par de semanas de antelación, utilizando este sistema de google Drive, a los alumnos/as se les envía una carpeta con el material necesario para desarrollar las actividades de enseñanza y aprendizaje que se desarrollaran en breve, en estas se incluyen las fichas-rectas de las elaboraciones, tutoriales en video de algunos de los procesos, recortes de prensa especializada (si es el caso), así como el diseño del esquema de trabajo que se llevara a cabo.

En el aula polivalente, donde los contenidos son más conceptuales nos apoyaremos con las presentaciones elaboradas por la Edt. Altamar. (Power Point). En la cual se presenta y se prepara la diferentes Unidades de trabajo de una forma bastante correcta.

#### **4.VALORES TRANSVERSALES.**

Me parece también importante y en conexión con las actividades descritas anteriormente, destacar que en mi modulo voy a trabajar valores transversales. Las nuevas exigencias sociales y laborales demandan capacidad creativa, de comunicación verbal y escrita, espíritu crítico y capacidad de trabajo en equipo.

En mi programación, he considerado conveniente tratar, de forma prioritaria, aquellos que inciden más directamente nuestro Ciclo Formativo y más concretamente en el módulo, se desarrollarán, fundamentalmente, a través de los contenidos actitudinales.

- i. EDUCACIÓN MORAL Y CÍVICA.
  1. Trabajo cooperativo.
  2. Habilidades sociales
- ii. COEDUCACIÓN
  1. Reparto equitativo de roles y responsabilidades.
- iii. EDUCACIÓN AMBIENTAL.
  1. Reciclado.
  2. Racionalización de energías y recursos.
- iv. EDUCACIÓN PARA LA SALUD
  1. Respeto a la normativa higiénico-sanitaria.
  2. Prevención de riesgos laborales.
  3. Hábitos saludables.
- v. EDUCACIÓN PARA EL CONSUMIDOR.
  1. Consumo responsable.
  2. Relación calidad- precio

Además, considero que un espíritu emprendedor es necesario para hacer frente a la evolución de las demandas de empleo de futuro.

### **ESFUERZO.**

Desarrollar la capacidad de esfuerzo y responsabilidad en el estudio es fundamental para avanzar en el proceso de enseñanza – aprendizaje. Así pues, como profesor desearé trabajar este módulo potenciando el esfuerzo y llevaré a cabo estrategias para que el alumno/a:

- ▣ Realice las tareas y actividades propuestas.
- ▣ Estudie los conceptos trabajados en clase.
- ▣ Participe activamente en el desarrollo de la clase.
- ▣ Tenga interés por saber más, sienta curiosidad por los nuevos contenidos.

Valoraré por tanto la evolución individualizada de cada alumno/a y su progreso a lo largo del curso.

## CREATIVIDAD.

La creatividad es otro valor que considero necesario potenciar en los alumnos/as. La creatividad estimula la capacidad de creación y permite desarrollar adecuadamente el proceso de enseñanza – aprendizaje, facilitando el aprendizaje por descubrimiento. En un mundo como la pastelería y los postres en Restauración es de suma importancia desarrollar en los chavales esta característica tan creativa y a la vez tan técnica en el mundo de la hostelería.

Entre las estrategias didácticas para desarrollar la creatividad destaco las siguientes:

- ▣ Realizar análisis profundos a lo largo de las actividades. Consiste en tratar de analizar las referencias que se les ha aportado al comienzo de curso, como lo hacen otros profesionales, así como los tutoriales aportados y los video tutoriales, recogiendo toda la información posible sobre un tema. Sobre dicha información les preguntaremos: *para que sirve, cuales son las funciones que tiene cada parte en una elaboración y cuáles son las distintas aplicaciones o soluciones a un problema dado.*
- ▣ Propondría ejercicios adivinatorios: *que pasaría si...*

## FOMENTO Y POTENCIACIÓN DE LA LECTURA:

Desde la perspectiva del módulo, considero fundamental en el proceso educativo el fomentar la lectura entre los alumnos/as, como fuente de adquisición de cultura y medio de formación de la persona.

A lo largo del curso llevare a cabo las siguientes actividades con el fin de que los alumnos/as comprendan, analicen o sintetizen el lenguaje escrito:

- ▣ Con el estudio y contenido del módulo.
- ▣ A través de la lectura de los libros de consulta o manuales y de ampliación.

### **Libros propuestos**

- d) La enciclopedia de los sabores. Combinaciones, recetas e ideas para el cocinero creativo.
  - e) Larousse de los Postres. Pierre Hermé. Tratado de la elaboración de postres más básicos de la repostería. Aquí comienza todo.
  - f) Pastelería y panadería. Juan Carlos Humanes. MCGraw Hill. Uno de los mejores libros docentes de pastelería escrito hasta la actualidad.
- ▣ Mediante la búsqueda de información en Internet.
  - ▣ Con la lectura de legislación aplicable al módulo.

☒ A través de la lectura y recopilación de notas de prensa o revistas especializadas del sector económico y social donde se integra el modulo.

Junto con el fomento de la lectura también tratare desarrollar en los alumnos/as la capacidad de hablar en público. Dentro del ámbito de cómo enseñar voy a procurar que los alumnos/as resuelvan problemas en la pizarra, respondan a cuestiones orales y realizan exposiciones en el aula sobre aquellos trabajos de investigación u otros ejercicios que les haya propuesto.

### **LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y DE LA COMUNICACIÓN.**

Uno de los objetivos de la educación es la del conocimiento y el uso habitual de las tecnologías de la información y las comunicaciones en el aprendizaje.

El uso de dichas tecnologías trataré de promoverlo mediante el empleo tanto de material audiovisual como informático.

Usando el ordenador como procesador de texto, hoja de cálculo y herramienta de trabajo, tanto para el manejo de los documentos técnicos, las recetas como las Fichas técnicas con formulaciones para efectuar los costos de las elaboraciones de POSTRES.

Búsqueda de información relacionada con el módulo, a través de Internet, en direcciones que aparecen en la bibliografía y en sus propias investigaciones.

## **5. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**

Según las instrucciones de nuestro Proyecto educativo de Centro, se dispondrán medidas de acceso al currículo para alumnado con discapacidad. A fin de promover los principios de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, la Consejería competente en materia de educación dispondrá recursos humanos y materiales que promuevan el acceso de estas personas al currículo de las enseñanzas de formación profesional inicial.

Por otro lado, la Ley 1/1999, de 31 de marzo, de Atención a las Personas con Discapacidad en Andalucía señala expresamente que en los centros de FP se velará para que dispongan de medios personales y materiales necesarios y para que este alumnado pueda continuar sus estudios con las adaptaciones curriculares pertinentes. En base a ello, el Decreto 147/2002, de 14 de mayo, por el que se establece la ordenación de la atención educativa a los alumnos/as y alumnas con necesidades educativas especiales asociadas a sus capacidades personales prescribe que los alumnos/as con discapacidad que cursen FP podrán realizarlos con las adaptaciones de acceso al currículo que sean necesarias

En nuestras aulas, nos encontramos con un alumnado muy variopinto. Esta diversidad está originada por múltiples motivos: diferentes capacidades, ritmos y estilos de aprendizaje, motivaciones, intereses, situaciones socioeconómicas y culturales, lingüísticas y de salud del alumnado, con la finalidad de facilitar la adquisición de las competencias profesionales personales y sociales, el logro de los objetivos generales y los resultados de aprendizaje y la correspondiente titulación.

Por tanto, este apartado ha resultado clave en el diseño de esta programación, facilitando a cada individuo, en relación con sus capacidades individuales, la consecución de los resultados de aprendizaje propuestos.

Los métodos deben partir de la perspectiva del profesorado como orientador, promotor y facilitador del desarrollo en el alumnado, ajustándose al nivel competencial inicial de este y teniendo en cuenta la atención a la diversidad y el respeto por los distintos ritmos y estilos de aprendizaje mediante prácticas de trabajo individual y cooperativo.



## **Medidas a tener en cuenta.**

Las medidas de atención a la diversidad afectan a la organización en el ámbito del centro y del aula. La atención individualizada entra en el terreno de las adaptaciones curriculares. Las adaptaciones curriculares significativas no están contempladas en Formación Profesional, es por ello que, sólo se podrán contemplar medidas no significativas de acceso al currículo.

Entre las que destacó:

- Respecto a las **pautas generales** llevaré a cabo las siguientes **medidas educativas**:
- En los elementos de acceso
- En los contenidos, secuenciación y temporización de estos.
- En la Metodología, modificando agrupamientos, tiempos y tipos de actividades.
  - En la Evaluación, en la modificación de la selección de las técnicas e instrumentos de evaluación
- En cuanto a las actuaciones que llevaremos a cabo con los distintos tipos de **alumnado con Necesidades Específicas de Apoyo Educativo**:
  7. **Alumnado con Necesidades Educativas Especiales**: En el aula nos podemos encontrar: alumnado con déficit físico, psíquico o sensorial. Se intentará que este tipo de alumnado sea autosuficiente en el mayor grado posible, por lo que el aula se diseñará de forma funcional, también se pueden establecer cambios de actividades, potenciación de la integración social, etc.
  8. **Alumnado con alta capacidad intelectual**. Las actividades de ampliación son un recurso para este tipo de alumnado, así como la variación y su grado en diferentes niveles de dificultad.
  9. **Alumnado con necesidades educativas especiales asociadas a condiciones sociales desfavorecidas**. Ante este tipo de alumnado, lo más idóneo es comenzar con un plan de acogida, después para trabajar sus necesidades son necesarias actividades que fomenten la autoestima, las relaciones sociales, la cooperación, etc.
  10. **Alumnado Extranjero**. Se actuará sobre dos aspectos inicialmente:
    - . la socialización e integración del alumnado en el grupo
    - . el conocimiento y desarrollo del lenguaje.

## 6. EVALUACIÓN.

Para la evaluación tendremos en consideración lo establecido en el **DECRETO 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria**, en el artículo 29 las programaciones didácticas apartado f):

13. *los procedimientos de evaluación del alumno y los criterios de calificación en consonancia con las orientaciones metodológicas establecidas.*

Además, tendremos en consideración lo establecido en **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**, en el artículo 3 Criterios de evaluación, en sus apartados 1,2 y 3:

- Los centros docentes harán públicos, al inicio del curso por los medios que se determinen en su proyecto educativo los procedimientos de evaluación comunes a las enseñanzas de formación profesional inicial y los resultados de aprendizaje, contenidos, metodología y criterios de evaluación propios de cada uno de los módulos profesionales que componen cada ciclo formativo.
- El alumnado tiene derecho a ser evaluado conforme criterios de plena objetividad, así como conocer los resultados de sus aprendizajes.
- Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumno/a obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos profesionales en que este matriculado. Para establecer dicha calificación los miembros del equipo docente consideraran el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos para cada módulo profesional, de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del título, establecidas en el perfil profesional del mismo y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder.

Por último, tendremos en cuenta aquellos aspectos recogidos en el Proyecto Educativo de Centro, en cuanto a la evaluación en la Formación profesional, que nos concretaran aún más este proceso de evaluación en nuestro módulo.

## 1. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA

La evaluación del proceso de enseñanza se aplica mediante un autorreflexión del profesor con el fin de valorar:

- ▣ Si su programación didáctica es sistemática y adecuada
- ▣ Si motiva y logra que el alumnado se esfuerce.
- ▣ Si se han empleado los recursos y materiales necesarios
- ▣ Si se han logrado los resultados de aprendizaje y los objetivos propuestos.
- ▣ Si hay un buen ambiente en el aula y una buena relación entre los alumnos/as
- ▣ Si las actividades realizadas eran las adecuadas.
- ▣ Si la distribución temporal ha sido correcta.

Los profesores por tanto evaluarán los procesos de enseñanza, su propia práctica docente y las programaciones, para comprobar el grado de desarrollo conseguido y su adecuación a las necesidades educativas del centro y del alumnado.

Y dado que el currículum es abierto y flexible, el profesor modificará, si fuese necesario, tras la realización de esta autoevaluación, siempre con el fin de mejorar y progresar en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

## 2. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE APRENDIZAJE. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN.

La evaluación aplicada al proceso de aprendizaje, establece los resultados de aprendizaje, competencias profesionales, personales y sociales, objetivos generales, que deben ser alcanzados por los alumnos/as, y responde al *qué evaluar*.

La evaluación es **continua**, y tal como refleja la Orden de Evaluación (29 de septiembre de 2010. Art 2.2), requerirá en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo, estipulando el proyecto Educativo de Centro, que a partir de un 25% de faltas de asistencia injustificada, no podemos aplicar un proceso continuo por la falta de parámetros en la evaluación del alumno/a, es por lo que se aplicara un proceso extraordinario de evaluación según el procedimiento establecido para tal fin en el apartado de Convivencia del citado Proyecto Educativo y que se desarrollaremos más adelante.

Dicha continuidad queda reflejada en una:

1. *Evaluación inicial o diagnóstica*: el profesor iniciará el proceso educativo con un conocimiento real de las características de sus alumnos/as. Esto le permitirá diseñar su estrategia didáctica y acomodar su práctica docente a la realidad de sus alumnos/as. Debe tener lugar dentro un mes desde comienzos del curso académico.
2. *Evaluación procesual o formativa*: nos sirve como estrategia de mejora para ajustar sobre la marcha los procesos educativos.
3. *Evaluación final o sumativa*: se aplica al final de un periodo determinado como comprobación de los logros alcanzados en ese periodo. Es la evaluación final la que determina la consecución de los objetivos didácticos y los resultados de aprendizaje planteados. Tiene una función sancionadora, ya que mediante la evaluación sumativa se recibe el aprobado o el no aprobado.
  1. **Integral**, para considerar tanto la adquisición de nuevos conceptos, como de procedimientos, actitudes, capacidades de relación y comunicación y de desarrollo autónomo de cada estudiante.
  2. **Individualizada**, para que se ajuste a las características del proceso de aprendizaje de cada alumno/a y no de forma general. Suministra información del alumnado de manera individualizada, de sus progresos y sobre todo de hasta donde es capaz de llegar de acuerdo con sus posibilidades.
  3. **Orientadora**, porque debe ofrecer información permanente sobre la evolución del alumnado con respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje.

El proceso de evaluación tendrá en cuenta el grado de consecución de los resultados de aprendizaje, objetivos generales y las competencias profesionales, personales y sociales establecidas en esta programación. Igualmente tendrá en cuenta la **madurez** del alumno/a en relación con sus posibilidades de inserción en el sector productivo o de servicios a los que pueda acceder, así como el progreso en estudios a los que pueda acceder.

### 3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Los criterios de evaluación son las concreciones que permiten valorar si los resultados de aprendizaje han sido alcanzados, establecen el nivel aceptable de consecución del resultado de aprendizaje correspondiente y, en consecuencia, los resultados mínimos que deben ser alcanzados en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Por lo tanto, la evaluación ha de entenderse como un proceso continuo, sistemático y personalizado, en el que puede y deben ser utilizadas técnicas diferentes y no reducirse a actuaciones aisladas ni confundirse con la calificación.

Para cada resultado de aprendizaje se han establecido los siguientes criterios de evaluación:

EVALUACIÓN	
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p><b>RA 1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.</b></p>	<p>a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción</p> <p>b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.</p> <p>c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</li> <li>○ Se han identificado y relacionado las necesidades de conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería en función de su naturaleza.</li> <li>○ Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</li> </ul>

g) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**RA 2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.**

- g. Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- h. Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.
- i. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- j. Se han identificado los puntos clave en el proceso
- k. Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
- l. Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- m. Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- n. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

**RA 3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos**

- e. Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.
- f. Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.
- g. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos
- h. Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración
- i. Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
- j. Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- k. Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección

I. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.



**RA 4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos**

- g. Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.
- h. Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
- i. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos
- j. Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración
- k. Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.
- l. Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- m. Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- n. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**RA 5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.**

- r. Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes
- s. Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes y verificado su disponibilidad.
- t. Se han reconocido útiles, herramientas y equipos necesarios para la elaboración de helados y sorbetes.
- u. Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- v. Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
- w. Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- x. Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección
- y. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la

normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

<p><b>RA 6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos</b></p>	<p>k. Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos</p> <p>l. Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.</p> <p>m. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>n. Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos</p> <p>o. Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>p. Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección</p> <p>q. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p><b>RA 7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen</li> <li>- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos</li> <li>- Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.</li> <li>- Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.</li> <li>- Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos</li> <li>- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.</li> <li>- Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</li> <li>- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección</li> </ul>

ambiental.

#### 4. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Son las herramientas o pruebas que sirven para valorar el aprendizaje de los alumnos/as. En el Proyecto educativo de Centro, están aprobaos una relación de instrumentos de evaluación, siendo los siguientes los que utilizaré.

<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>UTILIDAD PARA LA EVALUACIÓN</b>
<b>Técnicas de observación El diario de clase Actividades prácticas.</b>	<p>Registro de acontecimientos, revelando aspectos significativos del comportamiento del alumno/a.</p> <p>Ejecución del día a día de las tareas encomendadas</p> <p>Desarrollo evolutivo de las destrezas y habilidades en la ejecución de los procedimientos.</p> <p>Se evalúa la actitud, motivación y participación del alumno/a en la clase, con situaciones planteadas por el profesor y por los propios alumnos/as, relacionadas con el trabajo bien hecho y la búsqueda de la solución más adecuada.</p> <p>Procedimiento de ejecución correcto de las actividades programadas.</p>
<b>Proyectos en grupo.</b>	<p>Se evalúa la actitud, motivación y participación del alumno/a en trabajos de grupo y su capacidad para relacionarse con los miembros del mismo.</p> <p>Se evalúa la utilización de sistemas de organización y planificación de tareas dentro del grupo en el desarrollo del trabajo propuesto y en la búsqueda soluciones adecuadas.</p> <p>Se evalúa el nivel de comunicación entre los miembros del grupo y la capacidad de decisión dentro del grupo.</p> <p>Se evalúa el nivel y calidad del desarrollo de las actividades propuestas.</p> <p>Se evalúa la utilización de aplicaciones informáticas más adecuadas y la búsqueda de información en fuentes</p>

diversas.

<p><b>Exposición oral, disertación oral, argumentaciones orales.</b></p>	<p>Se evalúa la creatividad y el diseño de una idea original de problema y su resolución.</p> <p>Asimismo, se evalúa la exposición ante los compañeros de las conclusiones, investigaciones y disertaciones sobre temas planteados y coordinados por el profesor.</p>
<p><b>Informes/memorias de prácticas y ejercicios. Fichas Técnicas de procesos.</b></p>	<p>Se evalúa la capacidad de análisis y de síntesis.</p> <p>Se evalúa la utilización de herramientas informáticas y de búsqueda de información en fuentes diversas.</p> <p>Se evalúa la expresión escrita y la capacidad de formular propuestas acertadas y con actitud de ética y profesionalidad sobre los resultados obtenidos en las prácticas y ejercicios propuestos.</p>
<p><b>Pruebas teóricas y escritas objetivas individuales.</b></p>	<p>Se evalúa los conocimientos adquiridos en el módulo.</p>
<p><b>Pruebas prácticas individuales</b></p>	<p>Se evalúa los conocimientos autónomos aplicados y las habilidades desarrolladas en el proceso de enseñanza del módulo, en ejercicios prácticos planteados por el profesor.</p>

## 5. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

Para obtener la calificación tanto de las evaluaciones parciales como de la final, procedemos ponderando cada criterio de evaluación en función de su mayor o menor contribución a alcanzar el resultado de aprendizaje, de forma que para cada parcial el total de ponderaciones sume el máximo a calificar, esto es el 100% y posteriormente calculamos la calificación multiplicando la nota obtenida a través de cada instrumento por la ponderación del criterio de evaluación.

El instrumento que recoge todas las calificaciones son las fichas individuales de los alumnos/as que componen el cuaderno del profesor, y una hoja de cálculo Excel donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

UT 1: POSTRES EN RESTAURACIÓN		
RA 1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas: 14,29%		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Todos por igual	INSTRUMENTO medibles (no ponderables)
a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.		Pruebas teóricas escritas.
b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción		Prueba teórica/Fichas técnicas
c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.		
d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo		
e) Se han identificado y relacionado las necesidades de conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería en función de su naturaleza		
f) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.		
g) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		



RA 2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos: 14,29%		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Todos por igual	INSTRUMENTO medibles (no ponderables)
a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.		Pruebas teóricas escritas.
b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.		Pruebas prácticas. - Ejercicios prácticos. - Fichas técnicas. Informes/Documentos
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos		
d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración		
e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.		Pruebas prácticas. Ejercicios prácticos. - Fichas técnicas. - Informes/Documentos
f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.		Pruebas prácticas. -
g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.		Ejercicios prácticos. - Fichas técnicas. - Informes/Documentos
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental		

UT 3: ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE LÁCTEOS		
RA 3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos: 14,29 %		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Todos por igual	INSTRUMENTO medibles (no ponderables)
a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.		Pruebas teóricas escritas
b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.		Pruebas prácticas. - Ejercicios prácticos. - Fichas técnicas. - Informes/Documentos
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo		

de los diversos procesos.		
d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.		
e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.		Pruebas prácticas. Ejercicios prácticos. Fichas técnicas. Informes/Documentos
f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.		Pruebas prácticas. - Ejercicios prácticos. - Fichas técnicas. Informes/Documentos
g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.		
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		

UT 4: ELABORACIÓN DE POSTRES FRITOS Y DE SARTÉN		
RA 4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos: 14,29%		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Todos por igual	INSTRUMENTO medibles (no ponderables)
a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.		Pruebas teóricas escritas
b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.		Pruebas prácticas. - Ejercicios prácticos. - Fichas técnicas. Informes/Documentos
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.		
d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.		
e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.		Pruebas prácticas. - Ejercicios prácticos. - Fichas técnicas. Informes/Documentos
f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.		Pruebas prácticas. - Ejercicios prácticos. - Fichas técnicas. - Informes/Documentos
g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.		
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		

UT 5: ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES		
RA 5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas: 14,29%		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Todos por igual	INSTRUMENTO medibles (no ponderables)
a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.		Pruebas teóricas escritas
b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes y verificado su disponibilidad.		Pruebas prácticas. - Ejercicios prácticos. - Fichas técnicas. - Informes/Documentos
c) Se han reconocido útiles, herramientas y equipos necesarios para la elaboración de helados y sorbetes		
d) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.		

e) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.		Pruebas prácticas. - Ejercicios prácticos. - Fichas técnicas. Informes/Documentos
f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.		Pruebas prácticas. - Ejercicios prácticos. - Fichas técnicas. - Informes/Documentos
g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.		
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		

UT 6: ELABORACIÓN DE SEMIFRÍOS		
RA 6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos:14,29%		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Todos por igual	INSTRUMENTO medibles (no ponderables)
a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.		Pruebas teóricas escritas
b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.		Pruebas prácticas. - Ejercicios prácticos. -
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.		Fichas técnicas. Informes/Documentos
d) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.		Pruebas prácticas. - Ejercicios prácticos. Fichas técnicas. Informes/Documentos
e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.		Pruebas prácticas. - Ejercicios prácticos. - Fichas técnicas. Informes/Documentos
f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.		
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		

UT 7: PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS		
RA 7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final:14,29%		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Todos por igual	INSTRUMENTO medibles (no ponderables)
a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.		Pruebas prácticas. - Ejercicios prácticos.
b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.		
c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.		Pruebas prácticas. - Ejercicios prácticos.
d) Se han identificado y relacionado los		

principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas.		
e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.		
f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.		Pruebas prácticas. - Parte 3ª Ejercicios prácticos. - Parte 3ª
g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.		
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		

Ta y como se mencionó en la metodología, es necesario realizar muchas actividades y variadas que me permitan medir y compensar la adquisición de los resultados de aprendizaje según los criterios establecidos.

Los indicadores comunes de evaluación deben ayudar al profesorado a valorar el grado de adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales y de los objetivos generales del Ciclo y que faciliten la toma de decisión más adecuada en cada momento del proceso evaluador.

La calificación parcial y final sería la obtenida aplicando los criterios de evaluación con sus ponderaciones establecidas y las calificaciones obtenidas de los indicadores de competencias personales y sociales.

La **calificación final** del módulo se obtendrá sumando los distintos componentes que evalúan el aprendizaje según la importancia asignada a cada uno, además de lo que se establece en el artículo 3, punto 3 de la orden de 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. “Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos profesionales en que esté matriculado. Para establecer dicha calificación los miembros del equipo docente considerarán el **grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje** establecidos para cada módulo profesional, de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del título, establecidas en el perfil profesional del mismo **y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder.**”

CALIFICACIÓN FINAL 100%			
1º PARCIAL		2º PARCIAL	
R.A. 1	14,29 %	R.A. 5	14,29%
R.A. 2	14,29%	R.A. 6	14,29%
R.A. 3	14,29%	R.A. 7	14,29%
R.A. 4	14,29%		

## 1. SESIONES DE EVALUACIÓN

Al menos, se celebrará una sesión de evaluación parcial y, en su caso, de calificación, cada trimestre lectivo y una final no antes del 22 de junio de cada curso escolar. La sesión de evaluación consistirá en la reunión del equipo educativo que imparte docencia al mismo grupo, organizada y presidida por el tutor del grupo.

<b>Antes del 15 octubre</b>	<b>1 trimestre</b>	<b>2 trimestre</b>	<b>Antes del 22 junio</b>
Evaluación inicial	1º parcial	2º parcial	Final

## 2. SISTEMAS Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN:

La recuperación debe entenderse como actividad y no como examen de recuperación. Así, se trata una parte más del proceso de enseñanza-aprendizaje, teniendo en cuenta que se trata de evaluación continua y de una formación integral del alumno/a. Se iniciará cuando se detecte la deficiencia en el alumno/a sin esperar el suspenso. Realizando con el alumno/a actividades complementarias de refuerzo, apoyándole en aquellos puntos donde presente deficiencias, es muy probable que se evite la evaluación negativa.

Cuando el alumno/a no logre la superación de las deficiencias y fallos detectados y por tanto no haya alcanzado una valoración suficiente en cualquiera de los conceptos evaluados, se establecerán actividades específicas de recuperación.



Estas actividades podrán consistir, según la naturaleza de los conceptos, conocimientos y capacidades implicados en:

1. Resolución de cuestionarios
2. Análisis y solución de casos y problemas
3. Trabajos, informes, realización de estudios y exposiciones...
4. Pruebas teóricas escritas objetivas de forma individual

En el caso de que las deficiencias sean más de carácter procedimental, de madurez profesional, habilidades técnicas y de desarrollos prácticos el proceso de recuperación se establecerá en el tercer trimestre, evaluando y calificando en la evaluación final, donde se planificarán actividades específicas adecuadas a la naturaleza del alumno/a para conseguir los resultados óptimos y alcanzar los mínimos establecidos en esta programación. En este caso concreto se aplica para las deficiencias detectadas tanto en la primera evaluación parcial como en la segunda evaluación parcial.

No olvidemos que es importante que el alumnado se sienta estimulado y orientado por el profesor para corregir las diferencias que posee, haciéndole ver que puede alcanzar los objetivos propuestos.

Para concretar más este apartado debemos atenernos a lo estipulado en la orden de Evaluación de 29 de septiembre de 2010 en su capítulo III, artículo 12, apartado 6, que detalla lo siguiente:

*“El alumno/a de segundo curso de oferta completa que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial y, por tanto, no pueda cursar los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y, si procede, proyecto, continuará con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será antes al día 22 de junio de cada año “.*

<b>RÚBRICA DE OBSERVACIÓN CONTINUADA</b>	<b>NIVEL EXCELENTE 9</b>	<b>NIVEL SATISFACTORIO 7,5</b>	<b>NIVEL ACEPTABLE 5,5</b>	<b>NIVEL INICIAL 3</b>	<b>NIVEL INADECUADO 1</b>
<b>Instrucciones</b>	Sigue las instrucciones del profesor	Cumple casi todas las indicaciones del profesor	Cumple la mitad de las indicaciones del profesor	No cumple casi ninguna indicación del profesor	No sigue las indicaciones del profesor
<b>Participación e interés</b>	Participa activamente en el grupo y en la clase	Participa casi siempre en el grupo y en la clase	Participa irregularmente en el grupo y en la clase	Casi no participa en el grupo y en la clase	No participa en el grupo ni en la clase
<b>Autonomía e iniciativa personal</b>	Es autónomo y capaz de resolver los problemas/tareas con los que se encuentra	Casi siempre es autónomo y capaz de resolver los problemas/tareas con los que se encuentra	A veces es autónomo y capaz de resolver los problemas/tareas con los que se encuentra	Casi nunca es autónomo y capaz de resolver los problemas/tareas con los que se encuentra	No es autónomo o capaz de resolver los problemas/tareas con los que se encuentra
<b>Respeto y solidaridad</b>	Respeto el trabajo y las normas de la clase, y es solidario con el grupo y sus compañeros	Casi siempre respeta el trabajo y las normas de la clase, y es solidario con el grupo y sus compañeros	Su respeto del trabajo y las normas y la solidaridad con los demás es irregular	Casi nunca respeta el trabajo y las normas de clase, y no suele ser solidario	No respeta el trabajo ni las normas de clase. No muestra solidaridad con el grupo de compañeros
<b>Atención</b>	Presta atención durante toda la sesión	Presta atención durante casi toda la sesión	Su atención es irregular durante la sesión	Casi nunca presta atención durante la sesión	No presta nunca atención durante la sesión
<b>Tareas</b>	Cumple con todas las tareas encomendadas	Cumple con casi todas las tareas encomendadas	El cumplimiento de las tareas es irregular	Casi nunca cumple las tareas encomendadas	No cumple nunca con las tareas encomendadas
<b>Material de trabajo</b>	Siempre trae el material requerido a clase, y lo cuida	Casi siempre trae el material requerido a clase, y lo cuida	Algunas veces trae el material requerido a clase, y lo cuida	Muy pocas veces trae el material requerido a clase, y no suele cuidarlo	Nunca trae el material requerido a clase, y lo tiene descuidado
<b>Puntualidad</b>	Entrega puntualmente las tareas encomendadas	Casi siempre entrega puntualmente las tareas	La entrega de tareas a tiempo es irregular. No siempre es puntual.	Casi nunca entrega puntualmente las tareas encomendadas	Nunca entrega puntualmente las tareas encomendadas
<b>Expresión oral y escrita</b>	Se expresa con claridad y fluidez, con un registro y vocabulario apropiados para la tarea	Casi siempre se expresa con claridad y fluidez, con un registro y vocabulario apropiados para la tarea	Algunas veces se expresa con claridad y fluidez, con un registro y vocabulario limitados para la tarea	Pocas veces se expresa con claridad y fluidez. Su registro y vocabulario son muy limitados para la tarea	No se expresa con claridad y fluidez suficientes. Su registro y vocabulario son muy pobres para la tarea
	Siempre comprende los	Casi siempre comprende los	Algunas veces comprende	Pocas veces comprende los	No comprende los conceptos

<b><i>Específico de materia/área</i></b>	conceptos básicos de la materia y utiliza el lenguaje científico apropiado.	conceptos básicos de la materia y utiliza el lenguaje científico apropiado.	los conceptos básicos de la materia y utiliza el lenguaje científico apropiado.	conceptos básicos de la materia y utiliza el lenguaje científico apropiado.	básicos de la materia y no utiliza el lenguaje científico apropiado.
--	---	---	---	---	--

# ANEXO: FORMACIÓN EN CENTRO DE TRABAJO

## INTRODUCCION

El módulo FORMACIÓN EN CENTRO DE TRABAJO está integrado dentro del Ciclo Formativo de Grado Medio de Técnico en Cocina y Gastronomía, y dentro de la familia profesional de Hostelería y Turismo, con una duración total de 2000 h, repartidas con un primer año de curso escolar en el centro educativo y un segundo año, donde el alumno realiza dos trimestres de nuevo en el centro escolar y un último trimestre realizará la FCT. El módulo que nos ocupa tiene una duración mínima de 410 horas repartidas de lunes a viernes con una duración de 7 horas diarias, excepto dos semanas del calendario, donde el alumno ejecutará jornadas de 8 horas en la empresa.

Cabe resaltar que a la hora de programar el módulo debemos tener como referencia principal el Proyecto Curricular de Centro, donde tendremos en cuenta aspectos tan importantes como el entorno social del centro, los recursos disponibles, la tipología de alumnos, etc. Y por supuesto también a tener presente el Proyecto Curricular de Ciclo, y el Diseño Curricular Base.

Podemos decir que el módulo de FCT, es la culminación de los estudios realizados por el alumno, donde en dicho módulo va a tener un contacto directo y real con el mundo laboral al cual se va enfrentar en breve.

El alumno debe de atender y tener muy presentes las normas de seguridad e higiene correspondientes, respetando la deontología profesional. Estos dos contenidos que han estado presentes durante todo en curso escolar van a ser prioritarios a la hora de evaluar al alumno.

Es importante también tener presente la atención a la diversidad para aquellos alumnos que lo necesiten, pero sin olvidar que nos encontramos en una enseñanza post-obligatoria, y que por lo tanto todo alumno debe de cumplir los mínimos establecidos, tanto a nivel individual como a nivel de grupo.

A la hora de diseñar las actividades de enseñanza-aprendizaje también debemos de tener presente las orientaciones con carácter general del equipo educativo que compongan el módulo.

## SELECCIÓN DE EMPRESAS

La diversidad de establecimientos del sector en donde los alumnos pueden realizar su F.C.T. hace necesaria una selección de empresas. Para ello se han marcado los siguientes criterios:

- Empresas que cubran la mayor diversidad de puestos de trabajo en un departamento de servicios de restauración.
- Empresas con capacidad de asimilación de personal en formación que no interfiera en el personal contratado de esa empresa.
- Empresas con calidad de servicio apropiada al nivel de conocimientos que tienen adquiridos los alumnos.
- Empresas de fuera de la localidad. Teniendo en cuenta el perfil del alumnado de FPB (menores de edad, problemas de adaptación y/o comportamiento) hace que estos tengan prioridad en ocupar las empresas del municipio.

Para la asignación de alumnos a una empresa también nos fijamos unos criterios a seguir:

- Que las características del alumno sean apropiadas al tipo de empresa y a los puestos de trabajo a desempeñar.
- La facilidad de desplazamiento del alumno a la empresa.
- La adecuación del alumno a la posible demanda futura de la empresa.
- La proyección profesional futura que pretende el alumno.

3.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (ver

página 8):

Con este módulo contribuimos a alcanzar las siguientes competencias profesionales, personales y sociales:)

**4.- OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO** (ver página 9):

Con este módulo contribuimos a alcanzar los siguientes objetivos generales de ciclo:

**5.- OBJETIVOS ESPECIFICOS DEL MÓDULO** (expresados como resultados de aprendizaje) **Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.	Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma. Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros. Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo. Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva. Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.

	<p>Se han relacionado características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.</p> <p>Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.</p> <p>Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa frente a otro tipo de organizaciones empresariales.</p>
<p>2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo con las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos en la empresa.</p>	<p>a) Se han reconocido y justificado:  La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.  Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad, entre otras).  Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.  Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.</p> <p>z. Las actitudes de relación con el propio equipo de</p>

	<p>trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.</p> <p>o. Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades</p>
--	---

	<p>realizadas en el ámbito laboral.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>p. Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.</li><li>m. Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.</li><li>n. Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.<ul style="list-style-type: none"><li>o Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.</li></ul></li><li>p. Se ha mantenido organizada, limpia y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.</li></ul> <p>17. Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.</p> <p>18. Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.</p> <p>- Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevista que se presente.</p> <p>- Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de</p>
--	---

	<p>tareas asignadas en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.</p> <p>u) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.</p>
<p>3. Realiza operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.</p>	<p>B) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.</p> <p>C) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.</p> <p>D) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.</p> <p>E) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.</p> <p>F) Se han reconocido y determinado las necesidades y lugares idóneos para el almacenamiento y conservación de las materias primas hasta el momento de su uso/consumo final, teniendo en cuenta los protocolos establecidos.</p> <p>G) Se han aplicado correctamente los criterios</p>

	adecuados para realizar las operaciones de
--	--



almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.

- 

Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.

- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Ejecuta operaciones de preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrolla.

- Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.
- Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.
- Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.
- Se han identificado y determinado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.
- Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

<p>5. Realiza elaboraciones y productos culinarios interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias elementales y/o productos culinarios.</li> <li>• Se han identificado y relacionado, fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.</li> <li>• Se han deducido las necesidades de géneros, así como de equipos, útiles y/o herramientas necesarias para el desarrollo de los procedimientos.</li> <li>• Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción en cocina.</li> <li>• Se han ejecutado los procesos necesarios para la</li> </ul>
--	--

	<p>obtención y elaboración de los productos culinarios, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se han realizado las terminaciones, decoraciones y presentaciones de los productos culinarios durante el desarrollo del servicio en cocina, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.</li> <li>• Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los diversos géneros y su uso posterior.</li> <li>• Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.</li> <li>• Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>
--	---

<p>6. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico- sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.</li> <li>• Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.</li> <li>• Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.</li> <li>• Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.</li> <li>• Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.</li> <li>• Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.</li> <li>• Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</li> <li>• Se han utilizado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.</li> </ul>
---	---

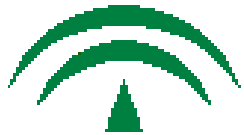
- **CRITERIOS DE RECUPERACIÓN**

El alumno que no supere dicho módulo, deberá repetir curso y realizar nuevamente el módulo de FCT durante los dos primeros trimestres del siguiente curso, haciendo coincidir la evaluación del mismo con una de las dos primeras evaluaciones.

- **EMPRESAS**

Las empresas colaboradoras en la Formación en Centros de Trabajos para el curso 2022- 2023 para el Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía son:

**Empresa FCT:**



**I.E.S. BURGUILLOS**



Unión Europea

Fondo Social Europeo  
"El FSE invierte en tu futuro"

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA CURSO 2022/2023**

**CICLO FORMATIVO: FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA “COCINA Y RESTAURACIÓN”**

**CURSO: PRIMERO**

**MÓDULOS:**

- c. TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN (3034)
- d. PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA (3035)
- e. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN (3036)

MATÍAS MONTES PEÑA

## ÍNDICE

### **i. INTRODUCCIÓN. JUSTIFICACIÓN**

- 1. Referencia legislativa**
- 2. Contextualización**
- 3. Perfil profesional**

### **j. OBJETIVOS GENERALES**

### **k. CONTENIDOS**

- 1. Contenidos básicos Técnicas Elementales de Preelaboración**
- 2. Contenidos básicos Procesos Básicos de Producción Culinaria**
- 3. Contenidos básicos Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación**
- 4. Contenidos transversales. Educación en Valores**

### **l. METODOLOGÍA**

- 4.1. Principios y estrategias metodológicas. Métodos de enseñanza-aprendizaje. Estrategias metodológicas activas e innovadoras. Metodología basada en aprendizaje por proyectos y tareas, aprendizaje cooperativo y tutorías entre iguales, para promover la inclusión.**
- 4.2. Ejercicios, actividades, tareas y proyectos. Contribución a la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales.**

### **m. RECURSOS DIDÁCTICOS**

- n. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO**

### **o. EVALUACIÓN**

- 1. Instrumentos de evaluación**
- 2. Criterios de calificación**
- 3. Técnicas para evaluar**
- 4. Criterios de evaluación**
  - 1. Técnicas Elementales de Preelaboración**
  - 2. Proceso Básicos de Producción Culinaria**
  - 3. Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación**

### **p. BIBLIOGRAFÍA/WEBGRAFÍA RECOMENDADA**

## r. INTRODUCCIÓN. JUSTIFICACIÓN

En este documento se desarrolla la programación didáctica de los módulos técnicos de este Ciclo Formativo. Forma parte, junto a otros módulos profesionales, del Título Profesional Básico en Cocina y Restauración, en el contexto de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo.

El motivo por el cual unificamos las programaciones de los módulos técnicos es por la similitud en muchos de los puntos que las componen.

### 1. Referencia legislativa.

Las referencias legislativas concretas para esta titulación son:

- aa. **Instrucción conjunta 1 /2022, de 23 de junio**, de la dirección general de ordenación y evaluación educativa y de la dirección general de formación profesional, por la que se establecen aspectos de organización y funcionamiento para los centros que impartan educación secundaria obligatoria para el curso 2022/2023.
- bb. **Decreto 127/2014, de 28 de Febrero**, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.
- cc. **El decreto 135/2016, de 26 de julio**, por el que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía.
- dd. **Orden de 8 noviembre de 2016**, por la que se regulan las enseñanzas de formación Profesional Básica en Andalucía, los criterios y el procedimiento de admisión a las mismas y se desarrollan los currículos de veintiséis títulos profesionales básicos.

El título profesional básico en cocina y restauración tiene una duración de 2000 horas, se imparte en dos cursos escolares y pertenece a la familia profesional de Hostelería y Turismo, con la referencia europea CINE-3.5.3. (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación). Los tres módulos que aquí se incluyen se imparten en el primer curso del ciclo. Los módulos de **Técnicas Elementales de Prelaboración y Procesos Básicos de Producción Culinaria** tienen una duración de 192 horas distribuidas en 6 horas a la semana durante las 32 semanas en las que se temporaliza el primer curso y el módulo de **Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación** tiene una duración de 128 horas distribuidas en 4 horas a la semana durante las 32 semanas durante las 32 semanas en las que se temporaliza el primer curso.

### 2. Contextualización.

El centro para el que se ha elaborado la programación se encuentra en Burguillos, en la provincia de Sevilla. Está situado en una zona de nivel socio- cultural y económico medio.

El grupo étnico al que pertenece la mayor parte de la población de Burguillos, se puede clasificar como "Mediterráneo" o "Latino", predominante en Italia, Grecia, España, Portugal y parte de los Balcanes. Actualmente la inmigración, principalmente del norte de África y este de Europa, y en menor medida de Sudamérica y norte de Europa, está aportando el matiz multicultural característico del resto de Europa. La población es una de las más jóvenes de la provincia de Sevilla, ya que posee uno de los índices de natalidad más elevados de España. Destaca además el alto índice de personas longevas, que suelen alcanzar la media de 85 años, siendo usual encontrar personas que superan los 100 años.



La economía de la zona se basa principal y tradicionalmente en la agricultura, ganadería y alimentación, siendo algunas de las empresas más destacadas las siguientes:

- Agrical, Frujoma, Gómez Cabrera SL, Huerta Camporico, etc.

Las características de los alumnos no difieren en exceso de las de cualquier otro grupo de otro instituto. Sus conocimientos en la materia para este FPB, pueden ser prácticamente inexistentes, debido a que los alumnos no han terminado la ESO, y su noción de la gastronomía es la de cualquier otra persona, aunque nos podemos encontrar con algunos alumnos que tengan algún tipo de experiencia en el sector de la Hostelería y Turismo, y que se matriculen para obtener la titulación correspondiente, debido a que a causa de la escasez de trabajo existente en el sector en los últimos años, cada día se exige más a los profesionales, y hoy día sin la titulación pertinente, se hace una tarea ardua y complicada la de encontrar empleo en el sector.

Además de esta FPB, en el centro, se imparte la ESO, Bachillerato, y un Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía. El departamento de Hostelería y Turismo está formado por 5 docentes, que disponen para la realización de su trabajo de:

- q. Un aula taller dividido cocina, comedor y cafetería. Donde se imparten los cursos de FPB.
- r. Dos aulas una de cocina y otra de pastelería, para los cursos de grado medio de cocina y gastronomía.
- s. Dos aulas polivalentes para desarrollar la parte teórica del módulo, y un pequeño anexo específico para FPB.
- t. Un aula TIC.
- u. Todas las instalaciones comunes en un centro de enseñanza: biblioteca, vestuarios, salón de actos, etc.

*El grupo de 1º de F.P. Básica está compuesto por 14 alumnos con todos los módulos matriculados, hay un alumno repitiendo curso con todos los módulos, hay tres alumnos con necesidades educativas contempladas por el departamento de orientación*

### 3. Perfil profesional

**Competencias del título.** Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se encuentran en el RD 127/2014 de 28 de febrero.

#### 1.3.1. Proyecto de FPB DUAL “Cocina y Restauración”.

El alumnado de FPB es un alumnado con unas necesidades diferentes al del resto del alumnado. Está mucho más motivado por el trabajo y por las metodologías activas frente al estudio tradicional o las clases magistrales. Es un periodo de 2 años en los que el alumnado madura, se centra, y conseguimos reconducir sus motivaciones e intereses, optando en muchas ocasiones por continuar sus estudios en algún Ciclo Formativo de Grado Medio, y en última instancia, evitando el abandono escolar temprano. El proyecto de FPB Dual es un aliciente más, acercando al alumnado al mundo laboral desde un inicio, haciéndolo consciente de la necesidad de esfuerzo, de estudio y de disciplina que se requiere en la vida real. Por otro lado, es una demanda tradicional entre los hosteleros de la zona, la falta de

personal cualificado, y que, dada la cercanía a la capital, muchos deciden ir a trabajar allí. Mediante esta inserción temprana al mundo laboral, se pretende reforzar ese vínculo entre los profesionales y las pequeñas empresas de la zona, dando la oportunidad a ambas partes de esa necesaria colaboración, favoreciendo la doble vía de aprendizaje, un intercambio activo y dinámico de técnicas aprendidas en el centro con la realidad del día a día en los negocios de hostelería. Damos así al alumnado una alternativa real al trabajo en el campo, a la vez que fortaleceremos una red empresarial con formación y personal cualificado que pueda ser un atractivo de turismo gastronómico, revalorizando a Burguillos como Puerta de la Sierra Norte de Sevilla. Tanto desde Dirección como desde el Departamento de Hostelería, y con el apoyo del Departamento de Orientación, se ha trabajado en el proyecto a lo largo de todo el curso 2021-2022. Las empresas de la zona ya vienen colaborando de forma habitual con el Centro, acogiendo a alumnado en los periodos de FCT. Las empresas han colaborado con el equipo docente, mostrando sus tareas habituales, las necesidades formativas y el 33 perfil profesional que ellos demandan. Se han visitado diversas empresas de la zona, haciendo prospección de empresas. Consideramos, centro educativo y empresa, que hasta que no se conozca el desarrollo del proyecto, cómo evoluciona y cómo funciona, es mejor no establecer rotación por diferentes empresas dentro de un mismo curso, aunque sí queda abierta la posibilidad de la estancia del alumno en dos empresas: una para todo el primer curso, y otra para todo el segundo curso. La posibilidad de cursar la FCT en alguna empresa en la que ya ha estado el alumno queda abierta, aunque será el criterio del equipo docente el que lo determine. De esta forma, el alumno asiste dos días en primero y dos días en segundo, en jornada de 6 horas, a una empresa para desarrollar la formación de los módulos: En primer curso: Técnicas elementales de preelaboración, Procesos básicos de producción culinaria y Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. En segundo curso: Atención al cliente, Técnicas elementales de servicio, Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas y Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.

### 1.3.2. Competencia general del título.

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

### 1.3.3. Competencias del título.

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando

materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.

c) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.

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

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

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

g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.

i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.

k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.

l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.

m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.

n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.

ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.

o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.

p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.

q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o

profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.

r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.

s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.

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

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

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

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

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

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

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

## s. OBJETIVOS GENERALES

Los objetivos generales formulados para este módulo profesional, describen el conjunto de capacidades globales que los alumnos/as deberán adquirir a la finalización del proceso de enseñanza-aprendizaje. También informan sobre los resultados esperados y tienen como referencia las competencias profesionales, personales y sociales descritas en el perfil profesional del Título profesional básico en cocina y restauración y relacionadas con este módulo profesional:

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

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

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

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

decoración/terminación de las elaboraciones.

e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.

f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.

h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.

i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.

j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.

k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas

básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.

l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.

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

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

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

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

p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.

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

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

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

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

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

- v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

### 3. CONTENIDOS

#### 3.1. Contenidos básicos Técnicas Elementales de Preelaboración (3034)

##### BLOQUES:

v. Acopio y distribución de materias primas:

- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.
- Medidas de prevención y seguridad.
- Estructura organizativa y funcional.

w. Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:

- Clasificación de los equipos de cocina.
- Condiciones específicas de seguridad que debe reunir el mobiliario, los equipos, la maquinaria y herramientas de cocina.
- Maquinaria de cocina.
  - Descripción y clasificación.
  - Ubicación y distribución.
  - Procedimientos de uso y mantenimiento.
  - Medidas de prevención y seguridad en el manejo de útiles y maquinaria.
    - Batería, útiles y herramientas.
      - Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.
      - Ubicación y distribución.
      - Procedimientos de uso y mantenimiento.
      - Medidas de higiene y conservación de batería, útiles y herramientas de cocina.

x. Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas:

- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
- Cortes básicos. Descripción, formatos y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Procedimientos intermedios de conservación.

y. Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación:

- n) Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones.

- o) Procedimientos básicos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
- p) Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
- q) Procedimientos intermedios de conservación.
- r) Medidas de prevención y seguridad.

z. Regeneración de materias primas:

- Descripción y características de las técnicas de regeneración.
- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de regeneración.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS.

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de acopio y distribución interna de materias primas en cocina, así como la preparación del lugar de trabajo y las tareas relacionadas con las preelaboraciones y regeneración de alimentos en cocina.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo a), b), c) y e);y, las competencias profesionales, personales y sociales a), b), c), f) y g) del título.

Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias t), u), v), w), x), y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre: La descripción, preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.

**3.1.1. OBJETIVOS DEL MÓDULO Y SU SECUENCIACIÓN EN LAS UNIDADES DIDÁCTICAS**

**Los objetivos generales del título y los resultados de aprendizaje están plasmados en la orden 8 de Noviembre de 2016**

OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO	UD
a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.	<b>1-2</b>



b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.	<b>3-9</b>
c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones	<b>3-9</b>
d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.	<b>3-9</b>
f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.	<b>3-9</b>

### 3.1.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL MÓDULO Y SU SECUENCIACIÓN EN LAS UNIDADES DIDÁCTICAS

<b>COMPETENCIAS</b>	<b>UD</b>
A) REALIZAR LAS OPERACIONES BÁSICAS DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN CONDICIONES IDÓNEAS DE MANTENIMIENTO HASTA SU UTILIZACIÓN, A PARTIR DE LAS INSTRUCCIONES RECIBIDAS Y LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	<b>1-2</b>
B) PONER A PUNTO EL LUGAR DE TRABAJO, PREPARANDO LOS RECURSOS NECESARIOS Y LAVANDO MATERIALES, MENAJE, UTILLAJE Y EQUIPOS PARA GARANTIZAR SU USO POSTERIOR EN CONDICIONES ÓPTIMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS.	<b>1-2</b>
C) EJECUTAR LOS PROCESOS BÁSICOS DE PREELABORACIÓN Y/O REGENERACIÓN QUE SEA NECESARIO APLICAR A LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS, EN FUNCIÓN DE SUS CARACTERÍSTICAS Y LA ADECUACIÓN A SUS POSIBLES APLICACIONES	<b>3-9</b>
D) APLICAR TÉCNICAS CULINARIAS SENCILLAS PARA OBTENER PREPARACIONES CULINARIAS ELEMENTALES Y DE MÚLTIPLES APLICACIONES, TENIENDO EN CUENTA LA ESTANDARIZACIÓN DE LOS PROCESOS.	<b>3-9</b>

E) TERMINAR Y PRESENTAR ELABORACIONES SENCILLAS DE COCINA DE ACUERDO A LA DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA SU CONSERVACIÓN O SERVICIO.	<b>3-9</b>
G) EJECUTAR LOS PROCESOS DE ENVASADO Y/O CONSERVACIÓN DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS PARA PRESERVAR SU CALIDAD Y EVITAR RIESGOS ALIMENTARIOS.	<b>3-9</b>
H) EJECUTAR LAS OPERACIONES DE PRESERVICIO Y/O POSTSERVICIO NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS, TENIENDO EN CUENTA EL ÁMBITO DE SU EJECUCIÓN Y LA ESTANDARIZACIÓN DE LOS PROCESOS.	<b>3-9</b>

### **3.1.3. SECUENCIACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN, OBJETIVOS, CONTENIDOS Y COMPETENCIAS EN LAS UNIDADES DIDÁCTICAS. TEMPORALIZACIÓN Y PONDERACIÓN DE LA CALIFICACIÓN.**

Los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, objetivos, bloques de contenidos y competencias se concretan, secuencian y temporalizan coherentemente en las 9 unidades didácticas tal y como se indican. Dichas relaciones, así como la temporalización y la ponderación de cada unidad en la calificación del módulo son las siguientes:

El valor dado a cada RA, lo he asignado por las horas que trabajo con él, no obstante, todos los R.A son igual de importantes, y aunque en varias unidades puedes trabajar con varios de ellos.

RA	% RA	CE	B L	UD	UNIDAD DIDÁCTICA	OBJ	CPP S	TRI	Nº H.	% NOTA
1	20%	a,b,c, d,e,f,g	1	1	Recepción, acopio y distribución de materias primas.	a,b,	a,b	1º	15	15
2	20%	a,b,c, d,f	2	2	Maquinaria, baterías y herramientas	a,b	a,b	1º	15	10
3	20%	a,b,c, d,e,f,g	3	3	Especias, condimentos y hortalizas	c,d, f	c,d,e, g,h	1º	20	10
4	20%	a,b,c, d,e,f,g	4	4	Legumbres	c,d, f	c,d,e, g,h	2º	20	10
				5	Huevos	c,d, f	c,d,e, g,h	2º	20	10
				6	Aves	c,d, f	c,d,e, g,h	2º	30	10

				7	Carnes	c,d, f	c,d,e, g,h	3°	30	10
				8	Pescados	c,d, f	c,d,e, g,h	3°	30	10
5	20%	a,b,c, d,e	5	9	Regeneración de elaboraciones	c,d, f	c,d,e, g,h	2°- 3°	12	15
<b>TOTAL</b>									<b>192</b>	<b>100</b>

○ **Contenidos básicos de Procesos Básicos de Elaboración Culinaria (3035)**

**BLOQUES:**

g) Ejecución de técnicas elementales de cocción:

1. Terminología profesional.
2. Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
3. Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.
4. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.

h) Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

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

3.Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:

8. Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción.

- Interpretación de la información contenida.

9. Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
10. Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

11. Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados.

o. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos:

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

p. Realización de acabados y presentaciones sencillos:

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

q. Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina:

1. El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
2. Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place.
3. Documentación relacionada con los servicios.
4. Coordinación durante el servicio de cocina.
5. Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio.
6. Tareas de finalización del servicio.
7. Normativa higiénico-sanitaria.

### **3.2.1. OBJETIVOS DEL MÓDULO Y SU SECUENCIACIÓN EN LAS UNIDADES DIDÁCTICAS**

**Los objetivos generales del título y los resultados de aprendizaje están plasmados en la orden 8 de Noviembre de 2016**

<b>OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO</b>	<b>UD</b>
c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones	<b>1-3</b>
d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.	<b>1-6</b>
e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.	<b>7</b>
f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.	<b>1-6</b>

### **3.2.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL MÓDULO Y SU SECUENCIACIÓN EN LAS UNIDADES DIDÁCTICAS**

<b>COMPETENCIAS</b>	<b>UD</b>
A) REALIZAR LAS OPERACIONES BÁSICAS DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN CONDICIONES IDÓNEAS DE MANTENIMIENTO HASTA SU UTILIZACIÓN, A PARTIR DE LAS INSTRUCCIONES RECIBIDAS Y LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	<b>1-2</b>
B) PONER A PUNTO EL LUGAR DE TRABAJO, PREPARANDO LOS RECURSOS NECESARIOS Y LAVANDO MATERIALES, MENAJE, UTILLAJE Y EQUIPOS PARA GARANTIZAR SU USO POSTERIOR EN CONDICIONES ÓPTIMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS.	<b>1-2</b>
C) EJECUTAR LOS PROCESOS BÁSICOS DE PREELABORACIÓN Y/O REGENERACIÓN QUE SEA NECESARIO APLICAR A LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS, EN FUNCIÓN DE SUS CARACTERÍSTICAS Y LA ADECUACIÓN A SUS POSIBLES APLICACIONES	<b>3-7</b>
D) APLICAR TÉCNICAS CULINARIAS SENCILLAS PARA OBTENER PREPARACIONES CULINARIAS ELEMENTALES Y DE MÚLTIPLES APLICACIONES, TENIENDO EN CUENTA LA ESTANDARIZACIÓN DE	<b>3-7</b>

LOS PROCESOS.	
E) TERMINAR Y PRESENTAR ELABORACIONES SENCILLAS DE COCINA DE ACUERDO A LA DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA SU CONSERVACIÓN O SERVICIO.	3-7
G) EJECUTAR LOS PROCESOS DE ENVASADO Y/O CONSERVACIÓN DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS PARA PRESERVAR SU CALIDAD Y EVITAR RIESGOS ALIMENTARIOS.	3-7

### 3.2.3. SECUENCIACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN, OBJETIVOS, CONTENIDOS Y COMPETENCIAS EN LAS UNIDADES DIDÁCTICAS. TEMPORALIZACIÓN Y PONDERACIÓN DE LA CALIFICACIÓN.

Los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, objetivos, bloques de contenidos y competencias se concretan, secuencian y temporalizan coherentemente en las 9 unidades didácticas tal y como se indican. Dichas relaciones, así como la temporalización y la ponderación de cada unidad en la calificación del módulo son las siguientes:

El valor dado a cada RA, lo he asignado por las horas que trabajo con él, no obstante, todos los R.A son igual de importantes, y aunque en varias unidades puedes trabajar con varios de ellos.

RA	% RA	CE	BL	UD	UNIDAD DIDÁCTICA	OBJ	CPPS	TR I	Nº H.	% NO TA
1	20%	a,b,c,d,e,f, g,h,i	1	1	Técnicas culinarias	b,c	b,c,d	1º	40	10
2	20%	a,b,c,d,e,f	2	2	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones	b,c	b,c,d	1º	30	10
3	30%	a,b,c,d,e,f, g,h,i,j	4	3	Elaboraciones básicas sencillas	b,c	b,c,d	2º	40	10
				4	Postres básicos					

<b>4</b>	<b>10%</b>	<b>a,b,c,d,e,f, g</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>Guarniciones y elementos de decoración</b>	<b>d</b>	<b>e</b>	<b>2°</b>	<b>30</b>	<b>10</b>
<b>5</b>	<b>10%</b>	<b>a,b,c,d,e,f</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>Acabados y presentación de elaboraciones</b>	<b>d</b>	<b>e</b>	<b>3°</b>	<b>30</b>	<b>10</b>
<b>6</b>	<b>10%</b>	<b>a,b,c,d,e,f, g,h</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>El servicio en cocina</b>	<b>e</b>	<b>f</b>	<b>3°</b>	<b>22</b>	<b>10</b>
<b>TOTAL</b>									<b>192</b>	<b>100</b>

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de aplicación de las técnicas de cocción a las diversas materias primas, identificando y controlando los efectos que dichas técnicas producen en los alimentos, así como el desarrollo de procedimientos relacionados con las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, preparación, presentación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas y la asistencia durante el desarrollo de los servicios en cocina.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo a), b), c) y d); y, las competencias profesionales, personales y sociales b), d), e) y f) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias t), u), v), w), x), y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

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

La ejecución de técnicas de cocción con sus diferentes procedimientos y sus fases y puntos clave.

La confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones incluyendo fondos, salsas, guarniciones, entre otros.

La preparación de elaboraciones culinarias sencillas siguiendo las instrucciones recibidas y los procedimientos establecidos.

La terminación y decoración de platos y otras presentaciones culinarias sencillas. La asistencia durante el desarrollo de los servicios en cocina desde el preservicio a las tareas posteriores a su ejecución.

## ○ **CONTENIDOS BÁSICOS DE APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN (3036)**

### **BLOQUES:**

#### • Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones:

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.



- Procesos y productos de limpieza.
- Buenas Prácticas higiénicas:
  - Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
  - Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
  - Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
  - Uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Características.
  - Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.
- Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos:
  - Normativa general de manipulación de alimentos.
  - Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
  - Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Utilización eficiente de recursos:
  - Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.
  - Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.
  - Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
- Recogida de los residuos:
  - Legislación ambiental.
  - Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.
  - Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
  - Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.
- Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:
  - Sistemas y métodos.
  - Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación.
  - Equipos asociados a cada método.
  - Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.

- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas básicas de envasado y conservación.
- Recepción de materias primas:
  - Materias primas.
  - Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
  - Categorías comerciales y etiquetados.
  - Presentaciones comerciales.

- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Legislación higiénico-sanitaria.
- Economato y bodega.

Descripción y características. Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.

Documentos relacionados con las operaciones de recepción.

### **3.3.1. OBJETIVOS DEL MÓDULO Y SU SECUENCIACIÓN EN LAS UNIDADES DIDÁCTICAS**

**Los objetivos generales del título y los resultados de aprendizaje están plasmados en la orden 8 de Noviembre de 2016**

<b>OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO</b>	<b>UD</b>
b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.	<b>7</b>
f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.	<b>6</b>
n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.	<b>1-5</b>

### **3.3.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL MÓDULO Y SU SECUENCIACIÓN EN LAS UNIDADES DIDÁCTICAS**

<b>COMPETENCIAS</b>	<b>UD</b>
A) REALIZAR LAS OPERACIONES BÁSICAS DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN CONDICIONES IDÓNEAS DE MANTENIMIENTO HASTA SU UTILIZACIÓN, A PARTIR DE LAS INSTRUCCIONES RECIBIDAS Y LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	<b>7</b>
B) PONER A PUNTO EL LUGAR DE TRABAJO, PREPARANDO LOS RECURSOS NECESARIOS Y LAVANDO MATERIALES, MENAJE, UTILLAJE Y EQUIPOS PARA GARANTIZAR SU USO POSTERIOR EN CONDICIONES ÓPTIMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS.	<b>1</b>
G) EJECUTAR LOS PROCESOS DE ENVASADO Y/O CONSERVACIÓN DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS PARA PRESERVAR SU CALIDAD Y EVITAR RIESGOS ALIMENTARIOS.	<b>6</b>
N) ACTUAR DE FORMA SALUDABLE EN DISTINTOS CONTEXTOS COTIDIANOS QUE FAVOREZCAN EL DESARROLLO PERSONAL Y SOCIAL, ANALIZANDO HÁBITOS E INFLUENCIAS POSITIVAS PARA LA SALUD HUMANA.	<b>2-5</b>
Ñ) VALORAR ACTUACIONES ENCAMINADAS A LA CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE DIFERENCIANDO LAS CONSECUENCIAS DE LAS ACTIVIDADES COTIDIANAS QUE PUEDA AFECTAR AL EQUILIBRIO DEL MISMO.	<b>3-4</b>
W) ASUMIR Y CUMPLIR LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS	<b>3-5</b>

Y SEGURIDAD LABORAL EN LA REALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES LABORALES EVITANDO DAÑOS PERSONALES, LABORALES Y AMBIENTALES.

### 3.3.3. SECUENCIACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN, OBJETIVOS, CONTENIDOS Y COMPETENCIAS EN LAS UNIDADES DIDÁCTICAS. TEMPORALIZACIÓN Y PONDERACIÓN DE LA CALIFICACIÓN.

Los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, objetivos, bloques de contenidos y competencias se concretan, secuencian y temporalizan coherentemente en las 9 unidades didácticas tal y como se indican. Dichas relaciones, así como la temporalización y la ponderación de cada unidad en la calificación del módulo son las siguientes:

El valor dado a cada RA, lo he asignado por las horas que trabajo con él, no obstante, todos los R.A son igual de importantes, y aunque en varias unidades puedes trabajar con varios de ellos.

RA	% RA	CE	BL	UD	UNIDAD DIDÁCTICA	OBJ	CPPS	T RI	Nº H.	% NOT A
1	10 %	a,b,c,d,e,f, g,h	1	1	Limpieza y desinfección de utillaje, equipos,etc	n	b	1º	20	10
2	15 %	a,b,c,d,e,f, g	2	2	Buenas prácticas higiénicas, respecto a hábitos higiénicos	n	n,ñ,w	1º	20	15
3	15 %	a,b,c,d,e,f, g,h,i	3	3	Buenas prácticas en manipulación de alimentos	n	n,ñ,w	1º	20	15
4	15 %	a,b,c,d,e,f	4	4	Buenas prácticas en la utilización de recursos	n	n,ñ,w	2º	20	15
5	15 %	a,b,c,d,e,f	5	5	Buenas prácticas en el reciclado selectivo	n	n,ñ,w	2º	20	15
6	15 %	a,b,c,d,e,f	6	6	Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados	f	g	3º	15	15
7	15 %	a,b,c,d,e,f, g,h	7	7	Recepción de materias primas. Economato y bodega	b	a	3º	13	15
<b>TOTAL</b>									<b>12</b>	<b>100</b>

## ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria para el conocimiento, la valoración y la aplicación de las normas higiénico sanitarias y de protección medioambiental, las relacionadas con los espacios de producción, el equipamiento, las materias primas y los manipuladores de alimentos, así como la recepción de las materias primas, la caracterización de éstas y su conservación.

Por las características de este módulo profesional, se hace evidente su transversalidad al resto de módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante de Cocina, en lo referente a contenidos procedimentales y actitudinales.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo a), b) y f); y, las competencias profesionales, personales y sociales a) y g) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias t), u), v), w), x), y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

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

La Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones, los procedimientos, legislación y peligros asociados a éstos.

Las buenas prácticas higiénicas, la normativa general de higiene aplicable a la actividad y las alteraciones y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

Guías de Prácticas Correctas de Higiene y la aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos.

Reducción de consumos de impacto ambiental, recogida de residuos, reutilización y reciclado.

La recepción, almacenaje y conservación de materias primas en cocina.

### • **Contenidos transversales. Educación en valores**

La transversalidad educativa hace referencia a determinadas enseñanzas que debe impregnar la programación de los diferentes módulos de los ciclos formativos. En dicha programación didáctica deben incorporarse aspectos transversales propuestos en la normativa y en el proyecto educativo.

De acuerdo a la disposición adicional tercera de la ley Orgánica 5/2002, a los artículos 39 y 40 de la LEA 17/2007 al artículo 13 de Decreto 436/2008 y a los planes y programas contextualizados en el Proyecto Educativo de mi programación, los aspectos transversales que voy a trabajar son los siguientes:

11. Valores transversales de convivencia, paz y coeducación.
12. Tecnologías de la información y comunicación.
13. Educación medioambiental.
14. Educación para el consumo.
15. Fomento de la lectura.
16. Iniciativa emprendedora.

Peculiaridades de Andalucía: El objetivo fundamental de la cultura andaluza es tratar de acercar a los alumnos, los valores, costumbres, tradiciones, identidad... en general los rasgos culturales y hechos diferenciadores de nuestra Comunidad Autónoma.

- Conocimiento de aspectos históricos, culturales, turísticos diferenciadores de Andalucía.
- Conocimiento de la gastronomía andaluza.
- Conocimiento de zonas geográficas y parajes naturales más importantes de Andalucía.
- Conocimiento de la agricultura Andaluza.
- Conocimiento de las costumbres y tradiciones más relevantes de Andalucía.

#### **4.METODOLOGÍA**

Se entiende por **metodología**, los aspectos referentes al **cómo y cuándo enseñar**. Posibilitan la autonomía pedagógica a los centros y profesores, en el marco de la legislación vigente. Constituyen un conjunto de decisiones como: principios metodológicos, coordinación didáctica, tipos de actividades, organización del espacio, tiempo, agrupamientos, materiales y recursos, participación de los padres, etc. Teniendo en cuenta el anterior concepto de metodología paso a desarrollar las diferentes decisiones de acción didáctica, referentes al ¿cómo enseñar?

Las orientaciones pedagógicas de este módulo contienen la formación necesaria para desempeñar funciones de producción y servicio en cocina.

La función de producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

17. Elaboración de productos.
18. Terminación/presentación.
19. Conservación/envasado.
20. Prestación de servicios en cocina.

4.1. Principios y estrategias metodológicas. Métodos de enseñanza-aprendizaje. Estrategias metodológicas activas e innovadoras. Metodología basada en aprendizaje por proyectos y tareas, aprendizaje cooperativo y tutorías entre iguales, para promover la inclusión.

El modelo de programación del actual sistema educativo es un modelo basado en las teorías psicológicas cognitivas y contextuales, centrado fundamentalmente en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

El marco científico psicológico que ha orientado la elaboración de los principios metodológicos del currículo proviene de:

**21. La teoría genética, evolutiva o de desarrollo madurativo de Piaget.**

**22. La teoría social, de desarrollo sociocultural de Vygotsky.**

**23. La teoría del aprendizaje verbal significativo de Ausubel**

**24. La teoría del aprendizaje por descubrimiento de Brunel**

Teniendo en cuenta las aportaciones de las teorías psicológicas anteriormente expuestas, los **principios metodológicos** que impregnan la programación son:

25. Adaptación al alumnado partiendo de un conocimiento previo del grupo.

26. Consideración de los conocimientos previos del alumnado como punto de partida para la adquisición de nuevos aprendizajes.
27. Orientación del grupo respecto a su situación en el proceso de aprendizaje, por medio de controles de comprensión y actividades de clase.
28. Fomento de la iniciativa, la autonomía y el trabajo en grupo
29. Enseñanza/aprendizaje de actitudes personales y profesionales que lleve a su interiorización por parte del alumnado
30. Utilización de las TICs como recurso educativo docente y como medio de búsqueda y selección de información y actualización de conocimientos.
31. Variedad en las actividades e instrumentos de evaluación, empleándolos como parte del proceso de aprendizaje.
32. Creación de un clima de confianza que fomente la participación activa del grupo en el contexto educativo del aula.

Los principales métodos de enseñanza que voy a utilizar para el proceso de enseñanza y aprendizaje del módulo:

- |   |  |               |
|---|--|---------------|
| - | <b>deductivo-expositivo, para las explicaciones de contenidos.</b>   | <b>Método</b> |
| - | <b>analógico, o demostrativo, para realizar ejemplificaciones.</b>   | <b>Método</b> |
| - | <b>investigativo guiado, para realizar pequeñas investigaciones.</b> | <b>Método</b> |

Se emplearán metodologías que despierten y mantengan la motivación, gradúen los aprendizajes desde los más simples a los más complejos, fomenten el aprendizaje por proyectos y tareas para trabajar el enfoque competencial con metodologías que favorezcan la inclusión tales como el aprendizaje cooperativo y la tutoría entre iguales.

Las principales **estrategias metodológicas** activas e innovadoras que voy a utilizar para el proceso de enseñanza y aprendizaje del módulo será:

- 33. Aprendizaje basado en Tareas Proyectos.**
- 34. Proceso aprendizaje-Servicio.**
- 35. Aprendizaje cooperativo.**
- 36. Metodologías metacognitivas.**
- 37. Utilización de plataforma Moodle centro.**

#### 4.2. Ejercicios, actividades, tareas y proyectos. Contribución a la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales.

- g) Teniendo en cuenta la Taxonomía de Bloom en el proceso de enseñanza y aprendizaje, debemos tratar de activar procesos cognitivos de conocimiento, razonamiento (que incluye la comprensión, análisis, síntesis y evaluación) y de aplicación.**
- h) Dicha activación se realiza desde los procesos más simples como el conocimiento hasta los más complejos como el razonamiento y la aplicación.**
- i) Para activar y desarrollar dichos procesos cognitivos se han realizado EJERCICIOS, ACTIVIDADES Y TAREAS.**

**1. Los ejercicios.** Hacen referencia a automatismos de aprendizaje generados por el conocimiento de las áreas, materias o módulos. Son necesarios para saber sobre el contenido de una materia o módulo. Contribuye a la consecución de los objetivos y sienta las bases para poder realizar actividades más complejas. Para realizarlos es necesario conocer, estudiar, repetir y memorizar contenidos del módulo, por lo tanto, se relacionan con procesos cognitivos de conocimientos. Son muy importantes porque actúan como el “andamiaje” o base del aprendizaje comprensivo y relacional.

**38. Lluvias de ideas.**

**39. Contestar a preguntas relacionadas con los contenidos estudiados.**

- 40. Define, explica o describe un concepto o situación relacionada con la cocina
- 41. Identifica y distingue por ejemplo las diferentes técnicas de cocinado
- 42. Kahoot introductorios al tema.
- 43. Presentaciones con genially
- 44. Preguntas de verdadero o falso.
- 45. Realización de esquemas al principio de cada tema.
- 46. Infografías con preguntas.

**2. Las actividades.** Para realizarlas es necesario tener diversos conocimientos de la temática de estudio y activar procesos cognitivos de razonamiento, que implican comprensión, relación de los diversos conocimientos adquiridos, análisis, síntesis, inferencia, valoración, etc. Entre los tipos de actividades que vamos a realizar durante en el módulo, podemos destacar:

- Actividades introductorias o de motivación:
  - 47. Visualización de un video.
  - 48. Noticias obtenidas de la prensa escrita o internet, comparar diferentes estilos de restaurantes
  - 49. Comentario de una noticia de prensa.
  - 50. Lectura de un artículo curioso referente a la temática de la unidad didáctica.
- Actividades de desarrollo:
  - 51. Comentario de un texto realizado con la materia del módulo.
  - 52. Resolución de problemas cuando alguna elaboración no ha salido como se esperaba
  - 53. Valorar las aplicaciones de la actividad profesional de una cocina
- Actividades de fomento de la lectura, escritura y expresión oral:
  - 54. Lectura, comprensión y expresión del vocabulario y la terminología específica de cocina.
  - 55. Lectura comprensiva de noticias, sucesos, informaciones sobre la cocina
  - 56. Lectura comprensión y expresión de los conceptos teóricos de las distintas unidades didácticas.
  - 57. Lectura y comprensión de la información procedente de la búsqueda en internet sobre restaurantes de interés.
- Actividades de elementos transversales:
  - 58. Trabajos sobre como reciclar.
  - 59. Trabajos sobre mujeres cocineras.
  - 60. Investigaciones sobre las peculiaridades de Andalucía.
  - 61. Ahorro de energías, poner carteles por clase para que no se derroche agua, gas, luz.
- Actividades de refuerzo y profundización:

Las actividades de refuerzo se diseñan para el alumnado que no logre los objetivos planificados, facilitan fomentar su autoestima y lograr las capacidades previstas

  - 62. Elaborar mapas conceptuales sencillos recordando los temas anteriores.
  - 63. Repaso de las actividades que no han realizado todo el grupo, por ejemplo, repetir alguna elaboración que no se haya realizado bien.
  - 64. Trabajos de investigación sobre algún tema determinado de la unidad didáctica que no se haya entendido bien.
  - 65. Participación de diálogos y debate sobre los procesos y procedimientos de resolución de problemas y actividades.

**3. Las tareas y prácticas:** Son un conjunto de actividades aplicadas a la realización de un trabajo profesional o a la solución de un problema. Para realizarlas es necesario activar procesos cognitivos de aplicación de la comprensión de los conocimientos a situaciones relacionadas con el ejercicio de la profesión.

- 66. Elaboraciones de fondos básicos y complementarios, con ejercicios transversales donde se deshuesarán diferentes carnes y pescados.
- 67. Elaborar guarniciones a base de patata, arroz, verdura, pan, setas, y elementos de la cocina actual.



## **68. Elaboración de platos a base de verduras, arroz, pasta, huevos, potajes, platos con carnes, pescados.**

### **5. RECURSOS DIDÁCTICOS.**

Son diversos los materiales y equipos que me ayudarán como profesor a presentar los contenidos y a los alumnos/as a adquirir los conocimientos, las destrezas y habilidades necesarias para superar el módulo.

6. **Recursos didácticos materiales:** libro de texto; libros disponibles en la biblioteca del centro; fotocopias de apuntes proporcionadas por el profesor; y, revistas especializadas.
7. **TIC:** uso de nuevas tecnologías, páginas webs; programas informáticos (PowerPoint); y, visión de videos.
8. **Material de elaboración propia:** Cuaderno de clase confeccionado por el alumnado.
9. **Recursos estructurales del centro educativo:** Aula polivalente; Taller de cocina.
10. **Recursos que nos ofrece el entorno:** establecimientos de restauración y establecimientos hoteleros.
- 11.

### **6. A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO.**

De manera específica el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, en su Art. 8.4, dice que “Los centros de formación profesional aplicarán los currículos establecidos por la Administración educativa correspondiente, de acuerdo con las características y expectativas del alumnado, con especial atención a las necesidades de aquellas personas que presenten una discapacidad”.

No obstante, hay que tener en cuenta el carácter “terminal” de las enseñanzas de Formación Profesional Inicial, así planteado de forma explícita en sus objetivos generales, competencias y criterios de evaluación. A tal efecto, la presencia de alumnado con necesidades educativas “significativas”, debe comportar la incidencia del equipo educativo a través del tutor, e incluso de otros profesionales especializados (pedagogos, terapeutas, orientadores, etc.), para que sean ellos los que decidan sobre la correcta adecuación de las decisiones y condiciones de trabajo en el aula, garantizándose así una respuesta educativa acorde con las necesidades generadas.

De forma general se describen a continuación algunos indicadores a tener en cuenta, para adecuar nuestra programación didáctica a la diversidad del alumnado:

-Dar prioridad a objetivos y contenidos en función de las capacidades, intereses y motivación de los alumnos/as.

-Diseñar actividades que tengan diferentes niveles de profundización, para dar respuesta a alumnos/as con mayor nivel de conocimientos.

-Procurar actividades diversas para trabajar un mismo contenido. Desde las meramente conceptuales (individuales) a otras con un tratamiento más complejo (individuales o de grupo). Esta gradación en la complejidad permite una respuesta más eficaz a los

distintos niveles del alumnado.

Pero, además, se prevé la realización de actividades complementarias de refuerzo y de ampliación, con las que se podrá atender a las diversas necesidades de aprendizaje.

Los alumnos/as que no hayan alcanzado los objetivos previstos en alguna unidad didáctica, realizarán ejercicios de refuerzo, pudiendo hacerse, además, alguna prueba individual de recuperación, tales como:

- Dar prioridad a técnicas y estrategias que favorezcan la experiencia y la reflexión.
- Favorecer el tratamiento globalizado de los contenidos.
- Realizar evaluaciones iniciales para saber los conocimientos previos del alumnado.
- Utilizar instrumentos de evaluación variados en función de las características del alumnado.

Asimismo, habrá que tener en cuenta los elementos prescriptivos de currículo (objetivos, contenidos y criterios de evaluación) que serán los mismos para todo el grupo de alumnos/as, siendo la metodología el elemento primordial a través de la cual se intentará dar respuesta a las necesidades de ese alumnado.

## 7.EVALUACIÓN.

**El artículo 141 de la LOE 2/2006 (no modificado por la LOMCE 8/2013) establece que el profesorado evaluará tanto los aprendizajes del alumnado como los procesos de enseñanza y su propia práctica docente.**

Es realizar un proceso sistemático, continuo e integral, destinado a determinar hasta qué punto fueron logrados los objetivos previamente determinados. Manuel Fermín.

En la Formación profesional, el objetivo de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado es conocer si ha alcanzado, para cada módulo, los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de los que están compuestos, con la finalidad de valorar si dispone de la competencia profesional que acredita el título.

### 7.1.Evaluación del proceso de aprendizaje y de la enseñanza.

#### 7.1.1 Momentos de la evaluación.

**El artículo 2 de la orden 29/9/2010** de evaluación de la formación profesional inicial, establece tres momentos de evaluación:

**Evaluación inicial:** Durante el primer mes desde el comienzo de las actividades lectivas de los ciclos formativos o de los módulos profesionales ofertados, todo el profesorado de los mismos realizará una evaluación inicial que tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos de la enseñanzas que va a cursar.

**Evaluaciones parciales:** Además de la sesión de evaluación inicial, se realizarán al menos tres sesiones de evaluación parcial para los alumnos de primer curso y al menos dos para los del segundo curso. En estas se harán constar las calificaciones de los alumnos/as en cada uno de los módulos profesionales en los que se encuentren matriculados.

**Evaluación Final:** Existirá una única sesión de evaluación final.

#### 7.1.2 Criterios de evaluación.

Los criterios de evaluación expresan el tipo y grado de aprendizaje que se espera que los alumnos/as hayan alcanzado con respecto a los resultados de aprendizaje de cada uno de los módulos. Corresponde al departamento establecer la puntuación que se asigna a cada criterio de evaluación.

Los C.E asociados a cada R.A son los expresados anteriormente en el punto 3."Resultados de Aprendizaje, Criterios de Evaluación. Ponderación para la calificación". Así como en el desarrollo de cada una de las unidades didácticas.

Al término del proceso de Enseñanza-Aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos profesionales en que este matriculado.

#### 7.1.3 Procedimientos de evaluación.

Entre los procedimientos de evaluación podemos distinguir las técnicas y los instrumentos:

H) Las  
**TÉCNICAS** son un conjunto de acciones o procedimientos que conducen a la obtención de información relevante sobre el aprendizaje del alumnado.

Entre las técnicas podemos destacar: **la observación sistemática, pruebas, revisión, corrección y análisis de tareas y producciones realizadas por el alumnado, autoevaluación del alumnado, coevaluación del alumnado.**

I) Los  
**INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.** Son un conjunto de herramientas diseñadas para

que el profesorado pueda obtener información precisa sobre el nivel y/o calidad del aprendizaje del alumnado, es decir, se pueda cuantificar el grado de adquisición de los criterios de evaluación.

**69. De la técnica de observación:**

Lista de control, La escalas de observación, Los registros anecdóticos.

**70. De la técnica de pruebas:**

Pruebas orales, Pruebas escritas., Pruebas específicas., Cuestionarios.

**71. De la técnica de revisión, corrección y análisis de tareas y producciones realizadas por el alumnado.**

Portafolio. Fichas, trabajos, diario de clase, informes, revisión de prácticas, revisión de proyectos. etc.

**72. De la técnica de autoevaluación y coevaluación**

Cuestionarios de autoevaluación y coevaluación.

Análisis individual de portafolio

J)

**INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN PARA LA CALIFICACIÓN.**

**73. Rúbrica: Es una matriz de evaluación tabla de doble entradas donde se describen los estándares/ indicadores de aprendizaje evaluables de forma graduada en distintos niveles de dificultad o exigencia. Los elementos básicos de una rúbrica son:**

Aspectos para evaluar, escala de calificación y criterios.

Entre los tipos de rúbricas que se pueden elaborar podemos destacar:

- 74. Rúbricas para la valoración de un criterio o resultado de aprendizaje.
- 75. Rúbricas para la valoración de las pruebas orales, escritas, o específicas.
- 76. Rúbricas para la valoración de los trabajos e informes
- 77. Rúbricas para la valoración del cuaderno del alumnado
- 78. Rúbricas para la evaluación de trabajos individuales y cooperativos.
- 79. Rúbricas para evaluar una actividad de exposición de un tema.

**7.1.4 Criterios de calificación del módulo.**

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

Las calificaciones de cada uno de los módulos profesionales serán decididas por el profesorado responsable de impartirlos.

Teniendo en cuenta la orden de evaluación y en el marco de la autonomía pedagógica, los departamentos de coordinación didáctica establecerán acuerdos consensuados y compartidos respecto a los criterios de calificación de sus módulos.

Para la calificación del módulo debemos dar respuesta a las siguientes cuestiones:

- **¿qué se evalúa?**
- **¿cuánto se valoran los criterios de evaluación?**
- **¿cuándo se evalúa?**
- **¿dónde se evalúa?**
- **¿cuándo se califica?**
- **¿cómo se califican los criterios de evaluación en la unidad didáctica?**
- **¿con que instrumentos se evalúan los ejercicios, actividades, tareas, proyectos, etc., evaluables?**
- **¿con qué instrumentos de medición se califica el grado de aprendizaje del alumnado?**

**EN SÍNTESIS, PARA CALIFICAR LOS MÓDULOS SE TENDRÁN EN CUENTA:**

- **Los criterios de evaluación del currículo.**
- **La ponderación de los criterios indicados.**
- **Los ejercicios, actividades, tareas, trabajos individuales y cooperativos, problemas, prácticas, proyectos, etc., evaluables relacionadas con los criterios de evaluación.**

- **Los instrumentos de evaluación para la corrección de las actividades y tareas evaluables.**
- **la rúbrica como instrumento de medición para la calificación.**

### **7.1.5 Mecanismos de recuperación.**

De acuerdo al artículo 12.5 de la orden 29/9/2010, el alumnado de primer curso de oferta completa que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año.

Los departamentos de coordinación didáctica establecerán acuerdos consensuados y compartidos respecto a los mecanismos de recuperación de los módulos.

Entre los mecanismos de recuperación podemos destacar:

- |   |            |
|---|------------|
| K)  | Evaluación |
| continúa a través de actividades y tareas evaluables que se corregirán con las técnicas e instrumentos anteriormente expuestos. |            |
| L)  | Trabajos   |
| sobre el módulo objeto de recuperación  |            |
| M)  | Pruebas    |
| orales o escritas sobre los contenidos del módulo objeto de recuperación.   |            |

### **7.1.6 Mecanismos para informar al alumnado, profesores y familias sobre el proceso de evaluación.**

De acuerdo al artículo 4 de la orden 29/9/2010 de evaluación, el profesorado:

- **PRINCIPIO DE CURSO. INFORMARÁ AL ALUMNADO Y, SI ESTE ES MENOR DE EDAD, TAMBIÉN A SUS PADRES O REPRESENTANTES LEGALES** acerca de los resultados de aprendizaje, contenidos, metodologías y criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales, así como de los requisitos mínimos exigibles para obtener una calificación positiva en ellos. **A**
- **TRES VECES A LO LARGO DEL CURSO.** Igualmente informará por escrito, al menos tres veces a lo largo del curso, al alumnado y, si este es menor de edad, también a sus padres o representantes legales, sobre el aprovechamiento académico y evolución del proceso de aprendizaje establecidos en el currículo y a los progresos y dificultades detectadas en la consecución de dichos resultados, en cada uno de los módulos profesionales. **AL MENOS**
- **FINALIZAR EL CURSO.** Se informará por escrito al alumnado, y si éste es menor de edad, también a sus representantes legales, acerca de los resultados de la evaluación final. Dicha información incluirá, al menos, las calificaciones obtenidas en los módulos profesionales cursados, así como los consecuentes efectos de promoción y, en su caso, de titulación. Esta información se podrá facilitar, además, mediante el sistema de información Séneca. **AL**

### **7.2 Evaluación del proceso de enseñanza y de la programación didáctica.**

El artículo 25.3 del decreto 436/2008 por el que se establece la ordenación de la formación profesional inicial en Andalucía, indica que el profesorado tendrá la obligación de evaluar tanto los aprendizajes del alumnado como los procesos de enseñanza y su propia práctica docente.

El artículo 9.1b del decreto 327/2010 de 13 de julio, por el que se aprueba el reglamento orgánico de los institutos de educación secundaria. Indica que dentro de las funciones y deberes del profesorado están la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado, así como la evaluación de los procesos de enseñanza.

En la evaluación del proceso de enseñanza y de su propia práctica docente, el profesorado debe reflexionar sobre su práctica educativa con el objeto de mejorarla. Esta evaluación incluirá, entre otros, los siguientes aspectos:

- Adecuación de los elementos de la programación.
- La programación es sistémica y relacional, vinculando y relacionando los distintos elementos curriculares.
- Secuenciación lógica y psicológica de los contenidos en las unidades didácticas.
- Metodología fundamentada en un enfoque competencial.
- Se fomenta la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales.
- Se incorporan los elementos transversales.
- Partir de los conocimientos previos, intereses y motivaciones del alumnado
- Amplio repertorio de actividades competenciales y tareas
- Se incorporarán a la programación actividades complementarias
- Los criterios de evaluación son adecuados a los objetivos y contenidos propuestos
- Los resultados de aprendizaje están graduados ponderados y temporalizados
- etc.

**LAS TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN DE LA ENSEÑANZA SON FUNDAMENTALMENTE LAS SIGUIENTES:**

- Autoobservación de la práctica docente.
- Documentos de análisis de cumplimiento de las programaciones.
- Análisis del desarrollo en el aula de las programaciones didácticas.
- Cuestionarios anónimos al alumnado.

**○ RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. PONDERACIÓN PARA LA CALIFICACIÓN**

Los resultados de aprendizaje hacen referencia a lo que el alumnado debe saber, comprender, y saber hacer en cada módulo. Los criterios de evaluación expresan el tipo de grado de aprendizaje que se espera que los alumnos/as hayan alcanzado con respecto a los resultados de aprendizaje de cada uno de los módulos. Tanto los resultados de aprendizaje como los criterios de evaluación se indican de forma pormenorizada en la Orden del 9 de octubre del currículo del módulo de técnicas culinarias. En síntesis, los criterios de evaluación en relación con los resultados de aprendizaje establecidos en la orden, junto con la ponderación para la calificación de los módulos asignada por el departamento son los siguientes.

PE	Prueba escrita	1	<b>1: Resultados de Aprendizaje</b>
EO	Escala de Observación	2	<b>2: Criterios de evaluación</b>
LC	Lista de control	3	<b>3: Ponderación de la calificación</b>
PO	Prueba oral	4	<b>4: Secuenciación de los criterios de evaluación</b>
ABP	Revisión de proyecto	5	<b>5: instrumentos de evaluación</b>
CU	Cuestionarios		
RP	Revisión de practicas		
PF	Portfolio		

**▪ Técnicas Elementales de Preelaboración**

1	2		3	4	5
1		1.Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la	20%	1º	

	<b>producción e instrucciones recibidas.</b>			
	a) Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio. b) Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas. c) Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas. d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	20% 20% 20% 10% 10% 10% 10%		PE PO EO CU RP LC ABP
<b>2</b>	<b>2.Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento</b>	<b>20%</b>	<b>1°</b>	
	a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria. b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas. c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas. e) Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de preparación. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental	20% 20% 20% 10% 10% 20%		PE PO LC EO RP ABP
<b>3</b>	<b>3.Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.</b>	<b>30%</b>	<b>2°</b>	
	a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas. b) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias. c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas. e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10% 10% 10% 10% 10% 10% 10% 10%		CU RP PE PO EO EO RP ABP
<b>4</b>	<b>4.Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.</b>	<b>10%</b>	<b>2°</b>	
	a) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las	20%		PE

	<p>materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.</p> <p>b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>c) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.</p> <p>d) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>e) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p>	<p>10%</p> <p>20%</p> <p>10%</p> <p>20%</p> <p>10%</p> <p>10%</p>		<p>EO</p> <p>RP</p> <p>CU</p> <p>RP</p> <p>PO</p> <p>ABP</p>
5	5.Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar	20%	3°	
	<p>a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.</p> <p>b) Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.</p> <p>c) Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.</p> <p>d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental</p>	<p>25%</p> <p>25%</p> <p>25%</p> <p>25%</p> <p>25%</p>		<p>RP</p> <p>PE</p> <p>PO</p> <p>PF</p> <p>ABP</p>



## ■ Procesos Básicos de Producción Culinaria

1	2	3	4	5
1	1.Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.	20%	1°	
	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	20%		PE
	b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	20%		PO
	c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	10%		EO
	d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	10%		CU
	e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	10%		RP
	f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.	10%		LC
	g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.	10%		PF
	h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	10%		EO
	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.	10%		ABP
2	2.Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	20%	1°	
	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.	20%		PE
	b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	20%		EO
	c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.	20%		LC
	d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	10%		PO
	e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	20%		RP
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.	10%		ABP
3	3.Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos	30%	2°	
	a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	10%		CU
	b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.	10%		ABP
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	10%		PE
	d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	10%		
	e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10%		PO
	f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.	10%		LC
	g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.	10%		EO
	h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	10%		RP
	i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	10%		EO
	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de	20%		ABP

	seguridad laboral.			
4	4.Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	10%	2°	
	a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.	20%		PE
	b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	20%		ABP
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	10%		RP
	d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.	20%		CU
	e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	10%		RP
	f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10%		ABP
	g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	10%		EO
5	5.Realiza acabados y presentaciones sencillas relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.	10%	3°	
	a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.	20%		RP
	b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.	20%		PE
	c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.	20%		PO
	d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	20%		PF
	e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10%		ABP
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.	10%		ABP
6	6.Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.	10%	3°	
	a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.	20%		CU
	b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.	20%		LC
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.	10%		RP
	d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.	10%		EO
	e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.	10%		RP
	f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10%		ABP
	g) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.	20%		LC
	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.			ABP

**▪ Aprovechamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación**

1	2	3	4	5
1	1.Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico sanitaria de los productos.	20%	1°	
	a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.	20%		PE
	b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas.	10%		PO
	c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).	10%		EO
	d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.	10%		CU
	e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).	10%		RP
	f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.	10%		LC
	g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.	10%		PE
	h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.	10%		ABP
2	2.Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	20%	1°	
	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.	20%		RP
	b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.	20%		EO
	c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	20%		LC
	d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.	10%		PO
	e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.	10%		PE
	f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.	10%		EO
	g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.	10%		CU
3	3.Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico sanitaria de los productos.	20%	1°	
	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.	10%		ABP
	b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.	10%		PE
	c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.	10%		EO
	d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.	10%		PO
	e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.	10%		PE
	f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.	10%		RP
	g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.	10%		PO
	h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.	10%		RP
	i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.	20%		ABP

4	4.Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	10%	2°	
	a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.	20%		PO
	b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.	20%		CU
	c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.	20%		PE
	d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.	20%		EO
	e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.	10%		ABP
	f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.	10%		PF
5	5.Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	10%	2°	
	a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.	20%		RP
	b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.	20%		EO
	c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	20%		PO
	d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.	20%		PE
	e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.	10%		LC
	f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.	10%		ABP
6	6.Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando Y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.	10%	3°	
	a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.	20%		CU
	b) Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.	20%		PO
	c) Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.	20%		RP
	d) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	20%		EO
	e) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.	10%		LC
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.	10%		ABP
7	7.Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.	10%	3°	
	a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.	20%		EO
	b) Se han reconocido las materias primas y sus características.	20%		PO
	c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.	10%		CU
	d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	10%		LC
	e) Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.	10%		RP
	f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su	10%		ABP

	conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.		
	g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.	10%	RP
	h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza	10%	EO

## • BIBLIOGRAFÍA/WEBGRAFÍA RECOMENDADA

- PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA. Jose Luis Armendáriz
- APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN. Jose Luis Armendariz. Ed. Paraninfo
- ESCANDALLO DE PRODUCTOS CULINARIOS. Alfredo Gil Martinez. Ed: Akal.
- COCINA PROFESIONAL. José M<sup>a</sup> Centeno Román. Editorial Edaf.
- PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. Alfredo Gil Martínez. Ed: AKAL.
- INGREDIENTES. Lukie Werle y Jill Cook. Ed: KÖNEMAN.
- ENCICLOPEDIA LAROUSSE GASTRONOMIQUE (en español). Ed: LAROUSSE.

### PÁGINAS WEB:

- [www.cocineros\\_info.com](http://www.cocineros_info.com)
- [www.gastronomiavasca.net](http://www.gastronomiavasca.net)
- [www.mundorecetas.com](http://www.mundorecetas.com)
- [www.afuegolento.com](http://www.afuegolento.com)
- [www.msc.es](http://www.msc.es) Ministerio de sanidad.



I.E.S. "BURGUILLOS"  
BURGUILLOS

## PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA



## 2º FPB COCINA Y RESTAURACIÓN

### MÓDULOS TÉCNICOS:

- Atención al Cliente
- Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering
- Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas
- Técnicas elementales de servicio

**PROFESOR:** DAVID FERNÁNDEZ ÁLVAREZ

## **INDICE:**

- 1. INTRODUCCIÓN**  
REFERENCIA NORMATIVA  
FAMILIA PROFESIONAL  
MÓDULOS PROFESIONALES DEL CURSO  
PROYECTO DE FPB DUAL “COCINA Y RESTAURACIÓN”.
- 2. CONTEXTUALIZACIÓN**
- 3. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO**
- 4. LA EDUCACIÓN EN VALORES Y LOS EJES TRANSVERSALES**
- 5. METODOLOGÍA**  
LA ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO Y LOS AGRUPAMIENTOS
- 6. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO**
- 7. EVALUACIÓN**
- 8. BIBLIOGRAFÍA**
- 9. PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE ATENCIÓN AL CLIENTE**  
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN  
UNIDADES DIDÁCTICAS
- 10. PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING**  
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN  
UNIDADES DIDÁCTICAS
- 11. PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**  
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN  
UNIDADES DIDÁCTICAS
- 12. PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO**  
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN  
UNIDADES DIDÁCTICAS
- 13. PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO**  
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

## **1. INTRODUCCIÓN.**

La elaboración de la Programación Didáctica se justifica en el reconocimiento que la normativa hace a los centros respecto a su autonomía pedagógica y organizativa.

Autonomía necesaria para el desarrollo del currículo y su adaptación a las necesidades de los alumnos y las alumnas, y a las características concretas del entorno social y cultural. En general se puede decir que programar es dar respuesta a las siguientes preguntas:

80. ¿Qué objetivos deseo alcanzar?
81. ¿Mediante qué contenidos?
82. ¿En qué tipo de centro y con qué alumnos?
83. ¿En qué tipo de centro y con qué alumnos?
84. ¿Con qué tipo de organización?
85. ¿Con qué medios y recursos?
86. ¿Qué rol va a desempeñar el profesor y el alumno?
87. ¿Qué pretendo con la evaluación?

Desde esta perspectiva, cuando programamos, lo que realmente hacemos es contextualizar un proyecto activo, de temporalidad variable, a través de unos contenidos que incluyen informaciones técnicas, estrategias y procedimientos útiles, para un grupo de alumnos en un contexto determinado, con la finalidad de lograr objetivos concretos constatables.

El proceso programador que debe realizar el profesor o equipo de profesores, consideramos que debe tener las siguientes características, y que nosotros asumimos para la programación que presentamos en este documento:

14. **Dinámica.** No debe ser un documento rígido, no debe entenderse nunca como cerrada, sino que debe estar en continua revisión.
15. **Creativa.** Como todo diseño, es un instrumento que exige creatividad y al mismo tiempo posibilita la proyección original del profesor y la creación de un estilo propio.



16. **Prospectiva.** En el sentido de que parte de una realidad concreta y conocida y pretende prever de antemano las capacidades que vamos a desarrollar.
17. **Sistemática.** En el sentido que debe dar coherencia a todos los elementos que la componen.

## REFERENCIA NORMATIVA

- o *Ley orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa, que crea los Ciclos Formativos de Formación Profesional Básica dentro de la Formación Profesional del Sistema Educativo.*
- o *Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, donde se regulan los aspectos específicos de la F.P. Básica.*
- o *Decreto 135/2016 de 26 de julio, por el que se regulan las enseñanzas de F.P. Básica en Andalucía.*
- o *Orden de 8-11-2016, Anexo V, donde se desarrolla el currículo de la F.P. Básica de Cocina y Restauración en Andalucía.*

Según el artículo 10 del Decreto 135/2016 de 26 de julio, por el que se regulan las enseñanzas de F.P. Básica en Andalucía La metodología de estas enseñanzas tendrá carácter globalizador y tenderá a la integración de competencias y contenidos entre los módulos profesionales que se incluyen en cada título. Este carácter integrador orientará la programación de cada módulo profesional y la actividad docente.

Las programaciones de los módulos profesionales deben estar incluidas en el Proyecto Educativo de Centro e incorporar las unidades didácticas secuenciadas, que especificarán al menos las actividades incluidas en las mismas y los contenidos formativos asociados que permitirán alcanzar los resultados de aprendizaje establecidos en el currículo, junto con los criterios de evaluación y de calificación de cada actividad evaluable. Las programaciones didácticas se harán públicas al comienzo de cada curso escolar y serán únicas para cada módulo profesional y de aplicación en todos los grupos y por todo el profesorado responsable de la impartición de cada módulo profesional.

La metodología didáctica se adaptará a las necesidades del alumnado y a la adquisición progresiva de las competencias del aprendizaje permanente, para facilitar su transición hacia la vida activa o favorecer su continuidad en el sistema educativo. Aunque la situación referente al COVID-19 ha mejorado, se tiene que tener cuenta que siempre está la posibilidad de confinamiento total o parcial de la clase, de manera que se pueden interrumpir las clases presenciales por un tiempo indeterminado previamente. Debido a esta circunstancia, durante las primeras semanas de clase se intentarán ver, especialmente, los aspectos más prácticos de los módulos, viendo los

aspectos teóricos de forma más esquemática y siempre que sean necesarios para la práctica en el taller. A lo largo del curso, especialmente si estamos en clases telemáticas, esos aspectos teóricos se retomarán y se profundizará en ellos cuando los medios no permitan otra alternativa para los aspectos prácticos.

Los contenidos tendrán un carácter motivador y un sentido práctico, buscando siempre un aprendizaje significativo. Se deberá fomentar metodologías activas de aprendizaje, basadas en la resolución de problemas y en «aprender haciendo». Se favorecerá la autonomía y el trabajo en equipo y el profesorado deberá programar las actividades docentes de manera que éstas sean motivadoras para el alumnado, que sean realizables por él y que creen una situación de logro de los resultados previstos. Se programarán asimismo actividades de profundización y de trabajo autónomo para atender al alumnado con diferentes ritmos de aprendizaje. Se estimularán los procesos de construcción de aprendizaje significativo, se favorecerá el descubrimiento, la investigación, el espíritu emprendedor y la iniciativa personal; todo ello basado en estrategias de resolución de problemas y en «aprender haciendo».

Los centros docentes, en el ejercicio de su autonomía, pondrán en práctica medidas metodológicas de atención a la diversidad, promovidas por la Consejería competente en materia de educación, que permitan una organización de las enseñanzas adecuada a las características de los alumnos y alumnas, con especial atención en lo relativo a la adquisición de las competencias lingüísticas, contenidas en los módulos profesionales de Comunicación y Sociedad I y II para los alumnos y alumnas que presenten dificultades en su expresión oral, sin que las medidas adoptadas supongan una minoración de la evaluación del aprendizaje del módulo profesional.

## **LA FAMILIA PROFESIONAL**

El alumnado que supere un ciclo De Formación Profesional Básica obtendrá el título Profesional Básico correspondiente a las enseñanzas cursadas, con valor académico y profesional y con validez en todo el territorio nacional, en virtud de lo establecido en el Decreto 135/2016 de 26 de julio, en su artículo 19. Según este artículo, la obtención del título Profesional Básico requiere acreditar la superación de todos los módulos profesionales de que conste el ciclo formativo. Este título permitirá el acceso a los ciclos formativos de Grado Medio. La consejería con competencia en materia de educación determinará el acceso del alumnado que ha superado la Formación Profesional Básica a los ciclos de grado medio, facilitándose con ello que este alumnado pueda continuar con su formación.

El título profesional Básico en Cocina y Restauración queda identificado por los siguientes elementos:

- **Denominación: Título Profesional Básico en Cocina y Restauración.**
- **Nivel: Formación Profesional Básica.**
- **Duración: 2000 horas.**

- o **Familia Profesional: Hostelería y Turismo**
- o **Referente Europeo: CINE-3.5.3. (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).**

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

El alumno desarrollará su actividad profesional, como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración. Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos y de presentación de servicio en los que se desarrollan procesos de Preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las subáreas de hotelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva). También en establecimientos dedicados a la Preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios.

Las enseñanzas conducentes a la obtención del Título Profesional Básico en Cocina y Restauración conforman un Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales.

## **MÓDULOS PROFESIONALES DEL CURSO: DURACIÓN Y DISTRIBUCIÓN HORARIA**

En el segundo curso de FPB de Cocina y Restauración se imparten los siguientes módulos:

- 3005. Atención al cliente. (52 horas, 2 semanales).
- 3037. Técnicas elementales de servicio. (104 horas, 4 semanales).
- 3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. (104 horas, 4 semanales).
- 3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering. (156 horas, 6 semanales).

- 3042. Ciencias aplicadas II. (130 horas, 5 horas semanales).
- 3012. Comunicación y sociedad II. (182 horas, 7 horas semanales).
- 3041. Formación en centros de trabajo. (260 horas, 6 horas semanales).
- Unidad formativa de prevención de riesgos laborales. (26 horas, 1 hora semanal).

## **PROYECTO DE FPB DUAL “COCINA Y RESTAURACIÓN”**

El alumnado de FPB es un alumnado con unas necesidades diferentes al del resto del alumnado. Está mucho más motivado por el trabajo y por las metodologías activas frente al estudio tradicional o las clases magistrales. Es un periodo de 2 años en los que el alumnado madura, se centra, y conseguimos reconducir sus motivaciones e intereses, optando en muchas ocasiones por continuar sus estudios en algún Ciclo Formativo de Grado Medio, y en última instancia, evitando el abandono escolar temprano. El proyecto de FPB Dual es un aliciente más, acercando al alumnado al mundo laboral desde un inicio, haciéndolo consciente de la necesidad de esfuerzo, de estudio y de disciplina que se requiere en la vida real. Por otro lado, es una demanda tradicional entre los hosteleros de la zona, la falta de personal cualificado, y que, dada la cercanía a la capital, muchos deciden ir a trabajar allí. Mediante esta inserción temprana al mundo laboral, se pretende reforzar ese vínculo entre los profesionales y las pequeñas empresas de la zona, dando la oportunidad a ambas partes de esa necesaria colaboración, favoreciendo la doble vía de aprendizaje, un intercambio activo y dinámico de técnicas aprendidas en el centro con la realidad del día a día en los negocios de hostelería.

Damos así al alumnado una alternativa real al trabajo en el campo, a la vez que fortaleceremos una red empresarial con formación y personal cualificado que pueda ser un atractivo de turismo gastronómico, revalorizando a Burguillos como Puerta de la Sierra Norte de Sevilla.

Tanto desde Dirección como desde el Departamento de Hostelería, y con el apoyo del Departamento de Orientación, se ha trabajado en el proyecto a lo largo de todo el curso 2021- 2022. Las empresas de la zona ya vienen colaborando de forma habitual con el Centro, acogiendo a alumnado en los periodos de FCT. Las empresas han colaborado con el equipo docente, mostrando sus tareas habituales, las necesidades formativas y el 33 perfil profesional que ellos demandan. Se han visitado diversas empresas de la zona, haciendo prospección de empresas. Consideramos, centro educativo y empresa, que hasta que no se conozca el desarrollo del proyecto, cómo evoluciona y cómo funciona, es mejor no establecer rotación por diferentes empresas dentro de un mismo curso, aunque sí queda abierta la posibilidad de la estancia del alumno en dos empresas: una para todo el primer curso, y otra para todo el segundo curso. La posibilidad de cursar la FCT en alguna empresa en la que ya ha estado el alumno queda abierta, aunque será el

criterio del equipo docente el que lo determine. De esta forma, el alumno asiste dos días en primero y dos días en segundo, en jornada de 6 horas, a una empresa para desarrollar la formación de los módulos: En primer curso: Técnicas elementales de preelaboración, Procesos básicos de producción culinaria y Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. En segundo curso: Atención al cliente, Técnicas elementales de servicio, Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas y Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.

## **k. CONTEXTUALIZACIÓN:**

### **DESCRIPCIÓN DEL CENTRO Y SU ENTORNO.**

El centro para el que se ha elaborado la programación se encuentra en Burguillos, en la provincia de Sevilla. Está situado en una zona de nivel socio-cultural y económico medio.

El grupo étnico al que pertenece la mayor parte de la población de Burguillos, se puede clasificar como "Mediterráneo" o "Latino". Actualmente la inmigración, principalmente del norte de África y este de Europa, y en menor medida de Sudamérica y norte de Europa, está aportando el matiz multicultural característico del resto de Europa. La población es una de las más jóvenes de la provincia de Sevilla, ya que posee uno de los índices de natalidad más elevados de España. Destaca además el alto índice de personas longevas, que suelen alcanzar la media de 85 años, siendo usual encontrar personas que superan los 100 años.

La economía de la zona se basa principal y tradicionalmente en la agricultura, ganadería y alimentación, siendo algunas de las empresas más destacadas las siguientes:

1. Agrical, Frujoma, Gomez Cabrera SL, Huerta Camporico, etc.

Las características de los alumnos no difieren en exceso de las de cualquier otro grupo de otro instituto. Sus conocimientos en la materia para este PCPI, pueden ser prácticamente inexistentes, debido a que los alumnos no han terminado la ESO, y su noción de la gastronomía es la de cualquier otra persona, aunque nos podemos encontrar con algunos alumnos que tengan algún tipo de experiencia en el sector de la Hostelería y Turismo, y que se matriculen para obtener la titulación correspondiente, debido a que a causa de la escasez de trabajo existente en el sector en los últimos años, cada día se exige más a los profesionales, y hoy día sin la titulación pertinente, se hace una tarea ardua y complicada la de encontrar empleo en el sector.

Además de esta FPB, en el centro, se imparte la ESO, Bachillerato, y un Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía. El departamento de

Hostelería y Turismo está formado por 5 docentes, que disponen para la realización de su trabajo de:

- Un aula taller dividido cocina y comedor-cafetería, donde se imparten los cursos de FPB. Se ha de señalar que el espacio habilitado como comedor, no es un aula en sí, sino un espacio separado visualmente del pasillo, pero no está separado acústicamente, con las dificultades de concentración para el alumnado y el profesorado. Igualmente, el mobiliario no es específico, sino adaptado y reutilizado (estanterías de oficina, sillas tipo escolar...).
- Dos aulas una de cocina y otra de pastelería, para los cursos de grado medio de cocina y gastronomía, que nuestro curso podrá utilizar puntualmente siempre que el taller esté libre.
- Dos aulas para desarrollar la parte teórica del módulo, y un pequeño anexo específico para FPB.
- Un aula TIC.
  - Todas las instalaciones comunes en un centro de enseñanza: biblioteca, vestuarios, etc...

El grupo-clase está formado por un total de 13 alumnos, 9 chicos y 4 chicas, que ya se conocen de cursos anteriores y que, en algunos casos, también forman parte del mismo círculo de amigos fuera del centro. La mayoría de los alumnos son de la localidad de Burguillos, pero también hay alumnos de Guillena. Hay alumnos mayores de edad, y otros menores. Es un grupo que responde bien al trabajo y a la actividad, siendo más reactivo a las tareas puramente teóricas, necesitando muchos cambios de tarea en la misma sesión, se aburren enseguida de todo. También se ha detectado, fundamentalmente a principio de curso, las faltas de asistencia demasiado frecuentes, asunto que se está solventando con tareas atractivas para ellos, y dando mucho peso a la nota obtenida en clase cada día.

## **I. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO:**

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

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

s. Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus

características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.

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

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

v. Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.

w. Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

x. Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.

y. Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.

z. Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.

aa. Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.

bb. Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y

resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.

cc. Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.

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

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

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

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

gg. Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **m. LA EDUCACIÓN EN VALORES Y LOS EJES TRANSVERSALES:**

La sociedad actualmente demanda una serie de saberes, los cuales deben ser incorporados al sistema educativo, como consecuencia, la LOE ha incorporado grandes novedades al respecto, nos referimos a los contenidos transversales: educación para la convivencia (moral y cívica), educación para la paz, educación para la salud y el consumo, educación para la igualdad, educación ambiental, educación del consumidor, educación intercultural, cultura andaluza, etc. Los cuales deben estar presentes en los módulos del Ciclo Formativo.

Así se explicita en la normativa vigente, además de en la Ley Orgánica de Educación (LOE), en la Orden de 17 de Diciembre de 1995 sobre Educación en Valores en los centros docentes de Andalucía, en la que se insta a los centros y profesores a incluir en sus proyectos y programaciones la educación en valores a través de los ejes transversales anteriormente mencionados, y en la propia Ley 17/2007 de Educación Andaluza (LEA) que dice textualmente en su artículo 39 sobre educación en valores:

aa. Las actividades de las enseñanzas, en general, el desarrollo de la vida de los centros y el currículo tomarán en consideración como elementos transversales el fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales y los valores que preparan al alumnado para asumir una vida responsable en una sociedad libre y democrática.

bb. Asimismo, se incluirá el conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.

cc. Con objeto de favorecer la igualdad real y efectiva entre hombres y mujeres, el currículo contribuirá a la superación de las desigualdades por razón del género, cuando las hubiere, y permitirá apreciar la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad.

dd. El currículo contemplará la presencia de contenidos y actividades que promuevan la práctica real y efectiva de la igualdad, la adquisición de hábitos de vida saludable y deportiva y la capacitación para decidir entre las opciones que favorezcan un adecuado bienestar físico, mental y social para sí y para los demás.

ee. Asimismo, el currículo incluirá aspectos de educación vial, de educación para el consumo, de salud laboral, de respeto a la interculturalidad, a la diversidad, al medio ambiente y para la utilización responsable del tiempo libre y del ocio.

La inclusión de estos temas transversales en el Currículo permite que ciertos aspectos que la sociedad actual considera básicos en la formación de las nuevas generaciones y profesionales, y la adquisición además de las Competencias Profesionales, de las Competencias Personales y Sociales que prescribe nuestro Título.

En mi programación, he considerado conveniente tratar, de forma prioritaria, aquellos que inciden más directamente en nuestro sector y más concretamente en el módulo: la educación para la convivencia, la coeducación e igualdad entre los sexos, la educación medioambiental, la educación para la salud y la educación del consumidor.

Estos temas, que atienden al valor integral de los alumnos y alumnas, se desarrollarán, fundamentalmente, a través de la organización del aula, de la adopción de determinadas estrategias metodológicas y el desarrollo de los contenidos actitudinales programados en las diferentes unidades didácticas.

## **v. METODOLOGÍA:**

### **PRINCIPIOS PSICOPEDAGÓGICOS:**

Teniendo en cuenta que cada momento y cada situación requieren una actuación particular y que los objetivos propuestos los podemos alcanzar de diversas maneras, para la organización del proceso de enseñanza aprendizaje me basaré en los siguientes principios didácticos:

j) **Actividad:** Supone la búsqueda de estrategias para conseguir que el alumnado sea sujeto activo del proceso de enseñanza-aprendizaje. El joven aprende lo que descubre por sí mismo (PIAGET). El alumno será además el sujeto agente en:

- La aplicación de conocimientos para la resolución de tareas.
- El desarrollo de habilidades y destrezas.

Todo ello potenciando la valoración del trabajo práctico como esencial para adquirir los procedimientos necesarios para el ejercicio de la profesión y no como antítesis del trabajo intelectual.

k) **Individualización:** Potenciaré la responsabilidad individual ante el trabajo mediante la asignación de tareas, funciones y tiempos. Todo ello de acuerdo con las características de cada alumno. Con esto se consigue:

- Una creciente autonomía personal.
- Una paulatina elaboración ordenada de los procesos propios de trabajo.

- l) Socialización: Se trata de fomentar la valoración de la importancia del trabajo en equipo a través de actividades en pequeños grupos donde se realicen reparto de funciones y responsabilidades para acometer propuestas de trabajo que desarrollen las capacidades de cooperación, tolerancia, respeto y solidaridad.

En las actividades de grupo es necesario propiciar el intercambio fluido de papeles entre alumnos y alumnas, y potenciar la participación de éstas en los debates y tomas de decisiones, como mecanismo corrector de situaciones de discriminación sexista. Se contribuirá así, desde la propia actividad del aula, a establecer unas relaciones más justas y equilibradas entre las personas.

- m) Creatividad: Significa la puesta en marcha de recursos personales de ingenio, indagación, invención, creación, ayudando a desarrollarlos en mayor medida y rehuyendo de la simple copia de ideas, modelos, aplicando para ello saberes y destrezas adquiridos y potenciando el interés y curiosidad por conocer, descubrir y crear.
- n) Contextualización: Supone el esfuerzo por aplicar los contenidos de forma que se relacionen los mismos con el entorno socioeconómico más cercano al alumno, consiguiéndose su mayor motivación y el mejor conocimiento del mundo profesional, vinculado al Ciclo Formativo en general y al módulo en particular, y de sus aplicaciones y consecuencias. Asimismo, en la resolución de tareas, debe fomentarse la búsqueda de soluciones reales y factibles.
- o) Aprendizaje significativo: Este es el más importante, y en torno al cual giran todos los demás. Nos basaremos en el conocimiento previo como base del proceso de enseñanza-aprendizaje. El alumno ya posee unos conocimientos previos que no siempre son suficientes o acertados. Nos basaremos en el conocimiento de su nivel de competencia previo y en sus intereses para aplicar las estrategias precisas para que se produzca, la motivación, la mejora y el cambio cognitivo, es decir el aprendizaje significativo.

Estos principios, considerados en su conjunto, implican una línea metodológica flexible, que puede ser adaptada a la realidad singular y diversa de los alumnos (Personalización y atención a las NEAE) y a los condicionantes de recursos y medios disponibles.

## **LA ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO Y LOS AGRUPAMIENTOS:**

## LA ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO:

Asignaré un tiempo determinado a cada Unidad Didáctica con objeto de planificar de manera realista las diversas actividades que vamos a llevar a cabo.

Debido a que la enseñanza es un proceso flexible, debemos tener en cuenta los posibles cambios que se puedan realizar en la temporalización de las Unidades Didácticas, debido a factores que no podemos controlar (necesidades de los alumnos, feedback, etc.), para ello deberemos adecuar los contenidos y tiempos a cada situación, no obstante, es importante una adecuada planificación temporal de los contenidos y actividades.

## LA ORGANIZACIÓN DE LOS ESPACIOS:

Para organizar el espacio dentro del aula, tomaremos como primer criterio el del tipo de actividad que se realice. En este sentido, la agrupación de los alumnos puede estar en función de si realizan un trabajo de gran grupo (todos los alumnos del aula), de grupo medio (entre seis y diez alumnos), de pequeño grupo (entre tres y seis alumnos), por parejas, e incluso de forma individual. Al ser un grupo pequeño no ha sido necesario desdoblado para aumentar la distancia social, asunto que siempre será tenido en cuenta para las actividades que se organicen, procurando que estén lo más separados posibles.

Otro criterio puede estar basado en el conocimiento que tenga el profesor de las relaciones internas existentes en el grupo, como consecuencia se tendrán en cuenta las estructuras existentes entre los alumnos.

## AGRUPAMIENTOS:

Estos serán diferentes en función de los objetivos a conseguir y de los contenidos a tratar. La flexibilidad no sólo deberá referirse al número de alumnos que conforman los grupos, sino también al espacio que ocupan y al tiempo que abarca la modalidad de trabajo.

Gran grupo: (curso). Lo utilizaremos para clases magistrales, debates, role-playing, exposiciones orales, gráficas o documentales y puede tener un carácter propositivo (presentación inicial de un tema) o conclusivo (síntesis final y conclusiones de un tema). Equipos de trabajo: requieren el empleo de estrategias de indagación/investigación y de experimentación autónoma o dirigida; se vinculan, habitualmente, al tratamiento de los contenidos procedimentales. Son útiles también para el tratamiento de los contenidos actitudinales. Gracias a ellos pueden ser realizados proyectos de trabajo en equipo y trabajo monitorizado (NEAE). Será el método utilizado para las prácticas en cafetería.

Trabajo individual: lo aplicaré también para la realización de ejercicios, tareas de indagación y experimentación, permitiendo por tanto la reflexión personal, el trabajo autónomo, la adquisición de procedimientos y automatismos, el planteamiento y la resolución de tareas y la adquisición de experiencia en la búsqueda y consulta autónoma de información.

## RECURSOS DIDÁCTICOS:

Me refiero con esto, a los materiales y equipos que me ayudaran como docente a presentar y desarrollar los contenidos y a los alumnos a adquirir los conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y aptitudes, necesarias para superar los módulos en lo que a Resultados de Aprendizaje se refiere. Estos serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales, personales y sociales que el alumnado debe desarrollar. Podrán ser propios del centro, entre los que podemos destacar el libro de texto, los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales y las nuevas tecnologías de la información y la comunicación (destacando el uso de internet); y como recursos específicos para el módulo todos los propios del aula taller de cocina y del aula restaurante.

Son actividades fundamentales para nuestro curso, y en la que se vertebran y unen todos los módulos que se trabajan, las siguientes actividades:

Apertura de Cafetería. Jueves y Viernes, el alumnado hace prácticas reales de un servicio de cafetería, que se ofrece al profesorado del centro. Es una manera práctica y real de hacer actividades de Atención al Cliente, de preparación de alimentos y bebidas, de montaje de materiales, de Técnicas de Servicio, preparación de platos a la vista del cliente... El alumnado trabaja por equipos, que van cambiando tanto de componentes, como de funciones, procurando la rotación por todos los puestos. Es una actividad muy motivadora para el alumnado, que se esfuerza por mejorar cada día y por asimilar los conocimientos teóricos que le son necesarios para adquirir las destrezas prácticas.

Servicio de comedor. Igualmente, de forma puntual, el alumnado asiste al comedor, con otro tipo de productos culinarios, con un servicio más esmerado, servicio de vino, utilización de vajilla y cristalería específica... De la misma manera, haré uso de todos los recursos que pueda ofrecer el entorno (establecimientos de restauración, mataderos industriales, mercados, bibliotecas, centros de profesores, asociaciones, organismos e instituciones públicas y privadas, etc.)

En cuanto a la posibilidad de una enseñanza que precise de un entorno virtual, utilizaremos la plataforma Classroom.

**w. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO:**

En este caso la normativa (LOE-LOMCE y LEA) también es precisa y establece la obligación de atender por parte del profesorado, al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo, a través de los Proyectos Educativos y las Programaciones Didácticas, para hacer efectivo el PRINCIPIO DE EQUIDAD.

Ello significa que sistema educativo debe dar respuesta a las necesidades educativas de un colectivo de alumnos muy heterogéneo con diversas situaciones socioculturales, capacidades (físicas, psíquicas y sensoriales), intereses y motivaciones.

Esta diversidad se manifiesta en diversos ámbitos, todos ellos interrelacionados, que analizaremos a continuación y que tendremos en cuenta en el desarrollo de nuestra programación:

ee. La capacidad para aprender: Entendida como la potencialidad de cada ser humano para producir aprendizajes por sí mismo a partir del conocimiento y estrategias adquiridas. Dependerá de sus experiencias y conocimientos previos, de su maduración y desarrollo personal y social. Se concibe como la competencia del alumno por conseguir ciertos aprendizajes.

ff. La motivación por aprender: Es un proceso que condiciona la capacidad para aprender. Por ello la actuación educativa debe incidir en este aspecto: se trata de mover a los alumnos hacia la realización de ciertos aprendizajes. Los factores de los que dependen la motivación son: por un lado, la historia de éxitos y fracasos que haya tenido el alumno; por otro, la significación y la funcionalidad de los aprendizajes realizados. Esto es, aprendizajes que tengan sentido para los alumnos y que tengan un valor práctico y sirvan de base para nuevos aprendizajes.

gg. Los intereses personales: Son un factor condicionante de la motivación por aprender. En esta etapa se relacionan con el futuro académico y profesional.

hh. Los estilos de aprendizaje: Las personas desarrollan distintos estilos de aprendizaje mostrando diferencias respecto a:

1. Modalidad sensorial preferente.
2. Nivel de atención en la tarea.
3. Tipo de refuerzo más adecuado.
4. Preferencias de agrupamiento.

- ii. Las dificultades de ciertos alumnos: Los alumnos pueden presentar necesidades educativas especiales de tipo puntual o temporal: por incorporación tardía al sistema (extranjeros), por proceder de contextos socioculturales y económicos deprivados (compensatoria) o por tener algún tipo de déficit personal (cognitivo, físico o sensorial). Estos alumnos necesitarán una ayuda pedagógica especial que dé respuesta a sus necesidades educativas específicas.

A continuación, voy a señalar las distintas vías de atención a la diversidad del alumnado que aplicaré con la intención de ajustar la acción educativa a la realidad concreta de cada alumno:

N) Metodologías diversas: No existe «el método» por excelencia. Los métodos no son mejores ni peores en términos absolutos, sino en función de que el tipo de ayuda que ofrecen responda a las necesidades que en cada momento demandan los alumnos. Por tanto, partiendo de los principios generales enumerados en el punto anterior, se programarán diversidad de actividades que se adapten a la singularidad, estilo y ritmo de aprendizaje del alumnado: actividades individuales, actividades de grupo monitorizadas por los alumnos más aventajados, actividades de recuperación, apoyo y refuerzo para alumnos con déficit, dificultades o retraso, actividades de proacción para los de mayor nivel, etc.

O) Agrupamientos flexibles y monitorizados: La organización de grupos de trabajo flexibles en el grupo-clase hace posible que los alumnos puedan realizar al mismo tiempo diferentes tareas según su nivel, intereses u otros criterios. Pueden trabajarse los mismos contenidos con distinto nivel de profundidad mediante las mencionadas actividades de refuerzo, de apoyo, de profundización y ampliación.

P) Uso de medios y recursos múltiples y variados: Que respondan a sus intereses, faciliten los aprendizajes y contribuyan a la motivación.

## • LA EVALUACIÓN

Respecto a la evaluación, debemos responder a una serie de preguntas: ¿Qué, Cómo y Cuándo evaluar? A la pregunta ¿Qué evaluar?, he respondido en cada una de las programaciones de los módulos, con los criterios de evaluación.

Al resto, se va a responder a continuación:

t. ¿CÓMO EVALUARÉ?: TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:



Como docentes hemos de reflexionar sobre los procedimientos, instrumentos y situaciones de evaluación que se estimen más adecuados a las distintas capacidades y tipos de contenido que se deben evaluar en el proceso de aprendizaje.

**TÉCNICAS PARA EVALUAR:** El contacto continuado con el mismo grupo de alumnos hace que la «observación directa» de éstos dentro y fuera del aula y la «observación indirecta» llevada a cabo a través del análisis de los trabajos individuales y de grupo, sea la técnica más idónea para garantizar una mayor objetividad en la evaluación.

La observación la complementaré con «cuestionarios» para estudiar el grado de asimilación y relación que los alumnos han establecido entre determinados aprendizajes. Serán variados, quedando implícitos, no sólo conceptos, sino también procedimientos y actitudes (interés, esfuerzo, orden, limpieza, etc.).

Simultáneamente a la recogida de datos, se comentará lo observado en ella con los propios alumnos mediante la técnica de «la entrevista», para que cumpla su función formativa.

#### INSTRUMENTOS DE REGISTRO DE DATOS PARA LA EVALUACIÓN:

Entre otros utilizaré los siguientes instrumentos:

- Fichas de seguimiento. Cada día quedará anotado en un registro el comportamiento del alumno en clase, su interés, su implicación, así como su uniformidad, puntualidad... siendo una de las principales fuentes de información para conocer la evolución y la actividad del alumnado. Esas fichas también se utilizarán en caso de que la actividad sea telemática.

q. Diarios de clase.

r. Pruebas teóricas y prácticas.

u. ¿CUÁNDO EVALUARÉ?:

El proceso de evaluación es un proceso continuo ligado íntimamente al proceso de enseñanza y aprendizaje. En consecuencia, debe estar presente en el inicio del proceso de aprendizaje, durante el proceso y al término del mismo:

**EVALUACIÓN INICIAL:** Se realizará al comienzo del curso, para ver el nivel del alumnado, y a partir de este, se procederá a adecuar los contenidos de los distintos módulos. Debemos tener en cuenta que es un curso de FPB, y que, debido a la trayectoria escolar de los alumnos, debemos adecuar los contenidos a su nivel de desarrollo. Hay que tener en cuenta que, en los módulos prácticos de servicio, el alumnado se encuentra con un temario completamente nuevo, no se ha tratado previamente en ninguna etapa escolar, y, por tanto, como tónica general no tienen conocimientos previos. Este curso tenemos 3 alumnos que, por temas familiares o laborales, sí han tenido contacto con negocios en la hostelería, teniendo nociones básicas (aunque a veces equivocadas) de manejo de la cafetera o del servicio al cliente.

Esta evaluación nos servirá para marcar las pautas iniciales del curso.

#### **EVALUACIÓN PROCESUAL:**

Haré un seguimiento del desarrollo de los aprendizajes de los alumnos a través de la recogida de datos continua y sistemática. Esta evaluación posee un carácter formativo, dado que hace posible la toma de decisiones para la mejora permanente. Esta evaluación permitirá llevar a cabo una enseñanza personalizada, permite detectar los progresos, dificultades, bloqueos, etc. en el proceso de aprendizaje y su reconducción en el momento oportuno.

#### **EVALUACIÓN FINAL O SUMATIVA:**

La efectuaré al final de cada proceso de enseñanza-aprendizaje. Así quedará reflejada la situación final del proceso, si bien posee también carácter formativo pues permite orientar la introducción de modificaciones necesarias en la planificación de nuevas secuencias de enseñanza/aprendizaje. Se llevará a cabo al final del proceso de enseñanza/aprendizaje, realizando un trabajo de análisis y síntesis del grado de consecución de cada alumno respecto a los objetivos propuestos en el proceso educativo, de las actividades realizadas por los alumnos y de los datos registrados a través de la evaluación procesual. Compararemos los resultados detectados en la evaluación inicial y extraeríamos consecuencias de un gran valor para nuestro trabajo de planificación y desarrollo de programaciones didácticas en el futuro.

#### **v. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:**

Cada RA tendrá asociadas una serie de actividades, y cada actividad tendrá asociada unos criterios de evaluación, de manera que con una rúbrica que se adapte a cada actividad, el alumno será calificado en su tarea.

#### **w. LA EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA:**

Finalmente, y en relación con la evaluación, parece necesario subrayar la conveniencia de formular también nuestros criterios de evaluación específicos, es decir respecto del proceso de enseñanza, puesto que los anteriores hacen referencia básicamente al aprendizaje de los alumnos: ¿Hemos previsto y desarrollado un suficiente número de actividades de motivación? ¿Han sido estas adecuadas? ¿Hemos enlazado nuestra propuesta didáctica con los conocimientos previos de los alumnos de una manera eficaz? ¿Hemos empleado los materiales apropiados? ¿Hemos planificado todos los aspectos relevantes de la unidad?

¿Los alumnos han llegado a captar y asumir las metas de las diferentes tareas propuestas? Todas estas preguntas y reflexiones nos serán útiles de cara al próximo curso, modificando o reconduciendo nuestra programación para que sea realmente efectiva y adecuada para el alumnado.

### **E) PLAN DE RECUPERACIÓN Y AMPLIACIÓN:**

Con carácter general, no se realizarán recuperaciones de exámenes ni de evaluaciones fuera de las ya establecidas por la orden de Evaluación de 29 de septiembre de 2010, salvo casos muy excepcionales que deberán ser aprobados individualmente.

#### Plan de recuperación.

Se establecerá un calendario de al menos el 50% de horas lectivas semanales, desde la terminación de la última sesión de evaluación (3º trimestre) y hasta la finalización del curso para realizar actividades de refuerzo destinadas a superar el módulo profesional pendiente de evaluación positiva, así mismo se entregaran las actividades y los trabajos que durante el curso no hayan sido realizados.

Excepcionalmente a aquellos alumnos que tras haber realizado la recuperación han obtenido una calificación entre 4,2 y 4,9 podrán realizar un trabajo complementario y así dar por aprobada, esas partes no recuperadas.

Actividades a realizar en el periodo de recuperación:

- g) Actividades de refuerzo. Consistirá en la realización de actividades y pruebas con los contenidos que el alumno no haya superado.
- h) Entregar todo el material elaborado durante el curso.
- i) Pruebas escritas sobre los contenidos no superados.

#### **• BIBLIOGRAFIA:**

- m) **PALOMO MARTINEZ M. (2014).** Atención al Cliente. Paraninfo

- n) **BACHS GRIMAL J; VIVES SERRA R. (1997).** Servicio y atención al cliente en restauración. Síntesis.
- o) **GONZALEZ MARTINEZ J. (2016).** Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering. Paraninfo
- p) **BACHS GRIMAL J; VIVES SERRA R. (1997).** Servicio y atención al cliente en restauración. Síntesis.
- q) **GUERRERO LUJÁN R. (2014).** Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. Paraninfo.
- r) **BACHS GRIMAL J; VIVES SERRA R. (1997).** Servicio y atención al cliente en restauración. Síntesis.
- s) **GUERRERO LUJAN R. (2014).**Técnicas elementales de servicio. Paraninfo
- t) **BACHS GRIMAL J; VIVES SERRA R. (1997).** Servicio y atención al cliente en restauración. Síntesis.

[www.directoalpaladar.es](http://www.directoalpaladar.es)

[www.protocolo.org](http://www.protocolo.org)

[www.vivino.com](http://www.vivino.com)

## **9. PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE ATENCION AL CLIENTE (52 Horas)**

### COMPETENCIAS PROFESIONALES PROPIAS DE ESTE MÓDULO PROFESIONAL:

- n) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- o) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- p) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPECIFICOS DEL MÓDULO:

- o) Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación.
- p) Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.
- q) Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.
- r) Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.

### CONTENIDOS BÁSICOS:

- k) Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación.
- l) Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.
- m) Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.
- n) Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.

### EVALUACIÓN DEL MÓDULO. ¿QUÉ EVALUARÉ?:

Los objetivos del módulo constituirán los puntos de referencia concretos y claros para llevar a cabo las tareas de evaluación. En el diseño de las unidades didácticas buscamos el desarrollo integral de la persona y, por ello, siguiendo su evolución comprobaremos si el proceso se encamina en la dirección deseada: la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo y por tanto el desarrollo de competencias profesionales, personales y sociales, al final de nuestro ciclo formativo. Se ha de tener en cuenta la naturaleza eminentemente práctica del contenido del módulo, por tanto, las horas de clase práctica serán fundamentales para la consecución de dichos objetivos.

La evaluación continua se materializará en el seguimiento de los objetivos de la unidad didáctica, que permiten una flexibilidad y una adaptación personalizada a nuestros

alumnos. Las experiencias de aprendizaje determinadas para su consecución y que permiten el tratamiento de los conceptos, actitudes y procedimientos constituirán la referencia más específica en torno a la cual organizaremos la evaluación continua.

La respuesta al ¿qué evaluar?, la encontramos en los criterios de evaluación, asociados a cada uno de los resultados de aprendizaje de cada módulo. Estos son los siguientes:

Los resultados de aprendizaje concretan lo que el alumno debe saber, comprender, y saber hacer al término del módulo. Son ponderados por el departamento didáctico en función de su relevancia para la adquisición de las competencias y del número de unidades didácticas con las que se relacione.

Los criterios de evaluación expresan la valoración de los logros respecto a cada resultado de aprendizaje. Son igualmente ponderados para la calificación por el Departamento Didáctico en función de su importancia para la adquisición del resultado de aprendizaje.

En síntesis, los criterios de evaluación en relación con los resultados de aprendizaje junto con la ponderación para la calificación del módulo asignada por el departamento son los siguientes:

<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA)</b>			
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE)</b>			
<b>PONDERACIÓN DE LA CALIFICACIÓN (100%)</b>			
<b>SECUENCIACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN (TRIMESTRE)</b>			
<b>RA 1</b>	Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación.	<b>25%</b>	<b>1<sup>o</sup></b>
<b>CE</b>	<b>a)</b> Se ha analizado el comportamiento del posible cliente. <b>b)</b> Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte. <b>c)</b> Se ha obtenido la información necesaria del posible cliente. <b>d)</b> Se ha favorecido la comunicación con el empleo de las técnicas y actitudes apropiadas al desarrollo de la misma. <b>e)</b> Se ha mantenido una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros). <b>f)</b> Se ha dado respuesta a una pregunta de fácil solución, utilizando el léxico comercial adecuado. <b>g)</b> Se ha expresado un tema prefijado de forma oral delante de un grupo o en una relación de comunicación en la que intervienen dos interlocutores. <b>h)</b> Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato. <b>i)</b> Se ha transmitido información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa.	2,7% 2,7% 2,7% 2,7% 2,7% 2,7% 2,7% 2,7% 3,4%	
<b>RA 2</b>	Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.	<b>25%</b>	<b>1<sup>o</sup></b>

<b>CE</b>	<p><b>a)</b> Se han analizado las diferentes tipologías de público.</p> <p><b>b)</b> Se han diferenciado clientes de proveedores, y éstos del público en general.</p> <p><b>c)</b> Se ha reconocido la terminología básica de comunicación comercial.</p> <p><b>d)</b> Se ha diferenciado entre información y publicidad.</p> <p><b>e)</b> Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público.</p> <p><b>f)</b> Se ha informado al cliente de las características del servicio, especialmente de las calidades esperables.</p> <p><b>g)</b> Se ha asesorado al cliente sobre la opción más recomendable, cuando existen varias posibilidades, informándole de las características y acabados previsibles de cada una de ellas.</p> <p><b>h)</b> Se ha solicitado al cliente que comunique la elección de la opción elegida.</p>	<p>3,1%</p> <p>3,1%</p> <p>3,1%</p> <p>3,1%</p> <p>3,1%</p> <p>3,1%</p> <p>3,3%</p>	
<b>RA 3</b>	Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.	<b>25%</b>	<b>2</b> <b>º</b>
<b>CE</b>	<p><b>a)</b> Se ha hecho entrega al cliente de los artículos procesados, informando de los servicios realizados en los artículos.</p> <p><b>b)</b> Se han transmitido al cliente, de modo oportuno, las operaciones a llevar a cabo en los artículos entregados y los tiempos previstos para ello.</p> <p><b>c)</b> Se han identificado los documentos de entrega asociados al servicio o producto.</p> <p><b>d)</b> Se ha recogido la conformidad del cliente con el acabado obtenido, tomando nota, en caso contrario, de sus objeciones, de modo adecuado.</p> <p><b>e)</b> Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal, elementos clave en la atención al cliente.</p> <p><b>f)</b> Se ha mantenido en todo momento el respeto hacia el cliente.</p> <p><b>g)</b> Se ha intentado la fidelización del cliente con el buen resultado del trabajo.</p> <p><b>h)</b> Se ha definido periodo de garantía y las obligaciones legales aparejadas.</p>	<p>3,1%</p> <p>3,1%</p> <p>3,1%</p> <p>3,1%</p> <p>3,1%</p> <p>3,1%</p> <p>3,3%</p>	
<b>RA 4</b>	Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.	<b>25%</b>	<b>3</b> <b>º</b>
<b>CE</b>	<p><b>a)</b> Se han ofrecido alternativas al cliente ante reclamaciones fácilmente subsanables, exponiendo claramente los tiempos y condiciones de las operaciones a realizar, así como del nivel de probabilidad de modificación esperable.</p> <p><b>b)</b> Se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones.</p> <p><b>c)</b> Se ha suministrado la información y documentación necesaria al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso.</p> <p><b>d)</b> Se han recogido los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación.</p> <p><b>e)</b> Se ha compartido información con el equipo de trabajo.</p>	<p>5%</p> <p>5%</p> <p>5%</p> <p>5%</p>	

**UNIDADES DIDÁCTICAS DEL MÓDULO:  
ATENCIÓN AL CLIENTE**

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 1	TEMPORALIZACIÓN
<b>Atención al cliente</b>	14 Horas 1er Trimestre
<b>JUSTIFICACIÓN</b>	
En esta unidad didáctica se va a conocer el proceso de comunicación así como los diferentes elementos y barreras que se pueden encontrar. Se definirán las características de los diferentes tipos de comunicación.	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
<p><b>RA 1.</b> Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación.</p> <p><b>a)</b> Se ha analizado el comportamiento del posible cliente. 2,7%</p> <p><b>b)</b> Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte. 2,7%</p> <p><b>c)</b> Se ha obtenido la información necesaria del posible cliente. 2,7%</p> <p><b>d)</b> Se ha favorecido la comunicación con el empleo de las técnicas y actitudes apropiadas al desarrollo de la misma. 2,7%</p> <p><b>e)</b> Se ha mantenido una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros). 2,7%</p> <p><b>f)</b> Se ha dado respuesta a una pregunta de fácil solución, utilizando el léxico comercial adecuado. 2,7%</p> <p><b>g)</b> Se ha expresado un tema prefijado de forma oral delante de un grupo o en una relación de comunicación en la que intervienen dos interlocutores. 3,4%</p> <p><b>h)</b> Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.</p> <p><b>i)</b> Se ha transmitido información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa.</p>	
<b>CONTENIDOS</b>	
<p>Atención al cliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El proceso de comunicación. Agentes y elementos que intervienen.</li> <li>• Barreras y dificultades comunicativas.</li> <li>• Comunicación verbal: Emisión y recepción de mensajes orales.</li> </ul>	



- Motivación, frustración y mecanismos de defensa. Comunicación no verbal.

### TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

#### Sesión 1: Presentación del módulo. Concepto de comunicación (2 Horas)

Como inicio de clases se procederá a la explicación de los contenidos del módulo, de la metodología en el desarrollo de las clases, horario, servicios de restaurante, evaluación (criterios de evaluación, criterios de calificación y recuperación).

**Actividad de motivación 1:** Video de comunicación verbal y gestual en un bar. Así como muestra de la paciencia que hay que tener con los diferentes tipos de clientes.

<https://www.youtube.com/watch?v=BOPrERcCCo4>

**Actividad de indagación 1: Evaluación inicial:** Indagación de los conocimientos previos del alumnado sobre la atención al cliente mediante tipo test y preguntas orales.

Se explicará en qué consiste el concepto de comunicación así como la importancia de comunicarnos con nuestros semejantes.

**Actividad 1.1:** Define qué es la comunicación y reflexiona sobre su importancia en la restauración.

#### Sesión 2: Elementos de la comunicación (2 Horas)

Se definirán y explicarán las características de los elementos de comunicación.

**Actividad 1.2:** Realiza un esquema de los elementos de la comunicación.

#### Sesión 3: Barreras y dificultades comunicativas (2 Horas)

Se explicarán cuáles son los tipos de barreras que pueden afectar a la comunicación.

**Actividad 1.3:** Realiza un esquema sobre los diferentes tipos de barreras que podemos encontrar.

**Actividad 1.4:** Enumera ejemplos de barreras internas.

**Actividad 1.5:** Enumera ejemplos de barreras externas.

**Actividad 1.6:** Enumera ejemplos de barreras fisiológicas.

#### Sesión 4: Comunicación verbal (2 Horas)

Se explicarán las características de la comunicación verbal.

**Actividad 1.7:** Realiza un esquema con los elementos que intervienen en la comunicación verbal.

**Actividad 1.8:** Reflexiona sobre las ventajas y desventajas de la comunicación telefónica.

#### Sesión 5: Comunicación no verbal (2 Horas)

Se explicarán las características de la comunicación no verbal.

**Actividad 1.9:** Realiza un esquema con los elementos que intervienen en la comunicación no verbal.

#### Sesión 6: Habilidades sociales (2 Horas)

Explicación de las habilidades sociales en restauración.

**Actividad 1.10:** Realiza un mapa conceptual con las principales habilidades sociales positivas y negativas que influyen en el proceso comunicativo. Señala aquellas que van a permitir la fidelización de clientes.

**Actividad de refuerzo 1:** Escribe a qué tipo de comunicación (verbal o no verbal) corresponden los ejemplos siguientes:

- Un amigo te escribe una carta.
- Percibes el olor del perfume de tu amiga.
- El lenguaje de las abejas.
- Tu madre te da un abrazo.
- Las señas de los jugadores de mus.
- Las señales de tráfico.

Realiza el test autoevaluable del libro.

**Actividad de ampliación 1:** Investiga en internet actitudes y modos que mejoran y empeoran la imagen personal.

#### Sesión 7: Reflexión sobre tipos de comunicación (2 Horas)

**Situación 1:** Analiza dos situaciones, una positiva y otra negativa, de atención al cliente en un bar o restaurante. Establece las razones y los tipos de comunicación que se han producido e indica las actuaciones a raíz de tu experiencia sobre cómo debe ser la comunicación en restauración y qué factores influyen en ella.

**Situación 2:** De tu experiencia como cliente establece una situación positiva y otra negativa respecto a la comunicación no verbal. Indica que medidas tomarías ante estas situaciones si fuese tu local.

### PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

**Técnicas:** Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

**Instrumentos:** Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a tra-

vés de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES ( RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diaria en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

**SUMA O RESTA** ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4	PUNTUACIÓN: 5-6	PUNTUACIÓN: 7-8	PUNTUACIÓN: 9-10
Comente numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión

### UNIDAD DIDÁCTICA Nº 2

### TEMPORALIZACIÓN

#### Venta de productos y servicios

14 Horas  
1er Trimestre

### JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se van a conocer las aptitudes, cualidades y funciones que debe tener un buen vendedor así como el proceso y técnicas de venta en restauración.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

### PONDERACIÓN

<b>RA 2.</b> Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.	<b>25%</b>
<b>a)</b> Se han analizado las diferentes tipologías de público.	3,1%
<b>b)</b> Se han diferenciado clientes de proveedores, y éstos del público en general.	3,1%
<b>c)</b> Se ha reconocido la terminología básica de comunicación comercial.	3,1%
<b>d)</b> Se ha diferenciado entre información y publicidad.	3,1%
<b>e)</b> Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público.	3,1%
<b>f)</b> Se ha informado al cliente de las características del servicio, especialmente de las cualidades esperables.	3,1%
<b>g)</b> Se ha asesorado al cliente sobre la opción más recomendable, cuando existen varias posibilidades, informándole de las características y acabados previsibles de cada una de ellas.	3,1%
<b>h)</b> Se ha solicitado al cliente que comunique la elección de la opción elegida.	3,3%

### CONTENIDOS

Venta de productos y servicios:

- Actuación del vendedor profesional.
- Exposición de las cualidades de los productos y servicios.
- El vendedor. Características, funciones y actitudes. Cualidades y aptitudes para la venta y su desarrollo.
- El vendedor profesional: modelo de actuación. Relaciones con los clientes.
- Técnicas de venta.

### TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

#### Sesión 1: Actuación del vendedor profesional (2 Horas)

Se explicará en qué consiste la actuación del vendedor profesional así como su importancia.

**Actividad 2.1:** Enumera los elementos fundamentales que debe tener un buen vendedor.

**Actividad 2.2:** Enumera las habilidades sociales que un buen vendedor debe desarrollar.

#### Sesión 2: Estilos de comunicación (2 Horas)

Se explicarán cuáles son las características más importantes de los estilos de comunicación.

**Actividad 2.3:** Realiza un esquema sobre los diferentes estilos de comunicación.

**Actividad 2.4:** Señala las diferencias existentes entre comunicación pasiva y comunicación asertiva. ¿Con cuál de ellas te sientes más identificado? ¿Por qué?

#### Sesión 3: Exposición de cualidades de productos y servicios (2 Horas)

Se explicarán las reglas que son precisas para realizar una buena venta de un producto o servicio.

**Actividad 2.5:** Enumera las principales reglas que se deben cumplir cuando se vende un producto/servicio.

#### Sesión 4: El vendedor: Aptitudes, cualidades y funciones (2 Horas)

Se enumeraran cuáles son las aptitudes, cualidades y funciones que debe tener un buen vendedor.

**Actividad 2.6:** Enumera las aptitudes positivas y negativas que debe tener un buen vendedor.

**Actividad 2.7:** Enumera las cualidades personales que debe tener un buen vendedor.

**Actividad 2.8:** Enumera las habilidades de venta que debe tener un buen vendedor.

#### Sesión 5: El proceso de venta (2 Horas)

Se explicará el modelo de actuación del proceso de venta así como las características de sus pautas.

**Actividad 2.9:** Prepara y pronuncia un pequeño discurso con la finalidad de vender un producto/servicio.

**Actividad 2.10:** Busca en Internet, a través de YouTube, videos sobre el proceso de venta. Coméntalos en clase.

#### Sesión 6: Técnicas de venta en restauración (2 Horas)

Se definirán cuáles son las principales técnicas de venta en restauración.

**Actividad 2.11:** Realiza un esquema con los diferentes tipos de venta en restauración.

**Actividad 2.12:** Uno de los instrumentos más empleados por las empresas para analizar las oportunidades y amenazas del mercado y sus debilidades y fortalezas es el análisis DAFO. Busca información sobre este instrumento de análisis y explica en qué consiste.

**Actividad de refuerzo 2:** Trabajas en un restaurante que acaba de inaugurarse. Debes ofrecer el menú inaugural a un cliente que acaba de llegar. ¿Cómo atenderías al cliente siguiendo el método AIDA? Realiza el test autoevaluable del libro.

#### Sesión 7: Cuadro de aptitudes del vendedor (2 Horas)

Hoy día, ya no basta con atraer clientes a nuestro establecimiento, sino que lo importante es retener y fidelizar a nuestros clientes con aptitudes profesionales. Hay que evolucionar de la cultura de atender a la cultura de vender. Para conocer las aptitudes de cada uno, coge un papel y divídelo en dos grandes columnas. Ahora piensa en tus propias cualidades. Pon en la columna de la izquierda las que tienes y en la columna de la derecha las que no tienes.

#### PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

**Técnicas:** Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

**Instrumentos:** Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

#### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES ( RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diaria en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

**SUMA O RESTA ACTITUDIONALES:** Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4	PUNTUACIÓN: 5-6	PUNTUACIÓN: 7-8	PUNTUACIÓN: 9-10
Comente numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión

#### UNIDAD DIDÁCTICA Nº 3

#### TEMPORALIZACIÓN

#### Información al cliente

12 Horas  
2º Trimestre

#### JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se va a conocer la tipología del cliente así como la identificación, técnicas de tratamiento y cortesía adecuados al correcto trato con el cliente.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

#### PONDERACIÓN

**RA 3.** Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.

**25%**  
3,1%

**a)** Se ha hecho entrega al cliente de los artículos procesados, informando de los servicios realizados en los artículos.

3,1%

<b>b)</b> Se han transmitido al cliente, de modo oportuno, las operaciones a llevar a cabo en los artículos entregados y los tiempos previstos para ello.	3,1%
<b>c)</b> Se han identificado los documentos de entrega asociados al servicio o producto.	3,1%
<b>d)</b> Se ha recogido la conformidad del cliente con el acabado obtenido, tomando nota, en caso contrario, de sus objeciones, de modo adecuado.	3,1%
<b>e)</b> Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal, elementos clave en la atención al cliente.	3,1%
<b>f)</b> Se ha mantenido en todo momento el respeto hacia el cliente.	3,1%
<b>g)</b> Se ha intentado la fidelización del cliente con el buen resultado del trabajo.	3,3%
<b>h)</b> Se ha definido periodo de garantía y las obligaciones legales aparejadas.	
<b>CONTENIDOS</b>	
<p>Información al cliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Roles, objetivos y relación cliente-profesional.</li> <li>• Tipología de clientes y su relación con la prestación del servicio.</li> <li>• Atención personalizada como base de la confianza en la oferta de servicio.</li> <li>• Necesidades y gustos del cliente, así como criterios de satisfacción de los mismos.</li> <li>• Objeciones de los clientes y su tratamiento.</li> </ul>	
<b>TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA</b>	
<p><b>Sesión 1: El cliente: Tipología (2 Horas)</b>  Se explicará la definición de cliente así como los tipos de clientes.  <b>Actividad 3.1:</b> ¿Cuáles son las características de los clientes actuales?  <b>Actividad 3.2:</b> ¿Cuáles son las características de los clientes potenciales?</p>	
<p><b>Sesión 2: Tratamiento y normas de cortesía (2 Horas)</b>  Se explicarán los diferentes tipos de clientes así como el tratamiento y normas de cortesía a usar.  <b>Actividad 3.3:</b> Indica qué normas de comportamiento hay que seguir con un cliente sabelotodo:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• No quitarle la razón ni discutir.</li> <li>• Prestarle mucha dedicación.</li> <li>• Adoptar una actitud serena y atenta pero no dejarse dominar.</li> <li>• Actuar como asesores.</li> </ul> <b>Actividad 3.4:</b> Enumera cuales son los clientes del siglo XXI.</p>	
<p><b>Sesión 3: Atención personalizada. Fidelización del cliente. (2 Horas)</b>  Se explicará en que consiste la atención personalizada así como en los pasos a seguir para llegar a una fidelización del cliente.  <b>Actividad 3.5:</b> Enumera las diferencias entre servicio adecuado, esperado y deseado.</p>	
<p><b>Sesión 4: Necesidades y gustos del cliente (2 Horas)</b>  Se explica en qué consisten las necesidades y gustos del cliente haciendo hincapié en la Pirámide de Maslow.  <b>Actividad 3.6:</b> ¿Qué tipo de necesidad cubre un restaurante de lujo? ¿Y una hamburguesería?  <b>Actividad 3.7:</b> Comenta la siguiente frase: El cliente no siempre tiene a razón, pero hay que dejar que se equivoque con dignidad.</p>	
<p><b>Sesión 5: Objeciones de los clientes y su tratamiento (2 Horas)</b>  Se definirá el tratamiento a usar antes las objeciones de los clientes.  <b>Actividad 3.8:</b> Prepara y pronuncia un pequeño discurso con la finalidad de vender un producto/servicio del sector de la restauración.  <b>Actividad 3.9:</b> ¿Recuerdas alguna ocasión en el que te han objetado una idea propia, un comportamiento o algo en particular que para ti era muy importante? Relata brevemente la situación. ¿Cómo reaccionaste? ¿Por qué reaccionaste así? ¿Crees que podrías haber reaccionado de otra manera?  <b>Actividad de refuerzo 3:</b> De los tipos de clientes que hemos visto, en función de su personalidad, ¿cuál crees que es el más difícil de satisfacer? ¿Por qué? ¿Qué acciones puede llevar a cabo un vendedor para satisfacer al cliente que has escogido? Realiza el test autoevaluable del libro.</p>	
<p><b>Sesión 6: Atención al cliente y nuevas tecnologías (2 Horas)</b>  <b>Atención al cliente:</b> Consulta en Google las tipologías de los clientes y localiza sus rasgos de personalidad y pautas de conducta. ¿Te sientes identificado con alguno de ellos?  <b>Nuevas tecnologías:</b> Define que es la atención al cliente 2.0 así como las ventajas y desventajas de la atención al cliente en las redes sociales.</p>	
<b>PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN</b>	
<p><b>Técnicas:</b> Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.  <b>Instrumentos:</b> Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.</p>	

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES ( RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diaria en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

**SUMA O RESTA ACTITUDIONALES:** Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4	PUNTUACIÓN: 5-6	PUNTUACIÓN: 7-8	PUNTUACIÓN: 9-10
-----------------	-----------------	-----------------	------------------

Comente numerosos errores. Con dificultad

Sin errores significativos

Con corrección. Casi siempre

Muestra dominio. Con precisión

Con alguna ayuda

### UNIDAD DIDÁCTICA Nº 4

### TEMPORALIZACIÓN

#### Tratamiento de reclamaciones

12 Horas  
3º Trimestre

### JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se van a conocer las diferencias entre quejas, reclamaciones y sugerencias así como las diferentes técnicas y procedimientos utilizados en la gestión de reclamaciones. Se identificarán los diferentes documentos y herramientas necesarios en el proceso de la reclamación.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

### PONDERACIÓN

**RA 4.** Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.

**a)** Se han ofrecido alternativas al cliente ante reclamaciones fácilmente subsanables, exponiendo claramente los tiempos y condiciones de las operaciones a realizar, así como del nivel de probabilidad de modificación esperable.

**b)** Se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones.

**c)** Se ha suministrado la información y documentación necesaria al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso.

**d)** Se han recogido los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación.

**e)** Se ha compartido información con el equipo de trabajo.

**25%**  
5%  
5%  
5%  
5%  
5%

### CONTENIDOS

Tratamiento de reclamaciones:

- Técnicas utilizadas en la actuación ante reclamaciones. Gestión de reclamaciones. Alternativas reparadoras. Elementos formales que contextualizan una reclamación.
- Documentos necesarios o pruebas en una reclamación. Procedimiento de recogida de las reclamaciones.

### TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

#### Sesión 1: Quejas, reclamaciones y sugerencias (2 Horas)

Se explicarán las definiciones y las principales características de las quejas, reclamaciones y sugerencias.

**Actividad 4.1:** ¿Qué son las quejas?

**Actividad 4.2:** ¿Qué son las reclamaciones?

**Actividad 4.3:** ¿Qué son las sugerencias?

**Actividad 4.4:** Enumera las principales diferencias entre quejas, reclamaciones y sugerencias.

#### Sesión 2: Gestión de reclamaciones (2 Horas)

Se explicarán en qué consisten las diferentes fases de la gestión de reclamaciones.

**Actividad 4.5:** ¿Qué habilidades debe tener quien presta servicios? ¿Qué habilidades posees tú para prestar servicios?

**Actividad 4.6:** Cuando un cliente nos plantea una reclamación con la que nosotros no estamos de acuerdo porque el cliente no tiene razón, ¿cómo debemos proceder en su resolución?

#### Sesión 3: Documentos necesarios para reclamar (2 Horas)

Se realizará un esquema de cuáles son los principales documentos necesarios para reclamar así

como la correcta elaboración de estos.

**Actividad 4.7:** Entra en la página web de un organismo público o de una empresa privada y observa cómo es una hoja de reclamaciones electrónica.

**Actividad 4.8:** ¿Qué son las OMIC? ¿Cuál es su función principal?

**Actividad 4.9:** Consulta el Real Decreto 231/2008 que regula el sistema de arbitraje y señala el proceso que hay que seguir para reclamar.

#### **Sesión 4: Utilización de herramientas informáticas en la gestión de reclamaciones (2 Horas)**

Se explicarán los apartados que hay que tener en cuenta en la utilización de herramientas informáticas en la gestión de reclamaciones así como sus procedimientos.

**Actividad 4.10:** Enumera los objetivos clave del programa de tratamiento de reclamaciones

**Actividad 4.11:** ¿Qué diferencias hay entre acción correctiva, acción inmediata y acción preventiva?

#### **Sesión 5: Protección del consumidor y usuario (2 Horas)**

Se enumerarán las principales leyes que regulan la protección del consumidor y usuario así como algunos de los organismos que velan por estas medidas.

**Actividad 4.12:** Localiza la legislación de protección de los derechos de los consumidores y usuarios que hay en tu comunidad autónoma y en tu ayuntamiento.

**Actividad de refuerzo 4: Los** comercios electrónicos, es decir, comercios online de Internet, ¿deben tener hojas de reclamaciones a disposición de sus clientes? Razona la respuesta. Realiza el test autoevaluable del libro.

#### **Sesión 6: Tratamiento de reclamaciones (2 Horas)**

Buscar en Internet información sobre OMIC y describe el proceso que se sigue para plantear una reclamación, indicando:

- Cómo realizar el trámite.
- Documentación a presentar.
- Proceso de tramitación.

Además busca en Internet la legislación referente a reclamaciones de tu comunidad autónoma y haz un resumen del procedimiento que se sigue para plantear dichas reclamaciones.

### **PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN**

**Técnicas:** Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

**Instrumentos:** Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES ( RÚBRICAS)**

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diario en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

**SUMA O RESTA** ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

<b>PUNTUACIÓN: 1-4</b>	<b>PUNTUACIÓN: 5-6</b>	<b>PUNTUACIÓN: 7-8</b>	<b>PUNTUACIÓN: 9-10</b>
Comete numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión

## **10. PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING (156 HORAS)**

### COMPETENCIAS PROFESIONALES PROPIAS DE ESTE MÓDULO PROFESIONAL:

- o) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- p) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- q) Ejecutar los procesos básicos de pre elaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- r) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- s) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- t) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- u) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- v) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPECIFICOS DEL MÓDULO:

- g) Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.
- h) Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.
- i) Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.

### CONTENIDOS BÁSICOS:

- Acopio de materiales para servicios de catering:
- Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering:
- Limpieza de materiales y equipos

## EVALUACIÓN DEL MÓDULO. ¿QUÉ EVALUARÉ?

Los objetivos del módulo constituirán los puntos de referencia concretos y claros para llevar a cabo las tareas de evaluación. En el diseño de las unidades didácticas buscamos el desarrollo integral de la persona y, por ello, siguiendo su evolución comprobaremos si el proceso se encamina en la dirección deseada: la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo y por tanto el desarrollo de competencias profesionales, personales y sociales, al final de nuestro ciclo formativo.

La evaluación continua se materializará en el seguimiento de los objetivos de la unidad didáctica, que permiten una flexibilidad y una adaptación personalizada a nuestros alumnos. Las experiencias de aprendizaje determinadas para su consecución y que permiten el tratamiento de los conceptos, actitudes y procedimientos constituirán la referencia más específica en torno a la cual organizaremos la evaluación continua.

La respuesta al ¿qué evaluar?, la encontramos en los criterios de evaluación, asociados a cada uno de los resultados de aprendizaje de cada módulo. Estos son los siguientes:

Los resultados de aprendizaje concretan lo que el alumno debe saber, comprender, y saber hacer al término del módulo. Son ponderados por el departamento didáctico en función de su relevancia para la adquisición de las competencias y del número de unidades didácticas con las que se relacione.

Los criterios de evaluación expresan la valoración de los logros respecto a cada resultado de aprendizaje. Son igualmente ponderados para la calificación por el Departamento Didáctico en función de su importancia para la adquisición del resultado de aprendizaje.

En síntesis, los criterios de evaluación en relación con los resultados de aprendizaje junto con la ponderación para la calificación del módulo asignada por el departamento son los siguientes:

<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA)</b>			
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE)</b>			
<b>PONDERACIÓN DE LA CALIFICACIÓN (100%)</b>			
<b>SECUENCIACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN (TRIMESTRE)</b>			
<b>RA 1</b>	Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.	<b>33%</b>	<b>1</b> <b>º</b>



<b>CE</b>	<p><b>a)</b> Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva.</p> <p><b>b)</b> Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas.</p> <p><b>c)</b> Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering.</p> <p><b>d)</b> Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales.</p> <p><b>e)</b> Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una.</p> <p><b>f)</b> Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas.</p> <p><b>g)</b> Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.</p> <p><b>h)</b> Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos.</p> <p><b>i)</b> Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes.</p> <p><b>j)</b> Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.</p>	<p>3,3%</p> <p>3,3%</p> <p>3,3%</p> <p>3,3%</p> <p>3,3%</p> <p>3,3%</p> <p>3,3%</p> <p>3,3%</p> <p>3,3%</p> <p>3,3%</p> <p>3,3%</p>	
<b>RA 2</b>	Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.	<b>33%</b>	<b>2</b> º
<b>CE</b>	<p><b>a)</b> Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering.</p> <p><b>b)</b> Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga.</p> <p><b>c)</b> Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución.</p> <p><b>d)</b> Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros.</p> <p><b>e)</b> Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.</p> <p><b>f)</b> Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma.</p> <p><b>g)</b> Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación.</p> <p><b>h)</b> Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de calidad.</p>	<p>4,1%</p> <p>4,1%</p> <p>4,1%</p> <p>4,1%</p> <p>4,1%</p> <p>4,1%</p> <p>4,1%</p> <p>4,1%</p> <p>4,3%</p>	
<b>RA 3</b>	Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.	<b>34%</b>	<b>3</b> º

<b>CE</b>	<b>a)</b> Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.	3,4%
	<b>b)</b> Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.	3,4%
	<b>c)</b> Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación.	3,4%
	<b>d)</b> Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos.	3,4%
	<b>e)</b> Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma.	3,4%
	<b>f)</b> Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.	3,4%
	<b>g)</b> Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.	3,4%
	<b>h)</b> Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.	3,4%
	<b>i)</b> Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas.	3,4%
	<b>j)</b> Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales.	3,4%

**UNIDADES DIDÁCTICAS DEL MÓDULO:  
PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING**

<b>UNIDAD DIDÁCTICA Nº 1</b>	<b>TEMPORALIZACIÓN</b>
<b>Acopio de materiales para servicios de catering</b>	40 Horas 1er Trimestre
<b>JUSTIFICACIÓN</b>	
En esta unidad didáctica se van a conocer las diferentes áreas de montaje de catering así como su estructura organizativa y funcional. Se identificarán los materiales y equipamientos necesarios para el servicio así como las diferentes fases de preparación, montaje, servicio y aprovisionamiento interno.	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN</b>
<b>RA 1.</b> Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones. <b>a)</b> Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno	<b>33%</b> 3,3%

de la restauración colectiva.	
<b>b)</b> Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas.	3,3%
<b>c)</b> Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering.	3,3%
<b>d)</b> Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales.	3,3%
<b>e)</b> Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una.	3,3%
<b>f)</b> Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas.	3,3%
<b>g)</b> Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.	3,3%
<b>h)</b> Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos.	3,3%
<b>i)</b> Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes.	3,3%
<b>j)</b> Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.	
<b>CONTENIDOS</b>	
Acopio de materiales para servicios de catering: <ul style="list-style-type: none"> <li>o Áreas de montaje en establecimientos de catering.</li> <li>o Material y equipamientos para los servicios de catering.</li> <li>o Aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico.</li> <li>o Preparación de montajes.</li> <li>o Ordenes de servicio.</li> <li>o Procesos de aprovisionamiento interno.</li> <li>o Preparación y disposición de las cargas.</li> <li>o Control documental.</li> <li>o Legislación higiénico-sanitaria.</li> </ul>	
<b>TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA</b>	
<b>Sesión 1: Presentación del módulo. Área de montaje en establecimientos de catering (4 Horas)</b>	
Como inicio de clases se procederá a la explicación de los contenidos del módulo, de la metodología en el desarrollo de las clases, horario, servicios de restaurante, evaluación (criterios de evaluación, criterios de calificación y recuperación).	
<b>Actividad de motivación 1:</b> Vídeo de aprovisionamiento en un restaurante. <a href="https://www.youtube.com/watch?v=HhNRohP-0qA">https://www.youtube.com/watch?v=HhNRohP-0qA</a>	
<b>Actividad de indagación 1: Evaluación inicial:</b> Indagación de los conocimientos previos del alumnado sobre el servicio de catering mediante tipo test y preguntas orales. Se explicará en qué consisten las empresas de catering así como la categoría que tienen en función de sus servicios.	
<b>Actividad 1.1:</b> Las empresas de catering se dividen en función de los servicios que prestan en:	
s) Empresas de catering para colectividades.	
t) Empresas de catering para actos sociales.	
Enumera cinco ejemplos para cada una de ellas.	
<b>Actividad 1.2:</b> Realiza un esquema con los criterios que hay que tener presentes para el diseño de las áreas de un establecimiento de catering.	
<b>Actividad 1.3:</b> Elabora un organigrama de las áreas de un establecimiento de catering.	
<b>Sesión 2: Material y equipamiento para los servicios de catering (4 Horas)</b>	
Se explicarán cuáles van a ser los materiales permitidos y utilizados que van a estar en contacto con los alimentos.	
<b>Actividad 1.4:</b> Las elaboraciones culinarias se envasan en raciones, de forma que las distintas partes que conforman el menú conserven su independencia y estén protegidas del ambiente exterior. Crea un cuadro con los materiales con los que se montan, envasan y se conservan los alimentos para su transporte y distribución.	
<b>Actividad 1.5:</b> Los materiales y equipos destinados al servicio de catering deben reunir una	

condición indispensable para su utilización y es que la superficie de contacto con los alimentos ha de estar autorizada para su uso alimentario.

Confecciona un esquema con los materiales permitidos por la autoridad sanitaria.

### **Sesión 3: Identificación y aplicaciones (4 Horas)**

Se explicarán las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico de los equipos y materiales de catering así como la maquinaria y equipos más habituales en los procesos de montaje así como sus principales características y funciones.

**Actividad 1.6:** Identifica y clasifica los equipos y maquinaria para montaje y servicios.

**Actividad 1.7:** Elabora un listado con los principales equipos de regulación de temperatura.

**Actividad 1.8:** Redacta las ventajas de utilizar la máquina de envasar al vacío, en la empresa del catering.

### **Sesión 4: Preparación de montajes de catering (4 Horas)**

Se explicará en qué consiste el proceso de preparación de montajes de catering así como las diferentes fases y sus características.

**Actividad 1.9:** Describe cuales son las fases de la preparación de montajes de catering.

**Actividad 1.10:** Realiza la previsión para el montaje de un evento teniendo en cuenta que el menú consiste en:

- Ajo blanco (elaboración fría).
- Solomillo de buey a la parrilla.
- Tiramisú.
- Vino blanco, tinto y café.

### **Sesión 5: Órdenes de servicio (4 Horas)**

Se identificarán y explicarán la descripción de las órdenes de servicio así como su correcta elaboración.

**Actividad 1.11:** Enumera los documentos de orden de servicios más utilizados.

**Actividad 1.12:** Reflexiona sobre la importancia de la correcta elaboración de dichos documentos de cara al servicio y cuáles pueden ser los problemas debidos a una mala realización.

### **Sesión 6: Procesos de aprovisionamiento interno (4 Horas)**

Se explicará en qué consisten los procesos de aprovisionamiento interno así como las fases y características de las operaciones que forman parte de esta actividad.

**Actividad 1.13:** Enumera las fases y características de dichas operaciones.

**Actividad 1.14:** Realiza un esquema con las características de elaboración y funcionalidad de los tipos de documentos de aprovisionamiento interno.

**Actividad 1.15:** Realiza un esquema de los documentos necesarios para la provisión de materia prima.

### **Sesión 7: Preparación y disposición de las cargas (4 Horas)**

Se explicará en qué consiste la preparación y disposición de las cargas así como los protocolos de actuación y elementos auxiliares que se deben seguir en el proceso de esta operación.

**Actividad 1.16:** Enumera cuales son los principales elementos auxiliares de carga así como sus principales usos.

**Actividad 1.17:** Realiza un esquema gráfico de la carga necesaria en una empresa de colectividades para una residencia genérica que dispone de cocina satélite y cuyo menú consiste en:

- i) Sopa de picadillo.
- j) Filete de rosada a la pancha con verduras hervidas.
- k) Yogur o macedonia de frutas.
- l) Pan, agua y zumo de naranja.

### **Sesión 8: Control documental, identificación y formalización de los documentos (4 Horas)**

Se explicarán en que consiste los recursos materiales basados en los documentos ha deben manejar los empleados de la empresa con el fin de facilitar el control de la actividad.

**Actividad 1.18:** El sistema de documentación es el conjunto de documentos y registros necesarios para el funcionamiento de la empresa.

Elabora una relación de los documentos que habitualmente se utilizan en este tipo de empresas.

**Actividad 1.19:** Redacta un documento que recoja toda la información necesaria para elaborar boquerones en vinagre.

### **Sesión 9: Legislación higiénico-sanitaria (4 Horas)**

Se explicará en que consiste la legislación higiénico-sanitaria de los alimentos así como la enumeración de diferentes normas internacionales sobre manipulación de alimentos.

**Actividad 1.20:** Busca en internet información sobre las leyes que aparecen en el libro.

**Actividad 1.21:** Elabora un listado de las instituciones que redactan normativas sobre higiene

alimentaria.

**Actividad de refuerzo 1:** Realiza el plano de un establecimiento de catering, dibujando las diferentes zonas que lo componen y teniendo en cuenta aspectos como la marcha adelante o la contaminación cruzada. Realiza el test autoevaluable del libro.

**Actividad de ampliación 1:** Investiga en internet diferentes empresas de catering.

### Sesión 10: Realización de modelos de orden de servicio para cocina y sala (4 Horas)

Se elaborarán los esquemas de los modelos de orden de servicio de cocina y sala que se encuentran en el libro, simulando un evento especial que será elegido por el alumno. Dichos modelos deberán ser rellenados como si de un evento real se tratara.

#### PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

**Técnicas:** Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

**Instrumentos:** Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

#### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES ( RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diaria en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

**SUMA O RESTA ACTITUDIONALES:** Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4	PUNTUACIÓN: 5-6	PUNTUACIÓN: 7-8	PUNTUACIÓN: 9-10
Comente numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 2	TEMPORALIZACIÓN
<b>Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering</b>	30 Horas 1er Trimestre
JUSTIFICACIÓN	
En esta unidad didáctica se va a conocer en qué consiste la recepción de equipos y materiales así como la descripción de las zonas de descarga y la identificación de equipos. Materiales y productos. También se identificarán y formalizarán los documentos de control.	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
<b>RA 2.</b> Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.	<b>33%</b>
<b>a)</b> Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering.	4,1%
<b>b)</b> Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga.	4,1%
<b>c)</b> Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución.	4,1%
<b>d)</b> Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros.	4,1%
<b>e)</b> Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.	4,1%
<b>f)</b> Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma.	4,1%
<b>g)</b> Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación.	4,1%
<b>h)</b> Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de calidad.	4,3%
CONTENIDOS	
Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering: <ul style="list-style-type: none"> <li>Recepción de equipos y materiales.</li> </ul>	

- Zonas de descarga.
- Identificación de equipos, materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas.
- Controles documentales y administrativos.
- Identificación y formalización de documentos, funciones de los mismos.

### TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

#### Sesión 1: Recepción de equipos y materiales (2 Horas)

Se explicará en qué consiste la recepción de materiales y equipos así como los destinados a realizar esta función.

**Actividad 2.1:** Realiza un organigrama con las normas establecidas en la recepción de materiales y equipos procedentes de los servicios de catering y colectividades.

#### Sesión 2: Funciones y normas de recepción (4 Horas)

Se explicarán las funciones y normas de recepción que se deben seguir en la recepción de materiales y equipos procedentes de los servicios de catering o colectividades.

**Actividad 2.2:** Enumera las funciones para la recepción de equipos y materiales.

**Actividad 2.3:** Enumera las normas para la recepción de equipos y materiales.

#### Sesión 3: Zonas de descarga (4 Horas)

Se explicarán en qué consisten las zonas de descarga así como las características de las zonas que las conforman.

**Actividad 2.4:** Enumera las principales zonas de descarga así como sus características.

**Actividad 2.5:** Realiza un esquema con al menos seis de los criterios para tener en cuenta en la recepción de materiales y equipos procedentes de los servicios de catering o colectividades.

#### Sesión 4: Identificación de equipos, materiales y productos (4 Horas)

Se explicará la relación de materiales, equipos y productos transportados hasta la zona de descarga.

**Actividad 2.6:** Realiza un esquema con la clasificación de equipos, materiales y productos.

**Actividad 2.7:** Imagina que durante la descarga de útiles procedentes de un servicio de catering encuentras una caja de platos completamente inservibles, ¿Cómo actuarías en semejante situación?

#### Sesión 5: Zonas de distribución (4 Horas)

Se explicará la relación de las zonas de distribución de la descarga de materiales, equipos y productos de catering y colectividades.

**Actividad 2.8:** La relación de las zonas de catering que se detallan a continuación tiene unas características determinadas. Razona el motivo por el que dichas zonas deben poseer esas características.

- La zona de basuras ha de ser una zona climatizada.
- La plonge debe ser una zona con extracción de vahos.
- Las zonas de almacenamiento de productos que necesitan frío deben tener unas temperaturas de entre 3°C y -18°C.
- La zona de almacenes debe estar provista de estanterías.

#### Sesión 6: Controles documentales y administrativos (4 Horas)

Se explicarán los documentos usados en la ordenación de los procesos de descarga de materiales y equipos con el fin de facilitar el control de la actividad.

**Actividad 2.9:** Confecciona un esquema con el nombre de al menos cinco de los documentos necesarios en la zona de descarga de catering o colectividades.

#### Sesión 7: Documentos. Descargas de residuos de catering (4 Horas)

Se identificarán los diferentes documentos que intervienen en el proceso de descarga de residuos de catering así como su correcta elaboración.

**Actividad 2.10:** Redacta una definición sobre residuos de cocina procedentes de medios de transporte internacional.

**Actividad de refuerzo 2:** Realiza un plan donde se describa la recogida, manipulación, gestión, transporte y eliminación de residuos de cocina de categoría C1, descargados de los buques o vuelos procedentes de países terceros o que hayan hecho escala en un país diferente de la Unión Europea. Realiza el test autoevaluable del libro.

#### Sesión 8: Actividad de Role-Playing de recepción de mercancías (4 Horas)

**Caso 1:** Supón que eres el encargado de recepción de mercancías procedentes de medios de transporte internacional y recibes un contenedor con restos orgánicos. Haz un supuesto con las diferentes opciones que utilizarías para deshacerte de ellos.

**Caso 2:** Imagina que eres el gerente de una empresa encargada de la gestión de residuos de cocina procedentes de medios de transporte internacional. ¿Crees que se puede realizar la trazabilidad de los residuos de cocina desde que son descargados? Si es así, ¿qué documentos utilizarías para llevar a cabo la trazabilidad?

### PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

**Técnicas:** Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

**Instrumentos:** Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES ( RÚBRICAS)

**PROCEDIMENTALES:** Exámenes prácticos, trabajo diaria en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

**CONCEPTUALES:** Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

**ACTIVIDADES:** Apuntes y cuaderno de clase.

**SUMA O RESTA ACTITUDIONALES:** Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4	PUNTUACIÓN: 5-6	PUNTUACIÓN: 7-8	PUNTUACIÓN: 9-10
Comete numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 3	TEMPORALIZACIÓN
<b>Limpieza de materiales y equipos</b>	50 Horas 2º Trimestre

### JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se van a conocer los diferentes elementos de maquinaria, equipamiento y productos de limpieza que intervienen en las operaciones de lavado así como la clasificación, uso y ubicación de dichos elementos. Se hará especial hincapié en las normas de prevención de riesgos laborales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
<b>RA 3.</b> Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.	<b>34%</b>
<b>a)</b> Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.	3,4%
<b>b)</b> Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.	3,4%
<b>c)</b> Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación.	3,4%
<b>d)</b> Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos.	3,4%
<b>e)</b> Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma.	3,4%
<b>f)</b> Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.	3,4%
<b>g)</b> Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.	3,4%
<b>h)</b> Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.	3,4%
<b>i)</b> Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas.	3,4%
<b>j)</b> Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales.	3,4%

### CONTENIDOS

Limpieza de materiales y equipos:

- Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado.
- Productos de limpieza para el lavado de materiales.
- Operaciones de lavado.
- Clasificación y ubicación previa del material. Caracterización de las operaciones.
- Lavado del material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo de material.

- Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes.
- Normas de prevención de riesgos laborales.

### TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

#### Sesión 1: Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado 1 (2 Horas)

Se explicarán las características de las máquinas y equipos utilizados en las zonas de trabajo así como su correcto uso y mantenimiento.

**Actividad 3.1:** Realiza un esquema de los departamentos que intervienen en el proceso de lavado.

#### Sesión 2: Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado 2 (4 Horas)

Se explicarán las características de las máquinas y equipos utilizados en las zonas de trabajo así como su correcto uso y mantenimiento.

**Actividad 3.2:** Realiza un esquema con la maquinaria más utilizada en el proceso de lavado.

**Actividad 3.3:** Realiza un esquema con el equipamiento más utilizado en el proceso de lavado.

#### Sesión 3: Productos de limpieza para el lavado de materiales: Conceptos (4 Horas)

Se identificarán los diferentes conceptos a seguir sobre la limpieza y la higiene con el fin de entender mejor la utilidad de los productos de limpieza destinados a la zona de lavado.

**Actividad 3.4:** Enumera los diferentes conceptos a conocer sobre la limpieza e higiene con el fin de entender mejor la utilidad de los productos de limpieza destinados a la zona de servicio.

#### Sesión 4: Productos de limpieza para el lavado de materiales: Tipos (4 Horas)

Se identificarán los diferentes tipos, clasificación y característicos de los productos de limpieza así como el uso al que están destinados.

**Actividad 3.5:** Realiza un esquema con los diferentes tipos de productos de limpieza así como sus principales funciones y características.

**Actividad 3.6:** Elabora un cuadro con al menos cuatro tipos de desinfectantes utilizados en el lavado de materiales de catering y colectividades y especifica alguna de sus características.

#### Sesión 5: Productos de limpieza para el lavado de materiales: Seguridad (4 Horas)

Se identificarán cuáles son las medidas de almacenaje de los productos de limpieza para que no supongan ningún riesgo de contaminación para los alimentos.

**Actividad 3.7:** Enumera las medidas de seguridad que hay que tener presentes con los productos de limpieza.

#### Sesión 6: Productos de limpieza para el lavado de materiales: Almacenaje (4 Horas)

Se identificarán cuáles son las medidas de seguridad de los productos de limpieza para que no supongan ningún riesgo de contaminación para los alimentos.

**Actividad 3.8:** Enumera las normas de almacenaje de los productos de limpieza.

**Actividad 3.9:** Elabora una tabla con los diferentes pictogramas que se pueden encontrar en las etiquetas de los productos de limpieza.

#### Sesión 7: Operaciones de lavado (4 Horas)

Se explicarán cuáles son las características de las operaciones de lavado.

**Actividad 3.10:** Define en qué consisten las operaciones de lavado así como sus principales objetivos.

#### Sesión 8: Clasificación y ubicación previa del material (4 Horas)

Se explicará la clasificación y ubicación del material así como las áreas o departamentos a los que dichos materiales han de ser llevado.

**Actividad 3.11:** Realiza un esquema con la clasificación de los diferentes tipos de materiales procedentes de la zona de catering.

#### Sesión 9: Lavado de material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo de material (4 Horas)

Se explicarán los métodos para las operaciones de lavado así como los diferentes tipos de limpieza.

**Actividad 3.12:** Realiza un esquema donde se indiquen los diferentes tipos de limpieza así como sus principales características funcionales.

#### Sesión 10: Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios (4 Horas)

Se explicará en qué consisten las fases de disposición, distribución y ubicación de los materiales en sus áreas correspondientes.

**Actividad 3.13:** Enumera las consideraciones a seguir en el almacenamiento de los materiales limpios.

**Actividad 3.14:** De la siguiente relación de materiales utilizados en empresas de catering o colectividades, ¿qué zona o almacén destinarías para cada uno de ellos?

- Tenedores de acero inoxidable.
- Carros isotérmicos.
- Espumaderas.



- Cazos.
- Copas de cristal.
- Loza.
- Cubetas Gastronorm.

### Sesión 11: Normas de prevención de riesgos laborales: Normativa (4 Horas)

Se identificará cuál es la normativa vigente sobre la prevención de riesgos laborales.

**Actividad 3.15:** Busca en internet información sobre las leyes y normas que vienen en el libro.

**Actividad 3.16:** Enumera los diferentes conceptos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

**Actividad 3.17:** Realiza un esquema con los diferentes tipos de factores de prevención.

### Sesión 12: Normas de prevención de riesgos laborales: Factores de prevención (4 Horas)

Se explicarán los diferentes factores que hay que tener en cuenta en la prevención de riesgos laborales con el fin de predecir los riesgos y evitar accidentes.

**Actividad 3.18:** Asocia los posibles accidentes laborales que podrían acarrear las siguientes situaciones:

- k) Limpiar pescado fresco o preelaborar carne sin la protección adecuada.
- l) Manipular objetos pesados.
- m) Derramar líquidos en el suelo.
- n) Salir de casa hacia el lugar de trabajo con el tiempo limitado.
- o) Utilizar recipientes demasiado llenos con líquidos calientes.
- p) Manipular agua cerca de una toma de corriente.
- q) Tener gormas de gas caducadas o en mal estado.

**Actividad de refuerzo 3:** Imagina un supuesto para limpiar los filtros de la campana extractora de humos, incluyendo los productos de limpieza que vas a utilizar. Realiza el test autoevaluable del libro.

### Sesión 13: Recepción de limpieza de materiales (4 Horas)

Realiza la ubicación de la relación de materiales que se detallan a continuación:

- h) Materiales sucios que se han utilizado durante el servicio de catering o elaboración de comidas:
  - Cubertería.
  - Cristalería.
  - Mantelería.
  - Marmitas.
  - Espátulas.
  - Cazos.
  - Espumaderas.
- i) Materiales o equipos limpios embalados que no han sido utilizados:
  - Cubertería.
  - Cristalería.
  - Marmitas.
  - Espumaderas.
- j) Materiales defectuosos o deteriorados durante el servicio de catering.
- k) Elaboraciones que conservan condiciones higiénico-sanitarias y organolépticas adecuadas:
  - Fruta fresca.
  - Canelones.
- l) Elaboraciones culinarias que se deben desechar por haber perdido las condiciones higiénicas:
  - Aceite de fritura deteriorado.
- m) Contenedores de transporte:
  - Contenedores isotérmicos.

### PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

**Técnicas:** Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

**Instrumentos:** Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a tra-

vés de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES ( RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diaria en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

**SUMA O RESTA ACTITUDIONALES:** Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4	PUNTUACIÓN: 5-6	PUNTUACIÓN: 7-8	PUNTUACIÓN: 9-10
Comente numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión

### UNIDAD DIDÁCTICA Nº 4

### TEMPORALIZACIÓN

**Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria**

36 Horas  
3º Trimestre

### JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se van a conocer las diferentes técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos así como las medidas de prevención y protección medioambiental. Finalmente se identificarán los riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos que pueden llegar a producir peligros sanitarios. Se hará especial hincapié en la normativa general de higiene aplicable y en la guía de prácticas correctas de higiene.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

### PONDERACIÓN

<b>RA 2.</b> Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.	<b>33%</b>
<b>a)</b> Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering.	4,1%
<b>b)</b> Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga.	4,1%
<b>c)</b> Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución.	4,1%
<b>d)</b> Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros.	4,1%
<b>e)</b> Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.	4,1%
<b>f)</b> Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma.	4,1%
<b>g)</b> Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación.	4,1%
<b>h)</b> Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de calidad.	4,3%
<b>RA 3.</b> Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.	<b>34%</b>
<b>a)</b> Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.	3,4%
<b>b)</b> Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.	3,4%
<b>c)</b> Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación.	3,4%
<b>d)</b> Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos.	3,4%
<b>e)</b> Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma.	3,4%
<b>f)</b> Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.	3,4%
<b>g)</b> Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.	3,4%

h) Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.	3,4%
i) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas.	3,4%
j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales.	3,4%
<b>CONTENIDOS</b>	
<p>Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</li> <li>- Herramientas en la gestión ambiental. Normas ISO.</li> <li>- Medidas de prevención y protección medioambiental.</li> <li>- Ahorro hídrico y energético.</li> <li>- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos.</li> <li>- Limpieza y desinfección.</li> <li>- Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección inadecuadas.</li> <li>- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.</li> <li>- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.</li> <li>- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).</li> </ul>	
<b>TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA</b>	
<p><b>Sesión 1: Técnicas de recogida, clasificación y eliminación de residuos (4 Horas)</b>  Se explicará cómo tratar los residuos contaminantes generados por la actividad humana así como la clasificación de los residuos atendiendo a su origen, composición y ubicación donde deben ser vertidos.</p> <p><b>Actividad 4.1:</b> Realiza un esquema o tabla para clasificar los residuos según su origen, composición y ubicación.</p> <p><b>Actividad 4.2:</b> Realiza un cuadro con la dotación mínima de una zona destinada a la basura, en un establecimiento de catering.</p>	
<p><b>Sesión 2: Herramientas en la gestión ambiental. Normas ISO (4 Horas)</b>  Se explicarán las diferentes herramientas en la gestión ambiental así como una breve definición de las normas ISO más usadas en la gestión ambiental.</p> <p><b>Actividad 4.3:</b> Busca en internet información sobre la serie ISO/9000.</p> <p><b>Actividad 4.4:</b> Independientemente de las normas de carácter internacional, existen otras normas de ámbito europeo y nacional que complementan la norma ISO/14001. Identifica las siglas y el significado que tienen.</p>	
<p><b>Sesión 3: Medidas de prevención y protección medioambiental (4 Horas)</b>  Se explicará en que consiste el conjunto de medidas de prevención y protección medioambiental que se deben tomar para cuidar del entorno natural, preservándolo del deterioro y la contaminación.</p> <p><b>Actividad 4.5:</b> Realiza un esquema con las principales medidas de prevención y protección medioambiental.</p> <p><b>Actividad 4.6:</b> Señala que medidas sueles usar más en tu vida diaria.</p>	
<p><b>Sesión 4: Ahorro hídrico y energético (4 Horas)</b>  Se explicará en qué consisten las medidas de ahorro hídrico y energético así como los principales protocolos y técnicas que los conforman.</p> <p><b>Actividad 4.7:</b> Haz un breve resumen del protocolo de seguimiento y técnicas a seguir en el control de ahorro hídrico.</p> <p><b>Actividad 4.8:</b> Haz un breve resumen del protocolo de seguimiento y técnicas a seguir en el control de ahorro energético.</p>	
<p><b>Sesión 5: Limpieza y desinfección. Protocolos de seguridad e higiene alimentaria (4 Horas)</b>  Se explicará en qué consisten los protocolos de seguridad e higiene alimentaria.</p> <p><b>Actividad 4.9:</b> Realiza un esquema sobre las características de la limpieza y desinfección.</p> <p><b>Actividad 4.10:</b> Realiza un esquema sobre los diferentes métodos de limpieza.</p> <p><b>Actividad 4.11:</b> Realiza un esquema sobre los diferentes métodos de desinfección.</p>	
<p><b>Sesión 6: Riesgos para la salud por una incorrecta manipulación de residuos (4 Horas)</b>  Se explicarán los diferentes riesgos para la salud derivados por una incorrecta manipulación de residuos así como los diferentes tipos de contaminación y sus características.</p> <p><b>Actividad 4.12:</b> Realiza una tabla e indica qué y cuáles son los contaminantes físicos.</p> <p><b>Actividad 4.13:</b> Realiza una tabla e indica qué y cuáles son los contaminantes químicos.</p>	

**Actividad 4.14:** Realiza una tabla e indica qué y cuáles son los contaminantes biológicos.

**Actividad 4.15:** Sugiere tres supuestos diferentes de contaminación de los alimentos en origen y de contaminación cruzada.

### **Sesión 7: Peligros asociados a prácticas de limpieza, desinfección y manipulación (4 Horas)**

Se explicarán los peligros asociados a prácticas de limpieza, desinfección y manipulación inadecuadas.

**Actividad 4.16:** Realiza un esquema con los principales microorganismos que pueden causar enfermedades alimentarias.

**Actividad 4.17:** Realiza un esquema con la clasificación de las toxiinfecciones alimentarias.

### **Sesión 8: Normativa general de higiene aplicable a la actividad (4 Horas)**

Se describirá la normativa general de higiene aplicable a la actividad así como la identificación de las normas de obligado conocimiento y cumplimiento en la actividad hotelera.

**Actividad 4.18:** Realiza un breve resumen sobre las leyes de obligado conocimiento y cumplimiento en la actividad hotelera.

**Actividad 4.19:** Realiza un esquema sobre el plan de higiene APPCC.

**Actividad de refuerzo 4:** Desarrolla mediante una representación gráfica un diagrama de flujo relacionado con todos los procesos que intervienen en la elaboración de una tarta de queso con frutos secos y virutas de chocolate. Realiza el test autoevaluable del libro.

### **Sesión 9: Enfermedades alimentarias (4 Horas)**

Se realizará un supuesto cuadro de una relación de alimentos a los que se asociará un contaminante determinado y la consecuencia que puede tener.

- Salmón ahumado.
- Fiambre.
- Lechuga fresca.
- Paté de cerdo.
- Atún en conserva.
- Tortilla de patatas.
- Crema inglesa.
- Legumbres frescas.

### **PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN**

**Técnicas:** Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

**Instrumentos:** Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES ( RÚBRICAS)**

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diaria en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

**SUMA O RESTA ACTITUDIONALES:** Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

<b>PUNTUACIÓN: 1-4</b>	<b>PUNTUACIÓN: 5-6</b>	<b>PUNTUACIÓN: 7-8</b>	<b>PUNTUACIÓN: 9-10</b>
Comente numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión

## **11. PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (104 Horas)**

### **COMPETENCIAS PROFESIONALES PROPIAS DE ESTE MÓDULO PROFESIONAL:**

- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Lavar materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- Colaborar en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- Ejecutar las operaciones de pre servicio y/o post servicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas

- Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- Cumplir las normas de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad durante los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.
- Realizar las tareas de su responsabilidad tanto individualmente como en equipo, con autonomía e iniciativa, adaptándose a las situaciones producidas por cambios tecnológicos u organizativos.
- Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación como una herramienta para profundizar en el aprendizaje valorando las posibilidades que nos ofrece en el aprendizaje permanente.
- Colaborar en los procesos de producción culinaria a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- Ejecutar los procesos básicos de pre-elaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- Colaborar en la realización del servicio en cocina teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPECIFICOS DEL MÓDULO:

8. Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.
9. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.
10. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.
11. Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

#### CONTENIDOS BÁSICOS:

- I) Recepción y almacenamiento de materias primas.
- J) El establecimiento de bar y cafetería.
- K) Servicio y post servicio en bar y cafetería.
- L) Bebidas no alcohólicas y bebidas alcohólicas.
- M) Realización de elaboraciones sencillas.
- N) Utilización de la plancha.

### EVALUACIÓN DEL MÓDULO. ¿QUÉ EVALUARÉ?

Los objetivos del módulo constituirán los puntos de referencia concretos y claros para llevar a cabo las tareas de evaluación. En el diseño de las unidades didácticas buscamos el desarrollo integral de la persona y, por ello, siguiendo su evolución comprobaremos si el proceso se encamina en la dirección deseada: la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo y por tanto el desarrollo de competencias profesionales, personales y sociales, al final de nuestro ciclo formativo.

La evaluación continua se materializará en el seguimiento de los objetivos de la unidad didáctica, que permiten una flexibilidad y una adaptación personalizada a nuestros alumnos. Las experiencias de aprendizaje determinadas para su consecución y que permiten el tratamiento de los conceptos, actitudes y procedimientos constituirán la referencia más específica en torno a la cual organizaremos la evaluación continua.

La respuesta al ¿qué evaluar?, la encontramos en los criterios de evaluación, asociados a cada uno de los resultados de aprendizaje de cada módulo. Estos son los siguientes:

Los resultados de aprendizaje concretan lo que el alumno debe saber, comprender, y saber hacer al término del módulo. Son ponderados por el departamento didáctico en función de su relevancia para la adquisición de las competencias y del número de unidades didácticas con las que se relacione.

Los criterios de evaluación expresan la valoración de los logros respecto a cada resultado de aprendizaje. Son igualmente ponderados para la calificación por el Departamento Didáctico en función de su importancia para la adquisición del resultado de aprendizaje.

En síntesis, los criterios de evaluación en relación con los resultados de aprendizaje junto con la ponderación para la calificación del módulo asignada por el departamento son los siguientes:

<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE)</b>			
<b>PONDERACIÓN DE LA CALIFICACIÓN (100%)</b>			
<b>SECUENCIACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN (TRIMESTRE)</b>			
<b>RA 1</b>	Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.	<b>20 %</b>	<b>1 º</b>
<b>CE</b>	<p><b>a)</b> Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.</p> <p><b>b)</b> Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.</p> <p><b>c)</b> Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.</p> <p><b>d)</b> Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p><b>e)</b> Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas.</p> <p><b>f)</b> Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p> <p><b>g)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de protección medioambiental.</p>	<p>2,8 %</p> <p>2,8 %</p> <p>2,8 %</p> <p>2,8 %</p> <p>2,8 %</p> <p>2,8 %</p> <p>2,8 %</p> <p>3,2 %</p>	
<b>RA 2</b>	Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.	<b>20 %</b>	<b>1 º</b>
<b>CE</b>	<p><b>a)</b> Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios del área de bar.</p> <p><b>b)</b> Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.</p> <p><b>c)</b> Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.</p> <p><b>d)</b> Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de bar, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de preparación y servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p><b>e)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales, e higiénico-sanitaria.</p>	<p>4%</p> <p>4%</p> <p>4%</p> <p>4%</p> <p>4%</p>	
<b>RA 3</b>	Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.	<b>20 %</b>	<b>2 º</b>



CE	<p><b>a)</b> Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.</p> <p><b>b)</b> Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas.</p> <p><b>c)</b> Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.</p> <p><b>d)</b> Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.</p> <p><b>e)</b> Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.</p> <p><b>f)</b> Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p><b>g)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p>	<p>2,8 %</p> <p>2,8 %</p> <p>2,8 %</p> <p>2,8 %</p> <p>2,8 %</p> <p>2,8 %</p> <p>2,8 %</p> <p>3,2 %</p>	
RA 4	Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.	20 %	2 <sup>o</sup>
CE	<p><b>a)</b> Se han identificado las elaboraciones más significativas de este tipo de oferta gastronómica.</p> <p><b>b)</b> Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas culinarias elementales, distinguiendo entre las operaciones previas de manipulación y las de aplicación del calor.</p> <p><b>c)</b> Se han relacionado las diversas técnicas culinarias elementales con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.</p> <p><b>d)</b> Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de producción culinaria.</p> <p><b>e)</b> Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.</p> <p><b>f)</b> Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones sencillas de cocina en tiempo y forma, atendiendo a las normas establecidas.</p> <p><b>g)</b> Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en y su uso posterior.</p> <p><b>h)</b> Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p><b>i)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p>	<p>2,2 %</p> <p>2,2 %</p> <p>2,2 %</p> <p>2,2 %</p> <p>2,2 %</p> <p>2,2 %</p> <p>2,2 %</p> <p>2,2 %</p> <p>2,2 %</p> <p>2,2 %</p> <p>2,4 %</p>	
RA 5	Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.	20 %	3 <sup>o</sup>

<b>CE</b>		2,2 %
	<b>a)</b> Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas.	2,2 %
	<b>b)</b> Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas.	2,2 %
	<b>c)</b> Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acuerdos para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio.	2,2 %
	<b>d)</b> Se han aplicado las diversas operaciones de pre-servicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas.	2,2 %
	<b>e)</b> Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.	2,2 %
	<b>f)</b> Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio.	2,2 %
	<b>g)</b> Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.	2,2 %
	<b>h)</b> Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	2,2 %
<b>i)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales.	2,2 %	
	2,4 %	

**UNIDADES DIDÁCTICAS DEL MÓDULO:  
PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>UNIDAD DIDÁCTICA Nº 1</b>	<b>TEMPORALIZACIÓN</b>
<b>Tipos de bares y sus departamentos. Personal del bar</b>	20 Horas 1er Trimestre
<b>JUSTIFICACIÓN</b>	
En esta unidad didáctica se van a conocer los diferentes tipos de bares, cafeterías y restaurantes así como su clasificación en categorías. Además de conocer e identificar los tipos de bares, sus departamentos y el personal que será necesario en ellos.	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN</b>

<b>RA 1.</b> Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.	<b>20%</b>
<b>a)</b> Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.	2,8%
<b>b)</b> Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.	2,8%
<b>c)</b> Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.	2,8%
<b>d)</b> Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.	2,8%
<b>e)</b> Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas.	2,8%
<b>f)</b> Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	3,2%
<b>g)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de protección medioambiental.	

### CONTENIDOS

Acopio y distribución de géneros en el área de bar:

- El área de bar. Descripción y caracterización.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar.
- Legislación higiénico-sanitaria.

### TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

#### **Sesión 1: Presentación del módulo. Bares, cafeterías y restaurantes (2 Horas)**

Como inicio de clases se procederá a la explicación de los contenidos del módulo, de la metodología en el desarrollo de las clases, horario, servicios de restaurante, evaluación (criterios de evaluación, criterios de calificación y recuperación).

**Actividad de motivación 1:** En el video se observa la importancia de conocimiento de inglés e ingredientes de los alimentos para informar al cliente. <https://www.youtube.com/watch?v=uUrr9BBjo5k>

**Actividad de indagación 1: Evaluación inicial:** Indagación de los conocimientos previos del alumnado sobre el servicio en bar-cafetería mediante tipo test y preguntas orales.

Se realizará la explicación de la definición de los bares, cafeterías y restaurantes así como las principales diferencias y funciones que hay entre ellos.

**Actividad 1.1:** Nombra todas las diferencias que encuentres entre bar, cafetería y restaurante.

#### **Sesión 2: Categorías de los restaurantes (2 Horas)**

Se explicará cómo se clasifica la categoría de los restaurantes según la legislación vigente.

**Actividad 1.2:** Define categoría, nombra las de restaurante.

**Actividad 1.3:** Busca en internet con la ayuda de tu grupo diferentes tipos de restaurantes según su categoría. Después comparadlas en clase y comentad las características de cada una de ellas.

#### **Sesión 3: Categorías de los bares (2 Horas)**

Se explicará cómo se clasifica la categoría de los bares según la legislación vigente.

**Actividad 1.4:** Define categoría, nombra las de restaurante.

**Actividad 1.5:** Busca en internet con la ayuda de tu grupo diferentes tipos de cafeterías según su categoría. Después comparadlas en clase y comentad las características de cada una de ellas.

#### **Sesión 4: Tipos de bares (2 Horas)**

Se explicarán cuáles son los diferentes tipos de bares además de las principales características que los diferencian unos de otros.

**Actividad 1.6:** Busca en internet con la ayuda de tu grupo diferentes tipos de bares según sus características y sus diferentes ofertas gastronómicas. Después comparadlos en clase con otros grupos y, entre todos, haced una clasificación.

#### **Sesión 5: Departamentos de bares, cafeterías y restaurantes (2 Horas)**

Se explicarán cuáles son los diferentes departamentos que forman parte del bar-cafetería así como la finalidad que tiene cada uno de ellos.

**Actividad 1.7:** Realiza con tu grupo una visita por los diferentes departamentos del aula taller.

**Actividad 1.8:** Define y explica las características de todos los departamentos que debe tener un bar. A continuación, coloca todos los departamentos en un plano.

#### **Sesión 6: Personal del bar o cafetería (2 Horas)**

Se explicará en que consiste la brigada como conjunto de personas que trabajan en el establecimiento así como sus principales funciones.

**Actividad 1.9:** Define las funciones más características de cada uno de los miembros de la brigada

de un bar.

### Sesión 7: Actitudes del personal (2 Horas)

Se explicarán cuáles son las formas de actuar que debe tener todo el personal durante su horario laboral.

**Actividad 1.10:** Enumera y define todas las actitudes que debe tener el personal del bar.

### Sesión 8: Normas de aseo personal y seguridad laboral (2 Horas)

Se explicarán las características de trabajo en el bar así como la manipulación de alimentos y el trato directo con los clientes.

**Actividad 1.11:** Define y nombra todas las normas de seguridad e higiene que debe tener el personal de la brigada de una bar.

### Sesión 9: Organigrama del personal (2 Horas)

Se explicará en que consiste el organigrama del personal así como realizarlo de forma correcta.

**Actividad 1.12:** Realiza el organigrama de un bar-cafetería, teniendo en cuenta que el aforo máximo aproximado es de 60 personas.

**Actividad 1.13:** Realiza el organigrama de un bar-cafetería, teniendo en cuenta que el aforo máximo aproximado es de 120 personas.

**Actividad de refuerzo 1:** Realiza una plantilla de un bar-cafetería con todos los compañeros de tu clase, y divídelos en las zonas de trabajo, según el organigrama. Realiza el test autoevaluable del libro.

**Actividad de ampliación 1:** Investiga en internet diferentes tipos de organigrama de bar-cafetería.

### Sesión 10: Actividad de Role-Playing de servicio de bar-cafetería (2 Horas)

Representa con tu grupo en el aula taller del bar-cafetería una situación práctica de varias funciones de los diferentes miembros de la brigada de un bar. Rotad hasta practicar varias de ellas.

#### PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

**Técnicas:** Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

**Instrumentos:** Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

#### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES ( RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diaria en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

**SUMA O RESTA ACTITUDIONALES:** Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4	PUNTUACIÓN: 5-6	PUNTUACIÓN: 7-8	PUNTUACIÓN: 9-10
Comete numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión

#### UNIDAD DIDÁCTICA Nº 2

#### TEMPORALIZACIÓN

**Distribución de géneros y material. La puesta a punto del área del bar-cafetería**

20 Horas  
1er Trimestre

#### JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se va a conocer en qué consiste el área del bar-cafetería así como el proceso de puesta a punto o mise en place que se debe realizar previamente al servicio para no dejar lugar a la improvisación. Además se hará hincapié en los procesos de aprovisionamiento interno, reposición y preparación.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

#### PONDERACIÓN

**RA 2.** Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.

**20%**

**a)** Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios del área de bar.

4%

**b)** Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del

4%

<p>área de bar.</p> <p><b>c)</b> Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.</p> <p><b>d)</b> Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de bar, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de preparación y servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p><b>e)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales, e higiénico-sanitaria.</p>	<p>4%</p> <p>4%</p>
<b>CONTENIDOS</b>	
<p>Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de bar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.</li> <li>• Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.</li> <li>• Normas de prevención de riesgos laborales.</li> </ul>	
<b>TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA</b>	
<p><b>Sesión 1: El área del bar-cafetería (2 Horas)</b></p> <p>Se explicará la definición del establecimiento de bar-cafetería así como las características y funciones que les representan.</p> <p><b>Actividad 2.1:</b> Define bar y enumera sus características.</p>	
<p><b>Sesión 2: La puesta a punto o mise en place del bar-cafetería (2 Horas)</b></p> <p>Se explicará en qué consiste la puesta a punto así como las diferentes fases que forman parte de ella.</p> <p><b>Actividad 2.2:</b> Realiza el organigrama del personal de un bar con capacidad para 120 personas.</p> <p><b>Actividad 2.3:</b> Realiza con tu grupo la planificación de la puesta a punto del área de bar-cafetería.</p>	
<p><b>Sesión 3: Planificación de la puesta a punto: Zona de barra y zona de clientes (2 Horas)</b></p> <p>Se explicará en qué consiste el proceso de la puesta a punto de la zona de barra y de la zona de clientes así como su importancia.</p> <p><b>Actividad 2.4:</b> Realiza con tu grupo la planificación de la puesta a punto de la zona de barra.</p> <p><b>Actividad 2.5:</b> Realiza con tu grupo la planificación de la puesta a punto de la zona de clientes.</p>	
<p><b>Sesión 4: Planificación de la puesta a punto: Departamentos (2 Horas)</b></p> <p>Se explicará en qué consiste el proceso de la puesta a punto en los diferentes departamentos del bar-cafetería como son cocina, almacenes y office.</p> <p><b>Actividad 2.6:</b> Realiza con tu grupo la planificación de la cocina.</p> <p><b>Actividad 2.7:</b> Realiza con tu grupo la planificación de los almacenes.</p> <p><b>Actividad 2.8:</b> Realiza con tu grupo la planificación de la zona de office.</p>	
<p><b>Sesión 5: Desarrollo o mecánica de la puesta a punto de la zona de bar-cafetería (2 Horas)</b></p> <p>Una vez planificada la puesta a punto y dividido todo el personal en sus correspondientes departamentos. Se dará paso a al desarrollo de la mecánica de la puesta a punto de la zona de bar-cafetería.</p> <p><b>Actividad 2.9:</b> Realiza con tu grupo la limpieza de todas las máquinas del bar.</p> <p><b>Actividad 2.10:</b> Realiza con tu grupo la limpieza de toda la zona de bar-cafetería.</p> <p><b>Actividad 2.11:</b> Realiza con tu grupo el repaso de todo el material del bar-cafetería.</p>	
<p><b>Sesión 6: Desarrollo o mecánica de la puesta a punto de la zona de cocina y office (2 Horas)</b></p> <p>Una vez planificada la puesta a punto y dividido todo el personal en sus correspondientes departamentos. Se dará paso a al desarrollo de la mecánica de la puesta a punto de la zona de cocina y office.</p> <p><b>Actividad 2.12:</b> Realiza con tu grupo el encendido y la puesta a punto de las máquinas de la cocina.</p> <p><b>Actividad 2.13:</b> Realiza con tu grupo el desarrollo de la puesta a punto de la zona de office.</p>	
<p><b>Sesión 7: Desarrollo o mecánica de la puesta a punto de la zona de clientes (2 Horas)</b></p> <p>Una vez planificada la puesta a punto y dividido todo el personal en sus correspondientes departamentos. Se dará paso al desarrollo de la mecánica de la puesta a punto de la zona de clientes.</p> <p><b>Actividad 2.14:</b> Realiza con tu grupo el desarrollo de la puesta a punto de la zona de clientes colocando y ubicando todo el mobiliario y maquinaria.</p>	
<p><b>Sesión 8: Supervisión de la puesta a punto o mise en place del bar-cafetería (2 Horas)</b></p> <p>Se realizará la explicación de las funciones de supervisión e identificación del personal responsable.</p> <p><b>Actividad 2.15:</b> Realiza la supervisión de la puesta a punto.</p>	

**Sesión 9: Procesos de aprovisionamiento interno, reposición y preparación (2 Horas)**

Se explicará esta tarea fundamental a realizar antes del desarrollo del servicio así como los elementos que forman las diferentes zonas de trabajo.

**Actividad 2.16:** Realiza con tu grupo el aprovisionamiento de toda la zona del sotabanco.

**Actividad 2.17:** Realiza con tu grupo la carga de los botelleros de la zona de la barra con todo tipo de bebidas.

**Actividad 2.18:** Realiza con tu grupo las operaciones necesarias de las últimas cinco máquinas explicadas en apartados anteriores.

**Actividad 2.29:** Realiza con tu grupo el aprovisionamiento de la zona de clientes.

**Actividad de refuerzo 2:** Realiza un resumen de todas las fases que tiene una correcta puesta a punto. Realiza el test autoevaluable del libro.

**Sesión 10: Actividad de Role-Playing de servicio de bar-cafetería (2 Horas)**

**Grupo 1:** Realiza la puesta a punto de los diferentes departamentos y un recuadro anota las observaciones necesarias y los problemas que hayas podido encontrar durante la práctica.

**Grupo 2:** Supervisa la puesta a punto realizada con anterioridad y en recuadro anota los aspectos que se han llevado a cabo y aquellos que crees que deben mejorar.

**PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN**

**Técnicas:** Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

**Instrumentos:** Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES ( RÚBRICAS)**

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diaria en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

**SUMA O RESTA ACTITUDIONALES:** Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

<b>PUNTUACIÓN: 1-4</b>	<b>PUNTUACIÓN: 5-6</b>	<b>PUNTUACIÓN: 7-8</b>	<b>PUNTUACIÓN: 9-10</b>
Comete numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión

**UNIDAD DIDÁCTICA Nº 3****TEMPORALIZACIÓN****Preparaciones y elaboraciones sencillas de bebidas no alcohólicas**

25 Horas  
2º Trimestre

**JUSTIFICACIÓN**

En esta unidad didáctica se va a conocer la terminología profesional y preparación de bebidas no alcohólicas.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN****PONDERACIÓN**

<b>RA 3.</b> Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.	<b>20%</b>
<b>a)</b> Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	2,8%
<b>b)</b> Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas.	2,8%
<b>c)</b> Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.	2,8%
<b>d)</b> Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.	2,8%
<b>e)</b> Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	2,8%
<b>f)</b> Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.	3,2%

**g)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

### CONTENIDOS

Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas no alcohólicas:

- Terminología profesional.
- Identificación, clasificación, características y tipos.
- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.
- Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.
- Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.
- Legislación higiénico-sanitaria

### TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

#### Sesión 1: Terminología profesional (2 Horas)

Se explicarán los diferentes vocablos que se pueden encontrar y que servirán para comprender el trabajo diario.

**Actividad de indagación 2:** Lluvia de ideas: Indica que bebidas no alcohólicas conoces y como las agruparías.

**Actividad 3.1:** Nombra y define diez términos profesionales.

**Actividad 3.2:** Recuerda las definiciones de toda la terminología profesional que hayas aprendido hasta ahora y escríbelas en tu cuaderno de ejercicios.

#### Sesión 2: Bebidas no alcohólicas (2 Horas)

Se explicará el concepto así como los diferentes grupos de bebidas fundamentales.

**Actividad 3.3:** Clasifica y divide todas las bebidas calientes que conozcas en los cinco grupos básicos.

**Actividad 3.4:** Prepara con tu grupo una relación de todas las bebidas no alcohólicas que conozcas y agrúpalas por familias.

#### Sesión 3: Bebidas calientes: Café (2 Horas)

Se definirán cuáles son las bebidas que forman parte del grupo de bebidas basadas en el café así como las características más comunes y tipo de servicio de cada una de ellas.

**Actividad 3.5:** Nombra y define la elaboración de los distintos cafés.

**Actividad 3.6:** Realiza con tu grupo el servicio de 2 cafés en barra y 2 cafés en mesa.

**Actividad 3.7:** Prepara 3 cafés, 3 cafés descafeinados de máquina y 3 descafeinados de sobra.

#### Sesión 4: Bebidas calientes: Té (2 Horas)

Se definirán cuáles son las bebidas que forman parte del grupo del té así como las características más comunes y tipo de servicio de cada una de ellas.

**Actividad 3.8:** Elabora un té con agua, un té con leche y un té a la americana.

**Actividad 3.9:** Busca con tu grupo en internet otras infusiones que no hayan sido nombradas hasta ahora y anota todas sus propiedades.

#### Sesión 5: Bebidas calientes: Chocolate (2 Horas)

Se definirán cuáles son las bebidas que forman parte del grupo de bebidas basadas en el chocolate así como las características más comunes y tipo de servicio de cada una de ellas.

**Actividad 3.10:** Prepara con tu grupo 200g de chocolate negro y 200g de chocolate blanco.

**Actividad 3.11:** Prepara un chocolate a la española y otro a la francesa.

#### Sesión 6: Bebidas calientes: Leche (2 Horas)

Se definirán cuáles son las bebidas que forman parte del grupo de bebidas basadas en la leche así como las características más comunes y tipo de servicio de cada una de ellas.

**Actividad 3.12:** Define los conceptos de leche natural, leche UHT y nata.

**Actividad 3.13:** Elabora una emulsión de leche para preparar un café cappuccino. A continuación caliente leche para servir un vaso de leche con cacao soluble para desayuno y completa la mezcla para el cliente.

#### Sesión 7: Bebidas frías: Agua (2 Horas)

Se definirán cuáles son las bebidas que forman parte del grupo de bebidas basadas en el agua así como las características más comunes y tipo de servicio de cada una de ellas.

**Actividad 3.14:** Busca con tu grupo en internet distintos tipos de agua minerales naturales comercializadas en España y comenta su origen, sus características y sus propiedades.

#### Sesión 8: Bebidas frías: Refrescos (2 Horas)

Se definirán cuáles son las bebidas que forman parte del grupo de bebidas basadas en los refrescos así como las características más comunes y tipo de servicio de cada una de ellas.

**Actividad 3.15:** Nombra y define los tipos de refrescos que conoces.  
**Actividad 3.16:** Realiza con tu grupo el servicio de varios refrescos en barra y posteriormente en mesa.

**Sesión 9: Bebidas frías: Zumos (2 Horas)**

Se definirán cuáles son las bebidas que forman parte del grupo de bebidas basadas en los zumos así como las características más comunes y tipo de servicio de cada una de ellas.

**Actividad 3.17:** Nombra y define los tipos de zumos que conoces.

**Actividad 3.18:** Elabora con tu grupo 4 zumos preparados de diferentes frutas naturales.

**Sesión 10: Bebidas frías: Batidos (2 Horas)**

Se definirán cuáles son las bebidas que forman parte del grupo de bebidas basadas en los batidos así como las características más comunes y tipo de servicio de cada una de ellas.

**Actividad 3.19:** Nombra y define los tipos de batidos que conoces.

**Actividad 3.20:** Prepara con tu grupo varios batidos que admitan diferentes formas de elaboración e ingredientes y sírvelos primero en la barra y luego en la mesa.

**Sesión 11: Bebidas frías: Otras bebidas (2 Horas)**

Se definirán cuáles son las bebidas que forman parte del grupo de bebidas basadas en otros tipos no comentados anteriormente así como las características más comunes y tipo de servicio de cada una de ellas.

**Actividad 3.21:** Nombra y define otras bebidas que conozcas.

**Actividad 3.22:** Prepara con tu grupo otras bebidas que admitan diferentes formas de elaboración e ingredientes y sírvelos primero en la barra y luego en la mesa.

**Actividad de refuerzo 3:** Realiza un resumen de los principales grupos de bebidas no alcohólicas e incluye en cada grupo tus preferidas. Realiza el test autoevaluable del libro.

**Sesión 12: Actividad de Role-Playing de servicio de bar-cafetería (3 Horas)**

Se realizará una actividad de servicio en el aula taller en la que la clase elaborará una lista de bebidas no alcohólicas que se pueden encontrar en la nevera de cualquier casa así como las disponibles en las cámaras del aula taller. Dichas bebidas serán identificadas y clasificadas por grupos de calientes y frías además de incluir una breve reseña sobre la decoración, presentación y forma correcta de servicio.

**PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN**

**Técnicas:** Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

**Instrumentos:** Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES ( RÚBRICAS)**

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diaria en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

**SUMA O RESTA ACTITUDIONALES:** Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

<b>PUNTUACIÓN: 1-4</b>	<b>PUNTUACIÓN: 5-6</b>	<b>PUNTUACIÓN: 7-8</b>	<b>PUNTUACIÓN: 9-10</b>
Comente numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión

<b>UNIDAD DIDÁCTICA Nº 4</b>	<b>TEMPORALIZACIÓN</b>
<b>Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas. Uso de la plancha</b>	25 Horas 2º Trimestre
<b>JUSTIFICACIÓN</b>	
En esta unidad didáctica se va a conocer la terminología culinaria más utilizada en la zona de bar-cafetería así como las técnicas, herramientas, métodos y procedimientos en la preparación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas. Además del conocimiento de la documentación necesaria para la realización de cartas.	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN</b>



<b>RA 4.</b> Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.	<b>20%</b>
<b>a)</b> Se han identificado las elaboraciones más significativas de este tipo de oferta gastronómica.	2,2%
<b>b)</b> Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas culinarias elementales, distinguiendo entre las operaciones previas de manipulación y las de aplicación del calor.	2,2%
<b>c)</b> Se han relacionado las diversas técnicas culinarias elementales con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.	2,2%
<b>d)</b> Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de producción culinaria.	2,2%
<b>e)</b> Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.	2,2%
<b>f)</b> Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones sencillas de cocina en tiempo y forma, atendiendo a las normas establecidas.	2,2%
<b>g)</b> Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en y su uso posterior.	2,2%
<b>h)</b> Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	2,4%
<b>i)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	

### CONTENIDOS

Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas:

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, entre otros. Descripción. Interpretación de la información contenida.
- Técnicas culinarias elementales en la preparación de comidas rápidas. Identificación y caracterización.
- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas en las elaboraciones.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
- Procedimientos de ejecución de las diversas preparaciones.
- Métodos de envasado y conservación de las elaboraciones culinarias que lo precisen.
- Legislación higiénico-sanitaria.

### TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

#### **Sesión 1: Terminología culinaria más utilizada en la zona de bar-cafetería (2 Horas)**

Se explicarán los términos más utilizados en la cocina haciendo una breve reseña sobre ellos y sus principales funciones dentro de la cocina.

**Actividad de motivación 2:** Visionado del video de elaboración de crepes suzette a la vista del cliente:

<https://www.youtube.com/watch?v=oF8kyNEdz2U>

**Actividad 4.1:** Define los siguientes términos culinarios: a punto, aliñar, amasar, batir, caldo, chino, colar, dados, derretir, edulcorante, empanar, enharinar, ensaladilla, entremés, espolvorear, fondo, guarnición, juliana, ligar, marca, merengue, paella, pasado, picar, pochar, racionar, rallar, rebozar, reducir, saltear, sazonar.

#### **Sesión 2: Técnicas culinarias elementales en la preparación de comidas rápidas (2 Horas)**

Se explicarán cuáles son las técnicas elementales en la preparación de comidas rápidas tales como las técnicas de cocinado y sus funciones ejemplificados con elaboraciones que se realizarán más adelante.

**Actividad 4.2:** Define todos los tipos de cocción que conoces y explica su funcionamiento.

**Actividad 4.3:** Realiza una pequeña práctica de cada uno de los tipos de cocción.

#### **Sesión 3: Herramientas necesarias para las elaboraciones del bar y tratamiento inicial de los alimentos (2 Horas)**

Se identificarán y clasificarán las herramientas más utilizadas y necesarias en las elaboraciones que iremos realizando durante esta unidad didáctica. Para ello tendremos en cuenta las herramientas necesarias tanto para el servicio del bar como para el servicio de cocina.

**Actividad 4.4:** Identifica y define con tu grupo todos aquellos elementos que sean los más utilizados de la batería, cuchillos y otros utensilios de la cocina del bar.

**Actividad 4.5:** Recoge con tu grupo todos los instrumentos de cocina que encuentres y límpialos en el office.

#### **Sesión 4: Tratamiento inicial de los alimentos: Lavado, corte, racionado y colocación (2 Horas)**

Se explicarán cuáles son las fases básicas de manipulación de los alimentos así como las nociones básicas de seguridad e higiene que debe tener todo manipulador de alimentos.

**Actividad 4.6:** Identifica los principales tipos de lavado dependiendo del tipo de alimento que conoces.

**Actividad 4.7:** Realiza todos los tipos de cortes que has aprendido en este apartado con una o dos patatas.

#### **Sesión 5: Manejo y limpieza de la plancha en el área del bar (2 Horas)**

Se explicarán cuáles son las principales normas del uso y limpieza del trabajo con la plancha.

**Actividad 4.8:** Realiza con tu grupo en la plancha la cocción del alimento que tú elijas hasta dejarlo al punto.

**Actividad 4.9:** Lleva a cabo la perfecta limpieza de la plancha.

#### **Sesión 6: Métodos de envasado y conservación de las distintas elaboraciones culinarias (2 Horas)**

Se definirán cuáles son las formas de conservación más habituales en la cocina del bar-cafetería así como las principales características de uso y funcionalidad que se debe llevar a cabo con ellas.

**Actividad 4.10:** Realiza con tu grupo la refrigeración y la congelación de algún alimento durante el tiempo máximo de su conservación.

**Actividad 4.11:** Lleva a cabo con tu grupo la limpieza y la colocación del refrigerador del bar. Realiza además el cálculo de tiempo durante el que se pueden conservar todos los alimentos que haya dentro.

#### **Sesión 7: Documentos relacionados con la producción en cocina: Las recetas 1 (2 Horas)**

Se elaborarán una serie de recetas indicando todos los pasos a seguir tanto en la elaboración como en la ejecución de dichas recetas. Para ello se realizarán unas fichas donde se indicará qué se necesita para realizarlas tanto en género como en maquinaria y mobiliario. Además de los procesos de elaboración necesarias para realizarlas de forma adecuada.

**Actividad 4.12:** Elabora con tu grupo un pollo al chilindrón para 4 personas.

**Actividad 4.13:** Prepara con tu grupo unos crepes rellenos de crema para 4 personas

**Actividad 4.14:** Prepara con tu grupo unas albóndigas para 4 personas.

#### **Sesión 8: Documentos relacionados con la producción en cocina: Las recetas 2 (2 Horas)**

Se elaborarán una serie de recetas indicando todos los pasos a seguir tanto en la elaboración como en la ejecución de dichas recetas. Para ello se realizarán unas fichas donde se indicará qué se necesita para realizarlas tanto en género como en maquinaria y mobiliario. Además de los procesos de elaboración necesarias para realizarlas de forma adecuada.

**Actividad 4.15:** Prepara con tu grupo unos pimientos rellenos para 4 personas.

**Actividad 4.16:** Prepara con tu grupo una escalibada de verduras para 4 personas.

**Actividad 4.17:** Prepara con tu grupo unas croquetas de jamón para 4 personas.

#### **Sesión 9: Procedimientos de ejecución de diversas preparaciones 1 (2 Horas)**

Se elaborarán y realizarán una serie de recetas relacionadas con las preparaciones más utilizadas en el bar-cafetería como son las tostadas, los sándwiches y los bocadillos.

**Actividad 4.18:** Prepara con tu grupo unas tostadas con o sin tomate.

**Actividad 4.19:** Prepara con tu grupo unas tortitas americanas para 4 personas.

**Actividad 4.20:** Prepara con tu grupo una tortilla de patatas para 4 pinchos.

#### **Sesión 10: Procedimientos de ejecución de diversas preparaciones 2 (2 Horas)**

Se elaborarán y realizarán una serie de recetas relacionadas con las preparaciones más utilizadas en el bar-cafetería como son las tostadas, los sándwiches y los bocadillos.

**Actividad 4.21:** Elabora con tu grupo sándwiches y bocadillos diferentes durante las prácticas de clase, utilizando la maquinaria y las técnicas de elaboración correctamente.

#### **Sesión 11: Detalles que hay que tener en cuenta al elaborar la carta de un bar (2 Horas)**

Se explicarán los aspectos y detalles que son importantes a la hora de elaborar la carta de un bar.

**Actividad 4.22:** Elabora con tu grupo la carta de un bar con la oferta de alimentos y bebidas que más te gusten. Asegúrate de que esté bien diseñada y estructurada.

**Actividad de refuerzo 4:** Busca 15 definiciones al azar de todos los términos culinarios e identifícalos sin mirar el término en cuestión. Realiza el test autoevaluable del libro.

#### **Sesión 12: Actividad de Role-Playing de servicio de bar-cafetería (3 Horas)**

Se realizará una carta de desayunos para el aula taller según las características aprendidas. Se incluirán, además de platos, bocadillos y sándwiches, bebidas frías y calientes, etc. Dicha carta estará a color y plastificada.

### **PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN**

**Técnicas:** Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

**Instrumentos:** Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

#### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES ( RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diaria en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

**SUMA O RESTA** ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4	PUNTUACIÓN: 5-6	PUNTUACIÓN: 7-8	PUNTUACIÓN: 9-10
Comete numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión

#### UNIDAD DIDÁCTICA Nº 5

#### TEMPORALIZACIÓN

**Realización del servicio de alimentos y bebidas en el bar**

14 Horas  
3er Trimestre

#### JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se va a conocer cómo se realiza el servicio en el bar así como las normas generales y técnicas básicas de atención al cliente. Además se hará hincapié en los documentos que intervienen en el proceso de servicio teniendo en cuenta su correcta ejecución y puntos clave de los procesos ejecutados.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

#### PONDERACIÓN

<b>RA 5.</b> Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.	<b>20%</b>
<b>a)</b> Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas.	2,2%
<b>b)</b> Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas.	2,2%
<b>c)</b> Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acuerdos para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio.	2,2%
<b>d)</b> Se han aplicado las diversas operaciones de pre-servicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas.	2,2%
<b>e)</b> Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.	2,2%
<b>f)</b> Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio.	2,2%
<b>g)</b> Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.	2,4%
<b>h)</b> Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	
<b>i)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales.	

#### CONTENIDOS

Asistencia o realización en el servicio de alimentos y bebidas en barra:

- i) El servicio en barra. Definición, tipos y caracterización.
- j) Normas generales del servicio en barra y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.
- k) Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención al cliente en barra.

1) Normativa de prevención de riesgos laborales.

### TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

#### Sesión 1: El servicio en el bar (2 Horas)

Se explicará en que consiste el servicio del bar teniendo en cuenta los diferentes tipos de servicio existentes así como identificar sus principales características.

**Actividad 5.1:** Explica las características del servicio en barra y las características del servicio en mesa del bar.

**Actividad 5.2:** Realiza con tu grupo en el aula taller del bar la simulación de servicio de alimentos y bebidas en barra.

**Actividad 5.3:** Realiza con tu grupo en el aula taller del bar la simulación de un servicio de alimentos y bebidas en barra.

#### Sesión 2: Normas generales del servicio y técnicas básicas de atención al cliente (2 Horas)

Se explicarán cuáles son las normas generales del servicio así como los rasgos y cualidades específicos en el trato con el cliente.

**Actividad 5.4:** Define las fases y los modos de operar y actuar, además de las normas generales de servicio y las técnicas de atención al cliente.

**Actividad 5.5:** Realiza en una mesa del bar algunas formas o modos de operar durante el desarrollo de un servicio.

#### Sesión 3: Documentos que intervienen en los procesos de servicio de barra (2 Horas)

Se definirán cuáles son los principales documentos que intervienen en los procesos de servicio de barra así como sus tipos y formas de elaboración.

**Actividad 5.6:** Realiza con tu grupo varios tipos de comandas escritas tanto para bar como para cocina.

**Actividad 5.7:** Elabora con tu grupo la factura de la cuenta de un desayuno completo para 4 personas.

**Actividad 5.8:** Realiza con tu grupo una lista de precios de los cafés más comunes.

**Actividad 5.9:** Realiza con tu grupo un modelo de hoja de reclamaciones y simula en el aula taller la reclamación de un cliente.

#### Sesión 4: Ejecución de operaciones básicas (2 Horas)

Se describirán los pasos que el profesional debe seguir desde el momento en que el cliente llega hasta que se marcha del establecimiento.

**Actividad 5.10:** Pon en práctica con tu grupo un servicio en barra de alimentos y bebidas.

**Actividad 5.11:** Practica con tu grupo el servicio en una mesa teniendo en cuenta todos los pasos que hay que seguir. No te olvides de poner en práctica el transporte con una bandeja.

#### Sesión 5: Puntos clave de los procesos (2 Horas)

Se valorarán los rasgos fundamentales que identifican a los empleados con el objetivo de crear al verdadero profesional.

**Actividad 5.12:** Nombra los puntos clave que tiene que tener un profesional del bar.

**Actividad 5.13:** Explica cuáles son las diferencias más importantes que existen entre el profesional y el no profesional. A continuación, identifica las diferencias más importantes que es posible detectar entre los comportamientos adversos al trabajo en equipo y los comportamientos de un buen equipo.

#### Sesión 6: Refuerzo de servicio de bar-cafetería (2 Horas)

##### Actividades de refuerzo 5:

- Realiza un servicio en mesa con al menos 4 clientes, combinando bebidas frías y calientes.
- Realiza el servicio de una mesa teniendo en cuenta los puntos clave de los procesos de servicio de la zona del abr/cafetería.
- Realiza el test autoevaluable del libro.

#### Sesión 7: Actividad de Role-Playing de servicio de restaurante (2 Horas)

Se realizará un servicio completo de la zona de clientes de un bar, cambiando grupos a clientes, camareros de sala, camareros de barra y office, y rotando varias veces hasta que se hayan realizado todos los roles. Además se simulará una situación entre clientes y camareros en la que los clientes no están de acuerdo con la cuenta y solicitan una hoja de reclamaciones.

### PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

**Técnicas:** Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

**Instrumentos:** Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconfe-

rencia, Google Drive, IPasen.

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES ( RÚBRICAS)**

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diaria en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

**SUMA O RESTA** ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

<b>PUNTUACIÓN: 1-4</b>	<b>PUNTUACIÓN: 5-6</b>	<b>PUNTUACIÓN: 7-8</b>	<b>PUNTUACIÓN: 9-10</b>
Comente numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión

## **12. PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO. (104 horas)**

### **COMPETENCIAS PROFESIONALES PROPIAS DE ESTE MÓDULO PROFESIONAL:**

- E) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- F) Lavar materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- G) Colaborar en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- H) Ejecutar las operaciones de pre servicio y/o post servicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- I) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas
- J) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- K) Cumplir las normas de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad durante los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.
- L) Realizar las tareas de su responsabilidad tanto individualmente como en equipo, con autonomía e iniciativa, adaptándose a las situaciones producidas por cambios tecnológicos u organizativos.
- M) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación como una herramienta para profundizar en el aprendizaje valorando las posibilidades que nos ofrece en el aprendizaje permanente.

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPECIFICOS DEL MÓDULO:**

- 1.** Conoce y reconoce las normativas de seguridad laboral, así como las señales de identificación.
- 2.** Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento, así como reconoce las funciones de la brigada de sala.
- 3.** Realiza operaciones de preservicio, y mise en place identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.
- 4.** Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.
- 5.** Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

## CONTENIDOS BÁSICOS:

1. Seguridad laboral y metodología de limpieza.
2. El restaurante (definición, características y equipamiento).
3. Preparación del servicio en el restaurante.
4. Servicio de alimentos y bebidas en sala.
5. Realización de las operaciones de postservicio.

## EVALUACIÓN DEL MÓDULO. ¿QUÉ EVALUARÉ?

Los objetivos del módulo constituirán los puntos de referencia concretos y claros para llevar a cabo las tareas de evaluación. En el diseño de las unidades didácticas buscamos el desarrollo integral de la persona y, por ello, siguiendo su evolución comprobaremos si el proceso se encamina en la dirección deseada: la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo y por tanto el desarrollo de competencias profesionales, personales y sociales, al final de nuestro ciclo formativo.

La evaluación continua se materializará en el seguimiento de los objetivos de la unidad didáctica, que permiten una flexibilidad y una adaptación personalizada a nuestros alumnos. Las experiencias de aprendizaje determinadas para su consecución y que permiten el tratamiento de los conceptos, actitudes y procedimientos constituirán la referencia más específica en torno a la cual organizaremos la evaluación continua.

La respuesta al ¿qué evaluar?, la encontramos en los criterios de evaluación, asociados a cada uno de los resultados de aprendizaje de cada módulo. Estos son los siguientes:

Los resultados de aprendizaje concretan lo que el alumno debe saber, comprender, y saber hacer al término del módulo. Son ponderados por el departamento didáctico en función de su relevancia para la adquisición de las competencias y del número de unidades didácticas con las que se relacione.

Los criterios de evaluación expresan la valoración de los logros respecto a cada resultado de aprendizaje. Son igualmente ponderados para la calificación por el Departamento Didáctico en función de su importancia para la adquisición del resultado de aprendizaje.

En síntesis, los criterios de evaluación en relación con los resultados de aprendizaje junto con la ponderación para la calificación del módulo asignada por el departamento son los siguientes:

## **RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA)**

<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE)</b>			
<b>PONDERACIÓN DE LA CALIFICACIÓN (100%)</b>			
<b>SECUENCIACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN (TRIMESTRE)</b>			
<b>RA 1</b>	Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.	<b>20%</b>	<b>1</b> º
<b>CE</b>	<p><b>a)</b> Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.</p> <p><b>b)</b> Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.</p> <p><b>c)</b> Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.</p> <p><b>d)</b> Se han trasladado los géneros y los materiales a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p><b>e)</b> Se han distribuido los géneros y materiales en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación y ubicación, atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.</p> <p><b>f)</b> Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p>	<p>3,3%</p> <p>3,3%</p> <p>3,3%</p> <p>3,3%</p> <p>3,5%</p>	
<b>RA 2</b>	Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.	<b>20%</b>	<b>1</b> º
<b>CE</b>	<p><b>a)</b> Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios de esta zona de consumos de alimentos y bebidas.</p> <p><b>b)</b> Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.</p> <p><b>c)</b> Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.</p> <p><b>d)</b> Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p><b>e)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales.</p>	<p>4%</p> <p>4%</p> <p>4%</p> <p>4%</p> <p>4%</p>	
<b>RA 3</b>	Realiza operaciones de pre-servicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.	<b>20%</b>	<b>2</b> º
<b>CE</b>	<p><b>a)</b> Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de pre-servicio más significativas, teniendo en cuenta las diversas tipologías y el ámbito de su ejecución.</p> <p><b>b)</b> Se han relacionado las diversas operaciones de pre-servicio con sus especificidades y funcionalidad posterior según el tipo de servicio a desarrollar.</p> <p><b>c)</b> Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.</p> <p><b>d)</b> Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de pre-servicio.</p> <p><b>e)</b> Se han realizado las diversas operaciones de pre-servicio más significativas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.</p> <p><b>f)</b> Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p>	<p>3,3%</p> <p>3,3%</p> <p>3,3%</p> <p>3,3%</p> <p>3,3%</p> <p>3,5%</p>	
<b>RA 4</b>	Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.	<b>20%</b>	<b>2</b> º



<b>CE</b>	<p><b>a)</b> Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.</p> <p><b>b)</b> Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas de servicio básicas y, teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución.</p> <p><b>c)</b> Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordados para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.</p> <p><b>d)</b> Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p><b>e)</b> Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas.</p> <p><b>f)</b> Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p> <p><b>g)</b> Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.</p> <p><b>h)</b> Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p>	2,5% 2,5% 2,5% 2,5% 2,5% 2,5% 2,5%	
<b>RA 5</b>	Realiza operaciones de post-servicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.	<b>20%</b>	<b>3</b> <b>º</b>
<b>CE</b>	<p><b>a)</b> Se han descrito y caracterizado los procedimientos y etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio.</p> <p><b>b)</b> Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio.</p> <p><b>c)</b> Se han relacionado las diversas operaciones de post-servicio con sus especificidades y funcionalidad posterior, atendiendo al orden de realización, instrucciones recibidas y/o normas establecidas.</p> <p><b>d)</b> Se han realizado las diversas operaciones de post-servicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.</p> <p><b>e)</b> Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p><b>f)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.</p>	3,3% 3,3% 3,3% 3,3% 3,3% 3,5%	

## UNIDADES DIDÁCTICAS DEL MÓDULO: TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 1	TEMPORALIZACIÓN
Distribución del género y del material del restaurante	20 Horas 1er Trimestre
JUSTIFICACIÓN	
En esta unidad didáctica se van a conocer las diferentes áreas y departamentos del restaurante así como saber identificar y distribuir por todo el comedor el mobiliario, la maquinaria y el material necesarios para así realizar un correcto aprovisionamiento de dicha reposición interna para realizar un servicio correcto.	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
<b>RA 1.</b> Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.	<b>20%</b>
<b>a)</b> Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.	3,3%
<b>b)</b> Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.	3,3%
<b>c)</b> Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.	3,3%
<b>d)</b> Se han trasladado los géneros y los materiales a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.	3,3%
<b>e)</b> Se han distribuido los géneros y materiales en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación y ubicación, atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	3,5%
<b>f)</b> Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	
CONTENIDOS	
Acopio y distribución de géneros y material en la zona de restaurante: <ul style="list-style-type: none"> <li>El área de restaurante. Descripción y caracterización.</li> <li>Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de restaurante.</li> </ul>	
TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA	
<b>Sesión 1: Presentación del módulo (2 Horas)</b>	
Como inicio de clases se procederá a la explicación de los contenidos del módulo, de la metodología en el desarrollo de las clases, horario, servicios de restaurante, evaluación (criterios de evaluación,	

critérios de calificación y recuperación).

**Actividad de motivación 1:** Quien quiere puede. Es más importante la actitud que la aptitud.

<https://www.youtube.com/watch?v=pMoPpoSu0IQ>

**Actividad de indagación 1: Evaluación inicial:** Indagación de los conocimientos previos del alumnado sobre el servicio en restaurante mediante tipo test y preguntas orales.

### **Sesión 2: Áreas y departamentos del restaurante (2 Horas)**

Se hará una presentación de las aulas prácticas con aplicación a los servicios de restaurante: cocina, plonge, office, pastelería, restaurante, bar, cámaras, economato y almacenes.

**Actividad 1.1:** Visita todos los departamentos y áreas de aulas taller de cocina y sala y comenta sobre cómo están ubicados y qué hay en cada uno de ellos.

Elabora un croquis con las instalaciones prácticas del centro.

**Actividad 1.2:** Sitúa sobre el croquis las áreas o departamentos que componen dichas instalaciones.

### **Sesión 3: Mobiliario del restaurante (2 Horas)**

Se explicará la definición y características del mobiliario del centro así como su adecuado uso, limpieza y mantenimiento.

**Actividad 1.3:** Sitúa sobre el croquis el mobiliario que compone dichas instalaciones.

Sitúa la maquinaria sobre el croquis anterior así como sus usos, condiciones de limpieza y mantenimiento.

**Actividad 1.4:** Reflexiona sobre la importancia de una adecuada limpieza y mantenimiento de los equipos en la viabilidad e higiene del establecimiento.

### **Sesión 4: Maquinaria del restaurante (2 Horas)**

Se explicará el funcionamiento de la maquinaria del centro así como su adecuado uso, limpieza y mantenimiento.

**Actividad 1.5:** Sitúa la maquinaria sobre el croquis anterior así como sus usos, condiciones de limpieza y mantenimiento.

**Actividad 1.6:** Reflexiona sobre la importancia de una adecuada limpieza y mantenimiento de los equipos en la viabilidad e higiene del establecimiento.

### **Sesión 5: Utensilios del restaurante (2 Horas)**

Explicación de los utensilios que se pueden encontrar en un restaurante así como su adecuado uso y almacenamiento.

**Actividad 1.7:** Elabora un mapa conceptual con los distintos utensilios de un restaurante atendiendo a su naturaleza.

**Actividad 1.8:** Identifica y clasifica por función los utensilios que disponemos en el restaurante del centro.

### **Sesión 6: Proceso de aprovisionamiento y distribución de mobiliario (2 Horas)**

Se explicará en que consiste el proceso de aprovisionamiento y distribución del mobiliario del restaurante teniendo en cuenta lo aprendido en sesiones anteriores así como realizar su correcta limpieza y almacenamiento.

**Actividad 1.9:** Se realizará el aprovisionamiento de mobiliario del aula taller.

**Actividad 1.10:** Se realizará la limpieza de mobiliario del aula taller.

### **Sesión 7: Proceso de aprovisionamiento y distribución de maquinaria (2 Horas)**

Se explicará en que consiste el proceso de aprovisionamiento y distribución de la maquinaria del restaurante teniendo en cuenta lo aprendido en sesiones anteriores así como realizar su correcta limpieza y almacenamiento.

**Actividad 1.11:** Se realizará el aprovisionamiento de maquinaria del aula taller.

**Actividad 1.12:** Se realizará la limpieza de maquinaria del aula taller.

### **Sesión 8: Proceso de aprovisionamiento y distribución de utensilios (2 Horas)**

Se explicará en que consiste el proceso de aprovisionamiento y distribución de los utensilios del restaurante teniendo en cuenta lo aprendido en sesiones anteriores así como realizar su correcta limpieza y almacenamiento.

**Actividad 1.13:** Se realizará el aprovisionamiento de utensilios del aula taller.

**Actividad 1.14:** Se realizará la limpieza de utensilios del aula taller.

### **Sesión 9: Proceso de aprovisionamiento y distribución (2 Horas)**

Teniendo en cuenta lo realizado anteriormente se realizará un mapa conceptual en el que se indicará todo el equipamiento del aula taller así como una propuesta en conjunto de lo que no se tiene y es necesario para realizar un correcto servicio de restaurante.

**Actividad 1.15.:** Se realizará el aprovisionamiento de mobiliario, maquinaria y utensilios para el servicio de restaurante.

**Actividad de refuerzo 1:** Realiza un resumen de las características que deben tener las instalaciones, maquinaria y utensilios de uso en un restaurante. Realiza el test autoevaluable del

libro.  
**Actividad de ampliación 1:** Investiga en internet la maquinaria y materiales que se encuentran en un establecimiento de restauración a elección.

**Sesión 10: Actividad de Role-Playing de servicio de restaurante (2 Horas)**

Se realizará la explicación de una actividad de simulación de un montaje de restaurante en el que el alumnado tendrá que realizar un documento con la dotación de mobiliario, maquinaria y utensilios necesarios para dar un servicio.

**PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN**

**Técnicas:** Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

**Instrumentos:** Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES ( RÚBRICAS)**

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diaria en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

**SUMA O RESTA** ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4	PUNTUACIÓN: 5-6	PUNTUACIÓN: 7-8	PUNTUACIÓN: 9-10
Comente numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 2	TEMPORALIZACIÓN
<b>Equipos, útiles y menaje de la zona del restaurante</b>	20 Horas 1er Trimestre

**JUSTIFICACIÓN**

En esta unidad didáctica se va a conocer la definición de restaurante así como las categorías y ubicación de estos. Además se va a profundizar en los elementos que forman parte del mobiliario, maquinaria y utensilios necesarios para realizar un servicio correcto. Finalmente se definirá el personal del restaurante.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
<b>RA 2.</b> Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.	<b>20%</b>
<b>a)</b> Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios de esta zona de consumos de alimentos y bebidas.	4%
<b>b)</b> Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.	4%
<b>c)</b> Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.	4%
<b>d)</b> Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.	4%
<b>e)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales.	4%

**CONTENIDOS**

Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante:

- Mobiliario y equipos de para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.
- Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.
- Legislación higiénico-sanitaria.

**TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA**

**Sesión 1: Definición, categoría y ubicación de los restaurantes (2 Horas)**

Se explicará la definición y categorías de los restaurantes así como la ubicación y montaje dentro del local de los elementos tratados en la unidad didáctica anterior.

**Actividad 2.1:** Define lo que es un restaurante y enumera sus características.

**Actividad 2.2:** Busca los restaurantes que hay en tu localidad y averigua la categoría que tienen.

### Sesión 2: Mobiliario del restaurante (2 Horas)

Teniendo en cuenta lo aprendido en la unidad didáctica anterior, se profundizará en los elementos que forman parte del restaurante tanto de forma genérica como de forma puntual teniendo en cuenta sus existencias en el aula taller así como sus definiciones y características sin olvidar su adecuado uso, limpieza y mantenimiento.

**Actividad 2.3:** Identifica y describe el mobiliario más habitual del restaurante en relación con la disponible en el aula taller.

**Actividad 2.4:** Limpia con la ayuda de tu grupo todo el mobiliario del aula taller del restaurante de todos los departamentos y describe cómo lo habéis hecho.

### Sesión 3: Maquinaria del restaurante (2 Horas)

Teniendo en cuenta lo aprendido en la Unidad Didáctica anterior, se profundizará en los elementos que forman parte de la maquinaria del restaurante tanto de forma genérica como de forma puntual teniendo en cuenta sus existencias en el aula taller así como sus definiciones y características sin olvidar su adecuado uso, limpieza y mantenimiento.

**Actividad 2.5:** Identifica y describe la maquinaria más habitual del restaurante en relación con la disponible en el aula taller.

**Actividad 2.6:** Limpia con la ayuda de tu grupo toda la maquinaria del aula taller del restaurante de todos los departamentos y describe cómo lo habéis hecho.

### Sesión 4: Material del restaurante (2 Horas)

Teniendo en cuenta lo aprendido en la unidad didáctica anterior, se profundizará en los elementos que forman parte del material del restaurante tanto de forma genérica como de forma puntual teniendo en cuenta sus existencias en el aula taller así como sus definiciones y características sin olvidar su adecuado uso, limpieza y mantenimiento.

**Actividad 2.7:** Identifica y describe el material más habitual del restaurante en relación con la disponible en el aula taller.

**Actividad 2.8:** Coloca con tu grupo, el material del aula taller por tipos en una zona del almacén dedicado a ello. Pon etiquetas en cada balda y detalla qué tipo de material hay en cada una de ella. Recuerda que las estanterías deben haberse limpiado perfectamente antes de realizar esta actividad.

### Sesión 5: Loza del restaurante (2 Horas)

Teniendo en cuenta lo aprendido en la unidad didáctica anterior, se profundizará en los elementos que forman parte de la loza del restaurante tanto de forma genérica como de forma puntual teniendo en cuenta sus existencias en el aula taller así como sus definiciones y características sin olvidar su adecuado uso, limpieza y mantenimiento.

**Actividad 2.9:** Identifica y describe la loza más habitual del restaurante en relación con la disponible en el aula taller.

**Actividad 2.10:** Coloca con tu grupo, la loza del aula taller por tipos en una zona del almacén dedicado a ello. Pon etiquetas en cada balda y detalla qué tipo de material hay en cada una de ella. Recuerda que las estanterías deben haberse limpiado perfectamente antes de realizar esta actividad.

### Sesión 6: Cubertería del restaurante (2 Horas)

Teniendo en cuenta lo aprendido en la unidad didáctica anterior, se profundizará en los elementos que forman parte de la cubertería del restaurante tanto de forma genérica como de forma puntual teniendo en cuenta sus existencias en el aula taller así como sus definiciones y características sin olvidar su adecuado uso, limpieza y mantenimiento.

**Actividad 2.11:** Identifica y describe la cubertería más habitual del restaurante en relación con la disponible en el aula taller.

**Actividad 2.12:** Coloca con tu grupo, la cubertería del aula taller por tipos en una zona del almacén dedicado a ello. Pon etiquetas en cada balda y detalla qué tipo de material hay en cada una de ella. Recuerda que las estanterías deben haberse limpiado perfectamente antes de realizar esta actividad.

### Sesión 7: Cristalería del restaurante (2 Horas)

Teniendo en cuenta lo aprendido en la unidad didáctica anterior, se profundizará en los elementos que forman parte de la cristalería del restaurante tanto de forma genérica como de forma puntual teniendo en cuenta sus existencias en el aula taller así como sus definiciones y características sin olvidar su adecuado uso, limpieza y mantenimiento.

**Actividad 2.13:** Identifica y describe la cristalería más habitual del restaurante en relación con la

disponible en el aula taller.

**Actividad 2.14:** Coloca con tu grupo, la cristalería del aula taller por tipos en una zona del almacén dedicado a ello. Pon etiquetas en cada balda y detalla qué tipo de material hay en cada una de ella. Recuerda que las estanterías deben haberse limpiado perfectamente antes de realizar esta actividad.

### Sesión 8: Utillaje del restaurante (2 Horas)

Teniendo en cuenta lo aprendido en la unidad didáctica anterior, se profundizará en los elementos que forman parte del utillaje del restaurante tanto de forma genérica como de forma puntual teniendo en cuenta sus existencias en el aula taller así como sus definiciones y características sin olvidar su adecuado uso, limpieza y mantenimiento.

**Actividad 2.15:** Identifica y describe el utillaje más habitual del restaurante en relación con la disponible en el aula taller.

**Actividad 2.16:** Coloca con tu grupo, el utillaje del aula taller por tipos en una zona del almacén dedicado a ello. Pon etiquetas en cada balda y detalla qué tipo de material hay en cada una de ella. Recuerda que las estanterías deben haberse limpiado perfectamente antes de realizar esta actividad.

### Sesión 9: Personal del restaurante (2 Horas)

Se realizará una explicación de en qué consiste la brigada de restaurante así como en la realización de su organigrama además de prestar especial hincapié en la correcta imagen y vestimenta de dicho personal.

**Actividad 2.17:** Realiza el organigrama de la brigada del restaurante.

**Actividad 2.18:** Realiza con tu grupo, una función de cada uno de los miembros de la brigada de un restaurante, rotando sucesivamente entre vosotros hasta que hayáis hecho todas las funciones de todos los miembros de la brigada.

**Actividad de refuerzo 2:** Realiza un resumen de las características que deben tener las instalaciones, maquinaria y utensilios de uso en un restaurante. Realiza el test autoevaluable del libro.

### Sesión 10: Actividad de Role-Playing de servicio de restaurante (2 Horas)

Se realizará la explicación de una actividad de simulación de un montaje de restaurante en el que el alumnado tendrá que realizar, teniendo en cuenta el documento realizado en la Unidad Didáctica anterior, un documento con la dotación de mobiliario, maquinaria y utensilios necesarios para dar un correcto servicio así como el personal necesario.

#### PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

**Técnicas:** Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

**Instrumentos:** Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

#### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES ( RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diaria en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

**SUMA O RESTA ACTITUDIONALES:** Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

#### PUNTUACIÓN: 1-4

Comete numerosos errores. Con dificultad

#### PUNTUACIÓN: 5-6

Sin errores significativos  
Con alguna ayuda

#### PUNTUACIÓN: 7-8

Con corrección. Casi siempre

#### PUNTUACIÓN: 9-10

Muestra dominio. Con precisión

### UNIDAD DIDÁCTICA Nº 3

### TEMPORALIZACIÓN

**Operaciones básicas de preservicio: la puesta a punto o mise en place**

25 Horas  
2º Trimestre

#### JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se van a conocer las diferentes operaciones de preservicio así como la puesta a punto o mise en place que se debe realizar previamente al servicio para no dejar lugar a la

improvisación. Además se hará hincapié en los puntos clave de las diversas fases.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
<p><b>RA 3.</b> Realiza operaciones de pre-servicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.</p> <p><b>a)</b> Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de pre-servicio más significativas, teniendo en cuenta las diversas tipologías y el ámbito de su ejecución.</p> <p><b>b)</b> Se han relacionado las diversas operaciones de pre-servicio con sus especificidades y funcionalidad posterior según el tipo de servicio a desarrollar.</p> <p><b>c)</b> Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.</p> <p><b>d)</b> Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de pre-servicio.</p> <p><b>e)</b> Se han realizado las diversas operaciones de pre-servicio más significativas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.</p> <p><b>f)</b> Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p>	<p><b>20%</b></p> <p>3,3%</p> <p>3,3%</p> <p>3,3%</p> <p>3,3%</p> <p>3,3%</p> <p>3,5%</p>
CONTENIDOS	
<p>Realización de las operaciones de preservicio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Operaciones de preservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.</li> <li>Procedimientos de preparación y montaje de mobiliario, equipos y material.</li> </ul>	
TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA	
<p><b>Sesión 1: Operaciones de preservicio (2 Horas)</b></p> <p>Se explicará en qué consisten las operaciones de preservicio así como la gran importancia que tiene preparar un buen preservicio para dar un buen servicio.</p> <p><b>Actividad de indagación 2:</b> Lluvia de ideas: Indica que se debe hacer en las operaciones de preservicio de un restaurante.</p> <p>Explicación de las operaciones de preservicio de en un restaurante indicando la importancia del análisis de verificación de una adecuada puesta a punto. Se realizarán varias ejemplificaciones prácticas en el aula.</p> <p><b>Actividad 3.1:</b> Enumera las principales fases de las operaciones de preservicio.</p> <p><b>Actividad 3.2:</b> Reflexiona por qué es importante llevar a cabo un buen preservicio.</p>	
<p><b>Sesión 2: Puesta a punto: Planificación (2 Horas)</b></p> <p>Se explicará en qué consiste la puesta a punto así como las diferentes fases que forman parte de ella.</p> <p><b>Actividad 3.3:</b> Establece un diagrama de flujo del proceso de puesta a punto general en un restaurante.</p> <p><b>Actividad 3.4:</b> Diferencia la puesta a punto mecánica y supervisora de la puesta a punto.</p>	
<p><b>Sesión 3: Puesta a punto: Cálculo de personal (2 Horas)</b></p> <p>En esta fase de la puesta a punto se hará hincapié en conocer y calcular cuánto personal es necesario para el trabajo del día.</p> <p><b>Actividad 3.5:</b> Calcula los rangos de un restaurante con 180 personas de aforo máximo. A continuación dibuja la plantilla del salón de un restaurante y divídelos en celdas cuadradas, para una buena planificación del metro y una buena realización de la puesta a punto.</p> <p><b>Actividad 3.6:</b> Calcula el personal que sería necesario en un restaurante de categoría media para un restaurante con un aforo máximo de 160 personas.</p>	
<p><b>Sesión 4: Puesta a punto: Cálculo de material (2 Horas)</b></p> <p>En esta fase de la puesta a punto se hará hincapié en conocer y calcular cuánto material es necesario para el trabajo del día.</p> <p><b>Actividad 3.7:</b> Calcula el material necesario para un menú pensado para 40 comensales.</p> <p><b>Actividad 3.8:</b> Calcula la brigada de un restaurante de categoría media si las reservas son las siguientes: 1 mesa de 8, 2 mesas de 6, 1 mesa de 4, 2 mesas de 5, 2 mesas de 3y 1 mesa de 2.</p>	
<p><b>Sesión 5: Puesta a punto: Limpieza y repaso del material (2 Horas)</b></p> <p>En esta fase de la puesta a punto se hará hincapié en conocer y saber preparar el material necesario ya calculado anteriormente así como su correcta limpieza.</p> <p><b>Actividad 3.9:</b> Pon en práctica la limpieza de todos los departamentos del restaurante y de sus instalaciones con los productos de limpieza necesarios para cada lugar y material.</p> <p><b>Actividad 3.10:</b> Realiza con tu grupo el repaso de todas las familias del material del restaurante</p>	

(cristalería, loza, cubertería y utensilios): cita los nombres y realizad una pequeña descripción de todos los aspectos importantes que hagan relación a ellas.

### **Sesión 6: Puesta a punto: Montaje de mesas (2 Horas)**

En esta fase de la puesta a punto se hará hincapié en conocer y saber preparar el montaje de mesas adecuado teniendo en cuenta el tipo de menú que se ofertará así como el número de personas.

**Actividad 3.11:** Monta con tu grupo una mesa tipo menú para ocho personas.

**Actividad 3.12:** Monta con tu grupo una mesa tipo carta para cuatro personas.

### **Sesión 7: Puesta a punto: Montaje de aparadores y gueridones (2 Horas)**

En esta fase de la puesta a punto se hará hincapié en conocer y saber preparar el montaje de aparadores y gueridones adecuados teniendo en cuenta el tipo de menú que se ofertará así como el número de personas y capacidad del local.

**Actividad 3.13:** Monta con tu grupo un gueridón para una mesa de cuatro personas que van a comer menú del día.

**Actividad 3.14:** Monta, repasa y coloca con tu grupo un aparador completo para un rango del comedor.

### **Sesión 8: Puesta a punto: Colocación de utensilios (2 Horas)**

En esta fase de la puesta a punto se hará hincapié en conocer y saber preparar la colocación de utensilios adecuados teniendo en cuenta el tipo de menú que se ofertará así como el número de personas y capacidad del local.

**Actividad 3.15:** Monta, repasa y coloca con tu grupo las champaneras y pies de champaneras para un rango del comedor.

### **Sesión 9: Puesta a punto: Decoración de las mesas y del local (2 Horas)**

En esta fase de la puesta a punto se hará hincapié en conocer y saber preparar la decoración de las mesas y del local adecuados teniendo en cuenta el tipo de menú que se ofertará así como el número de personas y capacidad del local.

**Actividad 3.16:** Monta, repasa y coloca con tu grupo la decoración completa para un rango del comedor.

### **Sesión 10: Puesta a punto: Supervisión (2 Horas)**

En esta fase de la puesta a punto se hará hincapié en conocer y valorar la supervisión de la puesta a punto ya que será el último paso del preservicio de cara al servicio.

**Actividad 3.17:** Realiza la supervisión de las actividades anteriores.

### **Sesión 11: Puntos clave de las diversas fases (2 Horas)**

Se explicará cuáles son los puntos clave de cada fase de la puesta a punto ya que éxito de una óptima planificación se construye desde el principio.

**Actividad 3.18:** Realiza un resumen de cuáles son los puntos clave de las diversas fases de la puesta a punto y por qué son fundamentales.

**Actividad de refuerzo 3:** Realiza un resumen de las características que debe tener una buena planificación de un buen preservicio así como la brigada de este. Realiza el test autoevaluable del libro.

### **Sesión 12: Actividad de Role-Playing de servicio de restaurante (3 Horas)**

Realiza con tu clase varios servicios en el aula taller, dividiendo el comedor en rangos, mesas y aplicando todas las técnicas de trabajo aprendidas hasta ahora, con una buena puesta a punto previa y un desarrollo de servicios completo.

## **PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN**

**Técnicas:** Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

**Instrumentos:** Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

## **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES ( RÚBRICAS)**

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diaria en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

**SUMA O RESTA** ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

**PUNTUACIÓN: 1-4**

**PUNTUACIÓN: 5-6**

**PUNTUACIÓN: 7-8**

**PUNTUACIÓN: 9-10**



Comente numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión
---	--	------------------------------	--------------------------------

<b>UNIDAD DIDÁCTICA Nº 4</b>	<b>TEMPORALIZACIÓN</b>
<b>Operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas</b>	25 Horas 2º Trimestre

### JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se van a conocer los diferentes tipos de servicio así como sus definiciones y sus características más importantes. Además se conocerán las diferentes normas generales y fases que forman parte del servicio de sala así como los documentos que intervienen en dicho servicio. Finalmente se explicarán los diferentes tipos de montaje de servicios especiales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
---	-------------

<b>RA 4.</b> Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.	<b>20%</b>
<b>a)</b> Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.	2,5%
<b>b)</b> Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas de servicio básicas y, teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución.	2,5%
<b>c)</b> Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acuerdos para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.	2,5%
<b>d)</b> Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.	2,5%
<b>e)</b> Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas.	2,5%
<b>f)</b> Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	2,5%
<b>g)</b> Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.	2,5%
<b>h)</b> Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	2,5%

### CONTENIDOS

Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante:

- El servicio en sala. Definición, tipos y caracterización.
- Normas generales del servicio en sala y técnicas básicas de atención al cliente.
- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio en sala.
- Procedimientos de ejecución en servicios especiales, como buffet, habitaciones, colectividades, entre otros.
- Normativa higiénico-sanitaria.

### TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

#### Sesión 1: El servicio en sala: Definición (2 Horas)

Se explicará en qué consiste el servicio en sala y cuáles son sus tipos y características, además de conocer las ofertas básicas que existen.

**Actividad de motivación 2:** En el video se observa la importancia de conocimiento de inglés e ingredientes de los alimentos para informar al cliente. <https://www.youtube.com/watch?v=uUrr9BBjo5k>

**Actividad 4.1:** Define los siguientes conceptos: servicio, tipos, características y ofertas gastronómicas básicas en sala.

#### Sesión 2: El servicio en sala: Tipos de servicio (2 Horas)

Se explicarán los tipos de servicio más utilizados en sala así como sus principales características distintivas.

**Actividad 4.2:** Explica en qué consisten los siguientes tipos de servicio: emplatado, francés y americano e inglés. A continuación, prepara todo el material necesario para una mesa de 4 comensales para dichos servicios.

#### Sesión 3: El servicio en sala: Ofertas gastronómicas (2 Horas)

Se explicarán las diferentes variedades de ofertas gastronómicas también conocidas como carta y menú así como sus principales características y grupos que las forman.

**Actividad 4.3:** Realiza el montaje de una mesa para menú del día, eligiendo tú los platos.

**Actividad 4.4:** Realiza el montaje de una mesa tipo menú carta y elige tú los platos.

#### **Sesión 4: Normas generales del servicio en sala (2 Horas)**

Se hará hincapié tanto de forma teórica como práctica de las diferentes normas de trato con el cliente que hay que seguir para realizar un correcto servicio en sala.

**Actividad 4.5:** Realiza y ponte en situación con tu grupo en el aula taller; pon en práctica todas las normas generales del servicio en sala.

**Actividad 4.6:** Realiza y ponte en situación con tu grupo en el aula taller; pon en práctica todas las técnicas básicas de atención al cliente.

#### **Sesión 5: Fases, modos de operar y actuar (2 Horas)**

Se hará hincapié tanto de forma teórica como práctica de las diferentes funciones que deben realizarse durante el servicio.

**Actividad 4.7:** Cita y explica todas las normas generales que hayas aprendido para dar un servicio en sala.

**Actividad 4.8:** Dramatiza con tu grupo una situación en el restaurante en la que tengas que poner en práctica las técnicas, fases y los modos necesarios para operar y actuar con el cliente.

#### **Sesión 6: Transporte, servicio y desbarasado (2 Horas)**

Se explicará en qué consisten las diferentes técnicas de transporte y desbarasado de platos.

**Actividad 4.9:** Coge dos platos de postre y dos platos trincheros con la mano izquierda mediante el sistema de pinza y el sistema de muñeca.

**Actividad 4.10:** Realiza el desbarasado de platos trincheros y cubiertos de una mesa de cuatro comensales con algún despojo en cada uno de ellos.

#### **Sesión 7: Servicio de sala y sus tipos (2 Horas)**

Se explicará en que consiste el proceso del servicio en sala así como sus diferentes pasos a seguir teniendo en cuenta sus diferentes tipos.

**Actividad 4.11:** Nombra, razona y explica todos los puntos del glosario del comedor.

**Actividad 4.12:** Nombra todos los pasos a seguir en el servicio de un menú en el comedor.

#### **Sesión 8: Documentos que intervienen en el servicio (2 Horas)**

Se explicarán los diferentes documentos que intervienen en el servicio haciendo especial hincapié en la correcta elaboración de la comanda.

**Actividad 4.13:** Realiza con tu grupo, en una mesa del aula taller, una comanda de bebidas.

**Actividad 4.14:** Realiza con tu grupo, en una mesa del aula taller, una comanda de vinos.

**Actividad 4.15:** Realiza con tu grupo, en una mesa del aula taller, una comanda de cafés.

#### **Sesión 9: Tipos de menú (2 Horas)**

Se explicarán los diferentes tipos de menús así como el proceso de diseño de estos.

**Actividad 4.16:** Realiza un menú fijo de tu restaurante.

**Actividad 4.17:** Realiza un menú carta de tu restaurante.

#### **Sesión 10: Documentación de facturación (2 Horas)**

Se explicarán los diferentes tipos de documentos de facturación así como el proceso de diseño de estos.

**Actividad 4.18:** Enumera los diferentes tipos de sistema de pago.

**Actividad 4.19:** Elabora una factura de suma de comandas con todos sus apartados.

#### **Sesión 11: Procedimientos de montaje de servicios especiales (2 Horas)**

Se explicarán en qué consisten los servicios especiales así como la correcta organización, planificación y puesta a punto necesarios para el evento:

**Actividad 4.20:** Organiza con tu grupo una mesa tipo buffet.

**Actividad 4.21:** Organiza con tu grupo una mesa tipo banquete.

**Actividad 4.22:** Organiza con tu grupo una mesa tipo cóctel.

**Actividad de refuerzo 4:** Explica las formas fundamentales de transporte de platos, bandejas, copas y cubiertos en el comedor de un restaurante. Realiza el test autoevaluable del libro.

#### **Sesión 12: Actividad de Role-Playing de servicio de restaurante (3 Horas)**

Pontee en situación con tu grupo y pon en práctica todos los pasos necesarios para el servicio de una mesa al carta, teniendo en cuenta solamente las funciones del auxiliar o ayudante de camarero teniendo en cuenta las siguientes pautas:

- Monta una mesa para cuatro personas tipo banquete con sus guerdón, repasando todo el material.
- Realiza un circuito de transporte de platos vacíos y llenos por toda el área de comedor del restaurante.

- Realiza un circuito de transporte de copas llenas y vacías por toda el área de comedor del restaurante.			
PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN			
<b>Técnicas:</b> Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.			
<b>Instrumentos:</b> Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.			
<u>En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.</u>			
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES ( RÚBRICAS)			
PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diaria en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.			
CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.			
ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.			
<b>SUMA O RESTA ACTITUDIONALES:</b> Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.			
<u>En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.</u>			
PUNTUACIÓN: 1-4	PUNTUACIÓN: 5-6	PUNTUACIÓN: 7-8	PUNTUACIÓN: 9-10
Comete numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 5	TEMPORALIZACIÓN
<b>Operaciones de postservicio en el restaurante</b>	14 Horas 3er Trimestre

JUSTIFICACIÓN
En esta unidad didáctica se van a conocer las operaciones de postservicio en las cuales se incluye el procedimiento de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre. Además de definir los puntos clave en la ejecución de las diversas fases.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
<b>RA 5.</b> Realiza operaciones de post-servicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.	<b>20%</b>
<b>a)</b> Se han descrito y caracterizado los procedimientos y etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio.	3,3%
<b>b)</b> Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio.	3,3%
<b>c)</b> Se han relacionado las diversas operaciones de post-servicio con sus especificidades y funcionalidad posterior, atendiendo al orden de realización, instrucciones recibidas y/o normas establecidas.	3,3%
<b>d)</b> Se han realizado las diversas operaciones de post-servicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.	3,3%
<b>e)</b> Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	3,5%
<b>f)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.	

CONTENIDOS
Realización de las operaciones de postservicio: <ul style="list-style-type: none"> <li>Operaciones de postservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.</li> <li>Procedimientos de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre.</li> <li>Medidas de prevención de riesgos laborales.</li> <li>Legislación higiénico-sanitaria.</li> </ul>

TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA
<b>Sesión 1: Operaciones de postservicio (2 Horas)</b> Se explicará en qué consisten las operaciones de postservicio así como sus fases y procesos más

significativos.

**Actividad 5.1:** Nombra y define las fases más significativas de las operaciones de postservicio.

**Actividad 5.2:** Nombra y explica todas las fases y procesos más significativos en las operaciones de postservicio.

### **Sesión 2: Procedimiento de recogida de material (2 Horas)**

Se explicará en qué consiste el procedimiento de recogida de material así como sus fases y procesos más significativos.

**Actividad 5.3:** Realiza con tu grupo la recogida de la zona del bar después de montarlo completamente.

**Actividad 5.4:** Realiza con tu grupo varios lavados de material y recogidas del office después para simular y perfeccionar el trabajo de recogida de esta zona. ¿Qué notas que has mejorado y qué crees que puedes mejorar para llevar a cabo este trabajo de forma correcta y profesional?

### **Sesión 3: Procedimiento de recogida de departamentos (2 Horas)**

Se explicará en qué consiste el procedimiento de recogida de departamentos así como sus fases y procesos más significativos.

**Actividad 5.5:** Realiza con tu grupo el inventario y la hoja de pedido del material, los productos y las bebidas del almacén, del economato y la bodega.

### **Sesión 4: Procedimiento de adecuación a servicios posteriores (2 Horas)**

Se explicará en qué consiste el procedimiento de adecuación a servicios posteriores así como sus fases y procesos más significativos.

**Actividad 5.6:** Realiza con tu grupo el montaje de un salón tipo menú para 40 personas, para un servicio posterior.

### **Sesión 5: Puntos clave en la ejecución de las diversas fases (2 Horas)**

Se explicará en qué consisten los puntos clave en la ejecución de las operaciones de postservicio.

**Actividad 5.7:** Nombra, explica y realiza los puntos clave de las diversas operaciones de postservicio.

### **Sesión 6: Refuerzo de servicio de restaurante (2 Horas)**

#### **Actividades de refuerzo 5:**

- Explica las formas fundamentales de transporte de platos, bandejas, copas y cubiertos en el comedor de un restaurante.
- Nombra y explica cómo se realizan las tareas de postservicio del comedor y de la zona de bar.
- Realiza el test autoevaluable del libro.

**Sesión 7: Actividad de Role-Playing de servicio de restaurante (2 Horas)** Pon en práctica todas las operaciones de postservicio del office. Realiza todas las operaciones de postservicio del comedor del restaurante. Realiza todas las operaciones de postservicio de la zona del bar del restaurante. Realiza todas las operaciones de postservicio del almacén, del economato y de la bodega.

## **PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN**

**Técnicas:** Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

**Instrumentos:** Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

## **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES ( RÚBRICAS)**

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diaria en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

**SUMA O RESTA** ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

<b>PUNTUACIÓN: 1-4</b>	<b>PUNTUACIÓN: 5-6</b>	<b>PUNTUACIÓN: 7-8</b>	<b>PUNTUACIÓN: 9-10</b>
Comente numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión

### **13. PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO. (260 horas)**

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias y objetivos generales, propios de este título, que se han alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.

#### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.**

**RA1.** Realiza operaciones básicas de recepción, almacenamiento y

conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

- a)** Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.
- b)** Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
- c)** Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.
- d)** Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.
- e)** Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.
- f)** Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.
- g)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**RA2.** Ejecuta operaciones básicas de preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a)** Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.
- b)** Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.
- c)** Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.
- d)** Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.
- e)** Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- f)** Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- g)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**RA3.** Realiza elaboraciones culinarias sencillas, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.

Criterios de evaluación:

- a)** Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias sencillas.
- b)** Se han identificado y relacionado, fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.
- c)** Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- d)** Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias sencillas, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.
- e)** Se ha asistido durante el desarrollo del servicio en cocina en la realización, terminación y presentación de las elaboraciones culinarias siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos.
- f)** Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- g)** Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- h)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**RA4.** Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas propias del área de bar- cafetería, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a)** Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas.
- b)** Se han identificado y relacionado fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y/o normas establecidas.
- c)** Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas.
- d)** Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas, tanto de equipos, útiles y/o herramientas, como de géneros.
- e)** Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a instrucciones recibidas.

- f)** Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- g)** Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio propias de esta área de consumo, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- h)** Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- i)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**RA5.** Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante y/o de servicios de catering, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a)** Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa relacionados con los requerimientos del servicio.
- b)** Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acuerdos para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio, distinguiendo si se trata de un servicio en sala, en bar-cafetería o de tipo catering.
- c)** Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.
- d)** Se han realizado las diversas operaciones de preservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
- e)** Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas o requerimientos de la empresa.
- f)** Se ha atendido a los clientes con cortesía y eficacia en el ámbito de las responsabilidades que le competen, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
- g)** Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
- h)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**RA6.** Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Criterios de evaluación:

- a)** Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las



normativas como específicas de la propia empresa.

**b)** Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

**c)** Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

**d)** Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.

**e)** Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

**f)** Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.

**g)** Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

**h)** Se han utilizado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

**RA7.** Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de forma responsable y respetuosa, tanto con los procedimientos y normas de la empresa como con el resto de miembros del equipo.

Criterios de evaluación:

**a)** Se han reconocido e interpretado los procedimientos y normas de la empresa relacionados con el comportamiento interno en la misma.

**b)** Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo y no lo ha abandonado antes de lo establecido sin justificación.

**c)** Se ha actuado con diligencia y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.

**d)** Se ha mantenido una comunicación eficaz y respetuosa con el resto de miembros del equipo.

**e)** Se ha actuado manteniendo una actitud de colaboración y de coordinación con el resto de miembros del equipo.

**f)** Se ha mantenido una actitud de aprendizaje y actualización ante observaciones realizadas sobre el desempeño de nuestras funciones.

