

**PROGRAMACIONES DEL DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA
DEL IES BURGUILLOS
CICLO FORMATIVO DE COCINA Y GASTRONOMÍA
CURSO 23-24**

INDICE:

PROGRAMACIÓN GENERAL DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA.	3-23
---	-------------

MÓDULOS 1ºCURSO:

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	24-76
TÉCNICAS CULINARIAS	77-135
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	136-174

MÓDULOS 2º CURSO:

PRODUCTOS CULINARIOS	175-218
POSTRES EN RESTAURACIÓN	219-248
FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO	249-267

PROGRAMACIÓN GENERAL DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA

TABLA DE CONTENIDO:

- 1. INTRODUCCIÓN**
- 2. FUNDAMENTACIÓN**
- 3. NUESTRO CONTEXTO, CONTEXTUALIZACIÓN**
- 4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO**
- 5. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO**
- 6. METODOLOGÍA. ORIENTACIÓN PEDAGÓGICA**
- 7. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**
- 8. ORGANIZACIÓN DEL MÓDULO DE LIBRE CONFIGURACIÓN**
- 9. ORGANIZACIÓN DEL MÓDULO FCT**

- 10. LA EVALUACIÓN**

- 11. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**

- 12. COLABORACIÓN CON LOS DIFERENTES PROYECTOS**

PROGRAMACIÓN DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA

INTRODUCCIÓN.

LA FAMILIA PROFESIONAL EN EL SISTEMA EDUCATIVO

Son un conjunto de acciones que capacitan el desempeño cualificado de las diversas profesiones, el acceso al empleo y la participación activa en la vida social, cultural y económica.

Está formada por un conjunto de Ciclos formativos con una organización modular, de duración variable y contenidos teórico-práctico adecuados a los diversos campos profesionales, con carácter oficial y académicamente en todo el territorio nacional.

Los títulos son un instrumento para acreditar las cualificaciones y competencias de cada uno de ellos, asegurando formación, e incluirá competencias profesionales, personales y sociales, favoreciendo la competitividad, la empleabilidad y la cohesión social. Este sistema de formación profesional intenta adecuarse y responder a la demanda del sector turístico actual, cualificando al personal para convertirlo en un sector de calidad.

1.2 CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO

Esta Programación Didáctica está centrada en el **Ciclo Formativo de Grado Medio en Cocina y Gastronomía**, que lo regula el **Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre** que establece las enseñanzas mínimas, y la **orden del 9 de octubre del 2008** por lo que se desarrolla el currículo correspondiente al **Título de Técnico de Grado Medio en Cocina y Gastronomía** en la comunidad autónoma de Andalucía.

Denominación: Técnico en Cocina y Gastronomía

Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.

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

Tiene una duración de **2000 horas**, distribuidas en dos cursos académicos y se componen de **11** módulos profesionales, de los cuales 5 se imparten en el primer curso y los 5 restantes en el segundo curso académico. Una vez superados éstos, se realiza el módulo de Formación Profesional en Centros de Trabajo.

Los módulos profesionales del Ciclo de Cocina y Gastronomía son los siguientes:

Módulos	1º	2º	MÓDULOS	h. total	H. sem.
0045		X	OFERTAS GASTRONÓMICAS	84	4
0046	X		PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN ALIME	288	9
0047	X		TÉCNICAS CULINARIAS	288	9
0026	X		PROCESOS B. DE PASTELERÍA Y REPOSTER	224	7
0048		X	PRODUCTOS CULINARIOS	252	12

0028		X	POSTRES EN RESTAURACIÓN	147	7
0031	X		S. e HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE A.	64	2
0049	X		FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL	96	3
0050		X	EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA	84	4
0051			FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO	410	
		X	HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN	63	3
TOTAL				2000	

Al finalizar el Ciclo Formativo, el alumnado obtendrá la Competencia General, que en nuestro caso será:

La **Competencia General** del Título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental. (**Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre**).

Está se adquirirá a través de las **Competencias Profesionales, Personales y Sociales** y los **Objetivos generales del Ciclo**.

Cualificaciones profesionales completas:

a) 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 consumos.

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.

b) Repostería HOT0223_2. (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

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

Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Panadería y Bollería INA015_2 (R.D. 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

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

b) Pastelería y Confitería INA107_2 (R.D. 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

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

2 FUNDAMENTACIÓN

2.1 FUNDAMENTACIÓN DIDÁCTICA

La programación es obligatoria porque lo establece el **DECRETO 327/2010, de 13 de julio**, en el **Artículo 29, Las Programaciones Didácticas**. Es una hipótesis de trabajo que previsiblemente queremos cumplir, donde se han valorado las condiciones para su realización. Se establecerán en el Proyecto Educativo de Centro, teniendo en cuenta las necesidades y características del alumnado. Será aprobada por el Claustro de Profesores y se podrán actualizar o modificar según el **Artículo 28 de Autoevaluación**.

La programación se establece en tres niveles de concreción curricular:

Primer nivel: Administración Central y Autonomía (Currículo Prescriptivo).

Segundo nivel: Centro y Departamento Proyecto Educativo y Programaciones Didácticas).

Tercer nivel: Profesorado (Programa de Aula- Unidades Didácticas).

2.2 FUNDAMENTACIÓN LEGISLATIVA

2.2.1 Normativa de carácter general

LEY ORGÁNICA 8/2013, de 9 de diciembre, para la **mejora de la calidad educativa. (LOMCE)**.

LEY ORGÁNICA 2/2006, de 3 de mayo, de **Educación (LOE)**

LEY 17/2007, 10 de diciembre, de **Educación de Andalucía, (LEA)**.

DECRETO 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el **Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria**.

2.2.2 Normativa específica de Formación Profesional

LEY ORGÁNICA 5/2002, de 19 de junio, de las **Cualificaciones y de la Formación Profesional**.

REAL DECRETO 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la **ordenación general de la formación profesional del sistema educativo**.

REAL DECRETO 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que **se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales**.

REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que **se establece el Título en Cocina y Gastronomía** y se fijan sus enseñanzas mínimas.

DECRETO 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la **ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional del sistema educativo en Andalucía**.

ORDEN de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de **formación en centros de trabajo y de proyecto** para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

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

ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el **currículo correspondiente al Título de Técnico de Grado Medio en Cocina y Gastronomía**.

DECRETO 301/2009, de 14 de julio, por el que se regula el **calendario y la jornada escolar en los centros docentes**, a excepción de los universitarios.

3 NUESTRO CONTEXTO, CONTEXTUALIZACIÓN.

Tenemos que entender que la programación no es un documento estático, sino que se trata de un documento dinámico, adaptado a un contexto, entorno y alumnado y que da respuesta a cómo enseñar a esa realidad concreta. La normativa vigente hace referencia a dicha adaptación en tres niveles respecto:

-ENTORNO

-CENTRO

-ALUMNADO

En el **Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, en el Artículo 14**. Desarrollo curricular, que regula el currículo de cada título, los centros educativos dispondrán de la autonomía pedagógica necesaria para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional del mismo.

Los centros docentes concretarán, en el contexto de su proyecto educativo, la organización y el currículo de las enseñanzas correspondientes a los títulos de formación profesional.

3.1 ANÁLISIS DEL ENTORNO, SOCIOCULTURAL Y ECONÓMICO

El Ciclo Formativo de Grado Medio en Cocina y Gastronomía, pertenece a la familia profesional de Hostelería y Turismo, el cual se encuentra integrado en el IES Burguillos en Burguillos (Sevilla).

El distrito donde se ubica tiene un nivel sociocultural y económico tipo medio-bajo.

Es una población cercana a la ciudad, pero con una combinación de transportes algo deficiente.

3.2 ANÁLISIS DEL CENTRO EDUCATIVO

El IES Burguillos es un centro de enseñanza pública donde se imparten las enseñanzas de ESO, Bachillerato, FP Básica, FP Grado Medio de las familias profesionales de Hostelería y Turismo.

El departamento cuenta con aulas-taller de cocina y pastelería, un aula-taller comedor y bar, aula polivalente y aulas generales del centro.

Las instalaciones de cada aula-taller son las siguientes:

a) Aula-taller de cocina pastelería, grado medio:

Los talleres de cocina y pastelería, están divididos en 2 aulas separadas por una puerta, pero que a la vez comparten maquinarias y otros.

Las aulas de cocina y pastelería están dotadas del material básico para el desarrollo de la programación, así como de cierta maquinaria de carácter común.

b) El economato:

Garantiza el avituallamiento de materias primas para el desarrollo de las prácticas.

b) Aula-taller comedor y bar-cafetería, para grado básico:

El aula está dividida por un lado lo que es el restaurante y por otro lado la cocina, separados por unas mamparas visibles.

Su dotación es la que regula el título.

c) Vestuarios:

El alumnado dispone de vestuarios tanto para chicas como para chicos, dotados de taquillas.

3.3 ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL ALUMNADO

El alumnado del Centro procede en su mayoría de los municipios colindantes e incluso del propio municipio, así como de Sevilla.

3.4 PROFESORES QUE IMPARTEN LOS MÓDULOS

MÓDULOS	PROFESORES
OFERTAS GASTRONÓMICAS	JESÚS MEJIAS
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE A.	ANDRÉS DE LA OLIVA
TÉCNICAS CULINARIAS	ANDRÉS DE LA OLIVA
PROCESOS BÁSICOS DE PAST. Y REPOS.	Mª ÁNGELES
PRODUCTOS CULINARIOS	NICOLÁS LÓPEZ CAMPOS
POSTRES EN RESTAURACIÓN	Mª ÁNGELES
SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MAN. DE ALIM.	JESÚS MEJIAS
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL	LUCINDA MORENO
EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA	LUCINDA MORENO
FORMACIÓN EN CENTRO DE TRABAJO	NICOLÁS LÓPEZ CAMPOS
HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN	ANA OGALLA

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.

4 COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO

El **RD 1147/2011, de 29 de julio**, por el que se establece la organización general de la Formación Profesional del sistema educativo en España las define como “describen el conjunto de conocimientos, destrezas y competencias, entendida ésta en términos de autonomía y responsabilidad, que permiten responder a los requerimientos del sector productivo, aumentar la empleabilidad y favorecer la cohesión social”.

El **Artículo 29 del Decreto 327/2010, de 13 de julio**, nos dice “en el caso de la formación profesional inicial, deberán incluir las competencias profesionales, personales y sociales que hayan de adquirirse”.

Vienen establecidas con carácter obligatorio en el **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, siendo las siguientes:

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

- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

4.1 Coincidencias entre las competencias profesionales, personales y sociales y los módulos:

Competencias profesionales, personales y sociales	Módulos profesionales asociados a unidades de competencia							Otros Módulos		
	0045 Oferta Gast	0046 .Pre e	0047 Téc Culi	0026 PBP R	0048 Prod Culi	0028 Post Rest	0031 SHM A	0049 FOL	0050 EIE	0051 FCT
a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.	A		A	A	A	A				
b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.		B		B			B			
c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.		C		C	C	C	C			
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.		D			D	D	D			
e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.			E	E	E		E			
f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.			F	F	F	F	F			
g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.			G	G	G	G	G			
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.		H	H	H	H	H	H			
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.		I	I	I	I	I	I	I		
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	J	J	J	J	J			J		

	Módulos profesionales asociados a unidades de competencia							Otros Módulos		
	0045 Ofer Gast	0046 .Pre e	0047 Téc Culi	0026 PBP R	0048 Prod Culi	0028 Post Rest	0031 SHM A	0049 FOL	0050 EIE	0051 FCT
Competencias profesionales, personales y sociales										
k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.	K	K	K	K	K	K		K		
l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.	L				L			L		
m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.								M		
n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.									N	
ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.									Ñ	
o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.									O	

5 OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO.

Son las capacidades a conseguir por el alumnado al finalizar el Ciclo Formativo. A través de los objetivos el alumnado alcanzará las C.P.P.S. y alcanzando éstas, damos respuesta a la Competencia General.

Vienen establecidos con carácter obligatorio en el **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 y la **Orden de 9 de octubre 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía de Andalucía y son 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 apunto 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.

5.1 Coincidencias entre los objetivos generales y los módulos

Objetivos Generales	Módulos profesionales asociados a unidades de competencia							Otros Módulos		
	0045 Ofert Gast	0046 Pr ee	0047 Téc Culi	0026 PBP R	0048 Prod Culi	0028 Post Rest	0031 SHM A	0049 FOL	0050 EIE	0051 FCT
a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.	A		A	A	A	A				
b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.		B		B			B			
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.		C	C	C	C		C			
d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo		D		D		D	D			

	Módulos profesionales asociados a unidades de competencia							Otros Módulos		
	0045 Ofer Gast	004 6Pr ee	0047 Téc Culi	0026 PBP R	0048 Prod Culi	0028 Post Rest	0031 SHM A	0049 FOL	0050 EIE	0051 FCT
Objetivos Generales										
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.			E		E	E	E			
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.			F	F	F	F	F			
g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.			G	G	G	G	G			
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.		H	H	H	H	H	H			
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.		I	I	I	I	I	I			
j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.		J	J	J	J	J				
k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.	K	K	K	K	K	K		K		
l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.	L							L	L	
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.								M	M	
n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.									N	

6 METODOLOGÍA. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

6.1 PRINCIPIOS PSICOPEDAGÓGICOS

Los objetivos propuestos los podemos alcanzar de diferentes formas, la organización del proceso de enseñanza-aprendizaje se basarán en los siguientes principios didácticos:

- 1- **Actividad:** Buscaremos estrategia para que el alumnado sea sujeto agente del proceso de enseñanza-aprendizaje. El joven aprende lo que descubre por sí mismo (PIAGET). Esto será a través de actividades de aplicación de conocimientos para la resolución de tareas y desarrollo de habilidades y destrezas.
- 2- **Individualización:** Potenciaré la responsabilidad individual ante el trabajo mediante la asignación de tareas, funciones y tiempos, de acuerdo con las características de cada alumno. Con esto se consigue una creciente autonomía personal y una paulatina elaboración ordenada de los procesos propios de trabajo.
- 3- **Cooperación:** Importante fomentar el trabajo en equipo. Para ello se desarrollará actividades para pequeños grupos de alumno/as donde se realicen reparto de funciones y responsabilidades, donde se vea reflejado la colaboración, la tolerancia, el respeto y la solidaridad. A demás se lleve un intercambio fluido de papeles entre alumnos y alumnas.
- 4- **Creatividad:** Se pondrá en marcha los recursos personales del ingenio, la creación la invención, para potenciar el interés y la curiosidad por conocer, descubrir y crear.
- 5- **Contextualización:** Buscaremos que los contenidos que impartamos sean reales en el entorno que vive el alumnado, con el propósito de potenciar su motivación y así facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- 6- **Aprendizaje significativo:** Nos basaremos en el conocimiento previo que ya posee el alumno como base del proceso de enseñanza-aprendizaje.

6.2 LA ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO, EL ESPACIO Y LOS AGRUPAMIENTOS

A) La organización del tiempo.

La temporalización tiene como objeto la adecuación, al tiempo disponible, de las diversas actividades llevadas a cabo en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Se asignará un tiempo determinado a cada Unidad Didáctica con objeto de planificar de manera realista las diversas actividades que vamos a llevar a cabo.

Una vez racionalizado el tiempo para cada unidad didáctica, es necesario secuenciar temporalmente los contenidos y actividades de manera que podamos programar el tiempo aproximado que dedicaremos a cada tarea, considerando si éstas son individuales o de grupo; pudiendo ser flexible y sufrir algún tipo de modificación en función de las necesidades del momento.

B) La organización del espacio.

El criterio a seguir en la organización del espacio dentro del aula vendrá fijado por las características del tipo de actividad que se realice. La agrupación de los alumnos puede estar en función de si realizan un trabajo de gran grupo, de grupo pequeño o 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.

C) Los agrupamientos serán diferentes en función de los objetivos que ha que conseguir y de los contenidos que hay que 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: Lo utilizaremos para la presentación de contenidos por parte del profesor, exposiciones orales o conclusión de un tema.

-Pequeño grupo de trabajo: Lo vincularemos al tratamiento de los contenidos procedimentales, además de ser útiles para el tratamiento de los contenidos actitudinales. Gracias a ellos se podrá realizar trabajos en equipos y trabajo monitorizado (ayuda y apoyos prestados por los compañeros, especialmente interesantes para el alumnado NEAE, favoreciendo su ritmo de aprendizaje).

-Trabajo individual: Lo aplicaré para la realización de ejercicios, tareas de indagación y experimentación, permitiendo por tanto la reflexión personal, el trabajo autónomo.

6.3 LOS RECURSOS DIDÁCTICOS

Los recursos y materiales didácticos son una parte esencial del proceso de enseñanza-aprendizaje, facilitan la labor del profesorado y contribuyen a facilitar los aprendizajes por parte del alumnado.

Siempre intentaremos que sean, funcionales, variados, versátiles y que se adapten bien a las tareas que se van a desarrollar.

Además de los recursos específicos del propio centro: libros de texto, la biblioteca, las nuevas tecnologías de la información y los recursos específicos del módulo-aula taller de cocina; procuraremos incorporar aquellos recursos que nos ofrece el contexto socio-laboral próximo al centro.

6.4 MATERIAL ESPECÍFICO REQUERIDO AL ALUMNADO

Al inicio del curso se le entregará al alumnado un listado con el material que debe adquirir y material recomendado, siempre para su uso personal:

- Chaquetilla de cocinero con logo del centro.
- Pantalón de cocina
- Dos mandiles.
- Gorro cocinero
- Zapatos de cocina de protección.
- Mechero largo
- Libreta pequeña de bolsillo y bolígrafo
- Deben traer manta para guardar la cuchillería: cebollero, puntilla y pelador.
- Se les recomienda traer pequeño material de cocina y pastelería, pero debidamente marcado: peso, espátulas, termómetro, lengua, brocha, etc
- Candado con dos llaves, una con un llavero marcador para entregar al tutor.

6.5 ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Las actividades que se van a realizar a lo largo de las distintas unidades didácticas son variadas y trabajarán los diferentes contenidos del módulo con un carácter interdisciplinar en cuanto al resto de los módulos que constituyen el Ciclo Formativo. Hemos clasificado las actividades en:

- a) **Actividades de inicio y motivación.** Las actividades de motivación nos servirán para suscitar el interés y la curiosidad por aprender y realizar determinadas actividades. Se incluirán al principio de cada unidad didáctica.
- b) **Actividades de desarrollo:** En estas actividades vamos a profundizar sobre los contenidos a trabajar.
- c) **Actividades de evaluación y síntesis.** Al finalizar cada unidad se realizarán una serie de ejercicios cuyo fin es comprobar el grado de aprendizaje y consecución de los objetivos.
- d) **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.

Las actividades tendrán carácter individual o colectivo en función de lo que se pretenda trabajar y se pondrá de manifiesto una metodología activa, participativa e investigadora.

7 ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

El sistema educativo debe dar respuesta a las necesidades educativas de un colectivo de alumnos muy heterogéneo con diversas capacidades, 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:

- La capacidad para aprender. Entendida como la potencialidad de cada ser humano para producir aprendizajes influenciados por la educación. No es lo mismo que capacidad intelectual entendida como algo innato, estático y libre de la influencia de la educación. Se concibe como un deseo del alumno por conseguir ciertos aprendizajes.
- 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.
- Los intereses personales. Son un factor condicionante de la motivación por aprender. En esta etapa se relacionan con el futuro académico y profesional.
- 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.

- Las dificultades de ciertos alumnos. Los alumnos pueden presentar necesidades educativas especiales de tipo puntual o temporal: extranjeros o por estar atravesando una situación problemática de cualquier tipo o tener dificultades de aprendizaje en algún módulo. Estos alumnos necesitarán una ayuda pedagógica especial que dé respuesta a sus necesidades educativas específicas.

8 ORGANIZACIÓN DEL MÓDULO DE LIBRE CONFIGURACIÓN.

De conformidad con lo establecido en el artículo 15 del **Decreto 436/2008**, de 2 de septiembre, el currículo de las enseñanzas correspondientes al Ciclo Formativo de Grado Medio en Cocina y Gastronomía, incluye horas de libre configuración por el centro docente

El objeto de estas horas de libre configuración será determinado por el departamento de la familia profesional de Hostelería y Turismo, que podrán ser asignadas a una de las siguientes propuestas:

- Actividades dirigidas a favorecer el proceso de **adquisición de la competencia general del Título**. Serán impartidas por profesorado con atribución docente en alguno de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia de segundo curso, quedando adscritas al módulo profesional que se decida a efectos de matriculación y evaluación.
- Implementar la **formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación**. Las citadas horas serán impartidas por profesorado de alguna de las especialidades con atribución docente en ciclos formativos de formación profesional relacionados con estas tecnologías
- **Idiomas**. Cuando el ciclo formativo tenga la consideración de bilingüe o cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de implementar la formación en idioma, las citadas horas de libre configuración serán impartidas por docentes del departamento de familia profesional con competencia bilingüe o, en su caso, por docentes del departamento didáctico del idioma correspondiente. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales de segundo curso asociados a unidades de competencia a efectos de matriculación y evaluación

El departamento de la familia profesional de Hostelería y Turismo deberá elaborar una programación didáctica en el marco del Proyecto Educativo de Centro, en la que se justificará y determinará el uso y organización de las horas de libre configuración.

En la evaluación final del grupo de primero se recogerá en acta de evaluación los contenidos a impartir de este módulo para el grupo de segundo del próximo curso.

9 ORGANIZACIÓN DEL MÓDULO DE FCT.

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias, propias de este título, que se han alcanzado en el centro docente o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.

Para poder realizar este módulo, el alumnado deberá conseguir con éxito el resto de módulos, y tendrán dos opciones para poder asistir a dichas prácticas:

La primera fecha será al finalizar el curso en 2º de Cocina y Gastronomía a finales del mes de marzo, o bien en una segunda convocatoria al resolver positivamente los módulos pendientes al final del mes de junio, realizando el módulo de centro de trabajo a principio del mes de octubre.

Se adecuarán al alumnado al perfil empresarial más adecuado según sus características y dedicación profesional. Se realizarán los debidos contactos con las empresas para tener todo preparado para efectuar las prácticas.

El tiempo son 410 horas que se realizarán en espacios de tiempo de 7 u 8 horas según acuerdo con empresa, así no podrán superar las franjas horarias de 22 h a 7 de la mañana, y festivos y fines de semanas, salvo solicitud o permiso especial, que deberá aprobar la Consejería de Educación.

9.1 Criterios de selección de empresas

Los principales criterios que se han tenido en cuenta a la hora de seleccionar las diferentes empresas para el alumnado son:

- Cercanía, para aquel alumnado que no quiera desplazamientos largos.
- Empresas que efectúen una producción con semejanza a los contenidos desarrollado
- Empresas que puedan tener la posibilidad de promocionar o contratar algún alumnado.

9.2 Profesores que llevan el seguimiento en el módulo de FCT

El seguimiento del módulo de Formación en Centros de Trabajo, corresponde al profesorado:

Nicolás López Campos

10 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.

10.1 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.**

10.2 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 :

1. Valorar las diferentes competencias propuestas en los objetivos.
2. 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, ...).
3. 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.
4. Valorar las actitudes y hábitos incluidos en la programación de cada unidad.
5. 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
- Portfolio
- 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.

10.3 CÚANDO 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.

10.4 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

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

También se tendrán en cuenta las **faltas de ortografía** en las pruebas escritas; restarán de la nota final.

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.

10.5 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, teniéndose 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.

10.6 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.

11 ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias y extraescolares se recogerán en la programación porque así lo establece el **Art. 29.2.i) Decreto 327//2010**, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria en Andalucía.

No obstante, es necesario distinguir entre actividades Complementarias y Extraescolares, para lo que nos guiaremos por lo recogido en la normativa vigente al respecto.

Según la **Orden de 14 de julio de 1998**, por la que se regulan las actividades complementarias y extraescolares y los servicios prestados por los Centros docentes públicos no universitarios, en Andalucía, se consideran **actividades complementarias** las organizadas por los Centros durante el horario escolar, de acuerdo con su Proyecto Curricular, y que tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas por el momento, espacios o recursos que utilizan. Al estar vinculadas al desarrollo del currículo podrán incluirse dentro del proceso evaluador.

Por su parte la **Orden de 3 de agosto de 2010**, por la que se regulan los servicios complementarios de la enseñanza de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares en los centros docentes públicos, así como la ampliación de horario, considera **actividades extraescolares** las encaminadas a potenciar la apertura del centro a su entorno y a procurar la formación integral del alumnado en aspectos referidos a la ampliación de su horizonte cultural, a la preparación para su inserción en la sociedad o del uso del tiempo libre.

De acuerdo con esta Orden las actividades extraescolares tendrán carácter voluntario para todos los alumnos y alumnas y en ningún caso formarán parte del proceso de evaluación del alumnado para la superación de las distintas áreas o materias que integran los currículos. Alumnado para la superación de las distintas áreas o materias que integran los currículos.

1ºTrimestre:	
2ºTrimestre:	
3ºTrimestre:	

12. COLABORACIÓN CON LOS DIFERENTES PROYECTOS

PROYECTO ECOESCUELA:

El departamento colaborará a través del plan de higiene, mejorando así los diferentes recursos y organizando correctamente todos los desechos que salen de nuestro departamento.

Además, realizará huerto de plantas aromáticas, dando belleza a nuestro IES, y además poder hacer uso y estudio de ellas en nuestras elaboraciones. Estas a su vez podrán ser estudiadas por los diferentes departamentos de nuestro centro.

PROYECTO LINGUISTICO:

El alumnado de grado medio, trabajarán con lecturas de diferentes autores relacionados con el mundo culinario, analizando las nuevas tendencias, comentarios de críticos gastronómicos, etc. Estos trabajos serán a demanda de cada profes@r, pudiendo.

VIVIR Y SENTIR EL PATRIMONIO

Se trabajarán y expondrán las diferentes culturas que han pasado por nuestra geografía, y detallaremos diferentes formas de comercializar los productos culinarios, raíces gastronómicas, etc.

**DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA.
I.E.S. BURGUILLOS
CURSO 2023/24**

COGA

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
MÓDULO:
PYC**

Preelaboración y conservación de alimentos.

ÍNDICE

1.- Introducción

1.1.- Análisis del módulo

1.2 Características del módulo

1.3 Fundamentación didáctica

2. Contextualización

2.1 Análisis del grupo de alumnado

3. Competencias profesionales, personales y sociales

4. Objetivos

5. Resultados de Aprendizajes y Criterios de Evaluación

6. Contenidos Básicos

7. Unidades de Trabajo

8. Desarrollo de las unidades de trabajo

9. Temporalización de las actividades y contenidos

10. Metodología

11. Evaluación

12. Materiales y recursos didácticos

13. Medidas de atención a la diversidad

14. Actividades complementarias y extraescolares

15. Procedimientos previstos para el seguimiento de la Programación didáctica

16. Bibliografía

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 con la finalidad de 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.

1.1.- 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 curso 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: **Andrés de la Oliva Puente**

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.

1.3 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. 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.

2.1.- ANÁLISIS DEL GRUPO DE ALUMNOS Y ALUMNAS

El grupo clase está formado por un total de 12 alumnos/as, de los cuales 6 son alumnos y 6 son alumnas. Las edades comprenden entre los 19 y los 42 años:

La procedencia del alumnado es de Burguillos y de pueblos colindantes. Las características socio-educativas y económicas son modestas en general.

Hay un grupo de 3 alumnos que tienen experiencia profesional. El resto no ha tenido contacto laboral con el mundo de la hostelería, teniendo pocas nociones respecto a los contenidos a desarrollar.

Tenemos informes derivados del Departamento de Orientación respecto a las NEAE del grupo.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

Las competencias profesionales, personales y sociales a las que contribuye el módulo de Preelaboración y conservación, 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.

4. OBJETIVOS

Los objetivos generales que contribuye el módulo de Preelaboración y conservación 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 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.

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. 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.

6. 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. Dichos bloques están organizados y secuenciados en trece unidades didácticas en las que se incluyen la selección de contenidos tanto conceptuales como procedimentales.

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.

7. UNIDADES DE TRABAJO

La relación de las trece unidades de trabajo que se desarrollarán durante el curso:

TRI.	UT	TÍTULO	HORAS
1º,2º,3	1	Equipos, maquinaria, batería y utillaje de uso habitual en cocina.	12
1º,2º,3	2	Recepción, almacenamiento de materias primas. Sistema y métodos de conservación. Regeneración de materias primas.	12
1º,2º,3	3	Materias primas I. hortalizas y verduras.	36
1º,2º,3	4	Materias primas II. Legumbres, especias, hierbas aromáticas y otros condimentos.	11
1º,2º,3	5	Materias primas III. Huevos y ovoproductos	7
1º,2º,3	6	Materias primas IV. Cereales, pastas y arroces	36
1º,2º,3	7	Materias primas V. Las aves	24
1º,2º,3	8	Materias primas VI. El vacuno	24
1º,2º,3	9	Materias primas VII. El porcino	24

2º, 3º	10	Materias primas VIII. El ovino y caprino	24
2º, 3º	11	Materias primas IX. La caza	24
1º,2º,3	12	Materias primas X. Los pescados	36
1º,2º,3	13	Materias primas XI. Los mariscos	18

MES	LUNES 3 horas	MARTES 1 hora	MIÉRCOLES 3 horas	VIERNES 2 horas	TOTAL HORAS
SEPTIEMBRE	6	2	6	6	20
OCTUBRE	12	5	12	6	35
NOVIEMBRE	12	4	12	8	36
DICIEMBRE	9	3	6	4	22
TOTAL 1º TRIMESTRE					113 HORAS
ENERO	12	4	12	6	34
FEBRERO	9	3	9	8	29
MARZO	9	3	9	6	27
TOTAL 2º TRIMESTRE					90 HORAS
ABRIL	15	5	12	6	38
MAYO	9	4	12	10	35
TOTAL 3º TRIMESTRE					73 HORAS
TOTAL CURSO					276 HORAS

8. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UT 1	Temporalización	Resultados de aprendizaje
1. Equipos, maquinaria, batería y utillaje de uso habitual en cocina.	Nº horas: 12 h 1º, 2º y 3º trimestre	RA 3
CPPS a las que contribuye: c, i, j, k		
OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye: c, i, j, k		
Objetivos de aprendizaje:		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer, describir, definir las instalaciones, mobiliario, equipo generador de calor/ frío, maquinaria, batería, utillaje. • Usar, analizar, comprobar, distinguir el equipamiento de una cocina. • Aplicar las normas de seguridad, higiene y protección medioambiental. Valorar, cooperar en el trabajo en equipo. 		
Contenidos didácticos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Clasificación, descripción, ubicación, aplicación, identificación de máquinas, baterías, útiles, herramientas y equipos de cocina • Distribución, utilización, limpieza de máquinas, baterías, útiles, herramientas y equipos de cocina • Aplicación de las normas de seguridad y prevención • 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		
<ul style="list-style-type: none"> • 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. Singularizados para NEAE 		
Actividades		
<p>1. Introducción y motivación (aula polivalente): lluvia de ideas</p> <p>2. Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema con clase magistral. En aula taller explicación de las áreas, equipamiento y maquinaria. Se realizará limpieza para adquirir destreza.</p> <p>3. Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos</p> <p>NEAE</p> <p>4. Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.</p>		

5. Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología
Evaluación
<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica.

UT 2	Temporalización	Resultados de aprendizaje
2. Recepción, almacenamiento de materia prima. Sistemas y métodos de conservación. Regeneración de m.p.	Nº horas: 12 h 1º, 2º, 3º trimestre	RA 1, 5 y 6
CPPS a las que contribuye: a, b, d, h, i, j, k		
OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye: a, b, d, h, i, j, k		
Objetivos de aprendizaje:		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer, describir, definir y realizar operaciones de recepción, organización y control de m.p. • Conocer, analizar, describir los motivos por los que se deterioran los alimentos y aspectos a tener en cuenta • Conocer, describir, analizar y aplicar sistemas de conservación y regeneración de alimentos • Aceptar y aplicar normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse del trabajo hecho 		
Contenidos didácticos:		

- Operación, organización, gestión y control de la materia prima.
- Documentación relacionada con la recepción de la materia prima como, fichas de pedido, fichas de APPC
- Procedimiento, fases y puntos clave de las técnicas de conservación y regeneración de alimentos
- Recepción y control de la materia prima, así como documentación requerida para ello
- Conservación y regeneración de la materia prima. Documentación para el control de la misma
- Aplicación de 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
- 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

1. Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, lluvia de ideas
 2. 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.
 3. Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos
- NEAE**
4. Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.
 5. Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

Evaluación

- Conoce, describe, define y realiza operaciones de recepción, organización y control de m.p.
- Conoce, analiza, describe los motivos por los que se deterioran los alimentos y aspectos a tener en cuenta
- Conoce, describe, analiza y aplica los sistemas de conservación y regeneración de alimentos
- Acepta y aplica las normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Se responsabiliza del trabajo hecho

Instrumentos de evaluación

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

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

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

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

NEAE

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

5. 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 organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación
- Conoce, aplica y ejecuta las hortalizas y verduras, aplicando los procesos de conservación y regeneración
- Realiza y ejecuta técnicas de limpieza y preparaciones previas al corte, realizando los cortes específicos
- 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

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

- 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

1. Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas
2. Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, aplicación de técnicas aprendidas, realizando elaboraciones típicas de la cultura andaluza entre otras.
3. Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

4. Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.
5. 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 condimentos conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación
- Conoce, aplica y ejecuta las legumbres, especias..., aplicando los procesos de conservación y regeneración
- Realiza y ejecuta técnicas de limpieza y preparaciones previas al corte, realizando los cortes específicos
- Acepta y aplica normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilidad

Instrumentos de evaluación

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

UT 5	Temporalización	Resultados de aprendizaje
5. Materia prima III. Huevos y ovoproductos	Nº horas: 7 h 1, 2º, 3 trimestre	RA 1, 2, 3, 4, 5 y 6
Objetivos de aprendizaje:		
<ul style="list-style-type: none"> • Reconocer, identificar, ejecutar, aplicar variedades de huevos y ovoproductos conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación • Conocer, aplicar y ejecutar los huevos y ovoproductos aplicando los procesos de conservación y regeneración • Realizar y ejecutar técnicas de limpieza, preparaciones y racionados del huevo y ovoproductos • Aceptar y aplicar normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse 		
CPPS a las que contribuye: a, b, c, d, h, i, j, k		
OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye: a, b, c, d, h, i, j, k		
Contenidos didácticos:		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>1. Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas</p> <p>2. Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, aplicación de técnicas aprendidas, realizando elaboraciones típicas de la cultura andaluza entre otras.</p> <p>3. Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos</p> <p>NEAE</p> <p>4. Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.</p> <p>5. Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología</p>
Evaluación
<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce, identifica, ejecuta, aplica variedades de huevos y ovoproductos conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación • Conoce, aplica y ejecuta los huevos y ovoproductos aplicando los procesos de conservación y regeneración • Realiza y ejecuta técnicas de limpieza, preparaciones y racionados del huevo y ovoproductos • Acepta y aplica normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse
Instrumentos de evaluación
<ul style="list-style-type: none"> • Observación directa, cuaderno del profesor, prueba teórica, práctica, cuaderno de trabajo

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

OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye: a, b, c, d, h, i, j, k

Contenidos didácticos:

- 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. Aplicando las normas de seguridad e higiene
- Elaboración de un diagrama de organización y secuenciación de los cereales, pastas y arroces
- 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

1. Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas
2. Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, aplicación de técnicas aprendidas realizando elaboraciones típicas de la cultura andaluza entre otras.
3. Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

4. Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.
5. 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 organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación
- Conoce, aplica y ejecuta lo cereales, pastas y arroces aplicando los procesos de conservación y regeneración
- Realiza y ejecuta técnicas de limpieza, preparaciones y racionados de cereales, pastas y arroces
- 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

UT 7	Temporalización	Resultados de aprendizaje
7. Materia prima V. Aves	Nº horas: 24 h 1º, 2º Y 3º trimestre	RA 1, 2, 3, 4, 5 y 6
Objetivos de aprendizaje:		
<ul style="list-style-type: none"> • Reconocer, identificar, ejecutar, aplicar variedades de aves conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación • Conocer, aplicar y ejecutar las diferentes aves aplicando los procesos de conservación y regeneración • Realizar y ejecutar técnicas de limpieza, preparaciones y racionados de las aves • Aceptar y aplicar normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse 		
CPPS a las que contribuye: a, b, c, d, h, i, j, k		
OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye: a, b, c, d, h, i, j, k		
Contenidos didácticos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Identificación, clasificación, caracterización de las aves 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 distintas aves 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 aves • 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

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

2. 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 del taller

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

NEAE

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

5. 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

UT 8	Temporalización	Resultados de aprendizaje
8. Materia prima VI. El vacuno	Nº horas: 24 h 1º, 2º, 3º trimestre	1, 2, 3, 4, 5 y 6

Objetivos de aprendizaje:

- 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

CPPS a las que contribuye: a, b, c, d, h, i, j, k**OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye: a, b, c, d, h, i, j, k****Contenidos didácticos:**

- 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

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

1. Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas
2. 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 del taller
3. Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

4. Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.
5. Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

Evaluación

- Reconoce, identifica, ejecuta, aplica variedades de vacuno conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación
- Conoce, aplica y ejecuta las distintas razas de vacuno aplicando los procesos de conservación y regeneración
- Realiza y ejecuta técnicas de limpieza, preparaciones y racionados del vacuno
- 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

UT 9	Temporalización	Resultados de aprendizaje
9. Materia prima VII. El porcino	Nº horas: 24 h 1º, 2º Y 3º trimestre	RA 1, 2, 3, 4, 5 y 6
Objetivos de aprendizaje:		

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

CPPS a las que contribuye: a, b, c, d, h, i, j, k

OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye: a, b, c, d, h, i, j, k

Contenidos didácticos:

- 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

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

2. 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 del taller

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

NEAE

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

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

Evaluación

- Reconoce, identifica, ejecuta, aplica variedades de porcino conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación
- Conoce, aplica y ejecuta las distintas razas de porcino aplicando los procesos de conservación y regeneración
- Realiza y ejecuta técnicas de limpieza, preparaciones y racionados del porcino
- 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

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

- 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

1. Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas
2. 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 del taller
3. Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

4. Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.
5. Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

Evaluación

- Reconoce, identifica, ejecuta, aplica variedades de ovino conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación
- Conoce, aplica y ejecuta las distintas razas de ovino aplicando los procesos de conservación y regeneración
- Realiza y ejecuta técnicas de limpieza, preparaciones y racionados del ovino
- 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

UT 11	Temporalización	Resultados de aprendizaje
11. Materia prima IX. La caza	Nº horas: 24 h 2º Y 3º trimestre	RA 1, 2, 3, 4, 5 y 6
Objetivos de aprendizaje:		
<ul style="list-style-type: none"> • Reconocer, identificar, ejecutar, aplicar variedades de caza conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación • Conocer, aplicar y ejecutar los tipos de caza aplicando los procesos de conservación y regeneración • Realizar y ejecutar técnicas de limpieza, preparaciones y racionados de la caza • Aceptar y aplicar normas de seguridad e higiene y protección medio ambiental. Responsabilizarse 		
CPPS a las que contribuye: a, b, c, d, h, i, j, k		
OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye: a, b, c, d, h, i, j, k		
Contenidos didácticos:		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		

1. Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas
2. 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 del taller
3. Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

4. Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.
5. Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

Evaluación

- Reconoce, identifica, ejecuta, aplica variedades de caza conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación
- Conoce, aplica y ejecuta los tipos de caza aplicando los procesos de conservación y regeneración
- Realiza y ejecuta técnicas de limpieza, preparaciones y racionados de la caza
- 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

UT 12	Temporalización	Resultados de aprendizaje
12. Materia prima X. Pescado	Nº horas: 36 h 1º, 2º Y 3º trimestre	RA 1, 2, 3, 4, 5 y 6
Objetivos de aprendizaje:		

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

CPPS a las que contribuye: a, b, c, d, h, i, j, k

OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye: a, b, c, d, h, i, j, k

Contenidos didácticos:

- 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

1. Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas
2. 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 del taller
3. Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

4. Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.
5. Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

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

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

- 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

1. Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas
2. 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 del taller
3. Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

4. Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.
5. Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

Evaluación

- Reconoce, identifica, ejecuta, aplica variedades de marisco conociendo sus cualidades organolépticas, aplicaciones y puntos clave de manipulación
- Conoce, aplica y ejecuta los tipos de marisco aplicando los procesos de conservación y regeneración
- Realiza y ejecuta técnicas de limpieza, preparaciones y racionados del marisco
- 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

9. TEMPORALIZACIÓN DE ACTIVIDADES Y CONTENIDOS

Temporalización de las actividades.	
1ª EVALUACIÓN	
S-00	Presentación. Organización y puesta a punto del taller.
S-01	Organización y puesta a punto del taller de cocina.
S-02	Introducción cortes.
S-03	Introducción a las técnicas de cocción, tipos y técnicas. Concentración expansión y mixta. Líquido frío, líquido caliente.
S-04	Seguimos con las técnicas de cocción, tipos y técnicas. Concentración expansión y mixta. Gratinado, salteado, líquido caliente y frío.
S-05	Técnica fritura.
S-06	Fondos, sopas y cremas.
S-07	Cocciones al vapor, baño maría. Fumet, Bisqué, y Velouté.
S-08	Potajes, cremas y purés.
S-09	Huevos.
S-10	Pastas
S-11	Repaso general de las actividades (prelaboraciones y técnicas)

S-12	Arroces 1
S-13	Arroces 2
S-14	Exámenes prácticos.
S-15	1ª EV. Sesiones de evaluación. Elaboraciones navideñas.
S-16	Finalizar productos típicos de la navidad y cierre de las instalaciones
S-17	NAVIDAD
S-18	
2ª EVALUACIÓN	
S-19	Inicio 2do Trimestre. Pescados y mariscos.
S-20	Cerdo.
S-21	Aves 1
S-22	Aves 2
S-23	Preelaboración y técnicas aplicadas a caza
S-24	Vacuno 1
S-25	Vacuno 2
S-26	Cordero
S-27	Preelaboración y técnicas del caprino.
S-28	Preelaboración y técnicas del caprino

S-29	Exámenes prácticos.
S-30	2º EV. Sesión de evaluación. Repaso productos típicos de la zona.
S-31	SEMANA SANTA
3ª EVALUACIÓN	
S-32	Inicio 3er Trimestre
S-33	Refuerzo y Ampliación
S-34	Refuerzo y Ampliación
S-35	Elaboración y servicio
S-36	Elaboración y servicio
S-37	Elaboración y servicio
S-38	Exámenes prácticos.
S-39	3ª EV. Sesión de evaluación.
S-40	Recogida y limpieza de las instalaciones
S-41	Período de recuperación
S-42	
S-43	
S-44	

10. METODOLOGÍA

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

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

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

10.1 DESARROLLO DE LOS TEMAS TRANSVERSALES

En una programación basada en la consideración de los contenidos actitudinales como elemento sustancial de la misma el desarrollo de los temas transversales no debe ser un apartado curricular diferenciado sino un principio metodológico presente en toda su extensión.

Un profesional de la cocina debe ser también una persona socialmente madura que participa en la construcción de su comunidad, un ciudadano protagonista en el discurso de la paz y la no violencia, la tolerancia, el respeto a la diversidad, la sensibilidad medioambiental, la vida saludable, el consumo inteligente; un andaluz formado en su cultura, en la ética y en el civismo imprescindibles para la convivencia democrática llena de sentido humano.

Aunque el modelo de tratamiento que daremos a los contenidos transversales será su integración en el módulo, seremos también sensibles a un conjunto de conmemoraciones (día del árbol, día de la mujer, día de la paz, día del medio ambiente...) que nos permitirán reforzar la atención y favorecer la sensibilización de toda la comunidad educativa hacia los mencionados contenidos.

10.2 METODOLOGÍA DIDÁCTICA

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

1. El fomento de metodologías que tengan en cuenta los diferentes ritmos de aprendizaje de los alumno/as, favorezcan la capacidad de aprender por sí mismos, el trabajo en equipo y la utilización de los métodos de investigación apropiados.

2. Respecto al aprendizaje:

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

3. La propuesta y realización de actividades que estimulen el interés y el hábito de la lectura y la capacidad de expresarse correctamente en público.

4. La propuesta de realización de trabajos de investigación monográficos, interdisciplinares u otros de naturaleza análoga.

5. Establecimiento de tiempos para el trabajo cooperativo del alumnado. 6. Uso de materiales y recursos didácticos variados y complementarios.

6. La utilización habitual de las tecnologías de la información y de la comunicación como herramienta para el desarrollo del currículo.

7. Utilizaremos textos con contenido de actualidad para fomentar la lectura y el pensamiento analítico y crítico. Colaboración con el Plan lector del centro.

Estrategias metodológicas para la organización de las sesiones teóricas.

Se realizará una breve exposición oral al iniciar cada Unidad de Trabajo a través de la cual se presentarán los contenidos, ayudando a los alumno/as a captar la estructura de las ideas y a establecer conexiones entre los diferentes conceptos, relacionándolos con sus conocimientos previos.

La explicación previa del profesor será imprescindible para que el alumno/a adquiera una visión general del tema. Dado el carácter eminentemente práctico del módulo y que la mayor parte de las clases se desarrollarán en el Aula de Taller de Cocina, el docente utilizará una metodología activa, dando unas premisas al inicio de la clase con las que el alumno/a/a deberá organizar su propio aprendizaje, por supuesto siempre con la ayuda del profesor, y en interacción con sus compañeros/as, promoviendo en él/ella un aprendizaje reflexivo, significativo y funcional, procurando para ello que los contenidos y actividades tengan sentido significativo.

Nuestra función como docentes será dinamizar y orientar todo el proceso de aprendizaje, especialmente las actividades, para conseguir que el alumno/a vea lo práctico del módulo. Todo ello lo desarrollaremos a través de una metodología y unas estrategias de aprendizaje eminentemente activas, apoyadas en unos medios y recursos específicos y funcionales.

Será necesario que el alumno/a relacione significativamente el contenido del nuevo aprendizaje con los que ya posee, es decir, que se establezca algún tipo de vínculo o enlace entre lo que pretende aprender y lo que se ha aprendido previamente.

En la descripción de cada unidad didáctica se reflejarán exclusivamente los aspectos específicos de la misma

Estrategias metodológicas para la organización de las sesiones prácticas.

Desarrollaremos los contenidos conceptuales de la Unidad de Trabajo en el aula-clase y en el aula taller de cocina se explicarán, analizarán y realizarán las prácticas. En el aula cocina el alumnado se agrupará en grupos de 3 alumno/as.

Utilizaremos secuencias verbales muy concretas para que sirvan de autoinstrucciones para los alumnos.

- ¿QUÉ NECESITO? ¿CÓMO LO HAGO?
- ELABORA -> LIMPIA -> RECOGE
- PREELABORAR-> TÉCNICA-> ENFRÍA -> ENVASA -> ETIQUETA -> CONSERVA

Los agrupamientos tratarán de fomentar el aprendizaje colaborativo y se encargarán de las elaboraciones propuestas durante la semana.

Los agrupamientos irán en función a las elaboraciones propuestas, pero siempre irán orientadas a las realizadas en la vida laboral que les espera. Para elaboraciones se trabajará sobre fichas-receta propuestas al alumno/a.

Dentro de esta estructura, y en una misma Unidad de Trabajo, hay elaboraciones con mayor dificultad y que precisan mayor atención y destreza por parte del alumno/a, así como de unas tareas adicionales más complejas. El profesor determinará el momento en el que se deben afrontar teniendo en cuenta, además de los puntos expuestos, otros factores como pueden ser:

- Evaluación inicial del alumno/a.
- Estacionalidad.
- Situación presupuestaria.
- Encaje dentro del menú.
- Géneros en existencia.
- Reglas gastronómicas.
- Posibilidades de mercado.
- Valoración nutricional.

Procurar un clima de trabajo cooperativo entre alumno/as iguales, favorecedor de la mayor autonomía y creatividad posibles, y a la vez de la asunción de

responsabilidades personales y los roles diversos que concurren en la práctica laboral de la cocina.

10.3 ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS PARA LA ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD DIDÁCTICA.

Utilizaremos el manual de la editorial Altamar decidido por el departamento de guía. Tendremos que hacer una distinción clara en la organización teórica del módulo, a la organización práctica de las actividades.

En la actividad teórica:

- Realizar una introducción de los contenidos para poner en situación.
- Valorar los conocimientos previos del alumno/a.
- Daremos explicaciones concisas y claras centrándonos en los contenidos y apoyándonos en contenidos anteriores.
- Emplear el glosario propio de la materia.
- Emplear, en la medida de lo posible, los ejemplos cotidianos de la vida en hostelería
- Fomentar, en la medida de lo posible, la participación activa del alumnado durante la intervención del profesor, realizando preguntas y dando pie a posibles intervenciones de los alumno/as y alumnas.
- Realizar preguntas para confirmar la comprensión del contenido.
- Comprobar repetidamente el nivel de entendimiento y asimilación del tema por parte de los alumno/as.

En aula-taller:

- Emplear la organización propia de una empresa hostelera.
- Utilizar mecanismos de información típicos de las empresas hosteleras.
- Enmarcar cada elaboración en un menú con sentido real, explicando las distintas versiones.

11. LA EVALUACIÓN.

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

Para la evaluación de los aprendizajes de los alumno/as y alumnas, se tendrán en cuenta los Resultados de Aprendizaje y los criterios de evaluación de los distintos módulos profesionales y los objetivos generales que figuran en el Decreto por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al ciclo formativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

La evaluación será formativa y continua, en cuanto que estará inmersa en el proceso de enseñanza y aprendizaje de los alumno/as.

La aplicación del proceso de evaluación continua a los alumnos y alumnas requiere la asistencia regular a las clases y actividades programadas para los distintos módulos profesionales que constituyen el currículo del Ciclo Formativo de Formación Profesional Específica.

La aplicación del proceso de evaluación continua requiere, en la modalidad presencial, la asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales. Se entenderá por asistencia regular la establecida en el Proyecto Educativo del Centro Educativo.

Al comenzar el curso se llevará a cabo 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 las enseñanzas que van a cursar.

A partir de esa evaluación inicial, la evaluación del módulo será continua en cuanto que está inmersa en el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado.

El procedimiento de evaluación será flexible y estará adaptado a las necesidades educativas del alumnado. Se realizarán tres sesiones de evaluación parcial a lo largo del curso con su correspondiente calificación y una sesión de evaluación final con la correspondiente calificación final.

Las calificaciones se expresarán mediante la escala numérica de uno a diez, sin decimales, considerándose positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco, y negativas las restantes.

Para que el alumno/a apruebe el módulo (en su ámbito trimestral o anual), es necesario la realización de todos los exámenes (donde cada uno de ellos deben tener una nota de 5 con carácter individual), la presentación de los trabajos asignados de forma trimestral, donde cada uno de dichos trabajos deben igualmente obtener calificaciones de 5 como mínimo, tener una nota media de 5 en los diarios trimestrales de clase y en los trabajos de investigación y fichas técnicas evaluables.

Aquel alumno/a que debe realizar la evaluación FINAL de Junio, debe presentar todos los trabajos de investigación realizados trimestralmente en las tres evaluaciones, debe presentar, también, todas las Fichas Técnicas realizadas desde comienzo de curso hasta la fechas del periodo de Recuperación, al igual que las Actividades trimestrales de Clase solicitadas en el módulo.

Para el alumnado que, concluido el periodo ordinario de clase, no hubieran superado los objetivos y resultados de aprendizaje del módulo, se planteará un plan de recuperación.

11.1. Instrumentos de evaluación.

Son los métodos operativos de carácter general que ponen en juego distintos procedimientos para obtener la información necesaria sobre el aprendizaje logrado por los alumnos. Los instrumentos de evaluación son aquellas herramientas que nos van a permitir medir el nivel de desempeño de cada criterio de aprendizaje evaluable para conocer el grado de desarrollo de los Resultados de Aprendizaje, competencias y objetivos generales.

Para valorar el progreso de los alumnos, evaluaremos las diferentes actividades de enseñanza-aprendizaje que realizaremos por unidad didáctica, utilizando alguno o varios de los instrumentos de evaluación:

TÉCNICA	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
Observación	<ul style="list-style-type: none"> ● Observación directa de las destrezas individuales. Evaluación de contenidos en el aula taller de cocina. Evaluación procesual-formativa. ● Fichas de seguimiento de la actividad práctica. Registro de evaluación de contenidos y grado de aplicación. Evaluación procesual-formativa. ● Registros de observación, de valoración de contenidos,: motivación, interés, actitud, responsabilidad, capacidad de trabajo en equipo, puntualidad, deontología. Evaluación procesual-formativa. ● Lista de control de puntualidad, uniformidad, higiene y aseo personal. ● Anecdotario. Registro diario de clase.
Análisis de tareas y produccion de alumnos	<ul style="list-style-type: none"> ● Cuaderno-archivo de ejercicios y actividades de clase. ● Portfolio de fichas técnicas de elaboraciones, recetario. ● Trabajos de investigación individual. ● Escandallos, diagramas de flujo y esquemas.
Interrogación didáctica	<p>Exámenes escritos, pruebas de desarrollo. Evaluación final-sumativa.</p> <p>Entrevista directa oral individual. Valoración inicial y de asimilación de contenidos. Evaluación procesual-formativa.</p> <p>Coloquio grupal. Valoración inicial y de asimilación de contenidos. Evaluación procesual-formativa.</p> <p>Pruebas objetivas tipo test. Evaluación final sumativa.</p> <p>Pruebas prácticas de ejecución. Evaluación final sumativa</p> <p>Correctores y rúbricas.</p>
Registro acumulativo	<ul style="list-style-type: none"> ● Cuaderno del profesor. Registro de todas las actividades del proceso de enseñanza y aprendizaje.

11.2. Criterios de calificación.

Para determinar la calificación de cada uno de los alumnos se tendrán en cuenta las siguientes consideraciones:

- Criterios de corrección de trabajos, fichas y tareas, así como los plazos de entrega se establecerán al proponer estas.

La calificación final del módulo se obtendrá sumando los distintos componentes que evalúan el aprendizaje según la importancia asignada a cada uno. 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.**”

R.A.1.Recepiona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	10%	Instrumento de Evaluación	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%		
a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada	15	Actividades de clase	Prueba Escrita
b) Se han reconocido las materias primas y sus características.	20		Trabajo Individual
c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.	10	Prueba escrita	Prueba Oral
d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	5	Prueba Práctica/ Ficha/Diario de clase	
e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.	15	Prueba escrita	
f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.	20	Prueba Práctica/ Ficha/Diario de clase	Ficha
g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo	5	Prueba Práctica/ Ficha/Diario de clase	

h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.	5	Prueba Práctica/ Ficha/Diario de clase	
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	5	Prueba Práctica/ Ficha/Diario de clase	

TOTAL CALIFICACIÓN RA1	100
Actividades de clase / Investigación	20
Prueba práctica / Ficha técnica /diario clase	50
Prueba Escrita	30

R.A.2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.	10%	Instrumento de Evaluación	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%		
a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.	10	Actividades de clase	Prueba escrita
b) Se ha interpretado la información	10	Actividades de clase	Prueba escrita
c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.	45	Prueba Práctica/ Diario de clase	Fichas

d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.	5 5	Prueba Práctica/ Ficha/Diario de clase	
e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	10	Prueba Práctica/ Ficha/Diario de clase	
f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.	10	Prueba Práctica/ Ficha/Diario de clase	
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	5	Prueba Práctica/ Ficha/Diario de clase	

TOTAL CALIFICACIÓN RA2	100
Actividades de clase / Investigación	20
Prueba práctica / Ficha técnica /diario clase	50
Prueba Escrita	30

R.A. 3. Maquinaria, batería, útiles y herramientas en cocina.	10%	Instrumento de Evaluación
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	

a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.	10	Prueba Escrita	Actividades de clase/inv.
b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.	10	Prueba Oral	Actividades de clase/inv.
c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.	20	Prueba práctica/ Diario de clase	Ficha
d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.	50	Prueba Práctica/Diario de clase	Fichas
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	10	Prueba Práctica/Ficha/ Diario de clase	

TOTAL CALIFICACIÓN RA3	100
Actividades de clase / Investigación	20
Prueba práctica / Ficha técnica /diario clase	50
Prueba Escrita	30

RA4: Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado, en función de su posterior aplicación o uso.	50%	Instrumento de Evaluación	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%		
a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	5	Actividades de clase/inv. Prueba Escrita	
b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.	5	Prueba Oral	
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.	10	Prueba Práctica/Ficha/ Diario de clase	
d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.	5	Actividades de clase/inv. Prueba Escrita	
e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.	5	Actividades de clase/inv. Prueba Escrita	
f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	20	Prueba Práctica/Diario de clase	Ficha
g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas	5	Prueba Escrita	
h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	20	Prueba Práctica/ Diario de clase	Ficha
i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	15	Prueba Práctica/Ficha/Diario de clase	

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10	Prueba Práctica/Ficha/Diario de clase	
--	----	---------------------------------------	--

TOTAL CALIFICACIÓN RA4	100
Actividades de clase / Investigación	20
Prueba práctica / Ficha técnica /diario clase	50
Prueba Escrita	30

RA5: Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	10%	Instrumento de Evaluación	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%		
a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.	15	Actividades de clase/inv. Prueba Escrita	
b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.	20	Prueba Escrita	Trabajo Individual
c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.	20	Actividades de clase/inv. Prueba Escrita Prueba Oral	
d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.	25	Prueba Práctica/ Diario de clase	Ficha
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20	Prueba Práctica/ Diario de clase	Ficha

TOTAL CALIFICACIÓN RA5	100
Actividades de clase / Investigación	20
Prueba práctica / Ficha técnica /diario clase	50
Prueba Escrita	30

RA6: Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados justificando y aplicando el método elegido.	10%	Instrumento de Evaluación	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%		
a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.	20	Prueba Escrita	Actividades de clase/inv.
b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.	20	Prueba Oral	Trabajo Individual
c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.	20	Actividades de clase/inv. Prueba Escrita	
d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.	20	Prueba Práctica/ Diario de clase	Ficha
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20	Prueba Práctica/ Diario de clase	Ficha

TOTAL CALIFICACIÓN RA6	100
Actividades de clase / Investigación	20
Prueba práctica / Ficha técnica /diario clase	50
Prueba Escrita	30

La calificación del Módulo se expresará mediante nota numérica, que siguiendo la Orden de 29 de Septiembre de 2010, sobre evaluación en los Ciclos Formativos de Formación Profesional Específica, se expresará entre el uno y el diez sin decimales, considerándose positivas las superiores e iguales a cinco.

- La calificación trimestral actualizada del alumnado una vez finalizado el proceso de recuperación, será la obtenida en la propuesta de actividades de recuperación y/o examen de recuperación (en su caso).

- Asimismo el procedimiento establecido para la recuperación podrá ser el medio para que cualquier alumno o alumna pueda mejorar su nota con respecto a la calificación obtenida en la evaluación o ámbito objeto de recuperación. Se aplicará este supuesto, sólo en el caso de que el departamento no haya establecido otro mecanismo distinto, destinado a la posibilidad de incrementar la nota del alumnado que así lo desee.

- Las medidas establecidas, tanto para el caso de la recuperación (programas de refuerzo), como para la mejora de las calificaciones (programa de profundización) están descritas en el apartado “Atención a la diversidad”, y tienen su reflejo en los instrumentos de evaluación propuestos.

En cada evaluación el alumnado recibirá una información del desarrollo de la evaluación continua,

Los criterios hacen referencia a las siguientes indicaciones:

Puntualidad

- Retrasos en la hora de entradas superiores a 10 minutos: se considerará falta injustificada y posibilidad de denegación de la entrada al aula práctica para participar en las actividades. El alumno realizará tareas de limpieza u organización de espacios, como el economato o estudiará en el aula anexa. En las clases teóricas el alumno podrá entrar a clase.

- La valoración de la puntualidad, es algo que desde las empresas nos hacen hincapié. Cuando vamos a firmar un convenio de colaboración para FCT o DUAL, una de las cosas que más nos insisten es que el alumno/a sea muy puntual, por eso consideramos que es importante y que el alumno sea responsable del tiempo desde el primer momento.

Uniformidad

- Chaquetilla Blanca bordada
- Mandil francés o de peto serigrafiado
- Gorro negro
- Pantalón específico cocina negro
- Zuecos cerrados negros
- Dos trapos
- En caso de llevar camiseta interior esta deberá ser discreta y no podrá transparentarse sobre la camisa.
- Falta grave de uniformidad: Denegación de la entrada en el aula (falta de asistencia injustificada) o de la participación en la actividad. El alumno realizará tareas de limpieza u organización de espacios, como el economato o estudiará en el aula anexa.

Higiene imagen personal, se considerará correcta teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Afeitado correcto
- Manos sin anillos (salvo alianza matrimonial) y sin pintar
- Uñas cortas, limadas y sin pintar
- Pelo corto o debidamente recogido y peinado
- Ausencia de perfume o colonias con olores penetrantes
- Uniformidad debidamente planchada y limpia
- La falta de higiene personal podrá llevar consigo la asignación de tareas de limpieza u organización de espacios

Material obligatorio

- Funda con cuchillos (cebollero, puntilla y pelador)
- Bolígrafo y libreta
- Mechero
- Fichas técnicas.

Para realizar las diferentes pruebas de los exámenes prácticos es necesario acudir perfectamente aseado, uniformado y con todo el material obligatorio. En caso contrario no podrá acceder al examen.

Para poder realizar una prueba teórica parcial será necesario tener presentados los ejercicios y trabajos enviados hasta la fecha.

El alumno/a que haya aprobado las tres evaluaciones podrá presentarse al examen final del curso con el objetivo de subir nota.

Requisitos para una evaluación final positiva del módulo:

- Haber entregado todos los trabajos de carácter obligatorio, realizado todos los exámenes y presentado los apuntes solicitados al final de cada trimestre según el formato establecido.
- Haber obtenido una evaluación igual o superior a 5

11.3. EVALUACIÓN DEL ALUMNADO ABSENTISTA

Para evaluar al alumnado, que al ausentarse de manera justificada, no ha podido realizar de manera normalizada las pruebas o tareas que el resto de la clase ha realizado, y con el fin de garantizar el derecho a la evaluación continua de este alumnado y permitirle que siga o se adapte en el menor tiempo posible después de su reincorporación al grupo, se propondrán una serie de actividades alternativas y de naturaleza similar, que permitan valorar de una manera sintetizada los aprendizajes no valorados por la ausencia justificada. Estas pruebas que no podrán ser idénticas a las aplicadas al resto del alumnado tratarán que el alumnado tenga acceso de manera normalizada a las clases en el menor tiempo posible. Se propondrán las actividades o pruebas alternativas. Estas serán sintéticas y con un nivel de dificultad similar. En cualquier caso si por razones de seguridad en el entorno lectivo el alumnado que ha faltado de manera justificada hubiese perdido aprendizajes significativos que pudiesen afectar a su integridad física o la de sus compañeros o compañeras, no se permitirá el acceso al citado entorno a este alumnado hasta que se compruebe que estos aprendizajes de seguridad se han realizado tras la pertinente evaluación.

11.4. PERIODO ENTRE LA 3ª EVALUACIÓN PARCIAL Y LA EVALUACIÓN FINAL

Este periodo que está regulado en la normativa vigente será dedicado prioritariamente a la adquisición de aprendizajes no adquiridos por parte del alumnado encaminado a mejorar su calificación.

Para ello se planteará un plan de recuperación individualizado, adaptado a cada alumno. Como habrán de superarse tanto resultados de aprendizaje conceptuales como desarrollos prácticos, se plantearán actividades de síntesis de las desarrolladas durante todo el curso con el fin de garantizar que el alumnado que no ha superado todos los RAs pueda hacerlo ahora en menor tiempo.

11.5. EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

La evaluación de las programaciones corresponde a los departamentos y, en primer lugar, al docente que las aplica. Deberá incluir al menos estos elementos:

- La validez en la selección, distribución y secuenciación de los resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación.
- La idoneidad de la metodología, así como de los materiales curriculares y didácticos.
- La validez de las estrategias de evaluación establecidas.

Con todo supone la verificación de que el trabajo de planificación realizado permite alcanzar los objetivos previstos, tanto en la organización de los tiempos como, en último término, la adquisición de la competencia profesional prevista.

11.6. EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE

Los profesores también evaluarán su propia práctica docente. Entre otros elementos podemos considerar referentes objetivos para la autoevaluación del profesorado:

- Los resultados obtenidos por los alumno/as, los cuestionarios que se realicen a tal efecto.
- Las consideraciones en debate que pudiesen hacerse desde el departamento de hostelería y turismo.

De modo práctico, el proceso de reflexión sobre la idoneidad de la programación y de nuestra práctica docente puede articularse alrededor de estas sencillas interrogantes:

- ¿La suma de los tiempos asignados a las actividades de enseñanza, aprendizaje y evaluación se corresponden con el tiempo disponible?
- ¿Las actividades propuestas posibilitan la adquisición de las capacidades establecidas?
- Al final del proceso ¿se adquiere la competencia general establecida?

Si la respuesta a estas preguntas fuese negativa, procederá la revisión y reformulación de algunos aspectos del proceso.

12. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los recursos didácticos en este módulo son de vital importancia a la hora de poder conseguir los objetivos mínimos marcados. Se consideran como imprescindibles los siguientes:

Uniformidad de cocina:

- Chaquetilla específica de cocina.
- Pantalón.
- Delantal.
- Gorro.
- Paños.
- Calzado, preferiblemente cerrado y oscuro.

Herramientas y cuchillería:

- Cuchillo cebollero. 20/24 cm
- Puntilla recta
- Puntilla curva
- Pelador

13. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

El tipo de medidas que es posible programar y adoptar para atender a los alumno/as con necesidades educativas específicas que cursen las enseñanzas para obtener el Título de Técnico en Cocina, o cualquier otro Título de la Formación Profesional, está determinado por el carácter profesionalizador de estas enseñanzas.

La titulación de Técnico en Cocina acredita una competencia profesional cuyas capacidades se han desglosado en las unidades de competencia, cuyo reflejo formativo son las capacidades terminales de cada módulo. Por tanto, es requisito sine qua non poseer dichas capacidades para superar cualquier módulo profesional y obtener la titulación.

En consecuencia, con carácter general para nuestro ámbito educativo, las medidas de atención a la diversidad estarán siempre referidas a la forma y ritmo con que los alumno/as con necesidades específicas van adquiriendo las capacidades profesionales requeridas en el empleo sin que puedan suponer, en ningún caso, una modificación significativa de los objetivos del currículo. Dicho en términos de metodología didáctica, los alumno/as con necesidades específicas que cursen los estudios de Técnico en Cocina pueden y deben recibir ayuda personalizada, pero en forma de REFUERZOS EDUCATIVOS Y ADAPTACIONES CURRICULARES NO SIGNIFICATIVAS que contribuyan al logro de las capacidades profesionales previstas en el DECRETO 129/1994, de 7 de junio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía en la comunidad autónoma de Andalucía.

Sin embargo, en casos excepcionales sí se podrán establecer ACI significativas en los CCFF cuando expresamente lo autorice la Dirección General de Ordenación y Planificación. Por ejemplo, la exención de un determinado módulo para un alumno/a sordo, el cambio en los contenidos por otros diferentes para un alumno/a ciego, etc.

Nosotros desde el Departamento presentamos la posibilidad de alargar el proceso de enseñanza-aprendizaje en varios cursos hasta que el alumno/a alcance los mínimos exigibles dentro de las convocatorias establecidas.

14. 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
--

1º Trimestre	- Visita a empresa "Campo Rico" en Burguillos - Curso sobre métodos de limpieza
2º Trimestre	- Visita a diferentes establecimientos de hostelería en Sevilla ciudad
3º Trimestre	- Excursión explotación quesos artesanos Mare Nostrum

15. LOS PROCEDIMIENTOS PREVISTOS PARA EL SEGUIMIENTO DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS

- Valoración trimestral colegiada, tras cada una de las evaluaciones, en el Departamento, respecto al nivel de desarrollo de la programación planificada y los resultados obtenidos.
- Informe trimestral y final del profesorado respecto a logros, dificultades y propuestas de mejora.
- Valoración a nivel de Centro (ETCP y Claustro) del resultado obtenido por el alumnado en pruebas externas (selectividad).

16. BIBLIOGRAFÍA

- **Preelaboración y conservación de alimentos. Infantes y Bartra. Altamar.**
- Cocina creativa o de autor. Emilio Rumbado Martín. IC editorial.
- Cocina para profesionales. Loewer. Paraninfo.
- Curso de cocina profesional. M. Garcés. Paraninfo.
- Curso de cocina profesional. J. M. Centeno. Paraninfo.
- This, Hervé. La cocina y sus misterios. Ed acribia
- This, Hervé. Los secretos de los pucheros. Ed acribia.
- Varios autores. Larousse de la cocina. Editorial Larousse.
- Wright, y Treuillé, Eric. Guía completa de las técnicas culinarias. Le Cordon Bleu.
- Harold McGee. La cocina y los alimentos. Edit. Debate.

**DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA.
I.E.S. BURGUILLOS
CURSO 2023/24**

COGA

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
MÓDULO:
TC
TÉCNICAS CULINARIAS.**

ÍNDICE

1.- Introducción

1.1.- Análisis del módulo

1.2 Características del módulo

1.3 Fundamentación didáctica

2. Contextualización

2.1 Análisis del grupo de alumnado

3. Competencias profesionales, personales y sociales

4. Objetivos

5. Resultados de Aprendizajes y Criterios de Evaluación

6. Contenidos Básicos

7. Unidades de Trabajo

8. Desarrollo de las unidades de trabajo

9. Temporalización de las actividades y contenidos

10. Metodología

11. Evaluación

12. Materiales y recursos didácticos

13. Medidas de atención a la diversidad

14. Actividades complementarias y extraescolares

15. Procedimientos previstos para el seguimiento de la Programación didáctica

16. Bibliografía

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.

1.1 ANÁLISIS DE 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**

Profesor que imparte el módulo: **Andrés de la Oliva Puente**

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 **Preelaboración 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.

1.3 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. 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.

2.1.- ANÁLISIS DEL GRUPO DE ALUMNOS Y ALUMNAS

El grupo clase está formado por un total de 12 alumnos/as, de los cuales 6 son alumnos y 6 son alumnas. Las edades comprenden entre los 19 y los 42 años:

La procedencia del alumnado es de Burguillos y de pueblos colindantes. Las características socio-educativas y económicas son modestas en general.

Hay un grupo de 3 alumnos que tienen experiencia profesional. El resto no ha tenido contacto laboral con el mundo de la hostelería, teniendo pocas nociones respecto a los contenidos a desarrollar.

Tenemos informes derivados del Departamento de Orientación respecto a las NEAE del grupo.

3. 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 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. UNIDADES DE TRABAJO

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

TRI.	UT	TÍTULO	HORAS
1º,2º,3	1	Términos culinarios básicos y actuales aplicados en cocina	12
1º,2º,3	2	Técnicas de cocción básicas e innovadoras, organización y desarrollo del trabajo y servicio	12
1º,2º,3	3	Elaboraciones culinarias a base de hortalizas y confección de fondos, salsas, ligazones y mantequilla	36
1º,2º,3	4	Elaboraciones culinarias de cremas, potajes, sopas, así como condimentos, especias, grasas e introducción a la manipulación de flores y plantas alimenticias	11
1º,2º,3	5	Aplicaciones del huevo y ovoproducto. Elaboraciones de guarniciones clásicas y creativas. Decoración, acabado y presentación del plato.	7
1º,2º,3	6	Elaboraciones culinarias elementales con pastas italianas y arroces	36

1º,2º,3	7	Preparación de platos a base de aves de corral	24
1º,2º,3	8	Preparación de platos a base de vacuno	24
1º,2º,3	9	Preparación de platos a base de porcino	24
2º, 3º	10	Preparación de platos a base de ovino y caprino	24
2º, 3º	11	Preparación de platos a base de caza	24
1º,2º,3	12	Preparación de platos a base de pescado	36
1º,2º,3	13	Preparación de platos a base de marisco	18

MES	LUNES 2 horas	MIÉRCOLES 3 horas	JUEVES 1 hora	VIERNES 3 horas	TOTAL HORAS
SEPTIEMBRE	4	6	2	6	18
OCTUBRE	8	12	3	9	32
NOVIEMBRE	8	12	5	12	37
DICIEMBRE	6	6	2	6	20
TOTAL 1º TRIMESTRE					107 HORAS
ENERO	8	12	3	9	32
FEBRERO	6	9	5	12	32
MARZO	6	9	3	9	27
TOTAL 2º TRIMESTRE					91 HORAS
ABRIL	10	12	4	9	35

MAYO	6	12	5	15	38
TOTAL 3º TRIMESTRE 72 HORAS					
TOTAL CURSO 270 HORAS					

8. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

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

- 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

1. Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas
 2. 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 del taller
 3. Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos
- NEAE**
4. Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.
 5. Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

Evaluación

- Analiza, conoce y describe términos culinarios
- Identifica la terminología aplicada a los procesos de producción culinaria
- Investiga términos nuevos relacionados con la cocina moderna
- Describe, conoce y comprende los elementos fundamentales de la deontología profesional

Instrumentos de evaluación

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

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

- 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

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

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

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

NEAE

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

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

Evaluación

- Describe, clasifica los diferentes métodos de cocina tradicional y moderno, así como la maquinaria específica
- Conoce los sistemas de calor y la transformación que sufren los alimentos durante el cocinado
- Conoce, interpreta, realiza, valora las distintas operaciones para el servicio de restauración
- Desarrolla el espíritu emprendedor, esfuerzo personal, respeto a los demás y trabajo en equipo

Instrumentos de evaluación

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

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

- 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

1. Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas
2. Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, tratamiento de las diferentes hortalizas, realización de los diferentes fondos... y aplicación de los distintos métodos de conservación
3. Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

4. Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.
5. 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
- Analiza, clasifica, describe, conoce, identifica, caracteriza, ejecuta las diferentes hortalizas y verduras
- Analiza, clasifica, describe, identifica, caracteriza, ejecuta los diferentes 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

UT 4	Temporalización	Resultados de aprendizaje
4. Elaboraciones a base de cremas, potajes, sopas. Condimentos, especias, grasas, flores y plantas alimentarias	Nº horas: 11 h 1,2,3 trimestre	1, 2, 3, 4, 5 y 6
Objetivos de aprendizaje:	CPPS a las que contribuye: a, c, e, f, g, h, i, j, k	
<ul style="list-style-type: none">• Conocer, identificar, clasificar, ejecutar, elaborar cremas, potajes y sopas, aplicando métodos de cocción• Conocer, identificar, clasificar, caracterizar, utilizar, calcular las diferentes elaboraciones de cremas, sopas.• 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		
Contenidos didácticos:	OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye: a, c, e, f, g, h, i, j, k	

- 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

1. Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas
2. 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
3. Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

4. Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.
5. 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
- Conoce, identifica, clasifica, caracteriza, utiliza, calcula los diferentes condimentos...
- 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. Recicla

Instrumentos de evaluación

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

UT 5	Temporalización	Resultados de aprendizaje
5. Aplicación del huevo y ovoproducto. Guarniciones clásicas y creativas. Decoración, acabado y presentación de platos	Nº horas: 9 h 1,2,3 trimestre	1, 2, 3, 4, 5 y 6
Objetivos de aprendizaje:		CPPS a las que contribuye:
<p>Conocer, identificar, clasificar, ejecutar, elaborar huevos y sus derivados, aplicando métodos de cocción</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocer, identificar, clasificar, caracterizar, utilizar, calcular las diferentes elaboraciones del huevo y sus der. • 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 		
Contenidos didácticos:		OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:

- 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

1. Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas
2. 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.
3. Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

4. Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.
5. 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

- Conoce, identifica, clasifica, caracteriza, utiliza, calcula las diferentes elaboraciones del huevo 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

UT 6	Temporalización	Resultados de aprendizaje
6. Elaboraciones culinarias con pasta italiana y arroces	Nº horas: 34 h 1er, 2º, 3 trimestre	1, 2, 3, 4, 5 y 6
Objetivos de aprendizaje:	CPPS a las que contribuye:	
	<ul style="list-style-type: none">• 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 der.• 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	
Contenidos didácticos:	OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:	

- Conocimiento, identificación, clasificación, elaboración de pastas italiana y arroces
- Conocimiento de los mejores métodos de conservación y regeneración
- Aplicación, elaboración de pastas italiana y arroces. Aplicación y cálculo de cantidades.
- Realización de esquemas, mapa conceptual, ficha técnica de las diferentes elaboraciones y condimentos
- Identificación, caracterización de las diferentes pastas italiana y arroces
- 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

1. Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas
2. 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.
3. Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

4. Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.
5. 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

UT 7	Temporalización	Resultados de aprendizaje
7. Preparación de platos a base de aves de corral.	Nº horas: 24 h trimestre	1, 2, 3, 4, 5 y 6
Objetivos de aprendizaje:	CPPS a las que contribuye:	
Conocer, identificar, clasificar, ejecutar, elaborar huevos y sus derivados, aplicando métodos de cocción		
<ul style="list-style-type: none">• Conocer, identificar, clasificar, caracterizar, utilizar, calcular las diferentes elaboraciones del huevo y sus der.• 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		
Contenidos didácticos:	OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:	

- 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

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

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

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

NEAE

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

5. 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

UT 8	Temporalización	Resultados de aprendizaje
8. PRE. PLA. A BASE DE VACUNO	Nº horas: 24 h trimestre 1, 2,3	1, 2, 3, 4, 5 y 6
Objetivos de aprendizaje:	CPPS a las que contribuye:	
	<ul style="list-style-type: none">• Conocer, identificar, clasificar, ejecutar, elaborar vacuno y sus derivados, aplicando métodos de cocción• Conocer, identificar, clasificar, caracterizar, utilizar, calcular las diferentes elaboraciones del vacuno y sus der.• 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	
Contenidos didácticos:	OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:	

- 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

1. Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas
2. 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.
3. Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

4. Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.
5. 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

- Conoce, identifica, clasifica, caracteriza, utiliza, calcula las diferentes elaboraciones del vacuno 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

UT 9	Temporalización	Resultados de aprendizaje
9. PRE. PLA. A BASE PORCINO	Nº horas: 24 h 1,2, 3 trimestre	1, 2, 3, 4, 5 y 6
Objetivos de aprendizaje:	CPPS a las que contribuye:	
Conocer, identificar, clasificar, ejecutar, elaborar porcino y sus derivados, aplicando métodos de cocción		
<ul style="list-style-type: none">• Conocer, identificar, clasificar, caracterizar, utilizar, calcular las diferentes elaboraciones de porcino y sus der.• 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		
Contenidos didácticos:	OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:	

- 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

1. Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas
2. 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.
3. Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

4. Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.
5. 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

- Conoce, identifica, clasifica, caracteriza, utiliza, calcula las diferentes elaboraciones del porcino 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

UT 10	Temporalización	Resultados de aprendizaje
10. PRE. PLA. DE OVINO Y CAPRI.	Nº horas: 24 h trimestre	2º , 3º 1, 2, 3, 4, 5 y 6
Objetivos de aprendizaje:	CPPS a las que contribuye:	
	<ul style="list-style-type: none">• Conocer, identificar, clasificar, ejecutar, elaborar ovino y sus derivados, aplicando métodos de cocción• Conocer, identificar, clasificar, caracterizar, utilizar, calcular las diferentes elaboraciones del ovino y sus der.• 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	
Contenidos didácticos:	OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:	

- Conocimiento, identificación, clasificación, elaboración de la familia de ovino y caprino.
Conocimiento de los mejores métodos de conservación y regeneración
 - Aplicación, elaboración del ovino y caprino. Aplicación y cálculo de cantidades.
 - Realización de esquemas, mapa conceptual, ficha técnica de las diferentes elaboraciones y condimentos
 - Identificación, caracterización del ovino y caprino.
 - 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

1. Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas
2. 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.
3. Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

4. Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.
5. Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

Evaluación

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

- Conoce, identifica, clasifica, caracteriza, utiliza, calcula las diferentes elaboraciones del ovino 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

UT 11	Temporalización	Resultados de aprendizaje
11. PRE. PLA. A BASE DE CAZA	Nº horas: 24 h 2, 3 er trimestre	1, 2, 3, 4, 5 y 6
Objetivos de aprendizaje:	CPPS a las que contribuye:	
	Conocer, identificar, clasificar, ejecutar, elaborar caza y sus derivados, aplicando métodos de cocción	
	<ul style="list-style-type: none">• Conocer, identificar, clasificar, caracterizar, utilizar, calcular las diferentes elaboraciones de la caza y sus der.• 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	
Contenidos didácticos:	OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:	

- 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

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

1. Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas
2. Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema, identificación de la caza y sus derivados y realización y aplicaciones de los mismos. Métodos de conservación.
3. Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

4. Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.
5. Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

Evaluación

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

- Conoce, identifica, clasifica, caracteriza, utiliza, calcula las diferentes elaboraciones de la caza 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

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

- 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

1. Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas
2. 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.
3. Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

4. Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.
5. 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

- Conoce, identifica, clasifica, caracteriza, utiliza, calcula las diferentes elaboraciones del pescado 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

UT 13	Temporalización	Resultados de aprendizaje
13. PRE. PLA. A BASE MARISCO	Nº horas: 18 h 1, 2 3er trimestre	1, 2, 3, 4, 5 y 6
Objetivos de aprendizaje:	CPPS a las que contribuye:	
	<ul style="list-style-type: none">• Conocer, identificar, clasificar, ejecutar, elaborar marisco y sus derivados, aplicando métodos de cocción• Conocer, identificar, clasificar, caracterizar, utilizar, calcular las diferentes elaboraciones de marisco y sus der.• 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	
Contenidos didácticos:	OBJETIVOS GENERALES a los que contribuye:	

- Conocimiento, identificación, clasificación, elaboración de los diferentes mariscos
 - Conocimiento de los mejores métodos de conservación y regeneración
 - Aplicación, elaboración del marisco. Aplicación y cálculo de cantidades.
 - Realización de esquemas, mapa conceptual, ficha técnica de las diferentes elaboraciones y condimentos
 - Identificación, caracterización del marisco.
 - 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

1. Introducción y motivación (aula polivalente): introducción del tema, mapa conceptual, lluvia de ideas
2. 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.
3. Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos

NEAE

4. Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.
5. Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología

Evaluación

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

- Conoce, identifica, clasifica, caracteriza, utiliza, calcula las diferentes elaboraciones del marisco 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

9. TEMPORALIZACIÓN DE ACTIVIDADES Y CONTENIDOS

Temporalización de las actividades.	
1ª EVALUACIÓN	
S-00	Presentación. Organización y puesta a punto del taller.
S-01	Organización y puesta a punto del taller de cocina.
S-02	Introducción técnicas.
S-03	Técnicas de cocción, tipos y técnicas. Concentración expansión y mixta. Líquido frío, líquido caliente.
S-04	Seguimos con las técnicas de cocción, tipos y técnicas. Concentración expansión y mixta. Gratinado, salteado, líquido caliente y frío.
S-05	Técnica fritura.

S-06	Fondos, sopas y cremas.
S-07	Cocciones al vapor, baño maría. Fumet, Bisqué, y Velouté.
S-08	Potajes, cremas y purés.
S-09	Huevos.
S-10	Pastas
S-11	Repaso general de las actividades (prelaboraciones y técnicas)
S-12	Arroces 1
S-13	Arroces 2
S-14	Exámenes prácticos.
S-15	1ª EV. Sesiones de evaluación. Elaboraciones navideñas.
S-16	Finalizar productos típicos de la navidad y cierre de las instalaciones
S-17	NAVIDAD
S-18	
2ª EVALUACIÓN	
S-19	Inicio 2do Trimestre. Pescados y mariscos.
S-20	Cerdo.
S-21	Aves 1
S-22	Aves 2

S-23	Técnicas aplicadas a caza
S-24	Vacuno 1
S-25	Vacuno 2
S-26	Cordero
S-27	Técnicas del caprino.
S-28	Técnicas del caprino
S-29	Exámenes prácticos.
S-30	2º EV. Sesión de evaluación. Repaso productos típicos de la zona.
S-31	SEMANA SANTA
3ª EVALUACIÓN	
S-32	Inicio 3er Trimestre
S-33	Refuerzo y Ampliación
S-34	Refuerzo y Ampliación
S-35	Elaboración y servicio
S-36	Elaboración y servicio
S-37	Elaboración y servicio
S-38	Exámenes prácticos.
S-39	3ª EV. Sesión de evaluación.

S-40	Recogida y limpieza de las instalaciones
S-41	Período de recuperación
S-42	
S-43	
S-44	

10. METODOLOGÍA

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

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

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

10.1 DESARROLLO DE LOS TEMAS TRANSVERSALES

En una programación basada en la consideración de los contenidos actitudinales como elemento sustancial de la misma el desarrollo de los temas transversales no debe ser un apartado curricular diferenciado sino un principio metodológico presente en toda su extensión.

Un profesional de la cocina debe ser también una persona socialmente madura que participa en la construcción de su comunidad, un ciudadano protagonista en el discurso de la paz y la no violencia, la tolerancia, el respeto a la diversidad, la sensibilidad medioambiental, la vida saludable, el consumo inteligente; un andaluz formado en su cultura, en la ética y en el civismo imprescindibles para la convivencia democrática llena de sentido humano.

Aunque el modelo de tratamiento que daremos a los contenidos transversales será su integración en el módulo, seremos también sensibles a un conjunto de

conmemoraciones (día del árbol, día de la mujer, día de la paz, día del medio ambiente...) que nos permitirán reforzar la atención y favorecer la sensibilización de toda la comunidad educativa hacia los mencionados contenidos.

10.2 METODOLOGÍA DIDÁCTICA

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

1. El fomento de metodologías que tengan en cuenta los diferentes ritmos de aprendizaje de los alumno/as, favorezcan la capacidad de aprender por sí mismos, el trabajo en equipo y la utilización de los métodos de investigación apropiados.

2. Respecto al aprendizaje:

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

3. La propuesta y realización de actividades que estimulen el interés y el hábito de la lectura y la capacidad de expresarse correctamente en público.

4. La propuesta de realización de trabajos de investigación monográficos, interdisciplinares u otros de naturaleza análoga.

5. Establecimiento de tiempos para el trabajo cooperativo del alumnado. 6. Uso de materiales y recursos didácticos variados y complementarios.

6. La utilización habitual de las tecnologías de la información y de la comunicación como herramienta para el desarrollo del currículo.

7. Utilizaremos textos con contenido de actualidad para fomentar la lectura y el pensamiento analítico y crítico. Colaboración con el Plan lector del centro.

Estrategias metodológicas para la organización de las sesiones teóricas.

Se realizará una breve exposición oral al iniciar cada Unidad de Trabajo a través de la cual se presentarán los contenidos, ayudando a los alumno/as a captar la estructura de las ideas y a establecer conexiones entre los diferentes conceptos, relacionándolos con sus conocimientos previos.

La explicación previa del profesor será imprescindible para que el alumno/a adquiera una visión general del tema. Dado el carácter eminentemente práctico del módulo y que la mayor parte de las clases se desarrollarán en el Aula de Taller de Cocina, el docente utilizará una metodología activa, dando unas premisas al inicio de la clase con las que el alumno/a/a deberá organizar su propio aprendizaje, por supuesto siempre con la ayuda del profesor, y en interacción con sus compañeros/as, promoviendo en él/ella un aprendizaje reflexivo, significativo y funcional, procurando para ello que los contenidos y actividades tengan sentido significativo.

Nuestra función como docentes será dinamizar y orientar todo el proceso de aprendizaje, especialmente las actividades, para conseguir que el alumno/a vea lo práctico del módulo. Todo ello lo desarrollaremos a través de una metodología y unas estrategias de aprendizaje eminentemente activas, apoyadas en unos medios y recursos específicos y funcionales.

Será necesario que el alumno/a relacione significativamente el contenido del nuevo aprendizaje con los que ya posee, es decir, que se establezca algún tipo de vínculo o enlace entre lo que pretende aprender y lo que se ha aprendido previamente.

En la descripción de cada unidad didáctica se reflejarán exclusivamente los aspectos específicos de la misma

Estrategias metodológicas para la organización de las sesiones prácticas.

Desarrollaremos los contenidos conceptuales de la Unidad de Trabajo en el aula-clase y en el aula taller de cocina se explicarán, analizarán y realizarán las prácticas. En el aula cocina el alumnado se agrupará en grupos de 3 alumno/as.

Utilizaremos secuencias verbales muy concretas para que sirvan de autoinstrucciones para los alumnos.

- ¿QUÉ NECESITO? ¿CÓMO LO HAGO?
- ELABORA -> LIMPIA -> RECOGE
- PREELABORAR-> TÉCNICA-> ENFRÍA -> ENVASA -> ETIQUETA -> CONSERVA

Los agrupamientos tratarán de fomentar el aprendizaje colaborativo y se encargarán de las elaboraciones propuestas durante la semana.

Los agrupamientos irán en función a las elaboraciones propuestas, pero siempre irán orientadas a las realizadas en la vida laboral que les espera. Para elaboraciones se trabajará sobre fichas-receta propuestas al alumno/a.

Dentro de esta estructura, y en una misma Unidad de Trabajo, hay elaboraciones con mayor dificultad y que precisan mayor atención y destreza por parte del alumno/a, así como de unas tareas adicionales más complejas. El profesor determinará el momento en el que se deben afrontar teniendo en cuenta, además de los puntos expuestos, otros factores como pueden ser:

- Evaluación inicial del alumno/a.

- Estacionalidad.
- Situación presupuestaria.
- Encaje dentro del menú.
- Géneros en existencia.
- Reglas gastronómicas.
- Posibilidades de mercado.
- Valoración nutricional.

Procurar un clima de trabajo cooperativo entre alumno/as iguales, favorecedor de la mayor autonomía y creatividad posibles, y a la vez de la asunción de responsabilidades personales y los roles diversos que concurren en la práctica laboral de la cocina.

10.3 ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS PARA LA ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD DIDÁCTICA.

Utilizaremos el manual de la editorial Altamar decidido por el departamento de guía. Tendremos que hacer una distinción clara en la organización teórica del módulo, a la organización práctica de las actividades.

En la actividad teórica:

- Realizar una introducción de los contenidos para poner en situación.
- Valorar los conocimientos previos del alumno/a.
- Daremos explicaciones concisas y claras centrándonos en los contenidos y apoyándonos en contenidos anteriores.
- Emplear el glosario propio de la materia.
- Emplear, en la medida de lo posible, los ejemplos cotidianos de la vida en hostelería
- Fomentar, en la medida de lo posible, la participación activa del alumnado durante la intervención del profesor, realizando preguntas y dando pie a posibles intervenciones de los alumno/as y alumnas.
- Realizar preguntas para confirmar la comprensión del contenido.
- Comprobar repetidamente el nivel de entendimiento y asimilación del tema por parte de los alumno/as.

En aula-taller:

- Emplear la organización propia de una empresa hostelera.
- Utilizar mecanismos de información típicos de las empresas hosteleras.
- Enmarcar cada elaboración en un menú con sentido real, explicando las distintas versiones.

11. LA EVALUACIÓN.

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

Para la evaluación de los aprendizajes de los alumno/as y alumnas, se tendrán en cuenta los Resultados de Aprendizaje y los criterios de evaluación de los distintos módulos profesionales y los objetivos generales que figuran en el Decreto por el que se

establecen las enseñanzas correspondientes al ciclo formativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

La evaluación será formativa y continua, en cuanto que estará inmersa en el proceso de enseñanza y aprendizaje de los alumno/as.

La aplicación del proceso de evaluación continua a los alumnos y alumnas requiere la asistencia regular a las clases y actividades programadas para los distintos módulos profesionales que constituyen el currículo del Ciclo Formativo de Formación Profesional Específica.

La aplicación del proceso de evaluación continua requiere, en la modalidad presencial, la asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales. Se entenderá por asistencia regular la establecida en el Proyecto Educativo del Centro Educativo.

Al comenzar el curso se llevará a cabo 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 las enseñanzas que van a cursar.

A partir de esa evaluación inicial, la evaluación del módulo será continua en cuanto que está inmersa en el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado.

El procedimiento de evaluación será flexible y estará adaptado a las necesidades educativas del alumnado. Se realizarán tres sesiones de evaluación parcial a lo largo del curso con su correspondiente calificación y una sesión de evaluación final con la correspondiente calificación final.

Las calificaciones se expresarán mediante la escala numérica de uno a diez, sin decimales, considerándose positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco, y negativas las restantes.

Para que el alumno/a apruebe el módulo (en su ámbito trimestral o anual), es necesario la realización de todos los exámenes (donde cada uno de ellos deben tener una nota de 5 con carácter individual), la presentación de los trabajos asignados de forma trimestral, donde cada uno de dichos trabajos deben igualmente obtener calificaciones de 5 como mínimo, tener una nota media de 5 en los diarios trimestrales de clase y en los trabajos de investigación y fichas técnicas evaluables.

Aquel alumno/a que debe realizar la evaluación FINAL de Junio, debe presentar todos los trabajos de investigación realizados trimestralmente en las tres evaluaciones, debe presentar, también, todas las Fichas Técnicas realizadas desde comienzo de curso hasta la fechas del periodo de Recuperación, al igual que las Actividades trimestrales de Clase solicitadas en el módulo.

Para el alumnado que, concluido el periodo ordinario de clase, no hubieran superado los objetivos y resultados de aprendizaje del módulo, se planteará un plan de recuperación.

11.1. Instrumentos de evaluación.

Son los métodos operativos de carácter general que ponen en juego distintos procedimientos para obtener la información necesaria sobre el aprendizaje logrado por los

alumnos. Los instrumentos de evaluación son aquellas herramientas que nos van a permitir medir el nivel de desempeño de cada criterio de aprendizaje evaluable para conocer el grado de desarrollo de los Resultados de Aprendizaje, competencias y objetivos generales.

Para valorar el progreso de los alumnos, evaluaremos las diferentes actividades de enseñanza-aprendizaje que realizaremos por unidad didáctica, utilizando alguno o varios de los instrumentos de evaluación:

TÉCNICA	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
Observación	<ul style="list-style-type: none"> ● Observación directa de las destrezas individuales. Evaluación de contenidos en el aula taller de cocina. Evaluación procesual-formativa. ● Fichas de seguimiento de la actividad práctica. Registro de evaluación de contenidos y grado de aplicación. Evaluación procesual-formativa. ● Registros de observación, de valoración de contenidos,: motivación, interés, actitud, responsabilidad, capacidad de trabajo en equipo, puntualidad, deontología. Evaluación procesual-formativa. ● Lista de control de puntualidad, uniformidad, higiene y aseo personal. ● Anecdótico. Registro diario de clase.
Análisis de tareas y producciones de alumnos	<ul style="list-style-type: none"> ● Cuaderno-archivo de ejercicios y actividades de clase. ● Portfolio de fichas técnicas de elaboraciones, recetario. ● Trabajos de investigación individual. ● Escandallos, diagramas de flujo y esquemas.
Interrogación didáctica	<p>Exámenes escritos, pruebas de desarrollo. Evaluación final-sumativa.</p> <p>Entrevista directa oral individual. Valoración inicial y de asimilación de contenidos. Evaluación procesual-formativa.</p> <p>Coloquio grupal. Valoración inicial y de asimilación de contenidos. Evaluación procesual-formativa.</p> <p>Pruebas objetivas tipo test. Evaluación final sumativa.</p> <p>Pruebas prácticas de ejecución. Evaluación final sumativa</p> <p>Correctores y rúbricas.</p>
Registro acumulativo	<ul style="list-style-type: none"> ● Cuaderno del profesor. Registro de todas las actividades del proceso de enseñanza y aprendizaje.

11.2. Criterios de calificación.

Para determinar la calificación de cada uno de los alumnos se tendrán en cuenta las siguientes consideraciones:

- Criterios de corrección de trabajos, fichas y tareas, así como los plazos de entrega se establecerán al proponer estas.

La calificación final del módulo se obtendrá sumando los distintos componentes que evalúan el aprendizaje según la importancia asignada a cada uno. 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.**”

Los **criterios de calificación:** para cada evaluación se exponen de manera sintetizada en el siguiente cuadro:

RA1: Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones	10%	Instrumento de Evaluación
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERA	
a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada	10 %	Actividades de clase/inv.
b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	20%	Prueba Práctica/Ficha/Diario de clase
c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	25%	Prueba Práctica/Ficha/Diario de clase
d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	15%	Prueba Práctica/Ficha/Diario de clase
e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	10%	Prueba escrita
f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.	10%	Prueba Práctica/Ficha/Diario de clase

Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos	5%	Exposición Oral
Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	5%	Prueba Escrita
TOTAL CALIFICACIÓN RA1	100%	
Actividades de clase / Investigación	10%	
Prueba práctica / Ficha técnica /diario clase	70%	
Prueba escrita	20%	

RA2: Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	35%	Instrumento de Evaluación
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERA	
f) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.	10 %	Actividades de clase/inv.
g) 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%	Prueba Práctica/Ficha/ Diario de clase
h) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos	25%	Prueba Práctica/Ficha/ Diario de clase
i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	15%	Prueba Práctica/Ficha/ Diario de clase
j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	10%	Exposición Oral

g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	10%	Prueba Escrita
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	5%	Exposición Oral
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	5%	Prueba Escrita
TOTAL CALIFICACIÓN RA2	100%	
Actividades de clase / Investigación	10%	
Prueba práctica / Ficha técnica /diario clase	60%	
Exposición Oral	15%	
Prueba Escrita	15%	

RA3: Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	25%	Instrumento de Evaluación
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERA	
a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria	10 %	Actividades de clase/inv.
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.	25%	Prueba Práctica/Ficha/Diario de clase
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.	20%	Prueba Práctica/Ficha/Diario de clase
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	15%	Exposición Oral
e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	10%	Prueba Práctica/Ficha/Diario de clase
f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.	5%	Prueba Escrita
g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.	5%	Exposición Oral
h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	5%	Prueba Escrita
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	5%	Prueba Práctica/Ficha/ Diario de clase

TOTAL CALIFICACIÓN RA3	100%	
Actividades de clase / Investigación	10%	
Prueba práctica / Ficha técnica /diario clase	65%	
Exposición Oral	20%	
Prueba Escrita	5%	

RA4: Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación	5%	Instrumento de Evaluación
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERA	
a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.	10 %	Actividades de clase/inv.
b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	20%	Prueba Práctica/Ficha Diario de clase
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	10%	Prueba Práctica/Ficha/Diario de clase
d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.	25%	Prueba Práctica/Ficha/Diario de clase
e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	10%	Exposición Oral
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	15%	Prueba Práctica/Ficha/Diario de clase

TOTAL CALIFICACIÓN RA4	100%
Actividades de clase / Investigación	10%

Prueba práctica / Ficha técnica /diario clase	70%
Exposición Oral	10%
Prueba Escrita	10%

RA5: Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.	5%	Instrumento de Evaluación
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERA	
a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.	10 %	Actividades de clase/inv.
b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.	20%	Prueba Práctica/Ficha/Diario de clase
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.	35%	Prueba Práctica/Ficha/Diario de clase
d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	15%	Prueba Práctica/Ficha/Diario de clase
e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	10%	Exposición Oral
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.	10%	Prueba escrita
TOTAL CALIFICACIÓN	100%	
Actividades de clase / Investigación	10%	
Prueba práctica / Ficha técnica /diario clase	70%	
Exposición Oral	10%	

Prueba Escrita	10%	
-----------------------	-----	--

RA6: Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	20%	Instrumento de Evaluación
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERA	
a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.	10 %	Actividades de clase/inv.
b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.	10%	Prueba Práctica/Ficha/Diario de clase
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.	10%	Exposición Oral
d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.	10%	Prueba Práctica/Ficha/Diario de clase
e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.	20%	Prueba Práctica/Ficha/Diario de clase
f) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.	10%	Prueba Escrita
g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.	10%	Prueba Escrita
h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.	10%	Exposición Oral
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10%	Prueba Práctica/Ficha/Diario de clase
TOTAL CALIFICACIÓN	100%	

Actividades de clase / Investigación	10%	
Prueba práctica / Ficha técnica /diario clase	50%	
Exposición Oral	20%	
Prueba Escrita	20%	

La calificación del Módulo se expresará mediante nota numérica, que siguiendo la Orden de 29 de Septiembre de 2010, sobre evaluación en los Ciclos Formativos de Formación Profesional Específica, se expresará entre el uno y el diez sin decimales, considerándose positivas las superiores e iguales a cinco.

· La calificación trimestral actualizada del alumnado una vez finalizado el proceso de recuperación, será la obtenida en la propuesta de actividades de recuperación y/o examen de recuperación (en su caso).

· Asimismo el procedimiento establecido para la recuperación podrá ser el medio para que cualquier alumno o alumna pueda mejorar su nota con respecto a la calificación obtenida en la evaluación o ámbito objeto de recuperación. Se aplicará este supuesto, sólo en el caso de que el departamento no haya establecido otro mecanismo distinto, destinado a la posibilidad de incrementar la nota del alumnado que así lo desee.

· Las medidas establecidas, tanto para el caso de la recuperación (programas de refuerzo), como para la mejora de las calificaciones (programa de profundización) están descritas en el apartado “Atención a la diversidad”, y tienen su reflejo en los instrumentos de evaluación propuestos.

En cada evaluación el alumnado recibirá una información del desarrollo de la evaluación continua,

Los criterios hacen referencia a las siguientes indicaciones:

Puntualidad

- Retrasos en la hora de entradas superiores a 10 minutos: se considerará falta injustificada y posibilidad de denegación de la entrada al aula práctica para participar en las actividades. El alumno realizará tareas de limpieza u organización de espacios, como el economato o estudiará en el aula anexa. En las clases teóricas el alumno podrá entrar a clase.
- La valoración de la puntualidad, es algo que desde las empresas nos hacen hincapié. Cuando vamos a firmar un convenio de colaboración para FCT o DUAL, una de las cosas que más nos insisten es que el alumno/a sea muy puntual, por eso consideramos que es importante y que el alumno sea responsable del tiempo desde el primer momento.

Uniformidad

- Chaquetilla Blanca bordada
- Mandil francés o de peto serigrafiado
- Gorro negro

- Pantalón específico cocina negro
- Zuecos cerrados negros
- Dos trapos
- En caso de llevar camiseta interior esta deberá ser discreta y no podrá transparentarse sobre la camisa.
- Falta grave de uniformidad: Denegación de la entrada en el aula (falta de asistencia injustificada) o de la participación en la actividad. El alumno realizará tareas de limpieza u organización de espacios, como el economato o estudiará en el aula anexa.

Higiene imagen personal, se considerará correcta teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Afeitado correcto
- Manos sin anillos (salvo alianza matrimonial) y sin pintar
- Uñas cortas, limadas y sin pintar
- Pelo corto o debidamente recogido y peinado
- Ausencia de perfume o colonias con olores penetrantes
- Uniformidad debidamente planchada y limpia
- La falta de higiene personal podrá llevar consigo la asignación de tareas de limpieza u organización de espacios

Material obligatorio

- Funda con cuchillos (cebollero, puntilla y pelador)
- Bolígrafo y libreta
- Mechero
- Fichas técnicas.

Para realizar las diferentes pruebas de los exámenes prácticos es necesario acudir perfectamente aseado, uniformado y con todo el material obligatorio. En caso contrario no podrá acceder al examen.

Para poder realizar una prueba teórica parcial será necesario tener presentados los ejercicios y trabajos enviados hasta la fecha.

El alumno/a que haya aprobado las tres evaluaciones podrá presentarse al examen final del curso con el objetivo de subir nota.

Requisitos para una evaluación final positiva del módulo:

- Haber entregado todos los trabajos de carácter obligatorio, realizado todos los exámenes y presentado los apuntes solicitados al final de cada trimestre según el formato establecido.
- Haber obtenido una evaluación igual o superior a 5

11.3. EVALUACIÓN DEL ALUMNADO ABSENTISTA

Para evaluar al alumnado, que al ausentarse de manera justificada, no ha podido realizar de manera normalizada las pruebas o tareas que el resto de la clase ha realizado, y con el fin de garantizar el derecho a la evaluación continua de

este alumnado y permitirle que siga o se adapte en el menor tiempo posible después de su reincorporación al grupo, se propondrán una serie de actividades alternativas y de naturaleza similar, que permitan valorar de una manera sintetizada los aprendizajes no valorados por la ausencia justificada. Estas pruebas que no podrán ser idénticas a las aplicadas al resto del alumnado tratarán que el alumnado tenga acceso de manera normalizada a las clases en el menor tiempo posible. Se propondrán las actividades o pruebas alternativas. Estas serán sintéticas y con un nivel de dificultad similar. En cualquier caso si por razones de seguridad en el entorno lectivo el alumnado que ha faltado de manera justificada hubiese perdido aprendizajes significativos que pudiesen afectar a su integridad física o la de sus compañeros o compañeras, no se permitirá el acceso al citado entorno a este alumnado hasta que se compruebe que estos aprendizajes de seguridad se han realizado tras la pertinente evaluación.

11.4. PERIODO ENTRE LA 3ª EVALUACIÓN PARCIAL Y LA EVALUACIÓN FINAL

Este periodo que está regulado en la normativa vigente será dedicado prioritariamente a la adquisición de aprendizajes no adquiridos por parte del alumnado encaminado a mejorar su calificación.

Para ello se planteará un plan de recuperación individualizado, adaptado a cada alumno. Como habrán de superarse tanto resultados de aprendizaje conceptuales como desarrollos prácticos, se plantearán actividades de síntesis de las desarrolladas durante todo el curso con el fin de garantizar que el alumnado que no ha superado todos los RAs pueda hacerlo ahora en menor tiempo.

11.5. EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

La evaluación de las programaciones corresponde a los departamentos y, en primer lugar, al docente que las aplica. Deberá incluir al menos estos elementos:

- La validez en la selección, distribución y secuenciación de los resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación.
- La idoneidad de la metodología, así como de los materiales curriculares y didácticos.
- La validez de las estrategias de evaluación establecidas.

Con todo supone la verificación de que el trabajo de planificación realizado permite alcanzar los objetivos previstos, tanto en la organización de los tiempos como, en último término, la adquisición de la competencia profesional prevista.

11.6. EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE

Los profesores también evaluarán su propia práctica docente. Entre otros elementos podemos considerar referentes objetivos para la autoevaluación del profesorado:

- Los resultados obtenidos por los alumno/as, los cuestionarios que se realicen a tal efecto.
- Las consideraciones en debate que pudiesen hacerse desde el departamento de hostelería y turismo.

De modo práctico, el proceso de reflexión sobre la idoneidad de la programación y de nuestra práctica docente puede articularse alrededor de estas sencillas interrogantes:

- ¿La suma de los tiempos asignados a las actividades de enseñanza, aprendizaje y evaluación se corresponden con el tiempo disponible?
- ¿Las actividades propuestas posibilitan la adquisición de las capacidades establecidas?
- Al final del proceso ¿se adquiere la competencia general establecida?

Si la respuesta a estas preguntas fuese negativa, procederá la revisión y reformulación de algunos aspectos del proceso.

12. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los recursos didácticos en este módulo son de vital importancia a la hora de poder conseguir los objetivos mínimos marcados. Se consideran como imprescindibles los siguientes:

Uniformidad de cocina:

- Chaquetilla específica de cocina.
- Pantalón.
- Delantal.
- Gorro.
- Paños.
- Calzado, preferiblemente cerrado y oscuro.

Herramientas y cuchillería:

- Cuchillo cebollero. 20/24 cm
- Puntilla recta
- Puntilla curva
- Pelador

13. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

El tipo de medidas que es posible programar y adoptar para atender a los alumno/as con necesidades educativas específicas que cursen las enseñanzas para obtener el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía, o cualquier otro Título de la Formación Profesional, está determinado por el carácter profesionalizador de estas enseñanzas.

La titulación de Técnico en Cocina acredita una competencia profesional cuyas capacidades se han desglosado en las unidades de competencia, cuyo reflejo formativo son las capacidades terminales de cada módulo. Por tanto, es requisito sine qua non poseer dichas capacidades para superar cualquier módulo profesional y obtener la titulación.

En consecuencia, con carácter general para nuestro ámbito educativo, las medidas de atención a la diversidad estarán siempre referidas a la forma y ritmo con que

los alumno/as con necesidades específicas van adquiriendo las capacidades profesionales requeridas en el empleo sin que puedan suponer, en ningún caso, una modificación significativa de los objetivos del currículo. Dicho en términos de metodología didáctica, los alumno/as con necesidades específicas que cursen los estudios de Técnico en Cocina pueden y deben recibir ayuda personalizada, pero en forma de REFUERZOS EDUCATIVOS Y ADAPTACIONES CURRICULARES NO SIGNIFICATIVAS que contribuyan al logro de las capacidades profesionales previstas en el DECRETO 129/1994, de 7 de junio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía en la comunidad autónoma de Andalucía.

Sin embargo, en casos excepcionales sí se podrán establecer ACI significativas en los CCFF cuando expresamente lo autorice la Dirección General de Ordenación y Planificación. Por ejemplo, la exención de un determinado módulo para un alumno/a sordo, el cambio en los contenidos por otros diferentes para un alumno/a ciego, etc.

Nosotros desde el Departamento presentamos la posibilidad de alargar el proceso de enseñanza-aprendizaje en varios cursos hasta que el alumno/a alcance los mínimos exigibles dentro de las convocatorias establecidas.

14. 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	
1º Trimestre	- Visita a empresa "Campo Rico" en Burguillos - Curso sobre métodos de limpieza
2º Trimestre	- Visita a diferentes establecimientos de hostelería en Sevilla ciudad
3º Trimestre	- Excursión explotación quesos artesanos Mare Nostrum

15. LOS PROCEDIMIENTOS PREVISTOS PARA EL SEGUIMIENTO DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS

- Valoración trimestral colegiada, tras cada una de las evaluaciones, en el Departamento, respecto al nivel de desarrollo de la programación planificada y los resultados obtenidos.
- Informe trimestral y final del profesorado respecto a logros, dificultades y propuestas de mejora.
- Valoración a nivel de Centro (ETCP y Claustro) del resultado obtenido por el alumnado en pruebas externas (selectividad).

16. BIBLIOGRAFÍA

- **Técnicas culinarias. Ferri, González y Valle. Altamar.**
- Cocina creativa o de autor. Emilio Rumbado Martín. IC editorial.
- Cocina para profesionales. Loewer. Paraninfo.
- Curso de cocina profesional. M. Garcés. Paraninfo.
- Curso de cocina profesional. J. M. Centeno. Paraninfo.
- This, Hervé. La cocina y sus misterios. Ed acribia
- This, Hervé. Los secretos de los pucheros. Ed acribia.
- Varios autores. Larousse de la cocina. Editorial Larousse.
- Wright, y Treuillé, Eric. Guía completa de las técnicas culinarias. Le Cordon Bleu.
- Harold McGee. La cocina y los alimentos. Edit. Debate.

**DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA.
I.E.S. BURGUILLOS
CURSO 2023/24**

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
MÓDULO:
PBPR**

Procesos básicos de pastelería y repostería

ÍNDICE

- 1. INTRODUCCIÓN**
- 1.1 ANÁLISIS DEL MÓDULO**
- 1.2 CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO**
- 1.3 FUNDAMENTACIÓN DIDÁCTICA**
- 2. CONTEXTUALIZACIÓN**
- 2.1 ANÁLISIS DEL GRUPO DE ALUMNADO**
- 3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES**
- 4. OBJETIVOS**
- 5. RESULTADOS DE APRENDIZAJES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**
- 6. CONTENIDOS BÁSICOS**
- 7. UNIDADES DE TRABAJOS**
- 8. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO**
- 9. TEMPORALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES Y CONTENIDOS**
- 10. METODOLOGÍA**
- 11. EVALUACIÓN**
- 12. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS**
- 13. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**
- 14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**
- 15. PROCEDIMIENTOS PREVISTOS PARA EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERIA Y REPOSTERIA

a. 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.

La formación profesional en el sistema educativo tiene por 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 progresión en el sistema educativo, así como el aprendizaje a lo largo de la vida.

Esta planificación docente no ha de entenderse como una mera distribución de contenidos y actividades, sino como un instrumento para la regulación de un proceso de construcción del conocimiento y de desarrollo personal y profesional del alumnado, orientado a la consecución de unas determinadas finalidades, entre otras en formación profesional, a la adquisición de determinadas competencias profesionales, personales y sociales asociadas al currículo.

1. ANÁLISIS DEL MÓDULO.

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Título: Técnico en Cocina y Gastronomía (COGA).

Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.

Módulo: **Procesos básicos de pastelería y repostería. (PBPR).**

Nº de horas: **224**

Curso: **1º de Cocina y Gastronomía**

Horas semanales: **8**

Distribución de las horas: **7 horas prácticas** en aula taller y **1 hora en aula polivalente.**

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

Unidades de trabajo: **11 uds**

Profesor que imparte el módulo: **María de los Ángeles Martínez Sánchez**

1.2 CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO

El módulo profesional se ha distribuido en **11** 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.

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.

Y a la Cualificación Profesional **Repostería HOT0223_2** (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0306_2: realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

UC0709_2: definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

UC0709_2: elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

UC0710_2: actuar bajo las normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

1.3.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. 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.

2.1. ANÁLISIS DEL GRUPO DE ALUMNADO.

El grupo clase está formado por un total de 14 alumnos/as, de los cuales 6 son alumnos y 8 son alumnas. Dicho alumnado presenta características socio-educativas y económicas muy diversas.

Las edades comprenden entre los 17 y los 42 años:

La procedencia del alumnado es muy variada: del mismo pueblo, de pueblos de alrededor.

La mayoría de los alumnos/as no han tenido contacto con el mundo de la hostelería y turismo, otra parte del alumnado ha trabajado esporádicamente en el sector teniendo pocas nociones respecto a los contenidos a desarrollar.

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

3.COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

Las competencias profesionales, personales y sociales a las que contribuye el módulo de Procesos básicos de pastelería y repostería, 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.
- 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.
- 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 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

4. OBJETIVOS

Los objetivos generales que contribuye el módulo de Procesos básicos de pastelería y repostería, para alcanzar el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía, son los siguientes:

Los objetivos generales de este módulo son 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.
- 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. 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. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.

Criterios de evaluación:

- a. Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más 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 trasladado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos 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 de las materias primas que lo precisen.
- g. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

R.A.2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación:

- 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 la maquinaria 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 elaboración y de limpieza.
- h. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

R.A.3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a. Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.
- b. Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionando 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.

R.A.4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

Criterios de evaluación:

- b. Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.
- c. Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.

- d. Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- e. Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.
- f. Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- g. Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- h. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- i. Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.
- j. 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.
- k. Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía.
- l. Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.
- m. Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.
- n. Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
- o. Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

R.A.5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación:

- a. Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.
- b. Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.
- c. Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.
- d. Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.
- e. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- f. Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.
- g. Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montaje o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- h. Se han contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.

- i. Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- j. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

R.A.6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a. Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
- b. Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.
- c. Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.
- d. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.
- e. Se ha elegido el diseño básico o personal.
- f. Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
- g. Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- h. Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- i. Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- j. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. CONTENIDOS BÁSICOS

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

1.- 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 etiquetados 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.

2.- Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.
- Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras.
- Eliminación de residuos.
- Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.

3.- 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.

4.- 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 proceso 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:** Fundamento y proceso 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:** Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados.
- **Masas fermentadas:** Fundamento y proceso 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. Fundamento y proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados.
- Elaboraciones 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.

5.- 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.

6.- 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.

7. UNIDADES DE TRABAJO

La relación de unidades de trabajo que se desarrollarán durante el curso serán 11 unidades de trabajo:

TRI.	Nº	TÍTULO	HORAS
1º	1º	Equipos e instalaciones en pastelería y repostería. Estudio, limpieza y mantenimiento.	12
1º	2º	Operaciones básicas de pastelería y repostería. Terminología aplicada a pastelería.	12
1º	3º	Estudio de las materias primas.	7
1º	4º	Cremas, rellenos, cubiertas y baños.	24
1º	5º	Masas batidas o esponjadas.	21
2º	6º	Masas hojaldradas.	21
2º	7º	Masas escaldadas.	14
2º	8º	Masas azucaradas.	14
2º	9º	Masas fermentadas.	25
1º,2º	10º	Productos tradicionales andaluces.	25
3º	11º	Decoración y acabados de productos de pastelería y repostería.	49

MES	MARTES 3 horas	JUEVES 4 horas	TOTAL HORAS
SEPTIEMBRE	6	8	14
OCTUBRE	12	16	28
NOVIEMBRE	12	16	28
DICIEMBRE	6	4	10

TOTAL 1º TRIMESTRE 80			
DICIEMBRE	6	8	14
ENERO	9	12	21
FEBRERO	9	16	25
MARZO	9	12	21
TOTAL 2º TRIMESTRE 81			
MARZO	3	4	7
ABRIL	15	16	31
MAYO	12	20	32
TOTAL 3º TRIMESTRE 62			

TOTAL 224

8. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO PROFESIONAL	PBPR	HORAS MP	224
UNIDAD DE TRABAJO,1	Equipos e instalaciones en pastelería y repostería. Estudio, limpieza y mantenimiento	HORAS UT	12
TEMPORALIZACIÓN	1º trimestre		

Contenidos	Actividades
<p>Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento. ● Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. <p>Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. ● Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras. ● Eliminación de residuos. ● Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados. 	<p>1. Introducción y motivación (aula polivalente): lluvia de ideas</p> <p>2. Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema con clase magistral. En aula taller explicación de las áreas, equipamiento y maquinaria. Se realizará limpieza para adquirir destreza.</p> <p>3. Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos</p> <p>NEAE</p> <p>4. Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.</p> <p>5. Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología</p>

MÓDULO PROFESIONAL	PBPR	HORAS MP	224
UNIDAD DE TRABAJO,2	Operaciones básicas de pastelería y repostería. Terminología aplicada a pastelería.	HORAS UT	12
TEMPORALIZACIÓN	1º trimestre		
Contenidos	Actividades		
<ul style="list-style-type: none"> • Escudillado y manejo de manga pastelera. • Horneado. Tiempos de cocción. Según temperatura y tipos de masas. 	<p>1. Introducción y motivación (aula polivalente): lluvia de ideas</p> <p>2. Actividad de desarrollo (aula polivalente y taller): exposición del tema con clase magistral. En aula</p>		

<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura de los ingredientes, según las necesidades de la producción. • Operaciones básicas: Batir, mezclar, montar, tamizar. 	<p>taller explicación de las áreas, equipamiento y maquinaria. Se realizará limpieza para adquirir destreza.</p> <p>3. Actividad de síntesis y transferencia: se consolidarán todos los contenidos aprendidos</p> <p>NEAE</p> <p>4. Actividad de recuperación, apoyo y refuerzo. Se repetirán y diversificarán las actividades realizadas para dar respuesta a la diversidad.</p> <p>5. Actividad de ampliación (para alumnado aventajado): trabajo de investigación sobre la terminología</p>
---	---

MÓDULO PROFESIONAL	PBPR	HORAS MP	224
UNIDAD DE TRABAJO,3	Las materias primas en repostería y operaciones básicas en pastelería y repostería	HORAS UT	7
TEMPORALIZACIÓN	1º trimestre		
Contenidos		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> ● Materias primas en pastelería y repostería. ● Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones. ● Productos alternativos. Características y aplicaciones. ● Presentaciones comerciales y etiquetados 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. ● Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería. ● Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras. ● Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes. 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificación de materias primas. 2. Reconocimiento de los distintos tipos de materias primas, perecederas y no perecederas. 3. Clasificación de sus tipos de comercialización con sus peculiaridades, sus principales defectos y fraudes de comercialización. 4. Selección de la materia prima que se va a utilizar según sus características para las diferentes elaboraciones. 5. Realización de un cuadro con las materias primas más usuales en repostería. 6. Uso de cornet y manga 7. Batir su técnica y aplicaciones. 8. Masar su técnica y sus aplicaciones 	

<ul style="list-style-type: none"> ● 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. 	
--	--

MÓDULO PROFESIONAL	PBPR	HORAS MP	224
UNIDAD DE TRABAJO,4	Cremas, rellenos, cubiertas y baños.	HORAS UT	24
TEMPORALIZACIÓN	1º trimestre		

Contenidos	Actividades
<ul style="list-style-type: none"> ● 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ejercicios de realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento 2. Realizar planes de trabajo. 3. Ejercicios de deducción de necesidades de producción. 4. Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de cocción. 5. Envasar y conservar las elaboraciones realizadas

<ul style="list-style-type: none"> ● 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. 	
--	--

MÓDULO PROFESIONAL	PBPR	HORAS MP	224
UNIDAD DE TRABAJO,5	Masas batidas o esponjadas.	HORAS UT	21
TEMPORALIZACIÓN	1º trimestre		
Contenidos		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> ● Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones. ● Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas. ● Masas batidas o esponjadas: Fundamento y proceso 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. ● Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería. 		<ol style="list-style-type: none"> 1.Ejercicios de realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento 2.Realizar planes de trabajo. 3.Ejercicios de deducción de necesidades de producción. 4.Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de cocción. 5.Envasar y conservar las elaboraciones realizadas. 	

MÓDULO PROFESIONAL	PBPR	HORAS MP	224
UNIDAD DE TRABAJO,6	Masas Hojaldradas	HORAS UT	21
TEMPORALIZACIÓN	2º trimestre		
Contenidos		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> ● Masas y pastas básicas. Descripción, análisis,clasificaciones y posibles aplicaciones. ● Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas. 		<ol style="list-style-type: none"> 1.Ejercicios de realización de diagramas de flujo de elaboración de las 	

<ul style="list-style-type: none"> ● 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"> o Principales elaboraciones con masas hojaldradas. ● Control y valoración de resultados. ● Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería. 	<p>elaboraciones básicas por alimento</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Realizar planes de trabajo. 3. Ejercicios de deducción de necesidades de producción. 4. Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de cocción. 5. Envasar y conservar las elaboraciones realizadas
---	---

MÓDULO PROFESIONAL	PBPR	HORAS MP	224
UNIDAD DE TRABAJO,7	Masas escaldadas	HORAS UT	14
TEMPORALIZACIÓN	2º trimestre		
Contenidos		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> ● Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones. ● Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas. ● Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. ● Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> o Principales elaboraciones con masas escaldadas. ● Control y valoración de resultados. ● Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería. 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ejercicios de realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento 2. Realizar planes de trabajo. 3. Ejercicios de deducción de necesidades de producción. 4. Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de cocción. 5. Envasar y conservar las elaboraciones realizadas. 	

MÓDULO PROFESIONAL	PBPR	HORAS MP	224
UNIDAD DE TRABAJO,8	Masas azucaradas	HORAS UT	
TEMPORALIZACIÓN	2º trimestre		
Contenidos		Actividades	

<ul style="list-style-type: none"> ● Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones. ● Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas. ● 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"> o Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados. ● Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Ejercicios de realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento 2.Realizar planes de trabajo. 3.Ejercicios de deducción de necesidades de producción. 4.Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de cocción. 5.Envasar y conservar las elaboraciones realizadas.
--	--

MÓDULO PROFESIONAL	PBPR	HORAS MP	224
UNIDAD DE TRABAJO,9	Masas Fermentadas	HORAS UT	25
TEMPORALIZACIÓN	2º trimestre		
Contenidos	Actividades		
<ul style="list-style-type: none"> ● Masas y pastas básicas. Descripción, análisis,clasificaciones y posibles aplicaciones. ● Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas. ● Masas fermentadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. ● Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> o Principales elaboraciones con masas fermentadas. ● Control y valoración de resultados. ● Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Ejercicios de realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento 2.Realizar planes de trabajo. 3.Ejercicios de deducción de necesidades de producción. 4.Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de cocción. 5.Envasar y conservar las elaboraciones realizadas 		

MÓDULO PROFESIONAL	PBPR	HORAS MP	224
---------------------------	------	-----------------	-----

UNIDAD DE TRABAJO,10	Productos tradicionales andaluces	HORAS UT	25
TEMPORALIZACIÓN	1º y 2º trimestre		
Contenidos		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> ● Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones. ● Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas. ● Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería andaluces. <ul style="list-style-type: none"> o Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados. ● Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería. 		<ol style="list-style-type: none"> 1.Ejercicios de realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento 2. Realizar planes de trabajo. 3.Ejercicios de deducción de necesidades de producción. 4. Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de cocción. 5.Envasar y conservar las elaboraciones realizadas. 	

MÓDULO PROFESIONAL	PBPR	HORAS MP	224
UNIDAD DE TRABAJO,11	Acabado, decoración y presentación de productos de pastelería y repostería.	HORAS UT	49
TEMPORALIZACIÓN	3º trimestre		
Contenidos		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> ● 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. 		<ol style="list-style-type: none"> 1.Ejercicios de realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento 2. Realizar planes de trabajo. 3. Ejercicios de deducción de necesidades de producción. 4.Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de cocción. 5.Envasar y conservar las elaboraciones realizadas. 	

p. 9.TEMPORALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES Y CONTENIDOS

Módulo

SEM.	Temporalización de las actividades.
	1ª EVALUACIÓN
S-00	Presentación. Organización y puesta a punto del taller de pastelería
S-01	Organización y puesta a punto del taller de pastelería. Charla sobre productos de limpieza (profesional del sector) fichas de seguridad, empleabilidad de los productos, rentabilidad de los productos.
S-02	Realización de limpieza e inventario del aula de pastelería.
S-03	Mangas y espátulas
S-04	Galletas cookies
S-05	Tartas de queso
S-06	Tarta san marcos
S-07	Semana halloween
S-08	bollería simple
S-09	tarta sacher
S-10	tarta saint honoré
S-11	pastas de té
S-12	exámenes
S-13	Recetas navideñas
S-14	recogida aula taller
	NAVIDAD
	2ª EVALUACIÓN
S-15	Cierre de las instalaciones y finalizar productos típicos de la navidad.
S-16	limpieza
S-17	Brownies
S-18	tarta de manzana
S-19	magdalenas y bizcochos
S-20	postres típicos recetario andaluz
S-21	Exámenes prácticos.
S-22	Semana de Andalucía.
S-23	jaleas, mermeladas
S-24	semifríos
S-25	3ª EVALUACIÓN
	3º EVALUACIÓN
S-26	limpieza
S-27	2º EV. Sesión de evaluación.
	SEMANA SANTA
S-28	empanadas,quiches

SEM.	Temporalización de las actividades.
S-29	bollería hojaldrada
S-30	Feria Sevilla.
S-31	recogida taller
S-32	SESIONES DE EVALUACIÓN. Repaso. Recuperaciones.
S-33	Refuerzo y Ampliación
S-34	Refuerzo y Ampliación

Q. 10. METODOLOGÍA.

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

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

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

10.1 DESARROLLO DE LOS TEMAS TRANSVERSALES

En una programación basada en la consideración de los contenidos actitudinales como elemento sustancial de la misma el desarrollo de los temas transversales no debe ser un apartado curricular diferenciado sino un principio metodológico presente en toda su extensión.

Un profesional de la cocina debe ser también una persona socialmente madura que participa en la construcción de su comunidad, un ciudadano protagonista en el discurso de la paz y la no violencia, la tolerancia, el respeto a la diversidad, la sensibilidad medioambiental, la vida saludable, el consumo inteligente; un andaluz formado en su cultura, en la ética y en el civismo imprescindibles para la convivencia democrática llena de sentido humano.

Aunque el modelo de tratamiento que daremos a los contenidos transversales será su integración en el módulo, seremos también sensibles a un conjunto de conmemoraciones (día del árbol, día de la mujer, día de la paz, día del medio ambiente...) que nos permitirán reforzar la atención y favorecer la sensibilización de toda la comunidad educativa hacia los mencionados contenidos.

10.2. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

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

1. El fomento de metodologías que tengan en cuenta los diferentes ritmos de aprendizaje de los alumno/as, favorezcan la capacidad de aprender por sí mismos, el trabajo en equipo y la utilización de los métodos de investigación apropiados.

2. Respecto al aprendizaje:

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

3. La propuesta y realización de actividades que estimulen el interés y el hábito de la lectura y la capacidad de expresarse correctamente en público.

4. La propuesta de realización de trabajos de investigación monográficos, interdisciplinares u otros de naturaleza análoga.

5. Establecimiento de tiempos para el trabajo cooperativo del alumnado.

6. Uso de materiales y recursos didácticos variados y complementarios.

7. La utilización habitual de las tecnologías de la información y de la comunicación como herramienta para el desarrollo del currículo.

El desdoble del grupo será coordinado por los profesores firmantes de la programación, llevando el seguimiento de los alumno/as, no habrá una división efectiva de la clase.

-Estrategias metodológicas para la organización de las sesiones teóricas.

Se realizará una breve exposición oral al iniciar cada Unidad de Trabajo a través de la cual se presentarán los contenidos, ayudando a los alumno/as a captar la estructura de las ideas y a establecer conexiones entre los diferentes conceptos, relacionándolos con sus conocimientos previos.

La explicación previa del profesor será imprescindible para que el alumno/a adquiriera una visión general del tema. Dado el carácter eminentemente práctico del módulo y que la mayor parte de las clases se desarrollarán en el Aula de Taller de Pastelería, el docente utilizará una metodología activa, dando unas premisas al inicio de la clase con las que el alumno/a/a deberá organizar su propio aprendizaje, por supuesto siempre con la ayuda del profesor, y en interacción con sus compañeros/as, promoviendo en él/ella un aprendizaje reflexivo, significativo y funcional, procurando para ello que los contenidos y actividades tengan sentido significativo.

Nuestra función como docentes será dinamizar y orientar todo el proceso de aprendizaje, especialmente las actividades, para conseguir que el alumno/a vea lo práctico del módulo. Todo ello lo desarrollaremos a través de una metodología y unas estrategias de aprendizaje eminentemente activas, apoyadas en unos medios y recursos específicos y funcionales.

Será necesario que el alumno/a relacione significativamente el contenido del nuevo aprendizaje con los que ya posee, es decir, que se establezca algún tipo de vínculo o enlace entre lo que pretende aprender y lo que se ha aprendido previamente.

En la descripción de cada unidad didáctica se reflejarán exclusivamente los aspectos específicos de la misma.

-Estrategias metodológicas para la organización de las sesiones prácticas.

Desarrollaremos los contenidos conceptuales de la Unidad de Trabajo en el aula-clase y en el aula taller de pastelería se explicarán, analizarán y realizarán las prácticas. En el aula- pastelería el alumnado se agruparán en partidas (grupos) de 4-5 alumno/as/as.

Para elaboraciones se trabajará sobre fichas-receta propuestas al alumno/a.

La posibilidad de estructurar un programa práctico secuenciado con la lógica tradicional, acabar con una Unidad de Trabajo para seguidamente empezar con la siguiente, crea múltiples y numerosos problemas, entre los cuales se pueden citar: Económicos, los productos que se elaboran, al ser perecederos debemos darles salida, consumirlos mediante el servicio de un menú para los propios alumno/as o para terceros y el menú, obviamente, debe ser variado en cuanto a géneros y métodos de cocinado.

De adaptación a la realidad del mundo productivo pues la empresa de restauración funciona sirviendo diariamente sus productos mediante la oferta de menús o cartas, en los que se dan la variedad de productos o sistemas de cocinado ejecutados simultáneamente, previa la puesta a punto del servicio. La escuela, en la medida de sus posibilidades, debe adaptarse a este sistema para hacer más fácil y menos traumático el paso del alumno/a al mundo laboral.

Por estas razones las Unidades de Trabajo se han estructurado con arreglo a un sistema lógico para facilitar al enseñante una visión de la materia general y completa, que a su vez deberá ir encadenado y adaptado a la realización de menús con la lógica de dificultad progresiva para la formación del alumno/a.

El profesor debe aplicar los métodos de cocinado básicos de los distintos géneros, elaborando los platos que mejor se adapten a su entorno, haciendo hincapié en los que corresponden a su región, sin olvidarse de la cocina internacional.

Dentro de esta estructura, y en una misma Unidad de Trabajo, hay elaboraciones con mayor dificultad y que precisan mayor atención y destreza por parte del alumno/a, así como de unas labores adicionales más complejas. El profesor determinará el momento en el que se deben afrontar teniendo en cuenta, además de los puntos expuestos, otros factores como pueden ser:

- Evaluación inicial del alumno/a.
- Estacionalidad.
- Situación presupuestaria.
- Encaje dentro del menú.
- Géneros en existencia.
- Reglas gastronómicas.

- Posibilidades de mercado.
- Valoración nutricional.
- Posibilidades de restaurante abierto al público.

Existen una serie de unidades de trabajo que se consideran transversales para todo el curso, estas son las cursadas en primero, puesto que son la base de la pastelería y posteriormente la unidad de nuevas tendencias en la gastronomía y la unidad de creación a partir de un grupo de materias, de forma que en la medida de lo posible, en cuanto a tecnología disponible y capacidad de los alumno/as se adaptaran los elaboraciones establecidas a las nuevas tendencias nutricionales, de presentación, de ejecución etc..., así como la iniciativa de proponer una serie de platos a ofertar en el restaurante. Procurar un clima de trabajo cooperativo entre alumno/as iguales, favorecedor de la mayor autonomía y creatividad posibles, y a la vez de la asunción de responsabilidades personales y los roles diversos que concurren en la práctica laboral de la cocina. Enseñanza realista. Aprendizaje lo más real posible.

10.3 ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS PARA LA ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD DIDÁCTICA.

Tendremos que hacer una distinción clara en la organización teórica del módulo, a la organización práctica de las actividades.

En la actividad teórica:

- Realizar una introducción de los contenidos para poner en situación.
 - Valorar los conocimientos previos del alumno/a.
 - Daremos explicaciones concisas y claras centrándonos en los contenidos y apoyándonos en contenidos anteriores.
 - Emplear el glosario propio de la materia.
 - Emplear, en la medida de lo posible, los ejemplos cotidianos de la vida en hostelería.
 - Fomentar, en la medida de lo posible, la participación activa del alumnado durante la intervención del profesor, realizando preguntas y dando pie a posibles intervenciones de los alumno/as y alumnas.
 - Realizar preguntas para confirmar la comprensión del contenido
- Comprobar repetidamente el nivel de entendimiento y asimilación del tema por parte de los alumno/as.

En aula-taller:

- Emplear la organización propia de una empresa hostelera.
- Utilizar mecanismos de información típicos de las empresas hosteleras.
- Enmarcar cada elaboración en un menú con sentido real, explicando las distintas versiones.
- Emplearemos la clase demostrativa en aquellos momentos importantes, como el emplatado o con aquellos productos de precio excesivo que disponemos en contadas ocasiones.

11. LA EVALUACIÓN.

Dentro del marco legal de la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía. Se evaluará cada uno de los siguientes resultados de aprendizaje mediante las evidencias descritas en las siguientes tablas:
Evaluación, procedimientos de evaluación del alumnado y criterios de calificación

Para la evaluación de los aprendizajes de los alumno/as y alumnas, se tendrán en cuenta los Resultados de Aprendizaje y los criterios de evaluación de los distintos módulos profesionales y los objetivos generales que figuran en el Decreto por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al ciclo formativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

La evaluación será formativa y continua, en cuanto que estará inmersa en el proceso de enseñanza y aprendizaje de los alumno/as.

La aplicación del proceso de evaluación continua a los alumno/as y alumnas requiere la asistencia regular a las clases y actividades programadas para los distintos módulos profesionales que constituyen el currículo del Ciclo Formativo de Formación Profesional Específica.

R.A.1.Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.	10%	Instrumento de evaluación
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN	
a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.	10	Prueba escrita.
b) Se han interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería.	20	Prueba escrita
c) Se ha realizado la solicitud y trasladado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.	15	Prueba escrita
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.	15	Prueba práctica
e) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.	20	Prueba práctica
f) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.	10	Prueba práctica
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	10	Prueba práctica

TOTAL RA1	100	
-----------	-----	--

R.A.2.Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	20%	Instrumento de evaluación
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN	
a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.	10	Prueba escrita
b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.	10	Prueba escrita
c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.	10	Prueba práctica
d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.	15	Prueba práctica
e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.	15	Prueba práctica
f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.	15	Prueba práctica
g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.	15	Prueba práctica
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	10	Prueba práctica
TOTAL RA 2	100	

R.A.3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	20%	Instrumento de evaluación
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN	

a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.	10	Prueba 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.	15	Prueba práctica
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.	15	Prueba práctica
d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas	15	Prueba práctica
e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	15	Prueba práctica
f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.	10	Prueba práctica
g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.	10	Prueba práctica
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	10	Prueba práctica
TOTAL RA 3	100	

R.A.4 Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.	20%	Instrumento de evaluación
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN	
a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.	5	Prueba escrita
b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.	5	Prueba escrita
c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.	5	Prueba práctica
d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.	10	Prueba práctica
e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.	10	Prueba práctica
f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.	10	Prueba práctica
g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	10	Prueba práctica
h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.	10	Prueba práctica
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.	10	Prueba práctica
j) Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía.	5	Prueba práctica
k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.	5	Prueba práctica

l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.	5	Prueba práctica
m) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.	5	Prueba práctica
n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	5	Prueba práctica
TOTAL RA4	100	

R.A.5.Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	20%	Instrumento de evaluación
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN	
a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.	5	Prueba escrita
b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.	5	Prueba escrita
c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.	10	Prueba escrita
d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.	10	Prueba práctica
e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	10	Prueba práctica
f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.	15	Prueba práctica
g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.	15	Prueba práctica
h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.	10	Prueba práctica

i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	10	Prueba práctica
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10	Prueba práctica
TOTAL RA 5	100	

R.A.6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	20%	Instrumento de evaluación
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN	
a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.	10	Prueba escrita
b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.	10	Prueba escrita
c) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.	10	Prueba práctica
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.	10	Prueba práctica
e) Se ha elegido el diseño básico o personal.	10	Prueba práctica
f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.	10	Prueba práctica
g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.	10	Prueba práctica
h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	10	Prueba práctica

i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	10	Prueba práctica
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10	Prueba práctica
TOTAL RA 6	100	

11.1 PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los procedimientos de evaluación utilizados serán de dos tipos:

- a) procedimientos de utilización continua (observación y análisis de tareas)
- b) procedimientos programados (formales).

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

Exámenes	Escritos y orales
Pruebas prácticas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La puntualidad. ▪ La uniformidad exigida y limpia. ▪ Higiene permanente del lugar de trabajo. ▪ Disposición y estado de las herramientas personales. ▪ Cuidado de las instalaciones, maquinaria y utensilios del Centro. ▪ Las actividades que se realicen en el aula. ▪ Secuenciación de los procesos. ▪ Actitud en el aula taller de cocina y en el aula. ▪ Resultado olfato-gustativo de las elaboraciones realizadas. ▪ Iniciativa en la toma de decisiones.
Presentación de trabajos	Trabajos monográficos de investigación Trabajos de carácter interdisciplinar lectura de libros Visionado de programas televisivos
Solución de problemas	Recursos empleados Rapidez de reacción Trabajo en equipo

11.2 Criterios de calificación

La calificación del Módulo se expresará mediante nota numérica, que siguiendo la Orden de 29 de Septiembre de 2010, sobre evaluación en los Ciclos Formativos de Formación Profesional Específica, se expresará entre el uno y el diez sin decimales, considerándose positivas las superiores e iguales a cinco.

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

En cada evaluación el alumnado recibirá una información del desarrollo de la evaluación continua,

Los criterios hacen referencia a las siguientes indicaciones:

- Puntualidad

- Retrasos en la hora de entradas superiores a 10 minutos: se considerará falta injustificada y posibilidad de denegación de la entrada al aula práctica para participar en las actividades. El alumno realizará tareas de limpieza u organización de espacios, como el economato o estudiará en el aula anexa.

En las clases teóricas el alumno podrá entrar a clase.

- La valoración de la puntualidad, es algo que desde las empresas nos hacen hincapié. Cuando vamos a firmar un convenio de colaboración para FCT o DUAL, una de las cosas que más nos insisten es que el alumno/a sea muy puntual, por eso consideramos que es importante y que el alumno sea responsable del tiempo desde el primer momento.

- Uniformidad

-Para 1º GFGM, el uniforme completo consta de:

Chaquetilla Blanca bordada.

Mandil francés o de peto serigrafiado.

Gorro negro.

Pantalón específico cocina negro.

Zuecos cerrados negros.

En caso de llevar camiseta interior esta deberá ser discreta y no podrá transparentarse sobre la camisa.

-Falta grave de uniformidad: Denegación de la entrada en el aula (falta de asistencia injustificada) o de la participación en la actividad. El alumno realizará tareas de limpieza u organización de espacios, como el economato o estudiará en el aula anexa.

- Higiene imagen personal

- Se considerará correcta teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

Afeitado correcto (del día).

Manos sin anillos (salvo alianza matrimonial) y sin pintar (manchas de bolígrafo, rotuladores...).

Unas cortas, limadas y sin pintar.

No se utilizarán pulseras, relojes...

Pelo corto o debidamente recogido y peinado.

Ausencia de perfume o colonias con olores penetrantes.

Ausencia de piercings (salvo uno por oreja con pendientes discretos).

Uniformidad debidamente planchada y limpia.

- La falta de higiene personal podrá llevar consigo la asignación de tareas de limpieza u organización de espacios.

- Material obligatorio

- Funda con cuchillos (cebollero, puntilla y pelador).
- Bolígrafo.
- Lengua.
- Boquillas.
- Libreta.

- Exámenes teóricos o prácticos, trabajos y apuntes

- Para realizar las diferentes pruebas de los exámenes prácticos es necesario acudir perfectamente aseado, uniformado (uniforme completo, sin piercings, relojes ni pulseras) y con todo el material obligatorio. En caso contrario no podrá acceder al examen.
- Para poder realizar una prueba teórica parcial será necesario tener presentados los ejercicios y trabajos enviados hasta la fecha.
- Los trabajos y apuntes entregados fuera de plazo sin la debida justificación puntuarán 50%.
- Los exámenes y trabajos entregados sin nombre tendrán la calificación de 0 puntos.
- Un alumno/a que obtenga una calificación igual o inferior a 4 puntos en un examen parcial o final de un trimestre, se considerará no apto y tendrá que realizar la correspondiente recuperación del trimestre.
- El alumno/a que haya aprobado las tres evaluaciones podrá presentarse al examen final del curso con el objetivo de subir nota.

- Requisitos para una evaluación final positiva del módulo:

- Haber entregado todos los trabajos de carácter obligatorio, realizado todos los exámenes y presentado los apuntes solicitados al final de cada trimestre según el formato establecido.
- Haber obtenido una evaluación igual o superior a 5.

11.3 Evaluación del alumnado absentista

Para evaluar al alumnado, que al ausentarse de manera justificada, no ha podido realizar de manera normalizada las pruebas o tareas que el resto de la clase ha realizado, y con el fin de garantizar el derecho a la evaluación continua de este alumnado y permitirle que siga o se adapte en el menor tiempo posible después de su reincorporación al grupo, se propondrán una serie de actividades alternativas y de naturaleza similar, que permitan valorar de una manera sintetizada los aprendizajes no valorados por la ausencia justificada. Estas pruebas que no podrán ser idénticas a las aplicadas al resto del alumnado tratarán y, procurar que el alumnado tenga acceso de manera normalizada a las clases en el menor tiempo posible. Para ello buscando los instantes que aseguren no desatender al resto de alumnado que sí asistió a clase de manera regular, se propondrán las actividades o

pruebas alternativas. Estas serán sintéticas y con un nivel de dificultad similar. En cualquier caso si por razones de seguridad en el entorno lectivo el alumnado que ha faltado de manera justificada hubiese perdido aprendizajes significativos que pudiesen afectar a su integridad física o la de sus compañeros o compañeras, no se permitirá el acceso al citado entorno a este alumnado hasta que se compruebe que estos aprendizajes de seguridad se han realizado tras la pertinente evaluación.

11.4 Periodo entre la 3ª evaluación parcial y la evaluación final

Este periodo que está regulado en la normativa vigente será dedicado prioritariamente a la adquisición de aprendizajes no adquiridos por parte del alumnado encaminado a mejorar su calificación.

Para ello se planteará un plan de recuperación individualizado, adaptado a cada alumno. Como habrán de superarse tanto resultados de aprendizaje conceptuales como desarrollos prácticos, se plantearán actividades de síntesis de las desarrolladas durante todo el curso con el fin de garantizar que el alumnado que no ha superado todos los RAs pueda hacerlo ahora en menor tiempo.

Evaluación de la programación

La evaluación de las programaciones corresponde a los departamentos y, en primer lugar, al docente que las aplica. Deberá incluir al menos estos elementos:

- La validez en la selección, distribución y secuenciación de los resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación.
- La idoneidad de la metodología, así como de los materiales curriculares y didácticos.
- La validez de las estrategias de evaluación establecidas.

Con todo supone la verificación de que el trabajo de planificación realizado permite alcanzar los objetivos previstos, tanto en la organización de los tiempos como, en último término, la adquisición de la competencia profesional prevista.

Evaluación de la Práctica Docente

Los profesores también evaluarán su propia práctica docente. Entre otros elementos podemos considerar referentes objetivos para la autoevaluación del profesorado:

- Los resultados obtenidos por los alumno/as, los cuestionarios que se realicen a tal efecto.
- Las consideraciones en debate que pudiesen hacerse desde el departamento de hostelería y turismo.

De modo práctico, el proceso de reflexión sobre la idoneidad de la programación y de nuestra práctica docente puede articularse alrededor de estas sencillas interrogantes:

- ¿La suma de los tiempos asignados a las actividades de enseñanza, aprendizaje y evaluación se corresponden con el tiempo disponible?
- ¿Las actividades propuestas posibilitan la adquisición de las capacidades establecidas?

- Al final del proceso ¿se adquiere la competencia general establecida?

Si la respuesta a estas preguntas fuese negativa, procederá la revisión y reformulación de algunos aspectos del proceso.

12. Materiales y recursos didácticos.

Los recursos didácticos en este módulo son de vital importancia a la hora de poder conseguir los objetivos mínimos marcados. Se consideran como imprescindibles los siguientes:

- Material Específico:

Uniformidad de cocina:

- Chaquetilla específica de cocina
- Pantalón.
- Delantal.
- Gorro.
- Paños.
- Calzado, preferiblemente cerrado y oscuro.

Herramientas y cuchillería.

- Lenguas.
- Boquillas.
- Puntilla curva.
- Pelador.

- Material gráfico:
- Vídeos
- Transparencias
- fotocopias
- Libro de clase

Bibliografía:

- Procesos básicos de pastelería y repostería editorial Altamar.
- La pasión por los postres, Michel Roux.
- Chocolate moderno, el País-Aguilar.
- El pequeño Larousse de pastelería.
- El gran manual del pastelero, RBA.

13. Medidas de atención a la diversidad.

El tipo de medidas que es posible programar y adoptar para atender a los alumno/as con necesidades educativas específicas que cursen las enseñanzas para obtener el Título de Técnico en Cocina, o cualquier otro Título de la Formación Profesional, está determinado por el carácter profesionalizador de estas enseñanzas.

La titulación de Técnico en Cocina acredita una competencia profesional cuyas capacidades se han desglosado en las unidades de competencia, cuyo reflejo formativo son las capacidades terminales de cada módulo. Por tanto, es requisito sine qua non

poseer dichas capacidades para superar cualquier módulo profesional y obtener la titulación.

En consecuencia, con carácter general para nuestro ámbito educativo, las medidas de atención a la diversidad estarán siempre referidas a la forma y ritmo con que los alumno/as con necesidades específicas van adquiriendo las capacidades profesionales requeridas en el empleo sin que puedan suponer, en ningún caso, una modificación significativa de los objetivos del currículo. Dicho en términos de metodología didáctica, los alumno/as con necesidades específicas que cursen los estudios de Técnico en Cocina pueden y deben recibir ayuda personalizada, pero en forma de REFUERZOS EDUCATIVOS Y ADAPTACIONES CURRICULARES NO SIGNIFICATIVAS que contribuyan al logro de las capacidades profesionales previstas en el DECRETO 129/1994, de 7 de junio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía en la comunidad autónoma de Andalucía.

Sin embargo, en casos excepcionales sí se podrán establecer ACI significativas en los CCFF cuando expresamente lo autorice la Dirección General de Ordenación y Planificación. Por ejemplo, la exención de un determinado módulo para un alumno/a sordo, el cambio en los contenidos por otros diferentes para un alumno/a ciego, etc.

Nosotros desde el Departamento presentamos la posibilidad de alargar el proceso de enseñanza-aprendizaje en varios cursos hasta que el alumno/a alcance los mínimos exigibles dentro de las convocatorias establecidas.

14. 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	
1º TRIMESTRE	- Visita a empresa "Campo Rico" en Burguillos. - Charla sobre la Seguridad Alimentaria. - Curso sobre métodos de limpieza.
2º TRIMESTRE	- Visita a diferentes establecimientos de hostelería en Sevilla ciudad.
3º TRIMESTRE	- Excursión fin de curso para el alumnado de 1º de GM de cocina. Sin determinar.

15. LOS PROCEDIMIENTOS PREVISTOS PARA EL SEGUIMIENTO DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS.

-Valoración trimestral colegiada, tras cada una de las evaluaciones, en el Departamento, respecto al nivel de desarrollo de la programación planificada y

los resultados obtenidos.

-Informe trimestral y final del profesorado respecto a logros, dificultades y propuestas de mejora.

-Valoración a nivel de Centro (ETCP y Claustro) del resultado obtenido por el alumnado en pruebas externas (selectividad).

**DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA.
I.E.S. BURGUILLOS
CURSO 2023/24**

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
MÓDULO:
PC
Productos Culinarios**

INDICE

1. Introducción	3
1.1 Análisis del módulo	3
1.2 Características del módulo	3
1.3 Fundamentación didáctica	3
2. Contextualización	4
2.1 Análisis del grupo de alumnado	4
3. Competencias profesionales, personales y sociales	5
4. Objetivos	6
5. Resultados de Aprendizajes y Criterios de Evaluación	7
6. Contenidos Básicos	9
7. Unidades de trabajos	12
8. Desarrollo de las unidades de trabajo	13
9. Temporalización de las actividades y contenidos	20
10. Metodología	27
11. Evaluación	32
12. Materiales y recursos didácticos	44
13. Medidas de atención a la diversidad	46
14. Actividades complementarias y extraescolares	47
15. Procedimientos previstos para el seguimiento de la Programación didáctica	48

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PRODUCTOS CULINARIOS

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.

1.1 Análisis del módulo.

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Título: Técnico en Cocina y Gastronomía (COGA).

Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.

Módulo: **Productos Culinarios 0048 (PC)**.

Nº de horas: **252**

Curso: **2º de Cocina y Gastronomía**

Horas semanales: **12**

Distribución de las horas: **11 horas prácticas** en aula taller y **1 hora** en aula polivalente.

Distribución: durante los **2 trimestres del curso escolar**.

Unidades de trabajo: **7 uds**

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

1.2 CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO

El módulo profesional se ha distribuido en **7** 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.

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

1.3 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. 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.

2.1 ANÁLISIS DEL GRUPO DE ALUMNADO.

El grupo clase está formado por un total de 14 alumnos/as, de los cuales 5 son alumnos y 9 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 2º de cocina y gastronomía está formado hasta la fecha, por 14 alumnos/as de características socio-educativas y económicas muy diversas.

El alumnado procede principalmente de haber superado el primer curso, con un total de 13 alumnado y una alumna de haber cursado 2º de cocina, pero con abandono.

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

3.COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

Las competencias profesionales, personales y sociales a las que contribuye el módulo de Productos Culinarios, 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.

- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.

e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.

f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.

h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

4. OBJETIVOS

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

a. Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.

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

e. Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.

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

5. 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. Organizar los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.
- d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.

- e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

R.A.2. Elaborar productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
- b) Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final.
- c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.
- d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.
- f) Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.
- i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos 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.3. Elaborar productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.
- b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.

- c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.
- d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.
- e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.
- f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- k) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.
- l) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

R.A.4. Elaborar platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
- b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
- c) Se han reconocido los posibles productos sustitutos.
- d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.
- e) Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de las personas con necesidades alimenticias específicas de una manipulación/preparación inadecuada.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. CONTENIDOS BÁSICOS

En el Diseño curricular Base del Ciclo Formativo de cocina y gastronomía, establece para el módulo de Productos Culinarios, cuatro 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. Organizar los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.

- El proceso de producción culinaria (Procedimiento Eje).
 - Terminología de la producción culinaria
 - Análisis de procesos culinarios: El diagrama de flujo.
 - Análisis de conceptos: El mapa conceptual.
 - Órdenes de trabajo.
 - Las fichas, ficha receta, ficha economato, ficha de pedido.
- Sistemas de producción.
- Fases en la producción y el servicio en la cocina. Mise-n-place, pre-servicio, servicio y desbrazado.

Secuenciación en la fase de servicio en cocina.

2. Elaborar productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

- Conceptos cocina nacional y regional
- Conceptos cocina internacional
- Características generales.
- Raíces de la cocina española.
- Ingredientes significativos.
- Descripción de elaboraciones significativas.
 - Aperitivos y entremeses
 - Potajes, guisos y sopas
 - Cocina con Vegetales
 - Cocina con cereales, trigo, sémolas, harina, arroces, pastas...
 - Cocina del mar
 - Cocina de la carne
- Técnicas de elaboración.
- Aplicaciones prácticas.
- Análisis comparativos.
- Movimientos gastronómicos.
- La nouvelle cuisine
- Evolución de la cocina en los últimos años.
- La cocina al vacío
- Cocina de autor
- Cocina de producto /mercado
- Cocina de fusión entre culturas
- Cocina de la técnica de vacío.
- Cocina de la deconstrucción
- Cocina tecnoemocional.
- Nuevas técnicas culinarias.
- Maquinaria de última generación.
- Esferificación
- Criococina
- Espesantes, espumantes, emulsionantes, gelificantes...
- Liococina

3. Elaborar productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

- Proceso de creación de un plato y presentación.
 - Fases, materias primas, puntos clave, ejecución, valoración y archivo.
 - Estudio de las cualidades organolépticas:
 - Estudio del producto en función a la zona de producción.
 - Aplicaciones y resultados.
 - Transformaciones físico-químicas de los alimentos.
 - Estudio de lo que les sucede a los alimentos antes de su cocinado
 - Estudio de lo que les sucede a los alimentos durante de su cocinado
 - Estudio de lo que les sucede a los alimentos después de su cocinado
 - Estudio de formas y colores en las elaboraciones:
 - Presentación de platos:
 - El aspecto técnico.
 - El aspecto estético.
 - Formas, colores y contrastes:
 - Colores primarios y opuestos.
 - Intensidad del color.
- Gama de colores.

4. Elaborar platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

- Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas.
- Principales afecciones alimentarias: alergias e intolerancias. Tratamientos.
- Productos inadecuados y productos sustitutivos para las necesidades alimenticias específicas. Descripción y caracterización.
- Etiquetado de alimentos para personas con necesidades alimenticias específicas. Legislación. Símbolos utilizados.
- Dietas tipo. Descripción y caracterización de dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias.
- Principios básicos de buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para alérgicos a alimentos y al látex, así como para celíacos

7. UNIDADES DE TRABAJO

La relación de unidades de trabajo que se desarrollarán durante el curso serán 7 unidades de trabajo:

TRI.	Nº	TÍTULO	HORAS
1º y 2º	1º	Organización del proceso productivo	20
1º	2º	Cocina territorial española	70
2º	3º	Cocina internacional y su diversidad	52
1º,2º	4º	Tendencias en la cocina actual y proceso creativo	20
1º,2º	5º	Ciencia y tecnología en cocina	20
1º,2º	6º	Cocina para personal con necesidades específicas de alimentos	40
1º,2º	7º	Decoración y exposición de platos	30

MES	MARTES 5 horas	JUEVES 6 horas	VIERNES 1hora	TOTAL HORAS
SEPTIEMBRE	10	12	2	24
OCTUBRE	25	18	3	46
NOVIEMBRE	20	30	4	54
DICIEMBRE	15	12	2	28
TOTAL 1º TRIMESTRE 152				
ENERO	20	18	3	41
FEBRERO	20	30	4	54
MARZO	5	6	2	13
TOTAL 2º TRIMESTRE 108				

TOTAL 260

8. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

Módulo Profesional	Productos Culinarios	Horas MP	252
Unidad de Trabajo, 1	Organización del Proceso Productivo	Horas UT	20
Temporalización	1ºTrimestre,2º trimestre		
Contenido		Actividades	

<ul style="list-style-type: none"> ▪ El proceso de producción culinaria (Procedimiento Eje). <ul style="list-style-type: none"> - Terminología de la producción culinaria - Análisis de procesos culinarios: El diagrama de flujo. - Análisis de conceptos: El mapa conceptual. - Órdenes de trabajo. - Las fichas, ficha receta, ficha economato, ficha de pedido. ▪ Sistemas de producción. ▪ Fases en la producción y el servicio en la cocina. Mise-n-place, pre-servicio, servicio y desbarasado. ▪ Secuenciación en la fase de servicio en cocina. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ejercicios de realización de creación y análisis de documentos propios del proceso de producción culinaria. 2. Ejercicios de realización de diagramas de flujo. 3. Realizar planes de trabajo. 4. Ejercicios de deducción de necesidades. 5. Antes de comenzar a realizar trabajos colectivos utilizar el briefing. 6. Pruebas prácticas: <ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Mapas conceptuales Ordenes de trabajo Conceptos sobre la fase de producción y servicio.
--	---

Módulo Profesional	Productos Culinarios	Horas MP	252
Unidad de Trabajo, 2	Cocina territorial española	Horas UT	70
Temporalización	1º Trimestre		
Contenido		Actividades	

<p>2.1.La cocina española y su diversidad</p> <ul style="list-style-type: none"> 2.1.1. Situación geográfica 2.1.2. La climatología 2.1.1. Las costumbres y tradiciones 2.1.2. El legado histórico <p>2.2.Evolución histórica de la cocina española</p> <ul style="list-style-type: none"> 2.2.1. De la Edad Antigua a la Edad Media 2.2.2. De la Edad Media a la Edad Moderna 2.2.3. La cocina de la época de los descubrimientos 2.2.4. De la época de las revoluciones al S.XX <p>2.3.Características de la cocina tradicional española</p> <ul style="list-style-type: none"> 2.3.1. Hábitos de consumo 2.3.2. Productos culinarios 2.3.3. Elaboraciones culinarias <p>2.4.Las cocinas territoriales españolas</p> <ul style="list-style-type: none"> 2.4.1. Andalucía 2.4.2. Aragón 2.4.3. Asturias 2.4.4. Baleares 2.4.5. Canarias 2.4.6. Cantabria 2.4.7. Castilla-La Mancha 2.4.8. Castilla y León 2.4.9. Cataluña 2.4.10. Extremadura 2.4.11. Galicia 2.4.12. Madrid 2.4.13. Murcia 2.4.14. Navarra 2.4.15. País Vasco 2.4.16. La Rioja 2.4.17. Comunidad Valenciana 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentación de Trabajo de investigación sobre cultura gastronómica regional, donde se trabajarán los siguientes puntos: Situación geográfica, climatología, costumbres y tradiciones, principales establecimientos como restaurantes, hoteles u otros, características gastronómicas históricas, características actuales y más avanzadas. Este proyecto se trabajará interdisciplinariamente con el módulo de Ofertas Gastronómica, donde será donde se expongan para la captación de todo el alumnado. 2. Realización de platos del recetario tradicional español. 3. Aplicación de las técnicas de preelaboración y técnicas culinarias apropiadas. 4. Aplicación sobre normas de seguridad, plan de higiene, y protección medio ambiental.
---	--

Módulo Profesional	Productos Culinarios	Horas MP	252
Unidad de Trabajo, 3	Cocina Internacional y su diversidad	Horas UT	52
Temporalización	2º trimestre		
Contenido		Actividades	
<p>3.1.Las cocinas del mundo</p> <p>3.2.Las cocinas europeas</p> <p>3.2.1. La cocina francesa</p> <p>3.2.2. La cocina italiana</p> <p>3.2.3. La cocina portuguesa</p> <p>3.2.4. La cocina griega</p> <p>3.2.5. La cocina británica</p> <p>3.2.6. La cocina alemana</p> <p>3.2.7. La cocina del Benelux</p> <p>3.2.8. La cocina nórdica</p> <p>3.3.La cocina sudamericana</p> <p>3.3.1. La cocina brasileña</p> <p>3.3.2. La cocina peruana</p> <p>3.3.3. La cocina chilena</p> <p>3.3.4. La cocina argentina</p> <p>3.4.La cocina norteamericana</p> <p>3.4.1. La cocina canadiense</p> <p>3.4.2. La cocina de los Estados Unidos</p> <p>3.4.3. La cocina mexicana</p> <p>3.5.La cocina mediterránea africana y asiática</p> <p>3.5.1. La cocina del Magreb</p> <p>3.5.2. La cocina en los países asiáticos mediterráneos</p> <p>3.6.La cocina asiática</p> <p>3.6.1. La cocina china</p> <p>3.6.2. La cocina hindú</p> <p>3.6.3. La cocina indonesia</p> <p>3.6.4. La cocina japonesa</p>		<p>1. Presentación de Trabajo de investigación sobre cultura gastronómica internacional, donde se trabajarán los siguientes puntos:</p> <p>Situación geográfica, climatología, costumbres y tradiciones, características gastronómicas históricas, restaurantes, hoteles u otros establecimientos importantes, características actuales y más avanzadas.</p> <p>Este proyecto se trabajará interdisciplinariamente con el módulo de Ofertas Gastronómica, donde será donde se expongan para la captación de todo el alumnado.</p> <p>2. Realización de platos del recetario internacional.</p> <p>3. Aplicación de las técnicas de preelaboración y técnicas culinarias apropiadas.</p> <p>5. Aplicación sobre normas de seguridad, plan de higiene, y protección medio ambiental.</p> <p>6. Pruebas prácticas</p>	

Módulo Profesional	Productos Culinarios	Horas MP	252
Unidad de Trabajo, 4	Tendencias en la Cocina Actual y Proceso Creativo	Horas UT	20

Temporalización	1y 2 trimestre	
Contenido		Actividades
<p>4.1. ¿Qué es la cocina creativa o de autor?</p> <p>4.1.1. La cuisineclassique</p> <p>4.1.2. La nouvellecuisine</p> <p>4.1.3. La nueva cocina vasca</p> <p>4.1.4. La cocina de vanguardia</p> <p>4.1.5. La cocina tecnoemocional</p> <p>4.2. Nuevos conceptos de cocina</p> <p>4.2.1. Cocina de fusión</p> <p>4.2.2. FastFood</p> <p>4.2.3. SlowFood</p> <p>4.3.Divulgación gastronómica</p> <p>4.3.1. Eventos gastronómicos</p> <p>4.3.2. Guías de calidad gastronómica</p> <p>4.3.3. Herramientas digitales para la divulgación gastronómica</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Visionado de programas televisivos 2. Debate Cocina tradicional vs Cocina creativa. 3. Elaboraciones de Autor. 4. Preparar y presentar platos de nueva creación partiendo de una lista de ingredientes y basados en las nuevas líneas de creación culinarias. 5. Trabajo de investigación: Tecnologías y los cocineros, quién ha desarrollado qué. 6. Realización de platos vanguardistas sacados de platos tradicionales, a través de técnicas actuales. 7. Pruebas prácticas

Módulo Profesional	Productos Culinarios	Horas MP	252
Unidad de Trabajo, 5	Ciencia y tecnología en cocina	Horas UT	20
Temporalización	1 Trimestre 2 trimestre		
Contenido		Actividades	
<p>5.1.Las cualidades organolépticas de las materias primas</p> <p>5.1.1. La apreciación sensitiva</p> <p>5.1.2. Combinación de ingredientes.</p> <p>5.2.La ciencia y la transformación de los alimentos</p> <p>5.2.1. Transformaciones físicas</p> <p>5.2.2. Transformaciones químicas</p> <p>5.3.La tecnología en la cocina</p> <p>5.3.1. Equipos</p> <p>5.3.2. Utensilios</p> <p>5.4.Las técnicas culinarias de la cocina de vanguardia</p> <p>5.4.1. La deconstrucción</p> <p>5.4.2. La cocción a baja temperatura</p> <p>5.4.3. Los texturizantes</p> <p>5.4.4. Esferificaciones</p> <p>5.4.5. El nitrógeno líquido</p> <p>5.4.6. La liofilización</p> <p>5.4.7. La destilación al vacío</p> <p>5.5.El proceso de creación en la cocina de vanguardia</p> <p>5.4.1. Aptitud y actitud</p> <p>5.4.2. Fases del proceso de creación</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Trabajos monográficos de investigación, relacionados con algún autor de renombre de índole nacional como internacional. 2. Visionado de programas televisivos. 3. Lectura de artículos relacionados. 4. Prácticas sobre técnicas vanguardistas y actuales. 	

Módulo Profesional	Productos Culinarios	Horas MP	252
---------------------------	----------------------	-----------------	------------

Unidad de Trabajo, 6	Cocina para personas con necesidades específicas de alimentación.	Horas UT	40
Temporalización	1 Trimestre 2 trimestre		
Contenido		Actividades	
<p>6.1. Necesidades alimentarias específicas</p> <p>6.2. Alergias e intolerancias alimentarias</p> <p>6.2.1. Alergias alimentarias</p> <p>6.2.2. Intolerancias alimentarias</p> <p>6.2.3. La celiacía</p> <p>6.3. Las dietas especiales</p> <p>6.3.1. Tipos de dietas especiales</p> <p>6.3.2. Las dietas vegetarianas</p> <p>6.3.3. Aportaciones de la alta cocina</p> <p>6.4. Elaboraciones para personas con necesidades alimentarias específicas</p> <p>6.4.1. Buenas prácticas en la elaboración</p> <p>6.4.2. Ingredientes sustitutivos</p> <p>6.4.3. Ejemplos de elaboraciones alternativas</p>		<p>1. Trabajos monográficos de investigación: donde se trabajarán principalmente: Alergias principales producidas por la alimentación, principales dietas, productos destacados en dichas alergias, cuadro de alimento para fichas técnicas, diferentes elaboraciones, trazabilidad en la manipulación y cruce de alimentos. Principales riesgos para la salud.</p> <p>2. Lectura de artículos relacionados.</p> <p>3. Elaboraciones para personas con necesidades específicas de alimentación.</p>	

Módulo Profesional	Productos Culinarios	Horas MP	252
Unidad de Trabajo, 7	Decoración y exposición de platos	Horas UT	30

Temporalización	1 Trimestre 2 trimestre	
Contenido		Actividades
<p>7.1. Decoración y presentación de los platos</p> <p>7.2. Colores, formas, volúmenes y texturas</p> <p>7.2.1. Colores</p> <p>7.2.2. Formas y volúmenes</p> <p>7.2.3. Texturas</p> <p>7.3. Presentación de los platos</p> <p>7.3.1. El diseño gráfico en gastronomía</p> <p>7.3.2. Modelos de presentación de platos</p> <p>7.3.3. Emplatado y materiales</p> <p>7.4. Establecimientos de exposición de platos</p> <p>7.4.1. Equipamientos, herramientas ...</p> <p>7.4.2 Montaje y atención en los diferentes tipos de exposición</p> <p>7.5. La gestión de quejas y reclamaciones</p> <p>7.5.1. ¿Cómo actuar ante una queja o reclamación?</p> <p>7.5.2. La tramitación de una reclamación</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Visionado de programas televisivos. 2. Lectura de artículos relacionados. 3. Elaboraciones de platos tipo 4. Presentación de platos, formas correctas, diferentes tipos de presentación. 5. Quejas, como actuar. 6. Tramites de una queja.

11.Temporalización de las actividades y contenidos

Módulo

SEM.	Temporalización de las actividades.
	1ª EVALUACIÓN
S-00	Presentación. Normas del centro y departamento. Día 15/09/23
S-01 18al22 sept	Organización y puesta a punto del taller de cocina. Charla sobre productos de limpieza (profesional del sector) fichas de seguridad, empleabilidad de los productos, rentabilidad de los productos. Explicación de puntos importantes para la realización de trabajo sobre los productos de limpieza, importancia que tiene. Fecha de entrega 29 de septiembre.
S-02 25 al 29 sept	Explicación sobre la actividad relacionada con las comunidades autónomas, contenidos principales. Fecha de entrega 31 de octubre. Comunidad de Andalucía: principales elaboraciones tradicionales, trabajos sobre estas de forma actual y vanguardistas. Técnicas de decoración, presentación, alérgenos principales Fichas técnicas, escandallo. Utilización vía classroom para las entregas. Realización de cuaderno o libro de trabajo Puesta a punto del taller tanto a la entrada como salida, donde se aplicarán todos los recursos para la seguridad e higiene, riesgo laboral e impacto medioambiental.
S-03 2 al 5 oct (6 vier fest)	Comunidad de Andalucía: se continua con principales elaboraciones tradicionales, trabajos sobre estas de forma actual y vanguardistas. Técnicas de decoración, presentación, alérgenos principales Fichas técnicas, escandallo. Utilización vía classroom para las entregas. Realización de cuaderno o libro de trabajo Puesta a punto del taller tanto a la entrada como salida, donde se aplicarán todos los recursos para la seguridad e higiene, riesgo laboral e impacto medioambiental.
S-04 Fest, 9 y 12 oct	Al tratarse de una semana con dos días de fiestas, y disponer solo de seis sesiones. Se trabajará sobre QUEJAS, como afrontar, documentación necesaria repercusiones. Trabajo en taller sobre alguna técnica actual.

SEM.	Temporalización de las actividades.
10 mart 5 h y 13 vier 1 h	
S-05 16 al 20 oct	<p>Comunidad de Aragón: se continua con principales elaboraciones tradicionales, trabajos sobre estas de forma actual y vanguardistas. Técnicas de decoración, presentación, alérgenos principales Fichas técnicas, escandallo. Utilización vía classroom para las entregas.</p> <p>Realización de cuaderno o libro de trabajo</p> <p>Puesta a punto del taller tanto a la entrada como salida, donde se aplicarán todos los recursos para la seguridad e higiene, riesgo laborar e impacto medioambiental.</p>
S-06 23 al 27 oct	<p>Comunidad de Asturias y País Vasco: se continua con principales elaboraciones tradicionales, trabajos sobre estas de forma actual y vanguardistas. Técnicas de decoración, presentación, alérgenos principales Fichas técnicas, escandallo. Utilización vía classroom para las entregas.</p> <p>Realización de cuaderno o libro de trabajo</p> <p>Puesta a punto del taller tanto a la entrada como salida, donde se aplicarán todos los recursos para la seguridad e higiene, riesgo laborar e impacto medioambiental.</p>
S-07 30 oct al 3 nov 1 mier fest.	<p>Comunidad de castilla la Mancha y Murcia: se continua con principales elaboraciones tradicionales, trabajos sobre estas de forma actual y vanguardistas. Técnicas de decoración, presentación, alérgenos principales Fichas técnicas, escandallo. Utilización vía classroom para las entregas.</p> <p>Realización de cuaderno o libro de trabajo</p> <p>Puesta a punto del taller tanto a la entrada como salida, donde se aplicarán todos los recursos para la seguridad e higiene, riesgo laborar e impacto medioambiental.</p>

SEM.	Temporalización de las actividades.
<p>S-08</p> <p>6 al 10 nov</p>	<p>Comunidad de Cataluña y La Rioja: se continua con principales elaboraciones tradicionales, trabajos sobre estas de forma actual y vanguardistas.</p> <p>Técnicas de decoración, presentación, alérgenos principales Fichas técnicas, escandallo. Utilización vía classroom para las entregas.</p> <p>Realización de cuaderno o libro de trabajo</p> <p>Puesta a punto del taller tanto a la entrada como salida, donde se aplicarán todos los recursos para la seguridad e higiene, riesgo laborar e impacto medioambiental.</p>
<p>S-09</p> <p>13 al 17 nov</p>	<p>Comunidad de Islas Baleares y Canarias: se continua con principales elaboraciones tradicionales, trabajos sobre estas de forma actual y vanguardistas.</p> <p>Técnicas de decoración, presentación, alérgenos principales Fichas técnicas, escandallo. Utilización vía classroom para las entregas.</p> <p>Realización de cuaderno o libro de trabajo</p> <p>Puesta a punto del taller tanto a la entrada como salida, donde se aplicarán todos los recursos para la seguridad e higiene, riesgo laborar e impacto medioambiental.</p>
<p>S-10</p> <p>20 al 24 nov</p>	<p>Comunidad de Galicia y Cantabria: se continua con principales elaboraciones tradicionales, trabajos sobre estas de forma actual y vanguardistas.</p> <p>Técnicas de decoración, presentación, alérgenos principales Fichas técnicas, escandallo. Utilización vía classroom para las entregas.</p> <p>Realización de cuaderno o libro de trabajo</p> <p>Puesta a punto del taller tanto a la entrada como salida, donde se aplicarán todos los recursos para la seguridad e higiene, riesgo laborar e impacto medioambiental.</p>
<p>S-11</p> <p>27 nov al 1 dic</p>	<p>Comunidad de Valenciana y Extremadura: se continua con principales elaboraciones tradicionales, trabajos sobre estas de forma actual y vanguardistas.</p> <p>Técnicas de decoración, presentación, alérgenos principales Fichas técnicas, escandallo. Utilización vía classroom para las entregas.</p>

SEM.	Temporalización de las actividades.
	<p>Realización de cuaderno o libro de trabajo</p> <p>Puesta a punto del taller tanto a la entrada como salida, donde se aplicarán todos los recursos para la seguridad e higiene, riesgo laboral e impacto medioambiental.</p>
<p>S-12</p> <p>4 y 5 dic, 6,7,8 fest</p>	<p>Posible salida a realizar alguna visita alguna empresa del sector.</p>
<p>S-13</p> <p>11 al 15 dic</p>	<p>Comunidad de Madrid y Navarra: se continua con principales elaboraciones tradicionales, trabajos sobre estas de forma actual y vanguardistas.</p> <p>Técnicas de decoración, presentación, alérgenos principales</p> <p>Fichas técnicas, escandallo. Utilización vía classroom para las entregas.</p> <p>Realización de cuaderno o libro de trabajo</p> <p>Puesta a punto del taller tanto a la entrada como salida, donde se aplicarán todos los recursos para la seguridad e higiene, riesgo laboral e impacto medioambiental.</p> <p>Elaboraciones navideñas. 1ª EV. Sesiones de evaluación.</p>
<p>S-14</p> <p>18 al 22 dic</p>	<p>Elaboraciones navideñas, recogida del taller</p>
	NAVIDAD
	2ª EVALUACIÓN
<p>S-15</p> <p>8 al 12 ene</p>	<p>País, Francia y Portugal: se continua con principales elaboraciones tradicionales, trabajos sobre estas de forma actual y vanguardistas.</p> <p>Técnicas de decoración, presentación, alérgenos principales</p> <p>Fichas técnicas, escandallo. Utilización vía classroom para las entregas.</p> <p>Realización de cuaderno o libro de trabajo</p> <p>Puesta a punto del taller tanto a la entrada como salida, donde se aplicarán todos los recursos para la seguridad e higiene, riesgo laboral e impacto medioambiental.</p> <p>Elaboraciones relacionadas con las intolerancias.</p>

SEM.	Temporalización de las actividades.
<p>S-16</p> <p>15 al 19 ene</p>	<p>País, Italia, Grecia: se continua con principales elaboraciones tradicionales, trabajos sobre estas de forma actual y vanguardistas. Técnicas de decoración, presentación, alérgenos principales Fichas técnicas, escandallo. Utilización vía classroom para las entregas.</p> <p>Realización de cuaderno o libro de trabajo</p> <p>Puesta a punto del taller tanto a la entrada como salida, donde se aplicarán todos los recursos para la seguridad e higiene, riesgo laborar e impacto medioambiental.</p> <p>Elaboraciones relacionadas con las intolerancias.</p>
<p>S-17</p> <p>22 al 26 ene</p>	<p>País, Alemania, Reino Unido, se continua con principales elaboraciones tradicionales, trabajos sobre estas de forma actual y vanguardistas. Técnicas de decoración, presentación, alérgenos principales Fichas técnicas, escandallo. Utilización vía classroom para las entregas.</p> <p>Realización de cuaderno o libro de trabajo</p> <p>Puesta a punto del taller tanto a la entrada como salida, donde se aplicarán todos los recursos para la seguridad e higiene, riesgo laborar e impacto medioambiental.</p> <p>Elaboraciones relacionadas con las intolerancias.</p>
<p>S-18</p> <p>29 ene al 2 feb</p>	<p>Países Sudamericano: se continua con principales elaboraciones tradicionales, trabajos sobre estas de forma actual y vanguardistas. Técnicas de decoración, presentación, alérgenos principales Fichas técnicas, escandallo. Utilización vía classroom para las entregas.</p> <p>Realización de cuaderno o libro de trabajo</p> <p>Puesta a punto del taller tanto a la entrada como salida, donde se aplicarán todos los recursos para la seguridad e higiene, riesgo laborar e impacto medioambiental.</p> <p>Elaboraciones relacionadas con las intolerancias.</p>
<p>S-19</p>	<p>Países Norteamericano: se continua con principales elaboraciones tradicionales, trabajos sobre estas de forma actual y vanguardistas. Técnicas de decoración, presentación, alérgenos principales</p>

SEM.	Temporalización de las actividades.
5 al 9 feb	<p>Fichas técnicas, escandallo. Utilización vía classroom para las entregas.</p> <p>Realización de cuaderno o libro de trabajo</p> <p>Puesta a punto del taller tanto a la entrada como salida, donde se aplicarán todos los recursos para la seguridad e higiene, riesgo laboral e impacto medioambiental.</p> <p>Elaboraciones relacionadas con las intolerancias.</p>
S-20 12 al 16 feb	<p>Países Africanos: se continua con principales elaboraciones tradicionales, trabajos sobre estas de forma actual y vanguardistas.</p> <p>Técnicas de decoración, presentación, alérgenos principales</p> <p>Fichas técnicas, escandallo. Utilización vía classroom para las entregas.</p> <p>Realización de cuaderno o libro de trabajo</p> <p>Puesta a punto del taller tanto a la entrada como salida, donde se aplicarán todos los recursos para la seguridad e higiene, riesgo laboral e impacto medioambiental.</p> <p>Elaboraciones relacionadas con las intolerancias.</p>
S-21 19 al 23 feb	<p>Países Asiáticos: se continua con principales elaboraciones tradicionales, trabajos sobre estas de forma actual y vanguardistas.</p> <p>Técnicas de decoración, presentación, alérgenos principales</p> <p>Fichas técnicas, escandallo. Utilización vía classroom para las entregas.</p> <p>Realización de cuaderno o libro de trabajo</p> <p>Puesta a punto del taller tanto a la entrada como salida, donde se aplicarán todos los recursos para la seguridad e higiene, riesgo laboral e impacto medioambiental.</p> <p>Elaboraciones relacionadas con las intolerancias.</p>
S-22 26 feb al 1 mar Mier 28 feb fest	<p>Semana de Andalucía. Jornadas relacionadas con nuestra Comuidad.</p>

SEM.	Temporalización de las actividades.
S-23	2º evaluación 5 de marzo
4 al 8 marz	Repaso, dudas, formas y respeto ante la FCT
S-24	
11 al 15 mar	Presentación del alumnado a las empresas para la realización del módulo FCT (Formación en Centro de Trabajo)

10.METODOLOGÍA.

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

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

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

10.1 Desarrollo de los temas transversales

En una programación basada en la consideración de los contenidos actitudinales como elemento sustancial de la misma el desarrollo de los temas transversales no debe ser un apartado curricular diferenciado sino un principio metodológico presente en toda su extensión.

Un profesional de la cocina debe ser también una persona socialmente madura que participa en la construcción de su comunidad, un ciudadano protagonista en el discurso de la paz y la no violencia, la tolerancia, el respeto a la diversidad, la sensibilidad medioambiental, la vida saludable, el consumo inteligente; un andaluz formado en su cultura, en la ética y en el civismo imprescindibles para la convivencia democrática llena de sentido humano.

Aunque el modelo de tratamiento que daremos a los contenidos transversales será su integración en el módulo, seremos también sensibles a un conjunto de conmemoraciones (día del árbol, día de la mujer, día de la paz, día del medio ambiente...) que nos permitirán

reforzar la atención y favorecer la sensibilización de toda la comunidad educativa hacía los mencionados contenidos.

10.2 Metodología didáctica.

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

1. El fomento de metodologías que tengan en cuenta los diferentes ritmos de aprendizaje de los alumno/as, favorezcan la capacidad de aprender por sí mismos, el trabajo en equipo y la utilización de los métodos de investigación apropiados.
2. Respecto al aprendizaje:
 - La actividad debe ser el eje en torno al cual plantear distintas estrategias metodológicas. Una actividad alejada de la simple repetición de ejercicios aislados y vinculada a tareas complejas, a una secuencia en que el alumnado entienda qué, cómo y por qué se hace.
 - Vincular el conocimiento a los problemas relevantes de la vida cotidiana.
 - Favorecer un clima de confianza y seguridad en el que probar y equivocarse sin temor, en el que se favorezca el desarrollo de habilidades sociales, la seguridad en sí mismo y el equilibrio emocional en contextos de aprendizaje.
 - Utilizar instrumentos y criterios de evaluación, destinados no solo a captar el recuerdo de datos sino las ideas y sus relaciones, la comprensión y la reflexión.
 - Crear contextos de aprendizaje complejos donde los estudiantes se enfrenten a procesos de indagación y que permitan la actividad individual y en grupo, la reflexión y el debate y el trabajo de campo.
3. La propuesta y realización de actividades que estimulen el interés y el hábito de la lectura y la capacidad de expresarse correctamente en público.
4. La propuesta de realización de trabajos de investigación monográficos, interdisciplinares u otros de naturaleza análoga.
5. Establecimiento de tiempos para el trabajo cooperativo del alumnado.
6. Uso de materiales y recursos didácticos variados y complementarios.
7. La utilización habitual de las tecnologías de la información y de la comunicación como herramienta para el desarrollo del currículo.

El desdoble del grupo será coordinado por los profesores firmantes de la programación, llevando el seguimiento de los alumno/as, no habrá una división efectiva de la clase.

Estrategias metodológicas para la organización de las sesiones teóricas.

Se realizará una breve exposición oral al iniciar cada Unidad de Trabajo a través de la cual se presentarán los contenidos, ayudando a los alumno/as a captar la estructura de las ideas y a establecer conexiones entre los diferentes conceptos, relacionándolos con sus conocimientos previos.

La explicación previa del profesor será imprescindible para que el alumno/a adquiera una visión general del tema. Dado el carácter eminentemente práctico del módulo y que la mayor parte de las clases se desarrollarán en el Aula de Taller de Cocina, el docente utilizará una metodología activa, dando unas premisas al inicio de la clase con las que el alumno/a/a deberá organizar su propio aprendizaje, por supuesto siempre con la ayuda del profesor, y en interacción con sus compañeros/as, promoviendo en él/ella un aprendizaje reflexivo, significativo y funcional, procurando para ello que los contenidos y actividades tengan sentido significativo.

Nuestra función como docentes será dinamizar y orientar todo el proceso de aprendizaje, especialmente las actividades, para conseguir que el alumno/a vea lo práctico del módulo. Todo ello lo desarrollaremos a través de una metodología y unas estrategias de aprendizaje eminentemente activas, apoyadas en unos medios y recursos específicos y funcionales.

Será necesario que el alumno/a relacione significativamente el contenido del nuevo aprendizaje con los que ya posee, es decir, que se establezca algún tipo de vínculo o enlace entre lo que pretende aprender y lo que se ha aprendido previamente.

En la descripción de cada unidad didáctica se reflejarán exclusivamente los aspectos específicos de la misma

Estrategias metodológicas para la organización de las sesiones prácticas.

Desarrollaremos los contenidos conceptuales de la Unidad de Trabajo en el aula-clase y en el aula taller de cocina se explicarán, analizarán y realizarán las prácticas. En el aula-cocina el alumnado se agrupará en **partidas** (grupos) de 4-5 alumno/as/as.

Dividiremos la metodología empleada en el desarrollo de las prácticas en dos:

- **Primero, técnicas y elaboraciones vanguardistas y actuales**

Las partidas serán aperitivos, entradas, primeros y segundos, la finalidad de esta fase es la de la recuperación de las actitudes y capacidades de primero.

Preparando para la segunda fase del curso en la que si se considera necesario y apropiado abrir el restaurante al público.

- **Segunda, con servicios de donación:**

Las partidas empleadas como norma general serán aperitivos, *entradas, primero, segundo y postre*. las funciones de cada partida irán en función al menú desarrollado. Pero siempre irán orientadas a las realizadas en la vida laboral que les espera. Todo se hará de la forma más realista posible, para que el alumno/a/a desarrolle un programa de FCT con las habilidades y aptitudes suficientes para superarlo.

Para elaboraciones se trabajará sobre fichas-receta propuestas al alumno/a.

La posibilidad de estructurar un programa práctico secuenciado con la lógica tradicional, acabar con una Unidad de Trabajo para seguidamente empezar con la siguiente, crea múltiples y numerosos problemas, entre los cuales se pueden citar:

- Económicos, los productos que se elaboran, al ser perecederos debemos darles salida, consumirlos mediante el servicio de un menú para los propios alumno/as o para terceros y el menú, obviamente, debe ser variado en cuanto a géneros y métodos de cocinado.
- De adaptación a la realidad del mundo productivo pues la empresa de restauración funciona sirviendo diariamente sus productos mediante la **oferta de menús o cartas**, en los que se dan la variedad de productos o sistemas de cocinado ejecutados simultáneamente, previa la puesta a punto del servicio. **La escuela, en la medida de sus posibilidades, debe adaptarse a este sistema para hacer más fácil y menos traumático el paso del alumno/a al mundo laboral.**

Por estas razones las Unidades de Trabajo se han estructurado con arreglo a un sistema lógico para facilitar al enseñante una visión de la materia general y completa, que a su vez deberá ir encadenado y adaptado a la realización de menús con la lógica de dificultad progresiva para la formación del alumno/a.

El profesor debe aplicar los métodos de cocinado básicos de los distintos géneros, elaborando los platos que mejor se adapten a su entorno, haciendo hincapié en los que corresponden a su región, sin olvidarse de la cocina internacional.

Dentro de esta estructura, y en una misma Unidad de Trabajo, hay elaboraciones con mayor dificultad y que precisan mayor atención y destreza por parte del alumno/a, así como de unas labores adicionales más complejas. El profesor determinará el momento en el que se deben afrontar teniendo en cuenta, además de los puntos expuestos, otros factores como pueden ser:

- Evaluación inicial del alumno/a.
- Estacionalidad.
- Situación presupuestaria.
- Encaje dentro del menú.
- Géneros en existencia.
- Reglas gastronómicas.
- Posibilidades de mercado.
- Valoración nutricional.
- Posibilidades de restaurante abierto al público.

Existen una serie de unidades de trabajo que se consideran transversales para todo el curso, estas son las cursadas en primero, puesto que son la base de la cocina y posteriormente la unidad de nuevas tendencias en la gastronomía y la unidad de creación a partir de un grupo de materias, de forma que en la medida de lo posible, en cuanto a tecnología disponible y capacidad de los alumno/as se adaptaran los elaboraciones establecidas a las nuevas tendencias nutricionales, de presentación, de ejecución etc..., así como la iniciativa de proponer una serie de platos a ofertar en el restaurante.

Procurar un clima de trabajo cooperativo entre alumno/as iguales, favorecedor de la mayor autonomía y creatividad posibles, y a la vez de la asunción de responsabilidades personales y los roles diversos que concurren en la práctica laboral de la cocina. Enseñanza realista. Aprendizaje lo más real posible.

10.3 ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS PARA LA ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD DIDÁCTICA.

Tendremos que hacer una distinción clara en la organización teórica del módulo, a la organización práctica de las actividades.

En la actividad teórica:

- Realizar una introducción de los contenidos para poner en situación.
- Valorar los conocimientos previos del alumno/a.
- Daremos explicaciones concisas y claras centrándonos en los contenidos y apoyándonos en contenidos anteriores.
- Emplear el glosario propio de la materia.
- Emplear, en la medida de lo posible, los ejemplos cotidianos de la vida en hostelería
- Fomentar, en la medida de lo posible, la participación activa del alumnado durante la intervención del profesor, realizando preguntas y dando pie a posibles intervenciones de los alumno/as y alumnas.
- Realizar preguntas para confirmar la comprensión del contenido
- Comprobar repetidamente el nivel de entendimiento y asimilación del tema por parte de los alumno/as.

En aula-taller:

- Emplear la organización propia de una empresa hostelera
- Utilizar mecanismos de información típicos de las empresas hosteleras.
- Enmarcar cada elaboración en un menú con sentido real, explicando las distintas versiones.
- Emplearemos la clase demostrativa en aquellos momentos importantes, como el emplatado o con aquellos productos de precio excesivo que disponemos en contadas ocasiones.

11. LA EVALUACIÓN.

Dentro del marco legal de la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía. Se evaluará cada uno de los siguientes resultados de aprendizaje mediante las evidencias descritas en las siguientes tablas:

Evaluación, procedimientos de evaluación del alumnado y criterios de calificación

Para la evaluación de los aprendizajes de los alumno/as y alumnas, se tendrán en cuenta los Resultados de Aprendizaje y los criterios de evaluación de los distintos módulos profesionales y los objetivos generales que

figuran en el Decreto por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al ciclo formativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

La evaluación será formativa y continua, en cuanto que estará inmersa en el proceso de enseñanza y aprendizaje de los alumno/as.

La aplicación del proceso de evaluación continua a los alumno/as y alumnas requiere la asistencia regular a las clases y actividades programadas para los distintos módulos profesionales que constituyen el currículo del Ciclo Formativo de Formación Profesional Específica.

Módulo Profesional	Productos Culinarios		Horas MP		
Unidad de Competencia	1-2-3-4		Horas UC		
Resultado de aprendizaje	RA1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.				
Unidades Didácticas relacionadas					
Competencias PPS	a-j -k				
Ámbito	Formación Centro				
Objetivos Generales	a -j-k				
Módulos Profesionales Relacionados	0048				
Criterio de evaluación	Descriptor del logro	Evidencia Presencial	Evidencia dual	%	Nota
a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.	<ul style="list-style-type: none"> Se identifican los ámbitos de producción culinaria. Identifica el sistema de producción Utiliza la terminología apropiada. 	Pregunta examen		5%	0,5
b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.	<ul style="list-style-type: none"> Sabe interpretar órdenes de trabajo y realizarlas. Capacidad de organizar un plato en un organigrama. 	Pregunta examen		5%	0,5
c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.	<ul style="list-style-type: none"> Sabe calcular las cantidades de ingredientes para las elaboraciones. Identifica y maneja maquinaria para la producción Realiza el aprovisionamiento y el control de consumos de alimentos y bebidas con precisión, orden, sentido de la rentabilidad económica y honradez. 	Practica de clase		20%	2
d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.	<ul style="list-style-type: none"> Adapta la información recibida el tipo de cocina que se hace. Analiza la ejecución de un plato de la manera mejor Interpretar correctamente todo tipo de fichas recetas. 	Practica de clase		20%	2

e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica los riesgos de no seguir las normas higiénicas sanitarias. • Limpia los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos 	Practica de clase		20%	2
f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce los procesos de conservación • Emplea los sistemas de conservación • Valora la necesidad de conservación de los diferentes alimentos. 	Practica de clase		20%	2
g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza de forma eficiente la producción en cocina. • Conoce la maquinaria de cocina 	Pregunta examen		5%	0,5
h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza todo el proceso con orden, limpieza y siguiendo la normativa higiénico sanitaria. 	Pregunta examen		5%	0,5
Nota sobre 10				100%	10

Módulo Profesional	Productos Culinarios	Horas MP
Unidad de Competencia	1-2-3-4	Horas UC

Resultado de aprendizaje	RA2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.				
Unidades Didácticas relacionadas					
Competencias PPS	a-b-c-d-e-f-g-h-j-k				
Ámbito	Formación Centro y Formación Empresa				
Objetivos Generales	a-b-c-d-e-f-g-h-j-k				
Módulos Profesionales Relacionados	0048, 0046, 0047, 0031				
Criterio de evaluación	Descriptor del logro	Evidencia Presencial	Evidencia dual	%	Nota
a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.	<ul style="list-style-type: none"> a) Conoce las Tendencias de la Cocina Actual, las fuentes de información y la bibliografía gastronómica fundamental. b) Reconoce y aplica las últimas tecnologías c) Sabe trabajar con aquellas técnicas y productos actuales 	<ul style="list-style-type: none"> - Pregunta examen - Debate Cocina tradicional vs Cocina creativa. 	Pregunta examen	10%	1
b) Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Se reconocen las técnicas aplicables a cada producto, en función del resultado final ▪ Aplica a los ingredientes las técnicas conociendo el resultado final. Conocer la cocina y gastronomía en las regiones de España. ▪ Conoce las materias primas más empleadas en las diferentes cocinas ▪ Conocer las tradiciones culinarias de las regiones españolas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pregunta examen - Práctica de clase. - Trabajos monográficos de investigación 	- Pregunta examen	10%	1
c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoce las aplicaciones gastronómicas y lo que suponen en el proceso productivo. 	Práctica de clase	- Cuaderno o seguimiento del alumno/a	10%	1
d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realiza la mise n place de forma correcta ▪ Analiza los recursos necesarios ▪ Realiza las operaciones básicas de preelaboración, conservación, precocción. ▪ Deduce y calcule de necesidades. ▪ Desarrolla de los platos elegidos representativos de la gastronomía nacional e internacional 	Práctica de clase	- Cuaderno o seguimiento del tutor docente/aboral - Observación	10%	1
e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Se ha revisado la disponibilidad de materia prima, maquinaria y útiles 	Práctica de clase	- Pregunta examen - C.S.A - C.S.TL Observación	10%	1
f) Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realiza las técnicas culinarias necesarias de forma eficiente, secuenciada y organizadamente 	Práctica de clase	- Cuaderno o seguimiento del alumno/a	10%	1
g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analiza los resultados olfativo gustativos 	Práctica de clase	- Cuaderno o seguimiento	10%	1

h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrolla el servicio de forma ordenada, secuenciada, limpia, organizada. ▪ Trabaja en equipo 	Práctica de clase	nto del tutor docente/aboral - Observación	10%	1
i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Se realiza de forma correcta la conservación, teniendo en cuenta producto y lugar de la misma. ▪ Se reconoce las necesidades de conservación de los diferentes alimentos 	Práctica de clase	- Cuaderno o seguimiento del alumno/a - Cuaderno o seguimiento del tutor docente/aboral - Observación	10%	1
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Se desarrolla el proceso productivo siguiendo normativa higiénico-sanitaria 	Práctica de clase	- Observación	10%	1
Nota sobre 10				100 %	10

Módulo Profesional	Productos Culinarios		Horas MP		
Unidad de Competencia	1-2-3-4		Horas UC		
Resultado de aprendizaje	RA3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.				
Unidades Didácticas relacionadas					
Competencias PPS	a-b-c-d-e-f-g-h-j-k				
Ámbito	Formación Centro y Formación Empresa				
Objetivos Generales	a-b-c-d-e-f-g-h-j-k				
Módulos Profesionales Relacionados	0048, 0048, 0046, 0047, 0031				
Criterio de evaluación	Descriptor del logro	Evidencia Presencial	Evidencia dual	%	
a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce y diferenciar los productos de calidad de España. • Realiza mapa de denominaciones de Origen y productos especiales de Andalucía 	<ul style="list-style-type: none"> - Trabajo de productos y cualidades organolépticas. - Ejercicios de creación de platos. - Pregunta examen 	Pregunta examen	5%	0,5
b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.	<ul style="list-style-type: none"> • Aprovecha los recursos existentes de forma apropiada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pregunta examen - Práctica de clase - Trabajos monográficos de investigación. 	<ul style="list-style-type: none"> - C.S.A - C.S.TL - Observación 	5%	0,5
c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.	<ul style="list-style-type: none"> • Entiende porque combinan los alimentos. • Conoce las cualidades organolépticas de los productos y como reconocerlas. • Conoce las transformaciones que se producen en las materias primas. • Conoce los sabores básicos 	<ul style="list-style-type: none"> - Pregunta examen - Trabajos monográficos de investigación sobre teoría de combinación de alimentos. 	Practica en clase	10%	1
d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza la mise n place de forma correcta • Analiza los recursos necesarios • Realiza las operaciones básicas de preelaboración, conservación, precocción. 	Práctica de clase			
e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla el servicio de forma ordenada, secuenciada, limpia, organizada. • Realiza las técnicas culinarias necesarias de forma eficiente, secuenciada y organizadamente • Trabaja en equipo 	Práctica de clase	<ul style="list-style-type: none"> - C.S.A - C.S.TL Observación 	10%	1

f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	<ul style="list-style-type: none"> • Ha revisado la disponibilidad de materia prima, maquinaria y útiles. • Realiza el aprovisionamiento y el control de consumos de alimentos y bebidas con precisión, orden, sentido de la rentabilidad económica y honradez. 	Práctica de clase	<ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno seguimiento del alumno/a - Cuaderno seguimiento del tutor docente/la boral - Observación 	10%	1
g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza las operaciones básicas de preelaboración, conservación, precocción. • Realiza las técnicas culinarias necesarias de forma eficiente, secuenciada y organizadamente 	Práctica de clase		10%	1
h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla el servicio de forma ordenada, secuenciada, limpia, organizada. • Trabaja en equipo 	Práctica de clase		10%	1
i) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.	<ul style="list-style-type: none"> • Analiza los resultados olfativo gustativos. • Realiza el recetario de forma ordenada y limpia, indicando escandalo. 	Prácticas de clase		10%	1
j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.	<ul style="list-style-type: none"> • Se realiza de forma correcta la conservación, teniendo en cuenta producto y lugar de la misma. • Se reconoce las necesidades de conservación de los diferentes alimentos 	Práctica de clase	<ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno seguimiento del alumno/a - Cuaderno seguimiento del tutor docente/la boral - Observación 	10%	1
k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> • Se desarrolla el proceso productivo siguiendo normativa higiénico-sanitaria 	Práctica de clase		10%	1
Note sobre 10				100%	10

Módulo Profesional	Productos Culinarios		Horas MP		
Unidad de Competencia	1-2-3-4		Horas UC		
Resultado de aprendizaje	RA4. Elaborar platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.				
Unidades Didácticas relacionadas					
Competencias PPS	a-j -k				
Ámbito	Formación Centro				
Objetivos Generales	a -j-k				
Módulos Profesionales Relacionados	0048				
Criterio de evaluación	Descriptor del logro	Evidencia Presencial	Evidencia dual	%	Nota
a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoce las diferentes alergias e intolerancias alimenticias. ▪ Conocer los causas y los efectos negativos 	Pregunta examen	Pregunta examen	10%	1
b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reconoce los etiquetados y simbologías en productos específicos comercializados. ▪ Usa y aplica las tablas de productos inadecuados y sustitutos relacionados con alergias e intolerancias alimentarias. ▪ Reconoce e identifica la materia prima no usable para cada intolerancia y alergia alimentaria. 	Pregunta examen	Pregunta examen	10%	1
c) Se han reconocido los posibles productos sustitutos.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adapta las elaboraciones las necesidades de las personas con alguna necesidad alimentaria especial. ▪ Conoce los posibles sustitutos de los ingredientes perjudiciales 	<ul style="list-style-type: none"> • Ejercicios de deducción de necesidades. • Práctica de clase • Ejercicios de adaptación de platos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno seguimiento del alumno/a - Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral - Observación 	25%	2,5
d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elabora, siguiendo en todo momento las normas de manipulación de alimentos para persona con necesidades alimentarias especiales. ▪ Evita las contaminaciones cruzadas. ▪ Trabaja de forma muy limpia y escrupulosa los alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno seguimiento del alumno/a - Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral - Observación 	25%	2,5
e) Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de las personas con necesidades alimenticias específicas de una manipulación/preparación inadecuada.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoce los problemas derivados de la manipulación incorrecta de los alimentos para personas con necesidades alimentarias especiales. 	Pregunta clase	Pregunta examen	10%	1

h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoce la interacción organizativa en la preparación de estos platos 	Práctica de clase	<ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno seguimiento del alumno/a - Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral. - Observación 	20%	2
--	--	-------------------	---	-----	---

11.1 PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los procedimientos de evaluación utilizados serán de dos tipos:

- a) procedimientos de utilización continua (observación y análisis de tareas)
- b) procedimientos programados (formales).

Procedimientos de utilización continua observación y análisis de tareas)	
Procedimientos de evaluación	Instrumentos de evaluación
Observación asistemática	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Resultado olfato-gustativo de las elaboraciones realizadas ▪ Actitud para el trabajo en equipo ▪ Iniciativa y toma de decisiones
Observación sistemática	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Escalas y registros de observación ▪ Disposición y estado del uniforme y herramientas ▪ Secuenciación de los procesos ▪ Higiene permanente del lugar de trabajo
El análisis de tareas o de producciones del alumnado	<ul style="list-style-type: none"> - Intervenciones del alumnado (la participación en las clases, la contestación en clase a preguntas orales las intervenciones en la pizarra) - Ficha de trabajo de alumnado (hoja mise-n-place)
Las entrevistas individuales	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Abiertas, estructuradas o semiestructuradas.
Procedimientos programados (formales)	
Exámenes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Escritos y orales
Pruebas prácticas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La puntualidad. ▪ La uniformidad exigida y limpia. ▪ Higiene permanente del lugar de trabajo. ▪ Disposición y estado de las herramientas personales. ▪ Cuidado de las instalaciones, maquinaria y utensilios del Centro. ▪ Las actividades que se realicen en el aula. ▪ Secuenciación de los procesos. ▪ Actitud en el aula taller de cocina y en el aula. ▪ Resultado olfato-gustativo de las elaboraciones realizadas. ▪ Iniciativa en la toma de decisiones.
Presentación de trabajos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Trabajos monográficos de investigación Trabajos de carácter interdisciplinar lectura de libros ▪ Visionado de programas televisivos
Solución de problemas	<ul style="list-style-type: none"> • Recursos empleados • Rapidez de reacción • Trabajo en equipo

11.2 Criterios de calificación

La calificación del Módulo se expresará mediante nota numérica, que siguiendo la Orden de 29 de Septiembre de 2010, sobre evaluación en los Ciclos Formativos de Formación Profesional Específica, se expresará entre el uno y el diez sin decimales, considerándose positivas las superiores e iguales a cinco.

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

En cada evaluación el alumnado recibirá una información del desarrollo de la evaluación continua, Los criterios hacen referencia a las siguientes indicaciones

- **Puntualidad**

- Retrasos en la hora de entradas superiores a 10 minutos: se considerará falta injustificada y posibilidad de denegación de la entrada al aula práctica para participar en las actividades. El alumno realizará tareas de limpieza u organización de espacios, como el economato o estudiará en el aula anexa. En las clases teóricas el alumno podrá entrar a clase.
- La valoración de la puntualidad, es algo que desde las empresas nos hacen hincapié. Cuando vamos a firmar un convenio de colaboración para FCT o DUAL, una de las cosas que más nos insisten es que el alumno/a sea muy puntual, por eso consideramos que es importante y que el alumno sea responsable del tiempo desde el primer momento.

- **Uniformidad**

- Para 1º CFGm, el uniforme completo consta de:
 - Chaquetilla Blanca bordada
 - Mandil francés o de peto serigrafiado
 - Gorro blanco
 - Pantalón específico cocina negro
 - Zuecos cerrados negros
 - Dos trapos
 - En caso de llevar camiseta interior esta deberá ser discreta y no podrá transparentarse sobre la camisa
- Falta grave de uniformidad: Denegación de la entrada en el aula (falta de asistencia injustificada) o de la participación en la actividad. El alumno realizará tareas de limpieza u organización de espacios, como el economato o estudiará en el aula anexa.

- **Higiene imagen personal**

- Se considerará correcta teniendo en cuenta los siguientes aspectos:
 - Afeitado correcto (del día)
 - Manos sin anillos (salvo alianza matrimonial) y sin pintar (manchas de bolígrafo, rotuladores...)
 - Unas cortas, limadas y sin pintar
 - No se utilizarán pulseras, relojes...
 - Pelo corto o debidamente recogido y peinado
 - Ausencia de perfume o colonias con olores penetrantes
 - Ausencia de piercings (salvo uno por oreja con pendientes discretos)
 - Uniformidad debidamente planchada y limpia
- La falta de higiene personal podrá llevar consigo la asignación de tareas de limpieza u organización de espacios

- **Material obligatorio**

- Funda con cuchillos (cebollero, puntilla y pelador)
- Bolígrafo
- Mechero
- Libreta

- **Exámenes teóricos o prácticos, trabajos y apuntes**

- Para realizar las diferentes pruebas de los exámenes prácticos es necesario acudir perfectamente aseado, uniformado (uniforme completo, sin piercings, relojes ni pulseras) y con todo el material obligatorio. En caso contrario no podrá acceder al examen.
- Para poder realizar una prueba teórica parcial será necesario tener presentados los ejercicios y trabajos enviados hasta la fecha.
- Los trabajos y apuntes entregados fuera de plazo sin la debida justificación puntuarán 50%.
- Los exámenes y trabajos entregados sin nombre tendrán la calificación de 0 puntos.
- Un alumno/a que obtenga una calificación igual o inferior a 4 puntos en un examen parcial o final de un trimestre, se considerará no apto y tendrá que realizar la correspondiente recuperación del trimestre.
- El alumno/a que haya aprobado las tres evaluaciones podrá presentarse al examen final del curso con el objetivo de subir nota.

- **Requisitos para una evaluación final positiva del módulo:**

- Haber entregado todos los trabajos de carácter obligatorio, realizado todos los exámenes y presentado los apuntes solicitados al final de cada trimestre según el formato establecido.
- Haber obtenido una evaluación igual o superior a 5

11.3 Evaluación del alumnado absentista:

Para evaluar al alumnado, que al ausentarse de manera justificada, no ha podido realizar de manera normalizada las pruebas o tareas que el resto de la clase ha realizado, y con el fin de garantizar el derecho a la evaluación continua de este alumnado y permitirle que siga o se adapte en el menor tiempo posible después de su reincorporación al grupo, se propondrán una serie de actividades alternativas y de naturaleza similar, que permitan valorar de una manera sintetizada los aprendizajes no valorados por la ausencia justificada. Estas pruebas que no podrán ser idénticas a las aplicadas al resto del alumnado tratarán y, procurar que el alumnado tenga acceso de manera normalizada a las clases en el menor tiempo posible. Para ello buscando los instantes que aseguren no desatender al resto de alumnado que sí asistió a clase de manera regular, se propondrán las actividades o pruebas alternativas. Estas serán sintéticas y con un nivel de dificultad similar. En cualquier caso si por razones de seguridad en el entorno lectivo el alumnado que ha faltado de manera justificada hubiese perdido aprendizajes significativos que pudiesen afectar a su integridad física o la de sus compañeros o compañeras, no se permitirá el acceso al citado entorno a este alumnado hasta que se compruebe que estos aprendizajes de seguridad se han realizado tras la pertinente evaluación.

11.4 Periodo entre la 3ª evaluación parcial y la evaluación final

Este periodo que está regulado en la normativa vigente será dedicado prioritariamente a la adquisición de aprendizajes no adquiridos por parte del alumnado encaminado a mejorar su calificación.

Para ello se planteará un plan de recuperación individualizado, adaptado a cada alumno. Como habrán de superarse tanto resultados de aprendizaje conceptuales como desarrollos prácticos, se plantearán actividades de síntesis de las desarrolladas durante todo el curso con el fin de garantizar que el alumnado que no ha superado todos los RAs pueda hacerlo ahora en menor tiempo.

Evaluación de la programación

La evaluación de las programaciones corresponde a los departamentos y, en primer lugar, al docente que las aplica. Deberá incluir al menos estos elementos:

- La validez en la selección, distribución y secuenciación de los resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación.
- La idoneidad de la metodología, así como de los materiales curriculares y didácticos.
- La validez de las estrategias de evaluación establecidas.

Con todo supone la verificación de que el trabajo de planificación realizado permite alcanzar los objetivos previstos, tanto en la organización de los tiempos como, en último término, la adquisición de la competencia profesional prevista.

Evaluación de la Práctica Docente

Los profesores también evaluarán su propia práctica docente. Entre otros elementos podemos considerar referentes objetivos para la autoevaluación del profesorado:

- Los resultados obtenidos por los alumno/as, los cuestionarios que se realicen a tal efecto.
- Las consideraciones en debate que pudiesen hacerse desde el departamento de hostelería y turismo.

De modo práctico, el proceso de reflexión sobre la idoneidad de la programación y de nuestra práctica docente puede articularse alrededor de estas sencillas interrogantes:

- ¿La suma de los tiempos asignados a las actividades de enseñanza, aprendizaje y evaluación se corresponden con el tiempo disponible?
- ¿Las actividades propuestas posibilitan la adquisición de las capacidades establecidas?
- Al final del proceso ¿se adquiere la competencia general establecida?

Si la respuesta a estas preguntas fuese negativa, procederá la revisión y reformulación de algunos aspectos del proceso.

12. Materiales y recursos didácticos

Los recursos didácticos en este módulo son de vital importancia a la hora de poder conseguir los objetivos mínimos marcados. Se consideran como imprescindibles los siguientes:

- Material Específico:

Uniformidad de cocina:

- Chaquetilla específica de cocina
- Pantalón.
- Delantal.
- Gorro.
- Paños.
- Calzado, preferiblemente cerrado y oscuro.

Herramientas y cuchillería.

- Cuchillo cebollero.
- Puntilla recta.
- Puntilla curva.
- Pelador.

- Material gráfico:

- Vídeo.
- Transparencias / retroproyector.
- Fotocopias.
- Libro Ingredientes. Edit Köneman
- Libro: Procesos de cocina. Editorial Akal

- **Bibliografía:**

- Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y mariscos. Emilio Rumbado Martín. IC editorial
- Cocina creativa o de autor. Emilio Rumbado Martín. ICeditorial.
- Cocina para profesionales. Loewer. Paraninfo.
- Curso de cocina profesional. M. Garcés. Paraninfo.
- Curso de cocina profesional. J. M. Centeno. Paraninfo.
- El práctico. R. Rabasó. Rueda.
- Cocina profesional. Varios. Edaf.
- Cocina. Actividades. Enrique Cano. McGraw-Hill.
- Enciclopedia El Gran Libro de ... editorial Everest
- Enciclopedia Cocina regional. Editorial Susaeta
- Pequeña enciclopedia de los ingredientes de cocina. Varios. El País.
- Delgado, C. Diccionario de gastronomía. Altaya
- Larrañaga, I. Control e higiene de los alimentos. Mc graw hill
- Coenders, A. Química Culinaria. Ed acribia s. A.
- This, Hervé. La cocina y sus misterios. Ed acribia s. A
- This, Hervé. Los secretos de los pucheros. Ed acribia s. A
- Barham, Peter la cocina y la ciencia. Ed acribia s. A.
- Martínez Il., m. Historia de la gastronomía española edit. Nal.
- Regidor, v. Cocina. Editorial me-graw hill. Blume.
- Varios autores. Larousse de la cocina. Editorial Larousse.
- Pellaprat. El arte culinario moderno. Biblos balear.
- Daro, J. M Vademecum de las salsas. Libros cúpula.
- Irizar, Luis. Cocinero. Urumea ediciones. Bilbao
- Colección "El gran libro de... ". Editorial Everest.
- Roca, J. Y Brugués, S. La cocina al vacío. Montagut

- Wright, Jeni y Treuillé, Eric. Guía completa de las técnicas culinarias. Le Cordon Bleu.
- Harold McGee. La cocina y los alimentos. Edit. Debate.
- Sewgnit, Niki. LA enciclopedia de los sabores. Edit. Debate

13. Medidas de atención a la diversidad.

El tipo de medidas que es posible programar y adoptar para atender a los alumno/as con necesidades educativas específicas que cursen las enseñanzas para obtener el Título de Técnico en Cocina, o cualquier otro Título de la Formación Profesional, está determinado por el carácter profesionalizador de estas enseñanzas.

La titulación de Técnico en Cocina acredita una competencia profesional cuyas capacidades se han desglosado en las unidades de competencia, cuyo reflejo formativo son las capacidades terminales de cada módulo. Por tanto, es requisito sine qua non poseer dichas capacidades para superar cualquier módulo profesional y obtener la titulación.

En consecuencia, con carácter general para nuestro ámbito educativo, las medidas de atención a la diversidad estarán siempre referidas a la forma y ritmo con que los alumno/as con necesidades específicas van adquiriendo las capacidades profesionales requeridas en el empleo sin que puedan suponer, en ningún caso, una modificación significativa de los objetivos del currículo. Dicho en términos de metodología didáctica, los alumno/as con necesidades específicas que cursen los estudios de Técnico en Cocina pueden y deben recibir ayuda personalizada, pero en forma de REFUERZOS EDUCATIVOS Y ADAPTACIONES CURRICULARES NO SIGNIFICATIVAS que contribuyan al logro de las capacidades profesionales previstas en el DECRETO 129/1994, de 7 de junio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía en la comunidad autónoma de Andalucía.

Sin embargo, en casos excepcionales sí se podrán establecer ACI significativas en los CCFF cuando expresamente lo autorice la Dirección General de Ordenación y Planificación. Por ejemplo, la exención de un determinado módulo para un alumno/a sordo, el cambio en los contenidos por otros diferentes para un alumno/a ciego, etc.

Nosotros desde el Departamento presentamos la posibilidad de alargar el proceso de enseñanza-aprendizaje en varios cursos hasta que el alumno/a alcance los mínimos exigibles dentro de las convocatorias establecidas.

14. 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.

<i>Actividades complementarias y extraescolares</i>	
1º Trimestre:	<ul style="list-style-type: none"> - Visita a empresa "Campo Rico" en Burguillos - Charla sobre la Seguridad Alimentaria

	- Curso sobre metodos de limpieza
2ºTrimestre:	- Lectura de un libro relacionado con la cocina moderna - Visita a diferentes establecimientos de hostelería en Sevilla ciudad
3ºTrimestre:	-Excursión fin de curso para el alumnado de 2º de GM de cocina Sin determinar

15. LOS PROCEDIMIENTOS PREVISTOS PARA EL SEGUIMIENTO DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS.

- Valoración trimestral colegiada, tras cada una de las evaluaciones, en el Departamento, respecto al nivel de desarrollo de la programación planificada y los resultados obtenidos.
- Informe trimestral y final del profesorado respecto a logros, dificultades y propuestas de mejora.
- Valoración a nivel de Centro (ETCP y Claustro) del resultado obtenido por el alumnado en pruebas externas (selectividad).

COGA
PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
MÓDULO:
PR
Postres en Restauración.

ÍNDICE

- 1. Introducción**
 - 1.1 Análisis del módulo**
 - 1.2 Características del módulo**
 - 1.3 Fundamentación didáctica**
- 2. Contextualización**
 - 2.1 Análisis del grupo de alumnado**
- 3. Competencias profesionales, personales y sociales**
- 4. Objetivos**
- 5. Resultados de Aprendizajes y Criterios de Evaluación**
- 6. Contenidos Básicos**
- 7. Unidades de trabajos**
- 8. Desarrollo de las unidades de trabajo**
- 9. Temporalización de las actividades y contenidos**
- 10. Metodología**
- 11. Evaluación**
- 12. Materiales y recursos didácticos**
- 13. Medidas de atención a la diversidad**
- 14. Actividades complementarias y extraescolares**
- 15. Procedimientos previstos para el seguimiento de la Programación didáctica**

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA POSTRES EN RESTAURACIÓN

1. INTRODUCCIÓN.

En la actualidad el concepto de “Postre” ha evolucionado hasta considerarse un capítulo dentro del mundo de la gastronomía, formando todo un continente dulce y generando grandes expectativas con respecto al comensal.

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

- Elaboración de diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Elaboración de postres a base de frutas, lácteos y fritos.
- Elaboración de helados, sorbetes y semifríos.
- Decoración y presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

Con esta programación vamos a intentar desarrollar las competencias profesionales, personales y sociales previstas para este módulo profesional.

1.1 ANÁLISIS DEL MÓDULO.

Familia Profesional: **Hostelería y Turismo**

Título: **Técnico en Cocina y Gastronomía (COGA).**

Nivel: **Formación Profesional de Grado Medio.**

Módulo: **Postres en restauración 0028 (PR).**

Nº de horas: 147

Curso: **2º de Cocina y Gastronomía**

Horas semanales: 7

Distribución de las horas: **6 horas prácticas en aula taller y 1 hora en aula polivalente.**

Distribución: **durante los 2 trimestres del curso escolar.**

Unidades de trabajo: **7 uds**

Profesor que imparte el módulo: **María de los Ángeles Martínez Sánchez**

1.2 CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

El módulo profesional se ha distribuido en 7 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.

El módulo está asociado a la Cualificación Profesional **HOT 0223_2** y sus unidades de competencia son:

UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

1.3 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. 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.

2.1 ANÁLISIS DEL GRUPO DE ALUMNADO.

El grupo clase está formado por un total de 14 alumnos/as, de los cuales 5 son alumnos y 9 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 2º de cocina y gastronomía está formado hasta la fecha, por 14 alumnos/as de características socio-educativas y económicas muy diversas.

El alumnado procede principalmente de haber superado el primer curso, con un total de 13 alumnos y una alumna de haber cursado 2º de cocina, pero con abandono.

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

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

Las competencias profesionales, personales y sociales a las que contribuye el módulo de Postres en restauración, 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
- 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 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 a las personas y al ambiente.

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

4. OBJETIVOS

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

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- 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.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

5. 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:

RA1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de producción.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles y herramientas, etc.
- d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en una 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.

RA2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes postres a base de frutas y relacionado con su posibilidades de aplicación.
- 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.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo
- 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.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- 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.

RA3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base lácteos.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.
- 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.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- 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.

RA4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
- 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.
- f) se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- 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.

RA5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.
- b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes y verificado su disponibilidad.
- 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.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- 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.

RA6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.
- b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- 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.

RA7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, justificando la estética del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- 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.

- d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
- 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 consumo.
- 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.

6. CONTENIDOS BÁSICOS

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.

7. UNIDADES DE TRABAJO

La relación de unidades de trabajo que se desarrollarán durante el curso serán 7 unidades de trabajo:

TRIM.	Nº	TÍTULO	HORAS
1º	1	Postres en restauración.	21
1º	2	Elaboración de postres a base de frutas	21
1º	3	Elaboración de postres a base de lácteos	21
1º	4	Elaboración de postres fritos y de sartén.	21
2º	5	Elaboración de helados y sorbetes.	21
2º	6	Elaboración de semifríos	21
2º	7	Presentación de postres emplatados.	21
		TOTAL	147 HORAS

MES	LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES	TOTAL HORAS
SEPTIEMBRE	6	6	2	14

OCTUBRE	15	12	4	31
NOVIEMBRE	12	12	4	24
DICIEMBRE	6	6	3	15
TOTAL 1º TRIMESTRE 84				
ENERO	12	12	4	28
FEBRERO	12	12	4	28
MARZO	3	3	2	8
TOTAL 2º TRIMESTRE 63				
TOTAL	147			

8. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

Módulo profesional	Postres en restauración	HORAS MP	147
Unidad de trabajo	Postres en restauración	HORAS UT	21
Temporalización	1º Trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> - Realizar la documentación asociada a los procesos productivos de postres. Describir e interpretar. - Realizar las diferentes fases de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración. Conservar y/o regenerar los productos de pastelería y repostería. - Identificar las necesidades en función de su naturaleza hasta su uso o consumo. 		<ul style="list-style-type: none"> -Realizar las fichas técnicas y hoja de pedido de cada elaboración. -Elaborar las recetas preparando con anterioridad la mise en place , manteniendo el orden y limpieza en todo el proceso y poniendo en práctica la normativa de seguridad e higiene de protección laboral. -Presentar y decorar las elaboraciones con las distintas técnicas para ello. 	

Módulo profesional	Postres en restauración	HORAS MP	147
---------------------------	-------------------------	-----------------	-----

Unidad de trabajo	Elaboración de postres a base de frutas	HORAS UT	21
Temporalización	1º Trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> -Elaborar postres a base de frutas. -Describir, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación. - Realizar los procedimientos de ejecución de postres a base de frutas y formular. Tener en cuenta los puntos clave en los diversos procedimientos. - Controlar y valorar los resultados. Aplicar medidas correctoras si fuera necesario. 		<ul style="list-style-type: none"> -Realizar las fichas técnicas y hoja de pedido de cada elaboración. -Elaborar las recetas preparando con anterioridad la mise en place , manteniendo el orden y limpieza en todo el proceso y poniendo en práctica la normativa de seguridad e higiene de protección laboral. - Presentar y decorar las elaboraciones con las distintas técnicas para ello. 	

Módulo profesional	Postres en restauración	HORAS MP	147
Unidad de trabajo	Elaboración de postres a base de lácteos	HORAS UT	21
Temporalización	1º Trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> - Elaborar postres a base de lácteos. -Describir, análisis, características, aplicaciones y conservación. - Realizar los procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. Formular. Tener en cuenta los puntos clave en los diversos procedimientos. -Controlar y valorar los resultados. Aplicar medidas correctoras si fuera necesario. 		<ul style="list-style-type: none"> - Realizar las fichas técnicas y hoja de pedido de cada elaboración. -Elaborar las recetas preparando con anterioridad la mise en place , manteniendo el orden y limpieza en todo el proceso y poniendo en práctica la normativa de seguridad e higiene de protección laboral. -Presentar y decorar las elaboraciones con las distintas técnicas para ello. 	

Módulo profesional	Postres en restauración	HORAS MP	147
---------------------------	-------------------------	-----------------	-----

Unidad de trabajo	Elaboración de postres fritos y de sartén	HORAS UT	21
Temporalización	1º Trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> -Elaborar los postres fritos o de sartén. - Describir, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación. - Realizar los procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén. -Formular. Tener en cuenta los puntos clave en los diversos procedimientos. -Controlar y valorar los resultados. Aplicar medidas correctoras si fuera necesario. 		<ul style="list-style-type: none"> -Realizar las fichas técnicas y hoja de pedido de cada elaboración. - Elaborar las recetas preparando con anterioridad la mise en place, manteniendo el orden y limpieza en todo el proceso y poniendo en práctica la normativa de seguridad e higiene de protección laboral. -Presentar y decorar las elaboraciones con las distintas técnicas para ello. 	

Módulo profesional	Postres en restauración	HORAS MP	147
Unidad de trabajo	Elaboración de helados y sorbetes	HORAS UT	21
Temporalización	2º Trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> -Elaborar helados y sorbetes. Describir, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación. - Realizar las funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboración de helados y sorbetes. - Saber Útiles y herramientas específicas. Describir, clasificar, ubicación y procedimientos de uso y mantenimiento. - Organizar y secuenciar las fases para la obtención de helados y sorbetes. - Realizar los procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. 		<ul style="list-style-type: none"> -Realizar las fichas técnicas y hoja de pedido de cada elaboración. -Elaborar las recetas preparando con anterioridad la mise en place , manteniendo el orden y limpieza en todo el proceso y poniendo en práctica la normativa de seguridad e higiene de protección laboral. -Presentar y decorar las elaboraciones con las distintas técnicas para ello. 	

- Formular. Tener en cuenta los puntos clave en los diversos procedimientos. Controlar y valorar los resultados. Aplicar medidas correctoras si fuera necesario.	
--	--

Módulo profesional	Postres en restauración	HORAS MP	147
Unidad de trabajo	Elaboración de semifríos	HORAS UT	21
Temporalización	2º Trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> - Elaborar semifríos. Describir, características, tipos, aplicaciones y conservación. - Organizar y secuenciar las fases para la obtención de semifríos. - Realizar los procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos. - Formular. Tener en cuenta los puntos clave en los diversos procedimientos. -Controlar y valorar los resultados. Aplicar medidas correctoras si fuera necesario. 		<ul style="list-style-type: none"> -Realizar las fichas técnicas y hoja de pedido de cada elaboración. -Elaborar las recetas preparando con anterioridad la mise en place , manteniendo el orden y limpieza en todo el proceso y poniendo en práctica la normativa de seguridad e higiene de protección laboral. -Presentar y decorar las elaboraciones con las distintas técnicas para ello. 	

Módulo profesional	Postres en restauración	HORAS MP	147
Unidad de trabajo	Presentación de postres emplatados	HORAS UT	21
Temporalización	2º Trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> -Decorar y presentar postres emplatados. - Normas y evaluación de combinaciones básicas. 		<ul style="list-style-type: none"> -Realizar las fichas técnicas y hoja de pedido de cada elaboración. 	

<ul style="list-style-type: none"> - Experimentar y evaluar posibles combinaciones. - Realizar los procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados. Tener en cuenta los puntos clave en los diversos procedimientos. Controlar y valorar los resultados. -Aplicar medidas correctoras si fuera necesario. - Realizar las tareas de conservación. 	<ul style="list-style-type: none"> -Elaborar las recetas preparando con anterioridad la mise en place, manteniendo el orden y limpieza en todo el proceso y poniendo en práctica la normativa de seguridad e higiene de protección laboral. - Presentar y decorar las elaboraciones con las distintas técnicas para ello.
--	---

9. Temporalización de las actividades y contenidos

Módulo

SEM.	Temporalización de las actividades.
	1ª EVALUACIÓN
S-00	Presentación. Organización y puesta a punto del taller de pastelería
S-01	Organización y puesta a punto del taller de pastelería. Charla sobre productos de limpieza (profesional del sector) fichas de seguridad, empleabilidad de los productos, rentabilidad de los productos.
S-02	Realización de limpieza e inventario del aula de pastelería.
S-03	Postres en Restauración
S-04	Postres a base de frutas
S-05	Postres a base de lácteos y tartas de queso.
S-06	Postres a base de lácteos, flanes, natillas.
S-07	Receta halloween, elaboración galletas decoradas.
S-08	Repaso tartas tradicionales formato postre restaurante.
S-09	Postres fritos y de sartén buñuelos, leche frita.
S-10	Postres fritos y de sartén rosquillas, pestiños
S-11	helados y sorbetes
S-12	helados y sorbetes
S-13	Elaboraciones navideñas
S-14	Elaboraciones navideñas, recogida del taller
	NAVIDAD
	2ª EVALUACIÓN
S-15	Cierre de las instalaciones y finalizar productos típicos de la navidad.
S-16	limpieza
S-17	semifríos
S-18	acabados y presentaciones formato postre restaurante
S-19	acabados y presentaciones formato postre restaurante
S-20	postres típicos recetario andaluz

SEM.	Temporalización de las actividades.
S-21	Exámenes prácticos.
S-22	Semana de Andalucía.
S-23	Segunda Evaluación Repaso, dudas, formas y respeto ante la FCT
S-24	Presentación del alumnado a las empresas para la realización del módulo FCT (Formación en Centro de Trabajo)
	3º EVALUACIÓN
	Recuperaciones

10.METODOLOGÍA.

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

10.1 Desarrollo de los temas transversales

En una programación basada en la consideración de los contenidos actitudinales como elemento sustancial de la misma el desarrollo de los temas transversales no debe ser un apartado curricular diferenciado sino un principio metodológico presente en toda su extensión.

Un profesional de la cocina debe ser también una persona socialmente madura que participa en la construcción de su comunidad, un ciudadano protagonista en el discurso de la paz y la no violencia, la tolerancia, el respeto a la diversidad, la sensibilidad medioambiental, la vida saludable, el consumo inteligente; un andaluz formado en su cultura, en la ética y en el civismo imprescindibles para la convivencia democrática llena de sentido humano.

Aunque el modelo de tratamiento que daremos a los contenidos transversales será su integración en el módulo, seremos también sensibles a un conjunto de conmemoraciones (día del árbol, día de la mujer, día de la paz, día del medio ambiente...) que nos permitirán reforzar la atención y favorecer la sensibilización de toda la comunidad educativa hacia los mencionados contenidos.

10.2 Metodología didáctica.

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

1. El fomento de metodologías que tengan en cuenta los diferentes ritmos de aprendizaje de los alumno/as, favorezcan la capacidad de aprender por sí mismos, el trabajo en equipo y la utilización de los métodos de investigación apropiados.

2. Respecto al aprendizaje:

- La actividad debe ser el eje en torno al cual plantear distintas estrategias

metodológicas. Una actividad alejada de la simple repetición de ejercicios aislados y vinculada a tareas complejas, a una secuencia en que el alumnado entienda qué, cómo y por qué se hace.

- Vincular el conocimiento a los problemas relevantes de la vida cotidiana.
- Favorecer un clima de confianza y seguridad en el que probar y equivocarse sin temor, en el que se favorezca el desarrollo de habilidades sociales, la seguridad en sí mismo y el equilibrio emocional en contextos de aprendizaje.
- Utilizar instrumentos y criterios de evaluación, destinados no solo a captar el recuerdo de datos sino las ideas y sus relaciones, la comprensión y la reflexión.
- Crear contextos de aprendizaje complejos donde los estudiantes se enfrenten a procesos de indagación y que permitan la actividad individual y en grupo, la reflexión y el debate y el trabajo de campo.

3. La propuesta y realización de actividades que estimulen el interés y el hábito de la lectura y la capacidad de expresarse correctamente en público.

4. La propuesta de realización de trabajos de investigación monográficos, interdisciplinarios u otros de naturaleza análoga.

5. Establecimiento de tiempos para el trabajo cooperativo del alumnado.

6. Uso de materiales y recursos didácticos variados y complementarios.

7. La utilización habitual de las tecnologías de la información y de la comunicación como herramienta para el desarrollo del currículo.

El desdoble del grupo será coordinado por los profesores firmantes de la programación, llevando el seguimiento de los alumno/as, no habrá una división efectiva de la clase.

Estrategias metodológicas para la organización de las sesiones teóricas.

Se realizará una breve exposición oral al iniciar cada Unidad de Trabajo a través de la cual se presentarán los contenidos, ayudando a los alumno/as a captar la estructura de las ideas y a establecer conexiones entre los diferentes conceptos, relacionándolos con sus conocimientos previos.

La explicación previa del profesor será imprescindible para que el alumno/a adquiera una visión general del tema. Dado el carácter eminentemente práctico del módulo y que la mayor parte de las clases se desarrollarán en el Aula de Taller de Pastelería, el docente utilizará una metodología activa, dando unas premisas al inicio de la clase con las que el alumno/a/a deberá organizar su propio aprendizaje, por supuesto siempre con la ayuda del profesor, y en interacción con sus compañeros/as, promoviendo en él/ella un aprendizaje reflexivo, significativo y funcional, procurando para ello que los contenidos y actividades tengan sentido significativo.

Nuestra función como docentes será dinamizar y orientar todo el proceso de aprendizaje, especialmente las actividades, para conseguir que el alumno/a vea lo práctico del módulo.

Todo ello lo desarrollaremos a través de una metodología y unas estrategias de aprendizaje eminentemente activo, apoyadas en unos medios y recursos específicos y funcionales.

Será necesario que el alumno/a relacione significativamente el contenido del nuevo aprendizaje con los que ya posee, es decir, que se establezca algún tipo de vínculo o enlace entre lo que pretende aprender y lo que se ha aprendido previamente.

En la descripción de cada unidad didáctica se reflejarán exclusivamente los aspectos específicos de la misma.

Estrategias metodológicas para la organización de las sesiones prácticas.

Desarrollaremos los contenidos conceptuales de la Unidad de Trabajo en el aula-clase y en el aula taller de pastelería se explicarán, analizarán y realizarán las prácticas. En el aula-pastelería el alumnado se agrupará en partidas (grupos) de 4-5 alumno/as/as. Trabajaremos sobre las fichas técnicas, dentro de esta estructura, y en una misma Unidad de Trabajo, hay elaboraciones con mayor dificultad y que precisan mayor atención y destreza por parte del alumno/a, así como de unas tareas adicionales más complejas.

10.3 ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS PARA LA ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD DIDÁCTICA.

Tendremos que hacer una distinción clara en la organización teórica del módulo, a la organización práctica de las actividades.

En la actividad teórica:

- Realizar una introducción de los contenidos para poner en situación.
- Valorar los conocimientos previos del alumno/a.
- Daremos explicaciones concisas y claras centrándonos en los contenidos y apoyándonos en contenidos anteriores.
- Emplear el glosario propio de la materia.
- Emplear, en la medida de lo posible, los ejemplos cotidianos de la vida en hostelería
- Fomentar, en la medida de lo posible, la participación activa del alumnado durante la intervención del profesor, realizando preguntas y dando pie a posibles intervenciones de los alumno/as y alumnas.
- Realizar preguntas para confirmar la comprensión del contenido.
- Comprobar repetidamente el nivel de entendimiento y asimilación del tema por parte de los alumno/as.

En aula-taller:

- Emplear la organización propia de una empresa hostelera
- Utilizar mecanismos de información típicos de las empresas hosteleras.
- Enmarcar cada elaboración en un menú con sentido real, explicando las distintas versiones.
- Emplearemos la clase demostrativa en aquellos momentos importantes, como el emplatado o con aquellos productos de precio excesivo que disponemos en contadas ocasiones.

11. LA EVALUACIÓN.

Dentro del marco legal de la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía. Se evaluará cada uno de los siguientes resultados de aprendizaje mediante las evidencias descritas en las siguientes tablas:

Evaluación, procedimientos de evaluación del alumnado y criterios de calificación

Para la evaluación de los aprendizajes de los alumno/as y alumnas, se tendrán en cuenta los Resultados de Aprendizaje y los criterios de evaluación de los distintos módulos profesionales y los objetivos generales que figuran en el Decreto por el que se establecen

las enseñanzas correspondientes al ciclo formativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

La evaluación será formativa y continua, en cuanto que estará inmersa en el proceso de enseñanza y aprendizaje de los alumno/as.

La aplicación del proceso de evaluación continua a los alumno/as y alumnas requiere la asistencia regular a las clases y actividades programadas para los distintos módulos profesionales que constituyen el currículo del Ciclo Formativo de Formación Profesional Específica.

RA1.Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.	10%	Instrumento de evaluación
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN	
a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.	10	Prueba escrita.
b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de producción	20	Prueba escrita
c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles y herramientas, etc.	15	Prueba escrita
d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en una buena marcha del trabajo.	15	Prueba práctica
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.	15	Prueba práctica
f)Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.	15	Prueba práctica
g) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10	Prueba práctica
TOTAL RA1	100	

RA2:Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos	15%	Instrumento de evaluación
---	-----	---------------------------

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN	
a) Se han caracterizado los diferentes postres a base de frutas y relacionado con su posibilidades de aplicación.	10	Prueba escrita
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.	20	Prueba escrita
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo.	15	Prueba escrita
d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.	15	Prueba práctica
e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.	10	Prueba práctica
f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	10	Prueba práctica
g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	10	Prueba práctica
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10	Prueba práctica
TOTAL RA2	100	

RA3.Elabora postres a base de lácteos, identificando métodos y aplicando procedimientos.	15%	Instrumento de evaluación
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN	
a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base lácteos.	10	Prueba escrita
b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación. tres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.	15	Prueba escrita
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	15	Prueba escrita

d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.	20	Prueba práctica
e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos.	10	Prueba práctica
f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	10	Prueba práctica
g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	10	Prueba práctica
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10	Prueba práctica
TOTAL RA3	100	

RA4.Elabora postres fritos y de sartén, reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	15%	Instrumento de evaluación
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN	
a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.	10	Prueba escrita
b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.	15	Prueba escrita
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	15	Prueba escrita
d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.	20	Prueba escrita
e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.	10	Prueba práctica
f) se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración	10	Prueba práctica
g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	10	Prueba práctica

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10	Prueba práctica
TOTAL RA4	100	

RA5.Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.	15 %	Instrumento de evaluación
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN	
a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helado y sorbetes.	10	Prueba escrita
b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes y verificado su disponibilidad.	15	Prueba escrita
c) Se han reconocido útiles, herramientas y equipos necesarios para la elaboración de helado y sorbetes.	15	Prueba escrita
d) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.	20	Prueba práctica
e)Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.	10	Prueba práctica
f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	10	Prueba práctica
g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	10	Prueba práctica
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10	Prueba práctica
TOTAL RA5	100	

RA6.Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	15 %	Instrumento de evaluación
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN	

a) Se ha caracterizado los diferentes tipos de semifríos.	10	Prueba escrita
b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.	15	Prueba escrita
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	15	Prueba escrita
d) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.	20	Prueba práctica
e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	10	Prueba práctica
f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	10	Prueba práctica
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10	Prueba práctica
TOTAL RA6	100	

RA7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final.	15 %	Instrumento de evaluación
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN	
a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.	10	Prueba escrita

b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	15	Prueba escrita
c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.	15	Prueba escrita
d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.	20	Prueba práctica
e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.	10	Prueba práctica
f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.	10	Prueba práctica
g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	10	Prueba práctica
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad, laboral y de protección ambiental	10	Prueba práctica
TOTAL RA 7	100	

11.1. Instrumentos de evaluación.

Son los métodos operativos de carácter general que ponen en juego distintos procedimientos para obtener la información necesaria sobre el aprendizaje logrado por los alumnos. Los instrumentos de evaluación son aquellas herramientas que nos van a permitir medir el nivel de desempeño de cada criterio de aprendizaje evaluable para conocer el grado de desarrollo de los Resultados de Aprendizaje, competencias y objetivos generales.

Para valorar el progreso de los alumnos, evaluaremos las diferentes actividades de enseñanza-aprendizaje que realizaremos por unidad didáctica, utilizando alguno o varios de los instrumentos de evaluación:

TÉCNICA	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
Observación	-Registro directo de las actuaciones del alumno. -Registros anecdóticos. -Diarios de clase.
Análisis de tareas y producciones de alumnos/as	-Se evalúa la actitud, motivación y participación del alumno en

	<p>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 de 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>
Pruebas teóricas y escritas objetivas individuales.	<p>-Se evalúa los conocimientos adquiridos en el módulo.</p> <p>-Se evalúa la expresión escrita.</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>
Exposición oral, disertación oral, argumentaciones orales.	<p>-Se evalúa la creatividad y el diseño de una idea original del 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>

11.2 Criterios de calificación

La calificación del Módulo se expresará mediante nota numérica, que siguiendo la Orden de 29 de Septiembre de 2010, sobre evaluación en los Ciclos Formativos de Formación Profesional Específica, se expresará entre el uno y el diez sin decimales, considerándose positivas las superiores e iguales a cinco.

- La calificación trimestral actualizada del alumnado una vez finalizado el proceso de recuperación, será la obtenida en la propuesta de actividades de recuperación y/o examen de recuperación (en su caso).
- Asimismo el procedimiento establecido para la recuperación podrá ser el medio para que cualquier alumno o alumna pueda mejorar su nota con respecto a la calificación obtenida en la evaluación o ámbito objeto de recuperación. Se aplicará este supuesto, sólo en el caso de que el departamento no haya establecido otro

mecanismo distinto, destinado a la posibilidad de incrementar la nota del alumnado que así lo desee.

- Las medidas establecidas, tanto para el caso de la recuperación (programas de refuerzo), como para la mejora de las calificaciones (programa de profundización) están descritas en el apartado “Atención a la diversidad”, y tienen su reflejo en los instrumentos de evaluación propuestos.

En cada evaluación el alumnado recibirá una información del desarrollo de la evaluación continua,

Los criterios hacen referencia a las siguientes indicaciones:

- Puntualidad

- Retrasos en la hora de entradas superiores a 10 minutos: se considerará falta injustificada y posibilidad de denegación de la entrada al aula práctica para participar en las actividades. El alumno realizará tareas de limpieza u organización de espacios, como el economato o estudiará en el aula anexa.

En las clases teóricas el alumno podrá entrar a clase.

- La valoración de la puntualidad, es algo que desde las empresas nos hacen hincapié. Cuando vamos a firmar un convenio de colaboración para FCT o DUAL, una de las cosas que más nos insisten es que el alumno/a sea muy puntual, por eso consideramos que es importante y que el alumno sea responsable del tiempo desde el primer momento.

- Uniformidad

-Para 2º CFGM, el uniforme completo consta de:

Chaquetilla Blanca bordada.

Mandil francés o de peto serigrafiado.

Gorro negro.

Pantalón específico cocina negro.

Zuecos cerrados negros.

En caso de llevar camiseta interior esta deberá ser discreta y no podrá transparentarse sobre la camisa.

-Falta grave de uniformidad: Denegación de la entrada en el aula (falta de asistencia injustificada) o de la participación en la actividad. El alumno realizará tareas de limpieza u organización de espacios, como el economato o estudiará en el aula anexa.

- Higiene imagen personal

- Se considerará correcta teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

Afeitado correcto (del día).

Manos sin anillos (salvo alianza matrimonial) y sin pintar (manchas de bolígrafo, rotuladores...).

Unas cortas, limadas y sin pintar.

No se utilizarán pulseras, relojes...

Pelo corto o debidamente recogido y peinado.
Ausencia de perfume o colonias con olores penetrantes.
Ausencia de piercings (salvo uno por oreja con pendientes discretos).
Uniformidad debidamente planchada y limpia.

- La falta de higiene personal podrá llevar consigo la asignación de tareas de limpieza u organización de espacios.

- Material obligatorio

- Funda con cuchillos (cebollero, puntilla y pelador).
- Bolígrafo.
- Lengua.
- Boquillas.
- Libreta.

- Exámenes teóricos o prácticos, trabajos y apuntes

- Para realizar las diferentes pruebas de los exámenes prácticos es necesario acudir perfectamente aseado, uniformado (uniforme completo, sin piercings, relojes ni pulseras) y con todo el material obligatorio. En caso contrario no podrá acceder al examen.

- Para poder realizar una prueba teórica parcial será necesario tener presentados los ejercicios y trabajos enviados hasta la fecha.

- Los trabajos y apuntes entregados fuera de plazo sin la debida justificación puntuarán 50%.

- Los exámenes y trabajos entregados sin nombre tendrán la calificación de 0 puntos.

- Un alumno/a que obtenga una calificación igual o inferior a 4 puntos en un examen parcial o final de un trimestre, se considerará no apto y tendrá que realizar la correspondiente recuperación del trimestre.

- El alumno/a que haya aprobado las tres evaluaciones podrá presentarse al examen final del curso con el objetivo de subir nota.

- Requisitos para una evaluación final positiva del módulo:

- Haber entregado todos los trabajos de carácter obligatorio, realizado todos los exámenes y presentado los apuntes solicitados al final de cada trimestre según el formato establecido.

- Haber obtenido una evaluación igual o superior a 5.

11.3 Evaluación del alumnado absentista

Para evaluar al alumnado, que al ausentarse de manera justificada, no ha podido realizar de manera normalizada las pruebas o tareas que el resto de la clase ha realizado, y con el fin de garantizar el derecho a la evaluación continua de este alumnado y permitirle que siga o se adapte en el menor tiempo posible después de su reincorporación al grupo, se propondrán una serie de actividades alternativas y

de naturaleza similar, que permitan valorar de una manera sintetizada los aprendizajes no valorados por la ausencia justificada. Estas pruebas que no podrán ser idénticas a las aplicadas al resto del alumnado tratarán y, procurar que el alumnado tenga acceso de manera normalizada a las clases en el menor tiempo posible. Para ello buscando los instantes que aseguren no desatender al resto de alumnado que sí asistió a clase de manera regular, se propondrán las actividades o pruebas alternativas. Estas serán sintéticas y con un nivel de dificultad similar. En cualquier caso si por razones de seguridad en el entorno lectivo el alumnado que ha faltado de manera justificada hubiese perdido aprendizajes significativos que pudiesen afectar a su integridad física o la de sus compañeros o compañeras, no se permitirá el acceso al citado entorno a este alumnado hasta que se compruebe que estos aprendizajes de seguridad se han realizado tras la pertinente evaluación.

11.4 Periodo entre la 3ª evaluación parcial y la evaluación final

Este periodo que está regulado en la normativa vigente será dedicado prioritariamente a la adquisición de aprendizajes no adquiridos por parte del alumnado encaminado a mejorar su calificación.

Para ello se planteará un plan de recuperación individualizado, adaptado a cada alumno. Como habrán de superarse tanto resultados de aprendizaje conceptuales como desarrollos prácticos, se plantearán actividades de síntesis de las desarrolladas durante todo el curso con el fin de garantizar que el alumnado que no ha superado todos los RAs pueda hacerlo ahora en menor tiempo.

Evaluación de la programación

La evaluación de las programaciones corresponde a los departamentos y, en primer lugar, al docente que las aplica. Deberá incluir al menos estos elementos:

- La validez en la selección, distribución y secuenciación de los resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación.
- La idoneidad de la metodología, así como de los materiales curriculares y didácticos.
- La validez de las estrategias de evaluación establecidas.

Con todo supone la verificación de que el trabajo de planificación realizado permite alcanzar los objetivos previstos, tanto en la organización de los tiempos como, en último término, la adquisición de la competencia profesional prevista.

Evaluación de la Práctica Docente

Los profesores también evaluarán su propia práctica docente. Entre otros elementos podemos considerar referentes objetivos para la autoevaluación del profesorado:

- Los resultados obtenidos por los alumno/as, los cuestionarios que se realicen a tal efecto.
- Las consideraciones en debate que pudiesen hacerse desde el departamento de hostelería y turismo.

De modo práctico, el proceso de reflexión sobre la idoneidad de la programación y de nuestra práctica docente puede articularse alrededor de estas sencillas interrogantes:

- ¿La suma de los tiempos asignados a las actividades de enseñanza, aprendizaje y evaluación se corresponden con el tiempo disponible?
- ¿Las actividades propuestas posibilitan la adquisición de las capacidades establecidas?
- Al final del proceso ¿se adquiere la competencia general establecida?

Si la respuesta a estas preguntas fuese negativa, procederá la revisión y reformulación de algunos aspectos del proceso.

12. Materiales y recursos didácticos.

Los recursos didácticos en este módulo son de vital importancia a la hora de poder conseguir los objetivos mínimos marcados. Se consideran como imprescindibles los siguientes:

- Material Específico:

Uniformidad de cocina:

- Chaquetilla específica de cocina
- Pantalón.
- Delantal.
- Gorro.
- Paños.
- Calzado, preferiblemente cerrado y oscuro.

Herramientas y cuchillería.

- Lenguas.
- Boquillas.
- Puntilla curva.
- Pelador.

- Material gráfico:
- Vídeos
- Transparencias
- fotocopias
- Libro de clase

Bibliografía:

Autores varios:

- Postres en restauración. Editorial Síntesis
- Juan Pablo Humanes Carrasco. Pastelería y panadería. Editorial McGraw-Hill. INTERAMERICANA.
- TEJERO APARICIO, FRANCISCO (1988). Manual de FP en panadería. CEOPAN
- José Luis Armendáriz Sanz. Procesos básicos de Pastelería y repostería. Postres en restauración. Editorial Paraninfo. 2009
- Apuntes facilitados por el profesor (tanto en soporte informático así como en papel, etc.)

- Artículos gastronómicos, extractos de libros, noticias, etc. propuestos por el equipo educativo implicado en este grupo en el plan de lectura.

13. Medidas de atención a la diversidad.

El tipo de medidas que es posible programar y adoptar para atender a los alumno/as con necesidades educativas específicas que cursen las enseñanzas para obtener el Título de Técnico en Cocina, o cualquier otro Título de la Formación Profesional, está determinado por el carácter profesionalizador de estas enseñanzas.

La titulación de Técnico en Cocina acredita una competencia profesional cuyas capacidades se han desglosado en las unidades de competencia, cuyo reflejo formativo son las capacidades terminales de cada módulo. Por tanto, es requisito sine qua non poseer dichas capacidades para superar cualquier módulo profesional y obtener la titulación.

En consecuencia, con carácter general para nuestro ámbito educativo, las medidas de atención a la diversidad estarán siempre referidas a la forma y ritmo con que los alumno/as con necesidades específicas van adquiriendo las capacidades profesionales requeridas en el empleo sin que puedan suponer, en ningún caso, una modificación significativa de los objetivos del currículo. Dicho en términos de metodología didáctica, los alumno/as con necesidades específicas que cursen los estudios de Técnico en Cocina pueden y deben recibir ayuda personalizada, pero en forma de REFUERZOS EDUCATIVOS Y ADAPTACIONES CURRICULARES NO SIGNIFICATIVAS que contribuyan al logro de las capacidades profesionales previstas en el DECRETO 129/1994, de 7 de junio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía en la comunidad autónoma de Andalucía.

Sin embargo, en casos excepcionales sí se podrán establecer ACI significativas en los CCFF cuando expresamente lo autorice la Dirección General de Ordenación y Planificación. Por ejemplo, la exención de un determinado módulo para un alumno/a sordo, el cambio en los contenidos por otros diferentes para un alumno/a ciego, etc.

Nosotros desde el Departamento presentamos la posibilidad de alargar el proceso de enseñanza-aprendizaje en varios cursos hasta que el alumno/a alcance los mínimos exigibles dentro de las convocatorias establecidas.

14. 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	
1º TRIMESTRE	- Visita a empresa "Campo Rico" en Burguillos. - Charla sobre la Seguridad Alimentaria.

	- Curso sobre métodos de limpieza.
2ºTRIMESTRE	- Visita a diferentes establecimientos de hostelería en Sevilla ciudad.
3ºTRIMESTRE	-Excursión fin de curso para el alumnado de 2º de GM de cocina.Sin determinar.

15. LOS PROCEDIMIENTOS PREVISTOS PARA EL SEGUIMIENTO DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS.

- Valoración trimestral colegiada, tras cada una de las evaluaciones, en el Departamento, respecto al nivel de desarrollo de la programación planificada y los resultados obtenidos.
- Informe trimestral y final del profesorado respecto a logros, dificultades y propuestas de mejora.
- Valoración a nivel de Centro (ETCP y Claustro) del resultado obtenido por el alumnado en pruebas externas (selectividad).

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA.

I.E.S. BURGUILLOS

CURSO 2023/24

COGA

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO:

FCT

Formación en Centros de Trabajo

INDICE

1. Introducción

1.1 Análisis del módulo

1.2 Características del módulo

1.3 Fundamentación didáctica

2. Contextualización

2.1 Análisis del grupo de alumnado

3. Competencias profesionales, personales y sociales,

Y Objetivos

4. Resultados de Aprendizajes y Criterios de Evaluación

5. Actividades formativas en centros productivos

6. Actividades formativas en centros educativos

7. Temporalización

8. Evaluación

9. Criterios en virtud de los cuales se concederá exención total

o parcial por correspondencia con la experiencia laboral relacionada con los estudios profesionales respectivos

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PRODUCTOS CULINARIOS

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.

1.2 Análisis del módulo.

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Título: Técnico en Cocina y Gastronomía (COGA).

Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.

Módulo: **Formación en Centros de Trabajo 0051 (FCT).**

Nº de horas: **410 h.**

Curso: **2º de Cocina y Gastronomía**

Horas semanales: **generalmente se realizan un total de entre 35 y 40 horas.**

Distribución de las horas: durante lunes a viernes, con un total de 7 a 8 horas diarias.

Distribución: una vez finalizado y aprobado todos los módulos restantes tanto del primer como del segundo curso.

Profesores que imparte el módulo: **Mª de los Ángeles Martínez Sánchez**
Nicolás López Campos

1.2 CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO

El módulo profesional se realiza una vez finalizado todos los módulos que componen tanto los del primer curso como los del segundo. Una vez finalizados y aprobados, es cuando el alumnado pasa a la fase de prácticas reales, donde interviene el módulo de FCT, realizándose en centros de trabajos.

Este se puede realizar una vez finalice los módulos en el segundo curso, a mediados de marzo, o bien, si ha tenido que recuperar algún módulo pendiente, se realizará una vez comenzado el curso siguiente (septiembre-octubre).

Al tratarse de un módulo que realizará en empresas, el seguimiento es totalmente diferente al resto de módulos. La formación de los diferentes RA y CE, junto con sus contenidos son enseñados a través de la empresa y el tutor laboral, realizando el seguimiento el tutor docente, donde realizará un seguimiento exhaustivo para que cumpla el alumnado con su formación.

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

1.3 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. 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.

2.1 ANÁLISIS DEL GRUPO DE ALUMNADO.

El grupo clase está formado por un total de 14 alumnos/as, de los cuales 5 son alumnos y 9 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 2º de cocina y gastronomía está formado hasta la fecha, por 14 alumnos/as de características socio-educativas y económicas muy diversas.

El alumnado procede principalmente de haber superado el primer curso, con un total de 13 alumnado y una alumna de haber cursado 2º de cocina, pero con abandono.

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

3.COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES y OBJETIVOS

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

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias, propias de este título, que se han alcanzado en el centro docente o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.

4. 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:

1. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- b) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros.
- c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.
- d) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.
- e) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
- f) Se han relacionado características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.
- g) Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.
- h) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

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.

Criterios de evaluación:

- 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. - Las

actitudes de relación con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa. - Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral. - Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

b) 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.

c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

d) 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.

e) Se ha mantenido organizada, limpia y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.

g) 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.

h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.

i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignadas en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.

j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

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.

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 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.

f) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.

g) 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.

h) 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.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración. s realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.

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 identificado y determinado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.

e) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.

f) Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.

g) Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.

h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias elementales y/o productos culinarios.

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 han deducido las necesidades de géneros, así como de equipos, útiles y/o herramientas necesarias para el desarrollo de los procedimientos.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción en cocina.

- e) Se han ejecutado los procesos necesarios para la obtención y elaboración de los productos culinarios, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.
- f) 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.
- g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los diversos géneros y su uso posterior.
- 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 ambiental.

6. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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.

5. ACTIVIDADES FORMATIVAS EN CENTRO PRODUCTIVO

La empresa o centro de trabajo designará un tutor laboral que deberá desempeñar una serie de funciones, como son:

1. Asesorar al alumno/a en la realización de las actividades programadas.
2. Informar al tutor docente sobre el grado de cumplimiento del programa formativo.
3. Evaluar la competencia demostrada por el alumno/a en las diferentes situaciones de trabajo.
4. Presentación por el instructor o la instructora de la estructura funcional de la empresa.
5. Análisis y reflexiones sobre la estructura funcional de la empresa.
6. Presentación de los procesos productivos de la empresa.
7. Visita a las instalaciones.
8. Análisis y reflexiones sobre los procesos, instalaciones y medios.
9. Elaboración de informe.
10. Inspirarse en las situaciones de trabajo correspondientes al perfil profesional y tomar como referencia las capacidades terminales del módulo.
11. Permitir la utilización de documentación técnica, si procede.
12. Permitir la utilización de medios e instalaciones propias del proceso productivo.
13. Posibilitar la integración del alumnado en la estructura productiva.
14. Acceder al conocimiento del sistema de relaciones laborales.
15. Hacer posible la rotación por distintos puestos de trabajo.
16. Evitar tareas repetitivas no relevantes.

5.1 Organigrama de la empresa y metodología laboral.

- Presentación por parte del instructor o instructora de la empresa, en colaboración con el responsable o la responsable de la F.C.T., del lugar de prácticas, explicando:
 - Estructura funcional del departamento donde está ubicado su puesto para la experiencia.
 - Ubicación y relaciones con otros departamentos del establecimiento donde se ubica la experiencia.

- Normas actitudinales de obligado cumplimiento en el establecimiento, con especial incidencia al puesto donde desarrollará la experiencia.
- Canales de información y formas de relacionarse con el equipo humano de la empresa.

5.2 DESARROLLO DE OPERACIONES DE ALMACÉN.

- De acuerdo a las normas establecidas en el establecimiento, instrucciones recibidas y con la actitud prefijada:
 - Cumplimentación de documentos y colaboración en el aprovisionamiento externo o compras de materias primas.
 - Observando previsiones de ofertas.
 - Teniendo en cuenta máximos o mínimos de “stock” establecidos.
 - Respetando proceso documental y jerarquía de decisiones.
- Recepción de géneros, efectuando la colaboración en las técnicas de control de materias primas, observando:
 - Registros sanitarios.
 - Estado de los embalajes.
 - Plazos exigidos al proveedor.
 - Control de cantidad, calidad de los géneros conforme a lo solicitado.
 - Distribución y/o almacenamiento de materias primas.
- Colaboración al efectuar inventarios de las zonas de almacén del establecimiento.
- Entrega de géneros o materias primas solicitadas en el proceso interno del establecimiento a los diversos establecimientos o lugares de trabajo que lo conforman.
- Distribución de documentación y/o, en su caso, cumplimentarla para el control administrativo de los departamentos-zonas de almacén del establecimiento.
- Comprobación y colaboración en el registro de los datos correspondientes a la recepción-almacenamiento y distribución de géneros en los soportes de registro establecidos.

- Realización de fichas de coste o impresos análogos y obtención de datos estadísticos.

5.3 REALIZACIÓN DE LAS OPERACIONES DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS.

- Puesta a punto de equipos, útiles y lugar de trabajo para posterior ejecución de las operaciones de preelaboración y conservación de géneros.
- Confección de vales de aprovisionamiento interno de elementos o materias primas en forma, cantidad y procedimiento establecido.
- Ejecución de las operaciones de preelaboración de todo tipo de géneros culinarios, de acuerdo con las instrucciones del establecimiento.
- Obtención de cortes y piezas con denominación.
- Almacenamiento y/o distribución de los productos obtenidos, si procede, de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa.
- Realización de operaciones necesarias para el proceso de conservación conforme con el método o técnica establecida por la empresa, empleando para ello, bajo supervisión, la maquinaria indicada, envasadora vacío, cutres, abatidores de temperatura.....)

5.4 APLICACIÓN DE TÉCNICAS CULINARIAS, OBTENIENDO ELABORACIONES Y PRODUCTOS CULINARIOS.

- Montaje y puesta a punto de equipos, útiles y lugar de trabajo, para posterior aplicación de las técnicas culinarias.
- Confección de vales de aprovisionamiento interno de elementos o materias primas en forma, cantidad y procedimiento establecido.
- Ejecución de elaboraciones culinarias en el ámbito de cocina, de acuerdo con las instrucciones del establecimiento.
- Decoración y guarnición de las elaboraciones culinarias obtenidas para su posterior presentación o servicio.
- Distribución ó conservación de las elaboraciones, si procede, de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa.

5.5 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PASTELERO/REPOSTEROS.

- Montaje y puesta a punto de equipos, útiles y lugar de trabajo para la posterior elaboración de productos pastelero/reposteros.
- Ejecución del aprovisionamiento interno de géneros necesarios para las confección de las elaboraciones prefijadas.
- Ejecución de elaboraciones pastelero/reposteras, en el ámbito de la partida de pastelería de un establecimiento hostelero, de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa.
- Decoración y presentación de las elaboraciones pastelero/reposteras para una posterior presentación o distribución.
- Almacenamiento de las elaboraciones, si procede, de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa

5.6 REALIZACIÓN DE OPERACIONES DE MONTAJE Y PRESENTACIÓN DE SERVICIOS TIPO “BUFFET”, “SELF-SERVICE” O CATERING FUERA DE LA EMPRESA (CON TRASLADO DESDE EL PUESTO DE PRÁCTICAS)

- Distribución de equipos, útiles y géneros en el puesto de trabajo de acuerdo con criterios de la empresa y en todo caso para facilitar un posterior servicio de “Buffet”, “Selfservice” o análogo.
- Ejecución de las operaciones de montaje y presentación del servicio especificado.
- Realización de catering con la empresa fuera del domicilio indicado en el contrato.

Actividad / Resultados de Aprendizaje	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6
Organigrama de la empresa y metodología laboral	x	x				
Desarrollo de operaciones de almacén.			x			x
Realización de las operaciones de preelaboración y conservación de géneros culinarios.				x		x

Aplicación de técnicas culinarias, obteniendo elaboraciones y productos culinarios.					X	X
Elaboración de productos pastelero/reposteros.					X	X
Realización de operaciones de montaje y presentación de servicios tipo “Buffet”, “Self-service” o catering fuera de la empresa (<u>con traslado desde el puesto de prácticas</u>)					X	X

6.ACTIVIDADES FORMATIVAS EN CENTRO EDUCATIVO.

PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

- Presentación de las finalidades y objetivos del módulo de F.C.T.
- Presentación, justificación y debate respecto a las tres fases que se contemplan en la mayor parte de las acciones formativas del módulo F.C.T.
- Presentación y debate sobre derechos y deberes de los alumno/as en el centro de trabajo.
- Adjudicación a los alumno/as y a las alumnas de sus respectivos centros de trabajo, así como de sus respectivos instructores o instructoras.

CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN DE EMPRESA.

Cercano el momento de la distribución se entrega a los alumnos una hoja de recogida de datos (anexo), con ella reunimos las impresiones y preferencias del alumnado, esto junto a la valoración del equipo educativo, principalmente de los profesores implicados en el proceso productivo de 2º de cocina, se decide cual es la empresa que mejor le conviene al alumno. En caso de muchas solicitudes para la misma empresa se valorará el expediente académico.

Existen una serie de criterios para garantizar la imparcialidad, a la hora de adjudicar empresas, y el correcto desarrollo de las prácticas.

- Solicitud del alumno/a del centro de formación.
- Características de los centros de formación.

- Capacidades del alumno/a.
- Adaptabilidad del alumno/a a la empresa y viceversa.
- Notas, este criterio se utilizará en caso de que varios alumnos quieran la misma empresa y todos tengan un perfil similar.

REFUERZO DE CONTENIDOS.

- Actualización y/o repaso de contenidos abordados en el centro educativo y se interpreten necesarios por ser los procesos del centro de trabajo significativamente diferentes a los desarrollados en el centro educativo y ser contenidos que necesitan ser potenciados antes del inicio de la F.C.T.

ELABORACIÓN DE INFORMACIÓN SOBRE LA ORGANIZACIÓN FUNCIONAL DE LA EMPRESA EN LA QUE SE VAN A DESARROLLAR LAS ACCIONES DEL MÓDULO DE FCT, ASÍ COMO LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS QUE SE DAN Y LA UBICACIÓN DEL ALUMNO/A EN LOS MISMOS (A LLEVAR A CABO DE MANERA CONJUNTA CON LOS CENTROS PRODUCTIVOS).

- Estudio del tipo de empresa y su organización.
- Estudio de los proceso(s) productivo(s) característicos.
- Cumplimentación de soportes documentales que se emplean en los procesos.
- Análisis de las características fundamentales de los planes de trabajo, seguridad e higiene específicos de las empresas a las que acuden los alumno/as y las alumnas.

ANÁLISIS, COMUNICACIÓN Y VALORACIÓN DE LAS EXPERIENCIAS HABIDAS EN LOS CENTROS PRODUCTIVOS.

- Comunicación en grupo, sobre la experiencia que cada alumno/a o alumna ha vivido, haciendo especial incidencia, en su caso, en las dificultades o elementos relevantes encontrados.

- Debate en grupo sobre las actividades realizadas en un período
- Cumplimentación de documentos de seguimiento y valoración.
- Análisis de memorias y documentos.
- Valoración de la calidad de la experiencia.
- Autoevaluación de los alumno/as y alumnas.

ORIENTACIÓN LABORAL.

- Estudio y debate de las condiciones de los puestos de trabajo relacionados con la profesión.
- Análisis de procedimientos de inserción profesional.
- Estudio de los requisitos formativos de distintos roles de trabajos identificados en los centros productivos.

COORDINACIÓN ENTRE LOS CENTROS PRODUCTIVOS Y EDUCATIVOS

Las primeras sesiones programadas en el centro escolar, antes de iniciarse la estancia en el centro productivo o en los primeros momentos de su desarrollo, son también la ocasión de reforzar, para algunos alumno/as o alumnas, aquellos conocimientos que, siendo abordados en su día en algunos de los módulos, no están, a juicio del profesor responsable de ellos, suficientemente consolidados.

En los primeros momentos del módulo conviene intensificar las sesiones dedicadas a la preparación y a la reflexión, estableciendo encuentros semanales con todo el grupo, con objeto de abordar los problemas que se pudieran haber originado y de reforzar la dinámica programada para el módulo. Estas sesiones pueden ser también importantes para reducir las angustias que se pudieran originar en algunos alumno/as o alumnas.

En cualquier caso, como se ha dicho, puede ser necesario establecer refuerzos especiales durante estos momentos con objeto de eliminar angustias derivadas de la intervención en el proceso productivo sin la apoyatura suficiente de una formación en el centro escolar.

COORDINACIÓN CON OTROS MÓDULOS

Parece importante reseñar, por último, el interés que tiene en este módulo la participación, en sus diferentes fases, del profesorado que se ha responsabilizado de la impartición de los módulos asociados a las unidades de competencia y el de *Formación y orientación laboral*.

Todos ellos pueden proporcionar datos que ayuden a reforzar los conocimientos previos del alumnado en la fase de preparación del módulo. Pueden, también, participar en las fases de reflexión, especialmente cuando se abordan problemáticas relacionadas con sus módulos.

7.TEMPORALIZACIÓN.

Este módulo se cursará durante el tercer trimestre del último curso. Tendrá una duración de 410 horas distribuidas en 52 jornadas laborales de 8 horas de duración cada una de ellas. Se realizarán en horario de mañana o tarde o bien turno partido de mañana y tarde, de lunes a domingo con dos días de descanso semanal.

El comienzo de este módulo para el curso 2023/2024 será el día

18 de marzo de 2023 hasta el **14 de junio de 2024**.

Durante el periodo de prácticas los tutores escolares visitaran al alumno/a en la empresa, al menos en tres ocasiones, en la que se entrevistará con el tutor de prácticas, compañeros laborales y el propio alumno/a.

Las visitas se organizarán de la siguiente forma, una inicial para presentar al alumno a su tutor y compañeros, una en el ecuador del período y otra última para la entrevista y valoración final del tutor laboral.

En cualquier caso, se podrá realizar alguna visita si el alumno o el tutor laboral así lo estiman oportuno.

8.EVALUACIÓN

En la evaluación final del módulo se han de tener en cuenta, de manera relevante, las informaciones procedentes de las personas que se hayan hecho cargo de la instrucción en los centros productivos. Es imprescindible acordar con las empresas un esquema que permite la observación continuada de la actuación del alumno/a o de la alumna, de acuerdo a los logros y comportamientos que vienen establecidos en los Criterios de Evaluación.

Las informaciones procedentes del centro productivo han de ser complementadas con las obtenidas de las memorias y otros documentos de seguimiento, así como de las visitas a los centros de trabajo por parte del tutor y la autoevaluación del alumnado.

Es conveniente acordar el resultado de la evaluación final con quienes se hayan hecho cargo de la instrucción en los centros productivos y el equipo educativo.

La evaluación final de este módulo se calificará con los términos de **APTO** o **NO APTO**.

9.CRITERIOS EN VIRTUD DE LOS CUALES SE CONCEDERÁ EXENCIÓN TOTAL O PARCIAL POR CORRESPONDENCIA CON LA EXPERIENCIA LABORAL RELACIONADA CON LOS ESTUDIOS PROFESIONALES RESPECTIVOS.

La justificación de la experiencia laboral se realizará de conformidad con lo dispuesto en el artículo 12 del Real Decreto 1224/2009, de 17 de julio, de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral. De acuerdo con la anterior normativa, el procedimiento a seguir para solicitar dicha exención será el siguiente:

La justificación de la experiencia laboral se hará con los siguientes documentos:

A) PARA TRABAJADORES O TRABAJADORAS ASALARIADOS:

Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social, del Instituto Social de la Marina o de la mutualidad a la que estuvieran afiliadas, donde conste la empresa, la categoría laboral (grupo de cotización) y el período de contratación, y Contrato de Trabajo o certificación de la empresa donde hayan adquirido la experiencia laboral, en la que conste específicamente la duración de los periodos de prestación del contrato, la actividad desarrollada y el intervalo de tiempo en el que se ha realizado dicha actividad.

B) PARA TRABAJADORES O TRABAJADORAS AUTÓNOMOS O POR CUENTA PROPIA:

Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social o del Instituto Social de la Marina de los períodos de alta en la Seguridad Social en el régimen especial correspondiente y Descripción de la actividad desarrollada e intervalo de tiempo en el que se ha realizado la misma.

C) PARA TRABAJADORES O TRABAJADORAS VOLUNTARIOS O BECARIOS:

Certificación de la organización donde se haya prestado la asistencia en la que consten, específicamente, las actividades y funciones realizadas, el año en el que se han realizado y el número total de horas dedicadas a las mismas.

Las administraciones competentes promoverán el establecimiento de un sistema de comunicación electrónica con la Tesorería General de la Seguridad Social para la transmisión de estos datos.

Para las competencias profesionales adquiridas a través de vías no formales de formación, la justificación se realizará mediante documento que acredite que el

aspirante posee formación relacionada con las unidades de competencia que se pretendan acreditar, en el que consten los contenidos y las horas de formación.

El alumnado que, por su experiencia laboral, considere que tiene superados los objetivos, expresados en términos de capacidades terminales, del módulo profesional de formación en centros de trabajo, podrá solicitar su exención al formalizar la matrícula del mismo; no obstante, también podrá solicitarlo fuera del periodo de matrícula, siempre con una antelación de dos meses a la fecha prevista para su realización.

A la solicitud se adjuntará la documentación indicada en a) o b) anteriormente indicado debiendo acreditar, en los certificados de la Tesorería General de la Seguridad Social o de la Mutualidad laboral correspondiente, un periodo mínimo de cotización de 1 año.

El profesor-tutor elaborará un informe de cada una de las solicitudes sobre la posibilidad o no de exención, contrastando la documentación presentada con las capacidades terminales a alcanzar en el módulo de FCT, proponiendo en consecuencia, la posibilidad o no de exención y si esta ha de ser total o parcial.