

2024-2025



CONIL DE LA FRONTERA. FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO



Junta de Andalucía

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA

PROGRAMACION DIDÁCTICA DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO

MODIFICACIONES

<u>FECHA</u>	<u>DESCRIPCIÓN DEL MOTIVO O PROPUESTA DE MEJORA</u>	<u>Nº ANEXO</u>

ÍNDICE

1	INTRODUCCIÓN-JUSTIFICACIÓN	4
2	IDENTIFICACIÓN DEL CICLO FORMATIVO	4
3	COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO	4
4	NORMATIVA	5
5	SALIDAS PROFESIONALES	6
6	FINALIDADES/OBJETIVOS DEL MÓDULO DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO	6
7	DURACIÓN, ACCESO Y CARACTERÍSTICAS	7
8	COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES	9
9	RELACIÓN Y TIPOLOGÍA DE CENTROS DE TRABAJO DONDE SE REALIZARÁ LA FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO	10
10	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	10
11	ACTIVIDADES FORMATIVAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	11
12	PLAN DE SEGUIMIENTO	19
13	EVALUACIÓN	20
14	EXENCIÓN TOTAL O PARCIAL DEL MÓDULO DE FCT	20
15	MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ,EN SU CASO, ATENCIÓN DEL ALUMNADO CON NEAE	21
16	ANEXOS	22

1 INTRODUCCIÓN-JUSTIFICACIÓN

La educación es el motor que promueve el bienestar de un país. El nivel educativo de los ciudadanos determina su capacidad de competir con éxito en el ámbito del panorama internacional y de afrontar los desafíos que se planteen en el futuro. Mejorar el nivel de los ciudadanos en el ámbito educativo supone abrirles las puertas a puestos de trabajo de alta cualificación, lo que representa una apuesta por el crecimiento económico y por un futuro mejor.

La magnitud de este desafío obliga a que los objetivos que deban alcanzarse sean asumidos no sólo por las Administraciones educativas y por los componentes de la comunidad escolar, sino por el conjunto de la sociedad.

La programación no sólo es una distribución de contenidos y actividades, sino un instrumento para la regulación de un proceso de construcción del conocimiento y de desarrollo personal y profesional del alumnado que está orientado a la consecución de unas determinadas finalidades. De ahí que presente **un carácter dinámico** y que no contenga elementos definitivos, estando **abierta a una revisión permanente** para regular las prácticas educativas que consideramos más apropiadas en cada contexto.

El módulo de **Formación en Centros de Trabajo** pretende llevar al alumno/a a un entorno real laboral para que afiance los conocimientos, destrezas y capacidades adquiridos en su paso por el ciclo de Técnico en Cocina y Gastronomía. En estrecha relación con los módulos de Formación y Orientación Laboral y Empresa e iniciativa emprendedora, este módulo completa un área profesionalizadora del Ciclo formativo de Grado Medio que pretende adentrar al alumno/a en entornos productivos reales. Éste podrá conocer y desempeñar los distintos procesos y funciones propias de las distintas ocupaciones relacionadas con las profesiones del sector de la hostelería y la restauración.

2 IDENTIFICACIÓN DEL CICLO FORMATIVO

Familia profesional	Hostelería y Turismo
Título	Técnico en Cocina y Gastronomía
Nivel	Formación Profesional del Grado Medio
Duración del ciclo	2000 horas
Referente europeo	CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación)

Fuente: Elaboración propia a partir del *Real Decreto 1396/2007, de 29 de Octubre*.

3 COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO

Según lo fijado 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*, la competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina siguiendo los protocolos

de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

4 NORMATIVA

El módulo aquí programado, se ve regulado por la siguiente normativa:

MARCO NORMATIVO	ÁMBITO	LEGISLACIÓN
<p>Legislación relacionada con las enseñanzas de formación profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía</p>	<p>Nacional</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE). • Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa (LOMCE). • 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 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.
	<p>Autonómico (Andalucía)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ley 17/2007, 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, (LEA). • Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo. • Orden de la Consejería de Educación de 24 de junio de 2008, por la que se regulan los programas de cualificación profesional. • Decreto 327/2010, de 13 de julio, por la que se aprueba el Reglamento Orgánico de los

	<p>Institutos de Educación Secundaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orden de 28 de Septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía. • Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al Técnico en Cocina y Gastronomía.
--	--

Fuente: Elaboración propia.

5 SALIDAS PROFESIONALES

Según el *Artículo 7 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre*, las personas con este perfil profesional desarrollan su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, también pueden trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Se desenvuelve esta profesión en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas en el sector de la hostelería y la restauración (tradicional, moderna y colectiva). También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros.

Las **ocupaciones y puestos de trabajo** más relevantes son:

- Cocinero.
- Jefe de partida.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

6 FINALIDADES/OBJETIVOS DEL MÓDULO DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO

El módulo de **Formación en Centros de Trabajo**, para el cual se desarrolla esta programación, de acuerdo con lo establecido en el **Real Decreto 1147/2011** por el que se establece la **ordenación general de la formación profesional** del sistema educativo, tendrá las siguientes finalidades:

- a) Completar la adquisición de competencias profesionales propias de cada título, alcanzadas en el centro educativo.
- b) Adquirir una identidad y madurez profesional motivadoras para el aprendizaje a lo largo de la vida y para las adaptaciones a los cambios que generen nuevas necesidades de cualificación profesional.
- c) Completar conocimientos relacionados con la producción, la comercialización, la gestión económica y el sistema de relaciones sociolaborales de las empresas, con el fin de facilitar su inserción laboral.
- d) Evaluar los aspectos más relevantes de la profesionalidad alcanzada por el alumno en el centro educativo y acreditar los aspectos requeridos en el empleo que para verificarse requieren situaciones reales de trabajo.

7 DURACIÓN, ACCESO Y CARACTERÍSTICAS

Se muestra en la tabla siguiente los aspectos más importantes para la identificación del módulo:

Módulo Profesional	Formación en Centros de Trabajo (FCT)
Código	0051
Duración	410 horas
Distribución semanal	35 horas semanales (7 horas/día)
Curso	2º curso del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía

Fuente: Elaboración propia a partir de la *Orden de 9 de octubre de 2008*.

El módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo tiene unas **características** muy peculiares que le hacen diferenciarse del resto, como son:

- ✓ Su realización en el **2º curso** del Ciclo Formativo.
- ✓ Su gran peso en la dotación horaria (**410 horas**).
- ✓ El hecho de llevarse a cabo en un **centro productivo real**.
- ✓ La importantísima participación de una tercera persona ajena a la docencia como es el **tutor laboral**.
- ✓ Su **evaluación cualitativa** y no cuantitativa.

- ✓ El módulo de FCT **no tiene carácter laboral ni relación becaria**, los alumnos que lo cursan continúan siendo estudiantes matriculados en enseñanzas regladas.
- ✓ El módulo profesional de FCT se desarrollará en **período ordinario** comprendido entre **marzo y junio** y se evalúa en la evaluación ordinaria de junio.
- ✓ Quienes no superen el módulo de FCT o no lo hubieran realizado en el periodo ordinario, dispondrán de un periodo extraordinario para realizarlo entre septiembre y diciembre, que se evaluará de manera extraordinaria en diciembre.
- ✓ El **horario** del módulo profesional de FCT será, como máximo, **igual al horario laboral del centro de trabajo**, no pudiéndose superar en ningún caso la duración máxima de la jornada ordinaria de trabajo legalmente establecida. Si la empresa tiene establecidos **turnos de trabajo**, el horario del alumnado se adaptará a esos turnos.
- ✓ El alumno/a que **compatibilice trabajo y estudio** podrá realizar el módulo profesional de formación en centros de trabajo en la empresa o institución con la que tenga relación laboral, siempre que las **actividades formativas y el horario de la FCT no coincidan** con las correspondientes a su actividad laboral habitual en la empresa o institución y disponga de la autorización previa de la Delegación provincial con competencias en materia de educación.
- ✓ **No se podrá realizar** el módulo profesional de FCT en el **mismo centro docente** o entidad donde el alumno o alumna se encuentre cursando el ciclo formativo, tampoco en **centros de trabajo** en los que el empresario o la empresaria, el tutor o la tutora laboral tengan alguna **relación de parentesco** hasta el tercer grado de consanguinidad o afinidad, con el alumnado que deba realizar este módulo profesional.
- ✓ Se considera **período no lectivo** para la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo los **días festivos y los periodos vacacionales** establecidos en el **calendario escolar**.
- ✓ En caso de que las características propias del centro colaborador lo requieran, se solicitará a la **Delegación Provincial de la Consejería de Educación** los correspondientes **permisos**, para la inclusión en el periodo lectivo de este módulo profesional de **sábados, domingos, festivos y demás periodos vacacionales** contemplados en el calendario escolar.

El **acceso** al módulo profesional de FCT requerirá, con carácter general, que el alumnado tenga una **evaluación positiva en todos los módulos** profesionales que componen el ciclo formativo, de acuerdo con lo establecido en el **Decreto 436/2008**, de 2 de septiembre, por el que se establece la **ordenación de las enseñanzas de la Formación Profesional inicial** que forma parte del sistema educativo.

En la sesión de evaluación parcial previa a la realización del módulo profesional de FCT, el equipo docente acordará el acceso o la exención total

o parcial del alumnado a dicho módulo profesional. Esta sesión de evaluación se realizará, cuando el alumnado esté matriculado en oferta completa y se hayan impartido, **al menos, 110 jornadas lectivas**.

8 COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

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

El Artículo 5 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, regula, para el logro de los objetivos generales, las competencias profesionales, personales y sociales que se adquieren con la consecución del título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

Las competencias personales, profesionales y sociales propias para este ciclo formativo son 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.

Fuente: Elaboración propia a partir del *Real Decreto 1396/2007, de 29 de Octubre.*

9 RELACIÓN Y TIPOLOGÍA DE CENTROS DE TRABAJO DONDE SE REALIZARÁ LA FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO

Los alumnos y alumnas realizarán dicho módulo tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración. Se desarrollará tanto en establecimientos de carácter privado como en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales.

10 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Los resultados de aprendizaje en un módulo profesional son las habilidades, destrezas y conocimientos que van a adquirir los alumnos/as. “Se definen por el conjunto de saberes que ha de construir y organizar en sus esquemas de conocimiento, las habilidades cognitivas y destrezas motrices que deberá activar en sus actuaciones, así como las actitudes que es necesario ir inculcando y desarrollando en el alumnado” (Marijuán, V., Oscoz, JM., Manterola, E. & Orbegozo, A. (2008), p.11).

1. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.

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.

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.

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 desarrollar.

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.

6. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Fuente: Elaboración propia a partir de la *Orden de 9 de octubre de 2008*.

11 ACTIVIDADES FORMATIVAS, RESULTADOS DE PARENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los contenidos curriculares están en este módulo estructurados en las actividades formativas que componen las jornadas de prácticas que el alumnado desarrolla en su puesto formativo o departamento de trabajo.

Las **actividades formativas** tienen como finalidad conseguir o, en su caso, complementar las competencias profesionales requeridas por el Ciclo Formativo.

Estas actividades formativas que se desarrollan para conseguir las competencias profesionales, están pensadas para:

- Inspirarse en las situaciones de trabajo correspondientes al perfil profesional del ciclo y tomar como referencia los resultados de aprendizaje antes descritas.
- Referirse a actividades reales.
- Permitir la utilización de documentación técnica.
- Permitir la utilización de medios e instalaciones propias del proceso productivo en establecimientos y entidades turísticas.
- Posibilitar la integración del alumnado en esa estructura productiva turística.
- Acceder al conocimiento del sistema de relaciones socio-laborales.
- Hacer posible la rotación por distintos puestos de trabajo, departamentos o áreas de trabajo.
- Evitar tareas repetitivas no relevantes.

Como se expresa en la normativa andaluza que regula la FCT, todas estas actividades formativas se incorporarán y explicarán por el alumnado en la ficha diaria de FCT., instrumento básico en el seguimiento y evaluación de este módulo profesional.

Las actividades formativas que el alumnado llevará a cabo durante el periodo de FCT dependerán del puesto formativo que ese alumnado ocupe

en el centro concertado. No serán las mismas actividades formativas las que realice un alumno/a en una cocina de un Hotel a la de un Restaurante. Aunque algunas básicas se repiten en todos los puestos y centros de trabajo, otras serán diferentes en caracterización, tipología, diversidad... Es por ello que se tomará como referencia a la hora de estructurar dichas acciones formativas las realizaciones profesionales del perfil, los recursos disponibles, la organización y la naturaleza de los procesos productivos o de servicios del correspondiente centro de trabajo.

Por lo tanto, se constituye en fundamental la elección que haga el profesor de los centros de trabajo y la ubicación del alumnado en cada centro de trabajo colaborador previamente seleccionado. Siempre se le preguntará en todo caso al alumnado cual es el lugar preferente para continuar su formación y poder desarrollarse como profesional en el sector.

En el caso que dos o más alumnos/as estuviesen interesados por realizar las prácticas en el mismo centro de trabajo, priorizará la nota media más alta obtenida en todos los módulos evaluados hasta ese momento para hacer la FCT en ese lugar.

RA1. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la producción y comercialización de los productos que se obtienen.

Actividades formativas:

	Conocer la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área.
	Conocer la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros.
	Conocer los procedimientos de trabajo del proceso productivo.
	Conocer las competencias de los recursos humanos.
	Identificar los posibles canales de comercialización según la actividad de la empresa.
	Relacionar ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa frente a otros tipos de organizaciones empresariales.

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.

RA2.- 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.

Actividades formativas:

	Tener disposición personal y temporal para el puesto.
	Mostrar actitudes personales y profesionales para el puesto.
	Conocer las medidas de prevención de riesgos y usar la protección oportuna.
	Ser responsable con la calidad en la actividad profesional
	Mantener buenas relaciones con el equipo de trabajo y con las jerarquías de la empresa.
	Mostrar buena actitud en relación con la documentación de las actividades realizadas.
	Identificar las normas de PRL de la empresa.
	Aplicar EPIs según los riesgos de la empresa y las normas de la empresa.
	Mantener el área de trabajo limpia, ordenada organizada y libre.
	Cumplir y responsabilizarse de las tareas asignadas.
	Mantener buena comunicación, relación y trato con todos los miembros del equipo.
	Coordinarse con el equipo en caso de necesidad o imprevisto.
	Tener actitud hacia el cambio a nuevas funciones.

Comprometerse responsablemente a la aplicación de normas y desarrollo de cualquier tarea.

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 medioambiente 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 imprevista 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

RA3.- 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.

Actividades formativas:

	Conocer e interpretar la documentación e instrucciones recibidas.
	Usar los equipos e instrumentos según lo establecido.
	Comprobar las mercancías recibidas con las solicitadas según los procedimientos establecidos.
	Comunicar en caso de anomalía, en tiempo y forma, en el proceso de recepción.
	Conservar debidamente cada materia prima en su lugar establecido según el protocolo establecido.
	Aplicar correctamente el proceso de almacenamiento según instrucciones recibidas.
	Realizar correctamente el envasado y conservación según técnicas, instrucciones y normas establecidas.
	Realizar todas las operaciones según normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y protección ambiental (reciclaje de cartones, vidrios, plásticos...)

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.

RA4.- Ejecuta operaciones de preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrollar.

Actividades formativas:

	Interpretar documentación e instrucciones para operaciones de preelaboración
	Preparar máquinas, batería, útiles y herramientas para uso y mantenimiento.
	Trasladar y distribuir las materias primas adecuadamente a lugares de trabajo, según procedimientos.
	Identificar y determinar las necesidades de limpieza y preparación previa de las materias primas.
	Relacionar las técnicas con las especificidades de las materias primas, posteriores aplicaciones, útiles y herramientas necesarias.
	Regenerar las materias primas según su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.
	Realizar tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas usando equipos, útiles, herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
	Conservación intermedia teniendo en cuenta la necesidad de cada materia prima.
	Realizar todas las operaciones según normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y protección ambiental.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.
- b) Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.
- c) Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.
- d) Se han 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.

RA5.- Realiza elaboraciones y productos culinarios interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.

	Conocer e interpretar las diferentes formas de obtener las elaboraciones culinarias elementales y productos culinarios de la empresa.
	Identificar y relacionar fases y modos de operar previos al desarrollo de las técnicas culinarias atendiendo a instrucciones y normas establecidas.
	Deducir la necesidad de géneros, equipos útiles y herramientas para el desarrollo de los procedimientos.
	Comprobar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción en cocina.
	Ejecutar los procesos necesarios para la obtención y elaboración de los productos culinario, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos por la empresa.
	Realizar terminaciones, presentaciones y decoraciones de los productos culinarios durante el desarrollo del servicio en cocina siguiendo normas e instrucciones establecidas.
	Realizar conservación intermedia teniendo en cuenta las necesidades de los géneros y su uso posterior.
	Mantener el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
	Realizar todas las operaciones según normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y protección ambiental.

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.

RA6.- Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Actividades formativas:

	Reconoce las normas higiénico sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.
	Conoce los comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
	Utiliza el uniforme de trabajo completo y lleva a cabo sus requisitos de limpieza.
	Aplicar las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.
	Identificar los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas.
	Reconocer 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.
	Aplicar las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
	Utilizar aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

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.

12 PLAN DE SEGUIMIENTO

El seguimiento se realizará mediante las visitas presenciales a los centros de trabajo y en el horario y turno que se haya establecido para el alumnado en su programa formativo, salvo el caso del alumnado que comenzará sus prácticas en el primer trimestre. Este caso tendrá un tratamiento singular dado que no hay horas hábiles en el horario del tutor. Por tal motivo Jefatura de Estudios ha establecido un seguimiento telemático y telefónico.

La Formación en Centros de Trabajo se desarrollará en el período comprendido entre el 15 de septiembre 2023 y el 24 de junio de 2024 y en el horario comprendido con carácter general entre las 7,00 y las 22,00 horas.

El calendario de visitas establecido en el plan de seguimiento contempla un mínimo de tres visitas presenciales de seguimiento al centro de trabajo, distribuidas a lo largo del período en el que el alumnado cursa el módulo profesional de formación en centros de trabajo. Este detalle no será así con el alumnado que comenzará este módulo en el primer trimestre por las razones antes comentadas.

El alumnado dispondrá durante la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo, de su correspondiente programa formativo. Asimismo, deberá anotar las actividades diarias que realice y sus horas de formación en las fichas semanales que se facilitarán a tal efecto.

En todos los casos, existe la figura del tutor/a laboral como persona responsable del seguimiento de las prácticas del alumnado. La designación del tutor/a laboral es realizada por la entidad colaboradora, pero se intenta que sea una persona con cualidades pedagógicas y que valoren el hecho de que se trata de alumnado en un periodo formativo. Por lo tanto, parece obvio que la comunicación entre el/la tutor/a laboral y el tutor docente sea muy fluida y constante.

Además, hemos de comentar que no sólo los tutores laborales tienen un papel fundamental en la metodología didáctica, hay que referirse también al resto del equipo de profesionales que componen el departamento en el que el alumnado se va a integrar, que trabajan en ese lugar y que son transmisores de los conocimientos (conceptuales, procedimentales y actitudinales) necesarios para poder conseguir los resultados de aprendizaje propios de ese perfil profesional.

El tutor/a docente supervisará los trabajos realizados por el alumno/a previa entrevista con el tutor/a laboral.

El alumno/a deberá informar y justificar las faltas de asistencia a la FCT.

13 EVALUACIÓN

Tendrá por objeto determinar que el alumno o alumna que lo cursa ha adquirido la competencia general del título a partir de la superación de los resultados de aprendizaje de este módulo profesional.

La evaluación del módulo profesional de formación en centros de trabajo la realizará para cada alumno o alumna el profesor o profesora que haya realizado el seguimiento.

El alumnado deberá rellenar las fichas semanales en las que se recogerán las actividades realizadas en el centro de trabajo y el tiempo empleado en las mismas. Estas fichas serán supervisadas por el tutor/a laboral y el profesor/a que realizará el seguimiento.

La evaluación de este módulo profesional se realizará teniendo en cuenta, además de la información recogida en las fichas semanales de seguimiento y en las visitas de seguimiento realizadas, el informe emitido por el tutor o tutora laboral.

El alumnado superará el módulo profesional si obtiene la calificación de APTO.

El alumnado que no supere las prácticas en la empresa, es decir, obtenga una calificación de “no apto”, deberá volver a realizar el período formativo (FCT), bien en el mismo centro laboral, o bien en otro con el que el centro educativo tenga acuerdo de colaboración.

14 EXENCIÓN TOTAL O PARCIAL DEL MÓDULO DE FCT

Los alumnos y alumnas podrán estar exentos de la fase de FCT total o parcial, solicitándolo en la secretaria del centro en el momento de formalizar la matrícula, en el caso de que sólo se matricule de dicho módulo. Si el

alumno/a realiza el módulo profesional de formación en centros de trabajo en el periodo establecido con carácter general, la solicitud de exención se presentará al menos un mes antes del inicio de las actividades programadas para dicho módulo.

El módulo profesional de formación en centros de trabajo será susceptible de exención por su correspondencia con la experiencia laboral, de conformidad con el artículo 39 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio.

La exención podrá ser total o parcial, dependiendo de la correspondencia que haya entre la experiencia acreditada y los resultados de aprendizaje del módulo profesional de formación en centros de trabajo.

Se debe acreditar, tanto para la exención total como para la parcial, una experiencia laboral equivalente al trabajo a tiempo completo de, al menos, un año, que permita demostrar que la persona solicitante tiene adquiridos los resultados de aprendizaje del módulo profesional de formación en centros de trabajo. En el caso de contratos a tiempo parcial, los días de cotización deberán ser equivalentes a un año a tiempo completo.

La exención se considerará parcial cuando la competencia acreditada no se corresponda con el 100 por 100 de los resultados de aprendizaje. En este caso se determinarán cuáles son los resultados de aprendizaje no adquiridos mediante la práctica profesional, y estos serán los contenidos en la FCT

15 MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y, EN SU CASO, ATENCIÓN DEL ALUMNADO CON NEAE

La Ley Orgánica 2/2006, de Educación establece en su título II, sobre la Equidad, que el sistema educativo debe de dar respuesta a “aquellos alumnos y alumnas que requieran una atención educativa diferente a la ordinaria, por presentar necesidades educativas, por dificultades específicas de aprendizaje, por sus altas capacidades intelectuales, por haberse incorporado tarde al sistema o por condiciones personales o de historia escolar, para alcanzar el máximo desarrollo posible a sus capacidades personales,…”

En consonancia con estos preceptos nuestra programación deberá tener en cuenta las necesidades educativas de un colectivo de alumnos 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:

- a) La capacidad para aprender.
- b) La motivación por aprender.

- c) Los intereses personales.
- d) Los estilos de aprendizaje.

En aquellos casos en los que algún alumno/a no haya alcanzado los resultados de aprendizaje objeto de evaluación debido a problemas en el proceso de enseñanza-aprendizaje, se podrán establecer adaptaciones curriculares de dos tipos:

a) Adaptación no significativa: cuando las dificultades no son muy importantes, se pueden efectuar pequeños ajustes en:

- La elección de la entidad colaboradora, buscándose una con características más idóneas con el perfil del alumno/a en cuestión.
- La selección del tutor o tutora laboral (en el mismo sentido que el punto anterior).
- La temporalización de las actividades formativas (por ejemplo, menos jornadas y horas, dilatar más el proceso, etc.

Si no hay un efecto sobre el proceso, se podría intentar redundar sobre:

- Las actividades formativas (priorización, supresión, modificación o incorporación de otros nuevos).
- Los objetivos didácticos y los resultados de aprendizaje (priorización, supresión, modificación o incorporación de otros nuevos).

b) Las medidas extraordinarias de atención a la diversidad:

A veces hay ocasiones en que las vías y posibilidad es ordinarias de atención a la diversidad no son suficientes para que determinados alumnos y alumnas puedan acceder al currículo establecido con carácter general. De hecho, este tipo de atención a la diversidad es más propio de desarrollo y estudio con detenimiento en el Proyecto Curricular del Ciclo.

Cuando esto sucede, es necesario adoptar otras medidas complementarias, de carácter extraordinario, más ajustadas a sus necesidades y que los sitúen en mejores condiciones para desarrollar las capacidades reflejadas en los objetivos generales del Ciclo. Aquí además intervendrían el Departamento de Orientación. Nos referimos a medidas tales como:

- La permanencia de un año más en el mismo curso.
- Las adaptaciones curriculares con carácter especial.

16 ANEXOS

ANEXO 1: Datos de empresas colaboradoras

ANEXO 2: Dossier para tutor laboral

ANEXO 3: Compromiso de los tutores docentes

ANEXO 4: Cuaderno de seguimiento del alumno

ANEXO 5: Documento de evaluación semanal

ANEXO 6: Informe rellenable de evaluación por el tutor laboral

ANEXO 7: Lista de empresas y datos de representantes de empresas

ANEXO 8: Módulos asociados a unidades de competencia

ANEXO 9: Información-resumen para tutor laboral



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO:

HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN

Ciclo Formativo de Grado Medio. Cocina y Gastronomía.

DEPARTAMENTO De: Hostelería

CURSO ACADÉMICO 2024/2025

PROFESOR	CURSO
CAROLINA DOMÍNGUEZ ROCA	2º COCINA Y GASTRONOMÍA



1. DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MODULO PROFESIONAL	3
2. CONTEXTUALIZACION	3
3. OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO	9
4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES	9
5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	10
6. SECUENCIACIÓN/TEMPORALIZACIÓN DE LOS OBJETIVOS, CONTENIDOS Y UNIDADES DIDÁCTICAS.	11
7. TEMPORALIZACIÓN	11
8. METODOLOGÍA	13
9. ACTIVIDADES	15
10. EVALUACIÓN	15
11. TEMAS TRANSVERSALES	20
12. ATENCION A LA DIVERSIDAD	21
13. RECURSOS	22
14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES	22
15. NORMATIVA	24

1. DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO PROFESIONAL.

Denominación: Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía.

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Nivel y duración del ciclo: 2000 horas.

Duración del módulo: 63 horas / 3 horas semanales

2. CONTEXTUALIZACIÓN

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, de ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

2.1 Características del entorno

2.1.1 Zona geográfica

El IES LA ATALAYA se encuentra en la urbanización del mismo nombre, en Conil de la Frontera. Se trata de un edificio construido en 1985, aunque a lo largo de este tiempo ha tenido hasta tres ampliaciones, además de otras reformas, la última de ellas en el verano de 2023. Esto, unido al hecho de que la edificación original está construida sobre una zona irregular, hace que la estructura del mismo sea cuando menos, extraña, con varios niveles que durante la última reforma han tratado de ser resueltos con desigual resultado, sobre todo desde el punto de vista estético. Aunque en el momento de su construcción se encontraba a las afueras de Conil, hoy está perfectamente integrado en el núcleo urbano, con un acceso fácil a la zona de más crecimiento de la localidad.

2.1.2 Población

Hasta la implantación de la LOGSE, el IES La Atalaya fue el único instituto de Educación Secundaria de Conil, y aún hoy es el único que oferta enseñanzas post-obligatorias de Bachilleratos y Ciclos formativos de grado medio y CFGB (2º FPB). Este hecho nos significa socialmente en el municipio. La oferta educativa justifica la procedencia social del alumnado de nivel medio, ya que el centro absorbe toda la demanda de estudios secundarios no obligatorios de Conil, además de los alumnos de la ESO provenientes de su centro adscrito que es el CEIP FERNÁNDEZ PÓZAR. En general se trata de una población educativa de clase media, no especialmente problemática desde el punto de vista de la convivencia, excepto algunos casos o grupos muy puntuales.

2.2 Características del centro

2.2.1 Instalaciones

El IES La Atalaya consta de un edificio principal que cuenta en su planta baja con las siguientes dependencias: cafetería, conserjería, sala de profesores, laboratorio de química, despachos de

jefatura y vicedirección, secretaría y orientación, administración y varios departamentos didácticos. Además, están en esta planta cuatro aulas de grupo. También en esta planta, pero en la zona de los originarios talleres de formación profesional, hoy reconvertidos en aula específico, se encuentran los siguientes espacios: aula de tecnología y un aula de informática. En la planta superior en esta zona se encuentran estos espacios: laboratorio de ciencias experimentales, aula de innovación, aulas de clase, aula informática y aula de dibujo. El edificio principal se completa con siete aulas de grupo. Accediendo desde la planta baja del edificio principal a un nivel más bajo se encuentra la planta de sótano, que consta de biblioteca y departamento de Lengua castellana, otros dos departamentos didácticos, un aula de clase y segunda aula de informática. Aneja a esta zona se encuentra la primera ampliación que se realizó del centro que cuenta con cuatro aulas de grupo en dos alturas. La segunda ampliación es un edificio independiente que cuenta con dos alturas y ocho aulas de grupo.

Las instalaciones del centro se completan con una sala de usos múltiples, en realidad destinada a gimnasio, de unos 360 metros cuadrados, una pista polideportiva de 20 por 40 metros y una pista menor de baloncesto. La parcela total del centro consta de unos 7.500 metros cuadrados, de los que aproximadamente 4500 son espacios no construidos. Los estudios referidos a la familia profesional de HOSTELERÍA Y TURISMO se ubican en una segunda sede, ubicada en la parcela aneja al centro. Estas instalaciones fueron construidas por el Ayuntamiento de Conil, cedidas al Centro en virtud del convenio firmado con la Consejería de Educación para el funcionamiento de los Ciclos formativos de Hostelería y Turismo. Queda por resolver el acceso directo entre ambas sedes habilitando un camino entre ambos edificios.

2.2.2 Organigrama y recursos humanos

El Centro cuenta con el siguiente organigrama:

EQUIPO DIRECTIVO: Director, Vicedirectora, Jefe de Estudios, Secretario y Jefa de Estudios Adjunto.

DEPARTAMENTOS y MIEMBROS DEL MISMO:

Matemáticas: 7 (informática se incluye en este departamento)

Lengua castellana y literatura: 6

Geografía e Historia: 6

Filosofía: 3

Biología y Geología: 3

Educación Física: 3

Física y Química: 4

Dibujo: 1

Música: 1

Idiomas: 8

Latín: 1

Economía: 3 (incluye FOL)

Tecnología: 3

Hostelería y restauración: 6

Orientación: 2

Religión Católica: 3

Religión Evangélica: 1

CFGB / FPB: 2



Actividades extraescolares

Departamento de formación, evaluación e innovación educativa

PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS

1 auxiliar administrativa

2 conserjes

2 limpiadoras en plantilla y 4 a través de una empresa de servicios en horario parcial.

2.2.3 Oferta Educativa

En cuanto a la oferta educativa del Centro, es la siguiente:

Tres líneas de 2º y 4º de la ESO y dos líneas en 1º y 3º de la ESO.

Bachillerato de Ciencias y Tecnología y de Humanidades y Ciencias Sociales. (cinco grupos de primero y cinco de segundo en el curso actual).

Dos grupos de Ciclo Formativo de Grado Básico de Electricidad y electrónica.

Ciclos Formativos de Grado Medio: Técnico en Cocina y gastronomía y Técnico en servicios en restauración. Esto es un total para el curso 2024/25 de 26 grupos, lo que convierte al IES La Atalaya en centro de dimensiones medias, con aproximadamente 690 alumnos y 63 profesores. Desde el curso 2006/07 el IES La Atalaya es Centro TIC con una dotación para el desarrollo de dicho proyecto:

4 aulas TIC fijas.

3 aulas TIC de ordenadores portátiles.

Chromebooks.

Dotación TIC para departamentos y administración.

Cañón proyector y pantalla o smart tvs, ordenador y conexión a Internet en todas sus aulas.

Además, el centro participa en los proyectos educativos Forma Joven, Plan Director, Master en Secundaria y Psicología, PROA, Escuela Espacio de Paz, CIMA, Investiga y Descubre, Erasmus+, Programas de Movilidad y TDE. Algunos están solicitados y estamos a la espera de ser aceptados. Hemos sido reconocidos varios años como Centro de Convivencia +.

2.3 Características socioeconómicas de las familias

Nuestro instituto se halla en un barrio de clase media-alta, compuesto por funcionarios, comerciantes, pequeños empresarios y trabajadores (de los servicios y de la industria) por cuenta ajena. Además, añadir que es el único centro del pueblo dotado de Bachillerato, CFGB y Ciclo Formativo. Así que nuestro alumnado proviene de un amplio espectro social, lo que activa de principio la atención a la diversidad como eje articulador. No obstante, nos encontramos con que la inmensa mayoría tiene cubierta sus necesidades básicas, muchos y muchas disponen de habitación propia, el porcentaje se reduce al hablar de los que disponen de ordenador personal, pero, en general, los condicionantes físicos para el estudio son aceptables.

2.4 Tipo de alumnado

Actualmente, el alumnado que viene al Ciclo de Restauración del IES La Atalaya es mixto.

La edad media ronda los 18 años, aunque suele haber todos los años algún alumno/a aislado que supera considerablemente esa media, 46 Y 50.

Por otro lado, el origen geográfico del alumnado normalmente es de Conil y alrededores, en un porcentaje muy bajo de Chiclana de la Frontera y del interior de la provincia.

Por último, en cuanto a los niveles culturales son variados (ESO, FP). Algún alumnado tiene cierta experiencia laboral en hostelería y además otros han participado en cursos de Formación Ocupacional o Programas de Cualificación Profesional Inicial relacionados con la restauración.

2.5 Ubicación del ciclo en el Mundo Laboral

La figura del Técnico en servicios de Restauración se enmarca en la familia Profesional de Hostelería y Turismo y dentro de ella, en el subsector de la restauración.

El objetivo de la restauración es prestar servicios de alimentación y bebidas tanto a turistas como a residentes.

La oferta en este sentido es amplísima y da respuesta a las necesidades de la demanda. Desde los restaurantes de lujo, pasando por las hamburgueserías, tabernas o empresas de catering conviven en este sector establecimiento de todo tipo.

El sector de la hostelería como el hotelero ha mantenido en los últimos años un proceso de crecimiento rápido, tanto en Conil y poblaciones cercanas (Chiclana de la Frontera, Zahara de los Atunes, Cádiz...) como en la provincia de Cádiz han cuajado grandes iniciativas turísticas: Complejos turísticos, campos de golf, grandes centros comerciales y de ocio, etc. Lo que supone la necesidad de una buena formación para atender adecuadamente a los turistas que nos visitan.

Los consumidores han dedicado una cuota cada vez mayor de sus recursos al gasto en esta clase de servicios. El desarrollo económico de España, así como el cambio en los hábitos socioculturales (Falta de tiempo, incorporación de la mujer al trabajo, comodidad, etc.) han servido para potenciar las posibilidades que existe en el campo de la restauración. La realidad es que el español cada vez realiza más comidas fuera de casa y exige mayor calidad en estos servicios.

El trabajo de este técnico consiste en realizar las operaciones de servicio de alimentos y bebidas, acogiendo y atendiendo al cliente, preparar todo tipo de bebidas y aperitivos, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.

En este trabajo se consideran idóneas, entre otras, las siguientes aptitudes: rapidez de reflejos, fluidez verbal, destreza manual, memoria auditiva, comprensión verbal, agudeza olfativa y resistencia física. Además, de las actitudes: amabilidad, organización, pulcritud, empatía, etc.

Este Técnico ejercerá su actividad, principalmente, en el área de servicio de alimentos y bebidas del sector de Hostelería y Restauración. En algunos casos también puede elaborar alimentos, siempre que se trate de comidas rápidas, con utilización de técnicas básicas o preparar platos a la vista del cliente.

Cuando realice su trabajo en establecimientos medianos y de gran tamaño, estará bajo la dependencia de un mando intermedio superior, como un jefe de cocina.

En establecimientos pequeños será el técnico más cualificado para colaborar en la confección de la oferta gastronómica con el camarero.

2.6 Ubicación del ciclo formativo en el sistema educativo

La Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Andalucía, la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE) y la Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.

Así, en su artículo, recoge que el Gobierno establecerá los títulos correspondientes a los estudios de Formación Profesional Específica y las enseñanzas mínimas de cada uno de ellos. Concretamente, con el título de formación profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía se debe adquirir la competencia general de este título que consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

A nivel orientativo, esta competencia debe permitir el desempeño, entre otros, de los siguientes puestos de trabajo u ocupaciones:

- Jefe de Partida
- Cocinero
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Los Centros educativos organizarán y evaluarán la prueba de acceso al ciclo formativo de grado medio de Servicios en Restauración, de acuerdo con la regulación que la Consejería de Educación y Ciencia establezca.

En base a la variedad de situaciones educativas diferentes, y en el contexto socio-laboral de nuestro entorno, se plantea esta programación, como un diseño flexible y abierta a posibles cambios según, tipo de alumnado, ubicación del centro escolar, entorno social y familiar, tipología de empresas, etc....

Los módulos profesionales de este Ciclo Formativo se desarrollan en 2.000 horas.

Esta duración se reparte en un primer curso académico completo que se llevará a cabo en el centro educativo y el primer y segundo trimestre del siguiente curso (hasta marzo aproximadamente) que se llevará a cabo en el centro.

En cambio, el tercer Trimestre del segundo año se realiza la Formación en Centro de trabajo (410 horas hasta finales de junio).

Al igual que en el resto de los ciclos de Formación Profesional Específica, en el Ciclo formativo de Restauración nos encontramos los módulos profesionales que constituyen el currículo de enseñanzas, conducentes al título de formación profesional de técnico en Servicios de Restauración:

1.-Formación en el centro educativo:

Módulos profesionales asociados a la competencia:

- Ofertas gastronómicas.
- Preelaboración y conservación de alimentos
- Técnicas culinarias.
- Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Productos culinarios.
- Postres en restauración.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Módulos profesional socioeconómicos:

- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.

Módulo profesional de formación en centros de trabajo.

- Formación en centro de trabajo.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, de ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

RELACIONES CON EL CURRÍCULO.

Relación de cualificaciones profesionales y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título Cualificaciones profesionales completas:

a) Cocina: HOT093_2. (Orden PRA/1883/2016, de 9 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos

UC0260_2: Pre elaborar y conservar toda clase de alimentos

UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales

UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional

3. OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO RELACIONADOS

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

b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.

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

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.

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.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

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

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- 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.
- 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.
- 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.
- n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

Todo ello enmarcado en una visión global e integradora del saber profesional que asegure una formación polivalente al alumnado con el objeto que sepa adaptarse a los cambios tecnológicos y productivos que requiere una economía internacionalizada y sometida a constantes transformaciones.

Los itinerarios profesionales de los alumnos/as pueden sufrir variaciones a lo largo de su vida laboral. La formación que se pretende a través del módulo profesional busca facilitar la preparación para dichos cambios, proporcionando unos conocimientos, habilidades y actitudes de tipo socio laboral presentes en la consecución y mantenimiento de cualquier empleo, ya sea por cuenta propia o ajena.

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Cabe justificar que la relación de Resultados de Aprendizaje y sus respectivos Criterios de Evaluación han sido seleccionados para ampliar la formación del alumnado de cocina, haciendo que sean más competentes en el ámbito de la producción. Es un hecho que los departamentos de Sala y Cocina crean un tándem inseparable para ofrecer un producto/servicio de calidad. Por otro lado, el alumnado de Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios en Restauración termina la titulación con amplias nociones de cocina, incluso con destrezas para realizar elaboraciones culinarias. Sin embargo, en el currículo de Técnico en Cocina y Gastronomía no tiene cabida, siquiera de manera su-

perficial, el servicio que presta su otra parte del equipo de trabajo en la empresa, la brigada de sala. Por esta razón, se ha decidido, desde el Departamento de Hostelería, ampliar la formación en esta rama del sector.

Los Resultados de Aprendizaje y sus Criterios de Evaluación correspondientes han sido extraídos de la Orden 9 de octubre 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración correspondientes a los módulos profesionales de **Operaciones Básicas en Bar Cafetería y Operaciones Básicas en Restaurante** y se detallan a continuación:

Resultado de Aprendizaje nº 1. Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar.

Criterios de evaluación:

b) Se han secuenciado las fases del montaje relacionándolas con sus respectivos procedimientos y técnicas.

d) Se ha ejecutado el montaje de mesas en tiempo y forma.

i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos básicos a desarrollar:

- Realización del montaje de mesas:
 - Montaje de mesas y otros elementos. Caracterización y adecuación al tipo de servicio. Secuenciación de fases y técnicas asociadas.
 - Ejecución secuenciada de operaciones de montaje y presentación de mesas. Control y valoración de resultados.

Resultado de Aprendizaje nº 2. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.

Criterios de evaluación:

c) Se ha identificado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de alimentos u otros procedimientos de control.

d) Se ha definido el itinerario de la comanda diferenciando los distintos departamentos asociados.

f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características del alimento, del tipo de servicio requerido, del momento o fase del mismo y del protocolo.

g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o desbarasado de manera ordenada y limpia.

h) Se han utilizado los cubiertos correctos a la hora de marcar un plato relacionando estos con el tipo de alimentos que se han de servir.

j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos básicos a desarrollar:

- Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala:
 - Tipos y métodos de servicio de alimentos. Descripción y caracterización.
 - Procedimientos para el transporte de platos, fuentes, bandejas, desbarasados y otros. Fases de ejecución, control y valoración de resultados.
 - Normas básicas del servicio de alimentos. Funcionalidad y aplicación.
 - Aplicación de las normas básicas de protocolo.

- Documentos asociados al servicio. Caracterización y usos de la comanda. Formalización, tipos y flujo de movimientos.
- Operaciones de apoyo al servicio de alimentos en sala. Secuenciación de fases, procedimientos y aplicación de técnicas. Control y valoración de resultados.

Resultado de Aprendizaje nº 3. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.

Criterios de evaluación:

- c) Se ha identificado e interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de bebidas u otros procedimientos de control.
- e) Se ha realizado el transporte en bandeja de manera correcta en función del tipo y clase de bebida a transportar y el orden establecido.
- f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características de la bebida, del tipo de servicio requerido y del protocolo y/o normas establecidas.
- g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o desbarasado de manera ordenada.
- i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos básicos a desarrollar:

- Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala:
 - Material de uso específico en el servicio de bebidas en sala. Caracterización, usos y aplicaciones.
 - Normas básicas del servicio de bebidas. Funcionalidad y aplicación.
 - Aplicación de las normas básicas de protocolo.
 - Documentos asociados al servicio. Caracterización y usos de la comanda. Formalización, tipos y flujo de movimientos.
 - Operaciones de apoyo al servicio de bebidas en sala. Procedimientos y aplicación de técnicas específicas a los diversos tipos de bebidas. Control y valoración de resultados.

Resultado de Aprendizaje 4. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado los diferentes tipos de bebidas calientes sencillas.
- d) Se han determinado las distintas fases para desarrollar correctamente las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas.
- e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de bebidas caliente sencillas siguiendo las instrucciones y/o normas establecidas.
- g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos básicos a desarrollar:

- Preparación de bebidas calientes sencillas:
 - Cafés, chocolates, infusiones y otros. Definiciones, clasificaciones, tipos y características. Ubicación y conservación.
 - Presentaciones comerciales y etiquetados.

- Fases y técnicas de preparación, presentación y servicio.
- Procedimientos de ejecución y servicio. Control y valoración de resultados.

Resultado de Aprendizaje 5. Prepara batidos, zumos, refrescos, aguas y otros para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.

Criterios de evaluación:

- Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- Se ha descrito y clasificado la tipología de refrescos, zumos, batidos y aguas de consumo habitual.
- Se han identificado y caracterizado las diversas técnicas de preparación y servicio adecuadas a la tipología de bebidas.
- Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de este tipo de bebidas siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- Se han realizado las preparaciones respetando proporciones, ingredientes, fases y técnicas.
- Se ha realizado el servicio de estas bebidas aplicando las técnicas adecuadas.
- Se han manipulado los productos asegurando sus condiciones higiénicas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos básicos a desarrollar:

- Preparación de batidos, zumos, refrescos, aguas y otros:
 - Batidos, zumos, refrescos, aguas y otros. Características y tipos.
 - Presentaciones comerciales y etiquetados.
 - Ubicación y conservación.
 - Técnicas de preparación y presentación de zumos y batidos. Conservación.
 - Procedimientos de ejecución y servicio. Control y valoración de resultados.

Resultado de Aprendizaje 6. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando las técnicas y procedimientos de servicio con cada tipo de bebida.

Criterios de evaluación:

- Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- Se han descrito y clasificado de forma ordenada los distintos tipos de bebidas alcohólicas simples.
- Se han utilizado de forma adecuada los equipos de frío para el servicio de cervezas.
- Se han ejecutado los diversos procedimientos y técnicas de servicio de las bebidas alcohólicas simples siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- Se ha realizado el servicio de vinos y vinos generosos en los recipientes adecuados y respetando las temperaturas de servicio.
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos básicos a desarrollar:

- Servicio de bebidas alcohólicas simples:
 - Aperitivos y cervezas. Clasificación, tipología y características.

- Presentaciones comerciales y etiquetados.
- Ubicación y conservación.
- Técnicas de servicio de aperitivos y cervezas. Procedimientos de ejecución, control y valoración de resultados.
- Vinos. Operaciones elementales de servicio.

6. RELACIÓN, SECUENCIACIÓN Y PONDERACIÓN DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS.

TABLA RELACIONADA

RA	UNIDAD DIDÁCTICA	HORAS	TRI	%
1	1. Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar.	7	1	10
2	2. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.	12	1	20
3	3. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.	6	1	10
4	4. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.	13	2	20
5	5. Prepara batidos, zumos, refrescos, aguas y otros para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.	13	2	20
6	6. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando las técnicas y procedimientos de servicio con cada tipo de bebida.	12	2	20

7. TEMPORALIZACIÓN

CALENDARIO ESCOLAR 2024/25 Conserjería de Educación, Cádiz												
SEPTIEMBRE			OCTUBRE			NOVIEMBRE			DICIEMBRE			
16	17	18	19	20	21	22						
23	24	25	26	27	28	29						
30												11
	1	2	3	4	5	6						
7	8	9	10	11	12	13						
14	15	16	17	18	19	20						
21	22	23	24	25	26	27						
28	29	30	31									23
				1	2	3						
4	5	6	7	8	9	10						
11	12	13	14	15	16	17						
18	19	20	21	22	23	24						
25	26	27	28	29	30							19
						1						
2	3	4	5	6	7	8						

9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30	31						13
ENERO							
		1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	
20	21	22	23	24	25	26	
27	28	29	30	31			18
FEBRERO							
					1	2	
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28			19
MARZO							
					1	2	
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	
31							20
ABRIL							
	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30					17
MAYO							
			1	2	3	4	
5	6	7	8	9	10	11	
12	13	14	15	16	17	18	
19	20	21	22	23	24	25	
26	27	28	29	30	31		20
JUNIO							
						1	
2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	26	28	29	
31							14

Horario módulo. OFERTAS GASTRONÓMICAS

8:15 a 9:15					
9:15 a 10:15					
10.15 a 10.30					
10:30 a 11:30	X				
11:30 a 12:30	X				X
12:30 a 12:45					
12:45 a 13:45					
13:45 A 14:45					

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
Ofertas gastronómicas			84	4
Preelaboración y conservación de alimentos	288	9	-	-
Técnicas culinarias	288	9	-	-
Procesos básicos de pastelería y repostería	224	7	-	-
Productos culinarios	-	-	252	12
Postres en restauración	-	-	147	7
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	64	2	-	-
Formación y orientación laboral	96	3	-	-
Empresa e iniciativa emprendedora	-	-	84	4
Formación en centros de trabajo	-	-	410	
Horas de libre configuración	-	-	63	3
TOTALES	960	30	1040	30

8. METODOLOGÍA.

Por las propias materias desarrolladas en las áreas de aprendizaje de los alumnos-as, se tratarán estrategias metodológicas con una gran variedad de actividades, tanto en el taller, como de investigación y desarrollo en el entorno. Estas estarán condicionadas a factores que influirán, en las propias estrategias-métodos como son:

Madurez de los sujetos a quien va dirigido el aprendizaje.

Los fines o valores que se pretenden desarrollar en las enseñanzas de los módulos en cuestión.

Las medidas de que dispone el centro.

El currículo vigente.

La relación entre las áreas del currículo y la de las técnicas de servicio y atención al cliente.

Líneas de actuación en orientaciones pedagógicas.

Con todo ello se estructurará la realidad educativa según el método ideal, en cada situación, sin plantear ninguna fórmula mágica ni ningún catecismo pedagógico. Aplicando en el taller estrategias metodológicas tales como:

Investigación.

Proyectos.

Solución de problemas prácticos "in situ".

Elaboración de fichas de trabajo.

Simulaciones prácticas, prácticas reales, etc.

En las que todas ellas comportarán varias actividades didácticas.

Por ser áreas eminentemente prácticas el proceso metodológico será cíclico, dónde los conocimientos aprendidos servirán para iniciar una nueva secuencia teórico-práctica.

Las actividades prácticas se llevarán a cabo tanto a nivel individual como de grupo. Para el desarrollo individual el alumno-a se centrará en las propias tareas de la práctica encomendada, para lo cual necesitará establecer cuáles son los conceptos previamente aprendidos y destrezas a aplicar.

En el ámbito del grupo, se trabajarán principalmente procedimientos que se utilizan básica y concretamente en la industria hostelera. Potenciando los debates y confrontaciones de ideas para llegar finalmente a conclusiones concretas establecidas y razonadas.

Los grupos variarán en cuanto al nº de componentes según la práctica a realizar y el desarrollo del propio "stand" de trabajo.

Cada unidad tendrá un desarrollo metodológico, basado en el análisis de contenidos de la misma, aplicándolo posteriormente con la práctica correspondiente, bien individualmente o colectivamente. Permitiéndonos con ello alcanzar los resultados de aprendizaje que nos proponemos.

Se atenderá de forma personalizada la diversidad que surja en el aula adoptando las estrategias necesarias que lo hagan compatible con el desarrollo general, creando con todo ello un clima de diálogo y motivación.

Los medios y recursos didácticos serán diversificados, apoyándonos en material didáctico antiguo y de nuevas ediciones. Utilizando técnicas más avanzadas: Audiovisuales, retroproyector, procesadores de texto, informática aplicada a la industria hostelera, adaptándolos a cada actividad de aula, según los objetivos propuestos y programados.

Sin duda el propio entorno eminentemente hostelero en cuanto al sector, será un recurso inestimable de apoyo, para incorporarlo al proceso.

En las áreas prácticas se superpone ante todo, las tareas del profesorado en equipo, aspecto metodológico que venimos desarrollando los últimos cursos.

Cuando se lleven a cabo las prácticas, se trabajarán los contenidos simultáneamente por su interconexión en esta área, al principio aptitudes manipulativas y destrezas prácticas y profesionalizadas, pero sin separar la práctica de la teoría, ya que ambas están integradas en la actividad.

Se estimulará el hábito de trabajo y constancia a través de la repetición diaria de tareas manuales (ritmo, rendimiento...)

Se valorará la superación en las deficiencias.

Se organizará el espacio para que simule al máximo al ámbito de trabajo real y actuar coordinadamente todo el Departamento, para el desempeño de prácticas conjuntas.

Dinamizar la clase a través de multiplicidad de tareas. Agrupación del alumnado para la elaboración de tareas en forma rotatoria, fomentando el compañerismo, el respeto y consideración por el trabajo de los demás, trabajar en equipo, designar tareas a un tiempo determinado para incrementar el rendimiento, la autonomía y la concentración.

Individualizar según aptitudes y necesidades educativas.

Alto grado de exigencia y atención en la uniformidad, cuidado personal y pulcritud, dada las características de la profesión y su responsabilidad.

Desempeño de tareas de dificultad creciente con la utilidad práctica.

Planteamiento de pequeños problemas comunes en la vida laboral para estimular la autonomía y la capacidad resolutoria.

Repetición constante de posibles accidentes laborales propios del puesto de trabajo a desempeñar, para que sean prudentes y cuidadosos.

Las estrategias metodológicas para trabajar los resultados de aprendizaje a desarrollar, dependerán de la organización del espacio, agrupación del alumnado y recursos didácticos. Se desarrollarán las actividades de aprendizaje y se hará puesta en común de resultados, evaluando los resultados de aprendizaje.

9. ACTIVIDADES

En resumen, se plantearán actividades en las estrategias metodológicas que según su finalidad serán:

De introducción- motivación: introducir al alumno-a con videos del sector, en la realidad de lo que van a aprender de la profesión.

De conocimientos previos: realizar con los alumnos-as cuestionarios para conocer las ideas, opiniones, aciertos o errores conceptuales de los alumnos-as sobre los contenidos a desarrollar.

De desarrollo: son las que desarrollaremos mediante el proceso educativo, donde permitan al alumno-a conocer los procedimientos y actitudes.

De consolidación: Realizar comparaciones de ideas previas con las nuevas, aplicando los nuevos aprendizajes.

De recuperación: actividades de apoyo en cada unidad tratada para los alumnos-as que no han sido capaz de adquirir los conocimientos trabajados.

De aplicación: actividades destinadas a continuar construyendo nuevos conocimientos a alumnos-as la que han realizado de manera satisfactoria las actividades de desarrollo propuestas y también las que son imprescindibles en el proceso.

Se recurrirá a conocimientos teóricos cada vez que sean necesarios para poder continuar con los procedimientos en el aula taller

10. EVALUACIÓN

La evaluación es un instrumento de ajuste pedagógico. Este ajuste, puede analizarse desde dos vertientes:

Para conocer el tipo de ayuda que hemos de prestar al alumno-a, por lo que hemos de conocer las características de los mismos, susceptibles de interactuar con dicha ayuda.

La evaluación determina si se han alcanzado o no, y hasta qué punto, las intenciones educativas que están en la base y origen de la intervención pedagógica.

Además, hemos de considerar las otras funciones de la evaluación: diagnóstico, orientación, motivación, control, calificación, promoción, acreditación y certificación.

La evaluación será continua, tal como determina la Orden de 29 de septiembre de 2010 sobre evaluación en los ciclos formativos de F.P. Inicial. Asimismo, estarán presentes todas las actividades en su desarrollo global, para valorar el grado de consecución de los objetivos educativos (resultados de aprendizaje) tanto al resultado académico como al proceso de enseñanza- aprendizaje.

Para proceder a la evaluación positiva del alumnado se exige la asistencia regular a clase y su participación en todas las actividades programadas, estando sujeta dicha evaluación a las prácticas habituales en el aula, siendo la asistencia por tanto un mecanismo más de evaluación cuyo peso podrá fijarse en la presente programación didáctica.

Para llevar a cabo este principio general se ha optado por un sistema diario y constante, siendo necesario determinar antes los criterios con los que realizar dicha valoración.

La evaluación estará presente durante todo el proceso de enseñanza aprendizaje permitiéndonos con ello observar el grado de progreso, y permitiéndonos intervenir en aquellos alumnos-as/as que no tienen una evolución con respeto a sus capacidades.

Además de poder modificar aspectos de lo programado que no se consideran oportunos o eficaces.

Por ser una enseñanza eminentemente práctica, los instrumentos serán muy variados. Se basarán fundamentalmente en el buen desarrollo de todo tipo de actividades prácticas, además de cuestionarios sobre el tema y trabajos relacionados con la materia.

Con carácter general se complementan tres tipos de evaluación:

Evaluación inicial. Reflejará la situación de partida de los alumnos-as/as con la finalidad de orientar la intervención pedagógica del modo más apropiado.

Para llevar a cabo esta tarea sería necesario recabar información en los siguientes aspectos:

El grado de desarrollo de determinadas capacidades y habilidades, que aprendieron en el primer curso.

Los conocimientos previos, esquemas o teorías personales relacionadas con los contenidos específicos del ciclo.

Las estrategias y técnicas de trabajo intelectual y manual adquiridas en estudios anteriores o en el desempeño de actividades profesionales.

El conocimiento del currículo cursado por cada uno de los alumnos-as y de la experiencia laboral que en su caso hayan adquirido.

Las estrategias y técnicas de trabajo ya citadas y las motivaciones e intereses de los alumnos-as con respecto a la profesión elegida.

Esta evaluación diagnóstica, realizada antes de comenzar el segundo curso aportará información para que el profesorado pueda tomar decisiones respecto al nivel de profundidad con el que se habrán de desarrollar los contenidos y las estrategias de aprendizaje que sería necesario plantear en cada caso.

Evaluación formativa. Informará sobre el grado de cumplimiento de los objetivos previstos y la necesidad de efectuar correcciones. Para la adopción de estas medidas se realizará, después de

conocidos los resultados de cada evaluación, una reunión del equipo educativo en la que se analizarán los resultados obtenidos por los alumnos-as/as y las posibles medidas que puedan para corregir las desviaciones observadas.

Se realizará a lo largo del propio proceso de enseñanza-aprendizaje a través de los conocimientos de los alumnos-as y de la información recogida sobre la marcha del proceso formativo que se está desarrollando permitiendo que el profesor-a pueda realizar en cada caso un análisis de las dificultades encontradas y un replanteamiento de las estrategias que serían más adecuadas para el desarrollo de los resultados de aprendizaje, propuestas en cada uno de las unidades didácticas.

Resumiendo, la información recogida en el proceso versará sobre los aspectos siguientes:

Progreso individual.

Dificultades halladas en el aprendizaje de los diferentes tipos de contenidos

Técnicas del trabajo intelectual y manual utilizado por el alumno-a.

Replanteamiento de las estrategias didácticas que se han elegido con respeto al desarrollo de los resultados de aprendizajes.

Tipo y grado de los aprendizajes adquiridos mediante las actividades de enseñanza propuestas.

Evaluación sumativa. Su finalidad será la valoración de los resultados del aprendizaje al finalizar una determinada fase del proceso formativo, tomando como referencia los criterios de evaluación, los resultados de aprendizaje, los objetivos didácticos establecidos en este periodo. Cumplirá las siguientes funciones:

Constatar el logro de los tipos y grados de aprendizaje establecidos en los resultados de aprendizaje de los correspondientes contenidos.

Comprobar si se han conseguido los objetivos generales previstos.

Determinar si la formación adquirida responde al perfil profesional demandado por el sector productivo.

Desde esta perspectiva, la evaluación sumativa conducirá a la acreditación profesional que garantiza la competencia y capacidad requerida para esta actividad profesional.

Con todo ello se estructurará la realidad educativa según el modelo ideal, en cada situación, usando la flexibilidad y adaptabilidad como marco general. Aplicando en talleres estrategias metodológicas tales como investigación, proyectos, solución de problemas prácticos, elaboración de fichas, trabajo de campo, simulaciones, practicas reales, etc.

Cualquier sistema utilizado comportará varias actividades didácticas.

10.1 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Serán las técnicas, recursos y procedimientos utilizados para obtener información acerca de todos los factores que intervienen en el proceso formativo con la finalidad de poder llevar a cabo en cada momento la evaluación correspondiente. Conviene poner de manifiesto la elección de una técnica determinada dependerá de las características de la información que es necesaria obtener, en función de los aspectos que vamos a evaluar y del momento en que se lleva a cabo.

Los instrumentos serán muy variados. Se basarán, sobre todo:

En talleres, en el buen desarrollo de todo tipo de actividades prácticas.

Debates sobre temas y cuestiones determinadas.

Realización de trabajos.

Ejercicios y actividades teórico/prácticos sobre supuestos, o de pequeña investigación.

Pruebas prácticas.

Puntualidad y actitud en clase.

Además de trabajos relacionados con la unidad didáctica contemplada.

10.2. CRITERIOS GENERALES DE EVALUACIÓN

La evaluación de las enseñanzas del módulo, se realizará teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos según la ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.

En el propio módulo, así como los objetivos generales del ciclo formativo.

Se procurará que la evaluación esté en todo el proceso enseñanza-aprendizaje, para que realmente sea continua y formativa. Creemos importante mantener informado al alumno-a de su trayectoria para que pueda intervenir y participar más activamente en el proceso de aprendizaje.

ESTE MÓDULO ESTÁ ASOCIADO AL DE HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN QUE CONTARÁ CON EL 85% DE LA NOTA EN LA EVALUACIÓN FINAL, PONDERÁNDOSE CON EL MISMO CON EL 15% RESPECTIVAMENTE. PARA PODER APROBAR SERÁ NECESARIO TENER UNA NOTA POSITIVA EN LOS DOS MÓDULOS.

10.3. SISTEMA DE CALIFICACIÓN:

Para aprobar los citados módulos deberán ser superados por separado con su correspondiente nota positiva.

En el caso de suspender alguno de los dos módulos deberá repetirse en el curso siguiente.

Coincidiendo con las fechas fijadas en el calendario de evaluaciones del centro, la calificación de cada evaluación se obtendrá del siguiente porcentaje:

La calificación vendrá expresada, entre el 1 y el 10.

Para la calificación positiva del módulo es necesario obtener una nota de un 5 o superior en la calificación final. Para que la nota informativa que aparece en el boletín sea 5 o superior debe tener SUPERADO con un mínimo de 5 LA PARTE TEÓRICO-PRACTICA.

El alumno que suspenda alguna de las evaluaciones trimestrales la recuperará en la evaluación final, esta evaluación final será del módulo completo.

En el caso que el alumno/a no supere el módulo en la calificación de evaluación, tendría un periodo de continuidad de actividades lectivas hasta la fecha de la evaluación final, siendo evaluado de toda la programación aquellos alumnos que tuvieran que realizar la evaluación final.

Tendremos aquí en cuenta todos los criterios de evaluación para poder obtener la nota numérica de calificación.

* Aspectos a tener en cuenta para la calificación:

Para aprobar el módulo debe tener superados todos los Resultados de Aprendizaje ya que los contenidos se basan y/o relacionan entre sí.

La ausencia de clase, por faltas justificadas o injustificadas, conlleva la pérdida de evaluación de las mismas actividades realizadas en los días ausentes.

Las actividades realizadas en el centro (apertura del restaurante, apertura de bar y cafetería, eventos, jornadas, etc) son de obligada asistencia, viéndose modificados los horarios lectivos para su realización.

- La apertura de comedor se llevará a cabo cualquier día de la semana dentro del periodo escolar.
- En el caso de realizar la actividad de apertura de comedor en horario no lectivo, se recuperarán aquellas horas realizadas sustituyéndolas por las horas lectivas ordinarias de clase avisando con anterioridad a Dirección del centro.

REDONDEO DE NOTAS

Las notas trimestrales y finales se redondean a partir de 5 décimas a número entero más próximo.
< 5.5= 6 y >5.4= 5

10.5. PROCEDIMIENTOS DE RECUPERACIÓN Y MEJORA.

Antes de cada sesión de evaluación parcial se procederá a recuperar los exámenes y trabajos del trimestre no realizados por cualquier causa justificada o suspensos.

Con el mismo fin, en el mes de junio entre la tercera evaluación parcial y la evaluación final se organizarán actividades de recuperación y mejora. A este procedimiento se deberán presentar:

- Alumnos/as con algún RA o CE suspenso.
- Alumnos/as que quieran subir nota en algún RA o CE.

Durante este período el alumnado deberá entregar algunos de los trabajos y ejercicios no presentados.

Las actividades de recuperación en general consistirán en:

- Repaso de temas.
- Explicaciones de contenidos concretos.
- Realización de simulaciones teórico-prácticas.
- Realización de resúmenes y esquemas.

Las actividades de mejora del alumnado que quiera subir nota aparecerán en su plan individualizado.

Al inicio del periodo de recuperación/mejora el profesor/a entregará a cada alumno/a su Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:

- RA y CE no superados/ mejorables.

- Plan de trabajo.
- Instrumentos de evaluación.
- Criterios de calificación.
- Horario y calendario.
- Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo.

Cada alumno/a recibirá su Plan Individualizado de Recuperación/Mejora con antelación y deberá firmarlo.

Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por tanto, dichas calificaciones junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán la calificación final del MP.

11. TEMAS TRANSVERSALES

Los temas transversales contemplan de manera relevante, actividades encaminadas a potenciar el desarrollo de algunos objetivos que han sido relegados, tradicionalmente dentro del ámbito de la educación no formal: Atendiendo a aspectos tan significativos como: la salud, consumo, igualdad entre sexos, educación vial, educación moral y cívica, educación para la paz y cultura Andaluza.

11.1 Educación moral y cívica

El currículo presenta algunos indicadores de contenidos netamente morales o fácilmente utilizables para la formación moral y cívica. Resaltando de los objetivos generales los que hace mención a los temas deontológicos de la profesión, por referirse de manera directa a los objetivos descritos de la educación moral.

Dentro de los mismos destacamos:

Toma de conciencia sobre las relaciones en el entorno de trabajo

Valoración y respeto con las opiniones de los compañeros en el entorno de trabajo y tendencias a comportarse coherentemente con las valoraciones contrarias.

Valoración de la importancia en el sector, de todo lo concerniente a honradez, voluntad, compañerismo, autoridad y ética profesional.

Asimismo, destacaría el trabajo en grupo dentro de unas normas de respeto y convivencia en el grupo, característica importante dentro de la competencia profesional.

11.2. Educación del consumidor

Son muy amplios los contenidos referidos a aspectos del consumo que se desarrollan dentro del módulo; destacando los siguientes:

Sensibilidad por el orden y limpieza de los lugares de trabajo y de materiales utilizados, en el área del obrador y su manipulador.

Inculcar la importancia de una buena higiene personal.

Toma de conciencia de la importancia de la aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en la manipulación de alimentos.

Empatía con el cliente, ante posibles quejas y reclamaciones.

Se desarrollarán actividades encaminadas a fomentar:

La prevención de riesgos de accidentes con maquinaria de uso en obradores.

Actividades de reciclaje de residuos.

Actividades para conocer el nivel de productos que manipulan, y prácticas de análisis comparativa de distintas calidades.

11.3. Educación para la salud

En este tema transversal, en relación a los contenidos del módulo destacamos los siguientes conceptos:

Valoración y análisis crítico de los productos químicos que manejamos en todos los procesos de limpieza de materiales para el servicio de Cocina.

Respeto a las instrucciones de uso y normas de seguridad de la maquinaria del obrador.

Investigación, a través de diversas fuentes de información, de hábitos y tendencias en cuanto al consumo de Productos de Cocina

Reglamentación sobre manipulación de alimentos.

11.4. Educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos

En este apartado se desarrollarán actividades de enseñanza-aprendizaje, que eviten en todo momento todo sesgo sexista en el lenguaje, las ilustraciones y los ejemplos utilizados. Planteando actividades profesionales de mando, dónde se evitarán papeles que tradicionalmente atendían a criterios sexistas, nombrando alternativamente a chicos/as por igual, Evolución de la profesión entre hombres y mujeres.

11.5. Educación ambiental

Se realizarán actividades para contribuir a la mejora del medio ambiente. Realizando todo el reciclado de productos orgánicos propios de embotellado, enlatado, etc. de los géneros propios de consumo en el obrador.

12. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Partiendo, en principio, de que no existan alumnos/as con dificultades de aprendizaje., lo cual haría necesaria una mayor intervención, la planificación de esta programación siempre tendrá en cuenta la respuesta a la diversidad del alumnado y las consiguientes necesidades educativas tratando de prevenir la aparición o evitar la consolidación de las dificultades de aprendizaje.

A lo largo de la programación iremos interviniendo con actividades de distinto tipo: desde las meramente conceptuales (individuales) a otras con un tratamiento más complejo (individuales o de

grupo). Esta graduación en la complejidad permite una respuesta más eficaz a los distintos niveles del alumnado.

Pero, además, propondremos también actividades complementarias de refuerzo o ampliación, con las que se podrá atender a las diversas necesidades de aprendizaje.

Ejercicios de refuerzo, para aquel alumnado que no haya alcanzado los mínimos exigibles en alguna unidad, aunque la nota en el bloque sea positiva.

13. RECURSOS

R. materiales	Disponible	Números	Coste	Responsable
Papelería	Si	Folios, cartulinas	-	Dpto.
Carteles	Si	6	-	Profesor-a
Pancartas	Sí	6	-	El grupo
Proyector	Sí	1	-	I.E.S.
Sillas	Sí	30	-	"
Mesas	Sí	30	-	"
Infraestructura	Sí	-	-	"
Mural	Sí	2	-	El grupo
Encerado	Sí	1	-	I.E.S.

Material de ampliación e investigación:

Bibliografía disponible en la biblioteca del Centro y en la de la localidad:

Material preparado por el profesor.

Atención al cliente de editorial síntesis, web, revistas especializadas, etc.

Géneros fungibles: los necesarios propios del módulo.

Instalaciones en el Edificio o residencia antigua Elcano, donde se impartirán las clases de taller.

Taller este que cuenta con:

Mobiliario principal y auxiliar

Taquilla vestuario.

Útiles y herramientas de trabajo.

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Actividad	Responsable/s	Trimestre/s	Módulo/s Asociados	Grupos involucrados
Asistencia a Muestras o Ferias Gastronómicas (Andalucía Sabor, Salón Gourmet y/o Madrid Fusión)	Todos	1º, 2º ó 3º	Todos	Todos
Visita a Mercado Municipal y/o Mercadona	Manuel y Sebastián	1º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1ºCO y 1ºREST 2ºCO y 2ºREST
- Visita a Hoteles	Manuel, Sebastián	1º ó 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2ºCO y 1º y 2ºREST
- Visita a un Bufé de hoteles de la localidad	Manuel y Sebastián	1º ó 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º REST y 2ºREST
- Visita a Makro y otras empresas suministradoras de material de hostelería	Manuel, Sebastián	1º ó 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	2ºREST y 1ºREST
Apertura del comedor	Sebastián y Manuel	1º, 2º, 3º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	2ºREST Y 2ºCO 1º REST (Personal)
Concurso de Barista	Manuel y Sebastián	2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Concurso de coctelería	Manuel y Sebastián	Enero	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Ponencia Café Dromedario.	Manuel y Sebastián	Febrero.	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Ponencia Consejos Reguladores del vino, vinagre y Brandy de Jerez otras zonas.	Manuel y Sebastián	Octubre	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Ponencia sobre el Jamón ibérico y jamón serrano.	Manuel y Sebastián	Noviembre-diciembre	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Bodegas de la Provincia.	Manuel y Sebastián	1º y 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Visita a piscifactoría	Manuel y Sebastián	1º y 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Visitas a Fabrica Cervecera	Manuel y Sebastián	2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º Y 2º REST

Experiencias conjuntas con otras Escuelas de Hostelería (posiblemente ligada a la siguiente actividad)	Manuel y Sebastián	1º, 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Desayunos tertulias	Todos	1,º2º,	Todos	Todos

15. NORMATIVA

Entre toda la normativa citada podemos destacar las siguientes:

- LEY ORGÁNICA 5/2002, 19 junio, de Cualificaciones y de la Formación Profesional.
- LEY ORGÁNICA 2/2006, 3 de mayo, de Educación (BOE de 4 de mayo de 2006)
- LEY 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.
- DECRETO 436/2008, que establece la ordenación y enseñanzas de Formación Profesional inicial.
- RD Real Decreto 1147/2011, que establece la ordenación general de la formación profesional
- RD 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo (BOE de 3 de enero de 2007).
- Decreto 301/2009, por el que se regula el calendario y la jornada escolar en los centros docentes, a excepción de los universitarios.
- Decreto 327/201, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los IES.
- Orden de 20/8/2010 que se regula la organización y el funcionamiento de los IES.
- RD 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE de 23 de noviembre de 2007).
- RD 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE de 18 de enero de 2008).
- ORDEN de 9/10/2008 (BOJA 24/11/08) por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- ORDEN de 9/10/2008 (BOJA 24/11/08) por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.
- RD 100/2019 por el que se establece dos cualificaciones profesionales de la familia de Hostelería y Turismo. (servicios de restaurante, bar y cafetería).
- ORDEN 23/04/08, por la que se regulan las pruebas de acceso a los ciclos formativos de Formación Profesional y el curso de preparación de las mismas (BOJA de 7 de mayo de 2008).
- Ley 9/99, de 18 de noviembre, Solidaridad de la Educación en Andalucía.

REGLAMENTO 1169/11 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO:

OFERTAS GASTRONÓMICAS

Ciclo Formativo de Grado Medio. Cocina y Gastronomía.

DEPARTAMENTO De: Hostelería

CURSO ACADÉMICO 2024/2025

PROFESOR	SEBASTIÁN MARÍN HEDRERA
CURSO	2º COCINA Y GASTRONOMÍA



ÍNDICE

1.- INTRODUCCIÓN

1.1.-Presentación del módulo profesional	3
1.2.-Referencias normativas. Niveles de Concreción Curricular	3

2.- CONTEXTUALIZACIÓN..... 4

3.- PERFIL PROFESIONAL

3.1.- Competencia General del Título	5
3.2.- Competencias Profesionales, Personales y Sociales	5
3.3.- Cualificaciones Profesionales y Unidades de Competencia	7

4.- OBJETIVOS

4.1.- Objetivos Generales	7
4.2.- Resultados de Aprendizaje	9
4.3.- Objetivos Específicos	9

5.- CONTENIDOS

5.1.- Contenidos Básicos	9
5.2. -Unidades Didácticas Relacionadas	11
5.3.- Interdisciplinariedad	11
5.4.- Elementos Transversales del Currículum	11
5.5.- Secuenciación y Temporalización de los Contenidos	13
5.6 Unidades Didácticas Desarrolladas:	14
- U.D.1: Introducción a la gastronomía.....	14
- U.D.2: Caracterización de las empresas de restauración.....	16
- U.D.3: Organización de las empresas de restauración.....	18
- U.D.4: Propiedades dietéticas de los alimentos.....	20
- U.D.5: La oferta gastronómica y la prestación del servicio.....	22
- U.D.6: El menú.....	24
- U.D.7: La carta.....	26
- U.D.8: Cálculo de costes y fijación de precios.....	28

6.- METODOLOGÍA

6.1.- Principios Metodológicos Generales.....	38
6.2.- Líneas de Actuación en el Proceso de E-A.....	38
6.3.- Actividades de Enseñanza-Aprendizaje	39
6.4.- Agrupamientos	40
6.5.- Organización del Espacio	40
6.6.- Materiales y Recursos Didácticos	40
6.7.-Planteamiento de las Actividades	41

7.- EVALUACIÓN	
7.1.- Normativa de Referencia de la Evaluación.....	42
7.2.- Criterios de Evaluación	43
7.3.- Técnicas e Instrumentos de Evaluación	43
7.4.- Momento de la Evaluación	46
7.5.- Criterios de Calificación	47
7.6.- Redondeo de Notas	54
7.7.- Procedimiento de Recuperación y Mejora	54
7.8.- Autoevaluación	54
8.- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	55
9.- BIBLIOGRAFÍA Y WEB GRAFÍA	55
10.- CONCLUSIÓN	57
11. – ANEXOS	58
11.1- Anexo I: Relación Contenidos/Resultados de Aprendizaje/ Unidades Didácticas	58
11.2- Anexo II: Autoevaluación de la Práctica Docente por parte del Alumnado	66
11.3- Anexo III: Autoevaluación de la Práctica Docente por parte Del Profesor.....	67

1.-INTRODUCCIÓN

Para el desarrollo de esta programación didáctica se ha tomado de referencia el siguiente Ciclo Formativo de Grado Medio:

Título: Técnico en Cocina y Gastronomía

Duración: 2000 horas

Salidas profesionales:

- Cocinero.
- Jefe de Partida
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

La programación que nos ocupa se realizará para uno de los módulos profesionales que se imparten en el Ciclo tomado de referencia. Adoptando como punto de partida el Proyecto Educativo, todo ello con la finalidad de poder desarrollar las orientaciones y planteamientos pedagógicos explícitos en él. En este sentido, su elaboración debe partir de las siguientes consideraciones:

- El ámbito pedagógico del Proyecto Educativo, como marco de referencia en el que se sitúan los planteamientos generales que fundamentan la actuación docente.
- La propuesta de secuenciación y organización de contenidos, los resultados de aprendizaje adecuados al contexto, las competencias profesionales, personales y sociales, las orientaciones metodológicas y los criterios de evaluación.
- El conocimiento del contexto propio del Centro que ha servido de referente para la elaboración del proyecto, las necesidades más específicas detectadas en el alumnado y los recursos en ellos disponibles.

1.1.-PRESENTACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL

- **Denominación:** Ofertas Gastronómicas
- **Duración total:** 84 horas
- **Horas semanales:** 4
- **Referente CINE:** 3
- **Código:** 3
- **Curso en el que se imparte:** 2º Curso
- **Cualificación profesional de referencia:** HOT093_2
- **Unidades de competencia relacionadas:**
 - UC0259_2 - Definir ofertas gastronómicas sencillas, 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 los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional
 - UC0711_2 - Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

1.2.-REFERENCIAS NORMATIVAS. NIVELES DE CONCRECIÓN CURRICULAR

- **Ley Orgánica 8/1985**, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación.

- **Ley Orgánica 2/2006**, de 3 de mayo, de Educación, modificada por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa, (a partir de ahora LOE modificada por la LOMCE) en ella se establecen los objetivos marcados para el Sistema Educativo y para la Formación Profesional.
- **Ley Orgánica 5/2002** de 19 de junio de las Cualificaciones y de la FP. del sistema educativo.
- **Real Decreto 1690/2007**, de 15 de diciembre por el que se establece el Título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE de 18 de enero de 2008).
- **Ley de Educación de Andalucía 17/2007** de 10 de diciembre,
- **Decreto 436/2008** de 2 de septiembre por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la **FP Inicial** que forma parte del Sistema Educativo en Andalucía (el cuál desarrolla el RD 1538/2006 de ordenación general de la FP).
- **Decreto 327/2010**, Reglamento Orgánico de los Institutos de Enseñanza Secundaria.
- **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 profesión 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 en Servicios en Restauración.

A la hora de concretar el currículo, se establecen tres niveles de concreción curricular:

- **1er Nivel:** Diseño Curricular Base (D.C.B), corresponde a las Administraciones Educativas establecerlo.
- **2º Nivel:** es la concreción del currículo al Centro Educativo; formado por el Plan de Centro. Constituido por un conjunto de decisiones articuladas, tomadas por los equipos docentes, que permiten concretar el 1er nivel de concreción curricular, en un proyecto de intervención didáctica, adecuado a un contexto específico.
- **3er Nivel:** es la concreción del currículo al aula; constituido por la programación junto con las unidades didácticas, diseñadas para el alumnado de un Ciclo Formativo.

2.- CONTEXTUALIZACIÓN

2.1. ENTORNO

-ZONA GEOGRÁFICA

El IES LA ATALAYA se encuentra en la urbanización del mismo nombre, en Conil de la Frontera. Se trata de un edificio construido en 1985, aunque a lo largo de este tiempo ha tenido hasta tres ampliaciones, además de otras reformas, la última de ellas en el verano de 2023. Esto, unido al hecho de que la edificación original está construida sobre una zona irregular, hace que la estructura del mismo sea cuando menos, extraña, con varios niveles que durante la última reforma han tratado de ser resueltos con desigual resultado, sobre todo desde el punto de vista estético.

Aunque en el momento de su construcción se encontraba a las afueras de Conil, hoy está perfectamente integrado en el núcleo urbano, con un acceso fácil a la zona de más crecimiento de la localidad.

-POBLACIÓN

Hasta la implantación de la LOGSE, el IES La Atalaya fue el único instituto de Educación Secundaria de Conil, y aún hoy es el único que oferta enseñanzas post-obligatorias de Bachilleratos y Ciclos formativos de grado medio y CFGB (2º FPB). Este hecho nos significa socialmente en el municipio. La oferta educativa justifica la procedencia social del alumnado de nivel medio, ya que el centro absorbe toda la demanda de estudios secundarios no obligatorios de

Conil, además de los alumnos de la ESO provenientes de su centro adscrito que es el CEIP FERNÁNDEZ PÓZAR. En general se trata de una población educativa de clase media, no especialmente problemática desde el punto de vista de la convivencia, excepto algunos casos o grupos muy puntuales.

2.2. CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO

-INSTALACIONES

El IES La Atalaya consta de un edificio principal que cuenta en su planta baja con las siguientes dependencias: cafetería, conserjería, sala de profesores, laboratorios de química y ciencias de la naturaleza, despachos de dirección, secretaría y orientación, administración y varios departamentos didácticos. Además están en esta planta el aula específica de idiomas y dos aulas de grupo. También en esta planta, pero en la zona de los originarios talleres de formación profesional, hoy reconvertidos en aulaario específico, se encuentran los siguientes espacios: aula de tecnología y un aula de informática. En la planta superior en esta zona se encuentran estos espacios: laboratorio de ciencias experimentales, aula de innovación, aulas de clase y aula informática. El edificio principal se completa con siete aulas de grupo, los despachos de jefatura de estudios y actividades extraescolares, el aula de dibujo y el aula de innovación (antigua audiovisuales), que es la mayor del centro, con una capacidad de 70 alumnos.



Accediendo desde la planta baja del edificio principal a un nivel más bajo se encuentra la planta de sótano, que consta de biblioteca y departamento de Lengua castellana, otros dos departamentos didácticos, aula de Ciencias Sociales y segunda aula de informática. Aneja a esta zona se encuentra la primera ampliación que se realizó del centro que cuenta con cuatro aulas de grupo en dos alturas. La segunda ampliación es un edificio independiente que cuenta con dos alturas y siete aulas de grupo.

Las instalaciones del centro se completan con una sala de usos múltiples, en realidad destinada a gimnasio, de unos 360 metros cuadrados, una pista polideportiva de 20 por 40 metros y una pista menor de baloncesto.

La parcela total del centro consta de unos 7.500 metros cuadrados, de los que aproximadamente 4500 son espacios no construidos.

Los estudios referidos a la familia profesional de HOSTELERÍA Y TURISMO se ubican en una segunda sede, ubicada en la parcela aneja al centro. Estas instalaciones fueron construidas por el Ayuntamiento de Conil, cedidas al Centro en virtud del convenio firmado con la Consejería de Educación para el funcionamiento de los Ciclos formativos de Hostelería y Turismo. Queda por resolver el acceso directo entre ambas sedes habilitando un camino entre ambos edificios.

El Centro se ubica en Conil de la Frontera, es un municipio de la provincia de Cádiz, en Andalucía. Cuenta con 22.427 habitantes. Su término municipal ocupa 88,51 km² y está limitado por el océano Atlántico por el oeste. Es uno de los pueblos más pintorescos de la Costa de la Luz, con lugares de alto valor ecológico e histórico. Su economía se basa en el turismo estacional y, en menor medida, en la agricultura y en la pesca. En verano su población ha llegado a las 110 000 personas.

-ORGANIGRAMA. El Centro cuenta con el siguiente organigrama:

EQUIPO DIRECTIVO: Directora, Vicedirectora, Jefa de Estudios, Secretaria y Jefa de Estudios Adjunta.

DEPARTAMENTOS:

- Matemáticas: 7 profesores, (informática se incluye también)

- Lengua castellana y literatura: 6 profesores
- Geografía e Historia: 6 profesores
- Filosofía: 3 profesores
- Biología y Geología: 3 profesores
- Educación Física: 3 profesores
- Física y Química: 3 profesores
- Dibujo: 1 profesor
- Música: 1 profesor
- Idioma: 8 profesores
- Latín: 1 profesor
- Economía: 3 profesores (INCLUYE FOL)
- Tecnología: 3 profesores
- Hostelería y Turismo: 5 profesores
- Religión Católica: 1 p
- Religión evangélica: 1 p
- Orientación: 2 profesoras
- CFGB/FPB: 2 profesores
- Actividades extraescolares
- Departamento de formación, evaluación e innovación educativa

PERSONAL DE AMINISTRACIÓN Y SERVICIOS

- 2 auxiliares administrativas (una compartida con el IES Los Molinos)
- 3 conserjes
- 2 limpiadoras en plantilla y 4 a través de una empresa de servicios en horario parcial.

-OFERTA EDUCATIVA

En cuanto a la oferta educativa del Centro, es la siguiente:

Tres líneas de 2º y 4º de la ESO y dos líneas en 1º y 3º de la ESO.

Bachillerato de Ciencias y Tecnología y de Humanidades y Ciencias Sociales. (cinco grupos de primero y cinco de segundo en el curso actual).

Dos grupos de Ciclo Formativo de Grado Básico de Electricidad y electrónica.

Ciclos Formativos de Grado Medio: Técnico en Cocina y gastronomía y Técnico en servicios en restauración. Esto es un total para el curso 2024/25 de 26 grupos, lo que convierte al IES La Atalaya en centro de dimensiones medias, con aproximadamente 690 alumnos y 63 profesores.

Desde el curso 2006/07 el IES La Atalaya es Centro TIC con una dotación para el desarrollo de dicho proyecto:

4 aulas TIC fijas.

3 aulas TIC de ordenadores portátiles.

Chromebooks.

Dotación TIC para departamentos y administración.

Cañón proyector y pantalla o smart tvs, ordenador y conexión a Internet en todas sus aulas.

Además, el centro participa en los proyectos educativos Forma Joven, Plan Director, Master en Secundaria y Psicología, PROA, Escuela Espacio de Paz, CIMA, Investiga y Descubre, Erasmus+, Programas de Movilidad y TDE. Algunos están solicitados y estamos a la espera de ser aceptados. Hemos sido reconocidos varios años como Centro de Convivencia +.

2.3. CARACTERÍSTICAS SOSIOECONÓMICAS DE LAS FAMILIAS.

Nuestro instituto se halla en un barrio de clase media-alta, compuesto por funcionarios, comerciantes, pequeños empresarios y trabajadores (de los servicios y de la industria) por cuenta ajena. Además añadir que es el único centro del pueblo dotado de Bachillerato, CFGB y Ciclo Formativo. Así que nuestro alumnado proviene de un amplio espectro social, lo que activa de principio la atención a la diversidad como eje articulador. No obstante, nos encontramos con que la inmensa mayoría tiene cubierta sus necesidades básicas, muchos y muchas disponen de habitación propia, el porcentaje se reduce al hablar de los que disponen de ordenador personal, pero, en general, los condicionantes físicas para el estudio son aceptables.

3.- PERFIL PROFESIONAL

Según lo establecido en el **art.7 del RD 1147/2011**: *“Los elementos que definen el perfil profesional de cada enseñanza son los siguientes:*

- a) **La competencia general.** Describe las funciones profesionales más significativas del perfil profesional. Tomará como referente el conjunto de cualificaciones profesionales y las unidades de competencia incluidas. En los cursos de especialización, la competencia general podrá estar referida al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.
- b) **Las competencias profesionales, personales y sociales.** Describen el conjunto de conocimientos, destrezas y competencia, 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.
- c) **Las cualificaciones profesionales** y, en su caso, las unidades de competencia cuando se refieran al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

3.1.-COMPETENCIA GENERAL DE TÍTULO.

La competencia general de este título consiste en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

3.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL TÍTULO:

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.
- c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- d) Ejecutar los procesos y operaciones de pre-servicio y/o post-servicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- e) 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.

- f) 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.
- g) 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.
- h) 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.
- i) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- j) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- k) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- l) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- m) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- ñ) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas: **a, b, c, d, e, f, g.**

3.3 CUALIFICACIONES PROFESIONALES. UNIDADES DE COMPETENCIA

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

Cualificaciones profesionales completas:

- **Servicios de Restaurante, Bar y Cafetería HOT679_2**
UNIDADES DE COMPETENCIA RELACIONADAS

- **UC0259_2** - Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos
- **UC0260_2** – Pre elaborar y conservar toda clase de alimentos
- **UC0261_2** - Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales
- **UC0262_2** - Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional
- **UC0711_2** - Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

4. -OBJETIVOS

Los objetivos educativos expresan el nivel del desarrollo que se espera alcancen el alumnado como consecuencia de la intervención educativa.

4.1. -OBJETIVOS GENERALES

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.
- b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de control de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento para poner a punto el entorno de trabajo.
- d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de pre-servicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.
- e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.
- f) Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.
- g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.
- h) 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 los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.
- i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- j) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- k) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- l) Reconocer su derecho 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) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

d, e, i, j, k, l, m.

4.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Los objetivos que se alcanzan con la superación del módulo profesional, vienen expresados en términos de **Resultados de Aprendizaje (R.A.)** y son los siguientes:

- **RA1: Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características. Ud. 1**
- **RA2: Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características. Ud. 2 y 3**
- **RA3: Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas. Ud. 4**
- **RA4: Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades. Ud. 5, 6 y 7**

- **RA5: Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen. Ud. 8**

4.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

Los objetivos específicos o didácticos son los que se determinarán para cada una de las unidades didácticas que forman parte de esta programación didáctica

5.- CONTENIDOS

Los contenidos se pueden definir como el conjunto de saberes, hechos, conceptos, habilidades, actitudes, en torno a los cuales se organizan las actividades en el lugar de la enseñanza (taller, aula, laboratorio, etc.)

5.1.- CONTENIDOS BÁSICOS

Son los contenidos establecidos para cada módulo profesional en el anexo I, de las Órdenes que regulan los Títulos de FP. Son la base para la elaboración de los contenidos que vamos a detallar en cada una de las unidades didácticas.

BLOQUE 1: INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA:

- Identificación de tendencias gastronómicas:
 - Gastronomía. Concepto, origen del vocablo.
 - Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario y gastronómico.
 - Movimientos o corrientes culinarias. Cocina moderna o alta cocina, “nouvelle cuisine” y nueva cocina española.
 - Tendencias actuales. Cocina creativa o de autor, cocina molecular, cocina fusión y otras. Cocinas territoriales españolas. Descripción y características generales. Productos y elaboraciones más significativas.
 - Gastronomía andaluza. Características generales, productos y elaboraciones más significativas.

BLOQUE 2: EMPRESAS DE RESTAURACIÓN:

- Clasificación de las empresas de restauración:
 - Las empresas de restauración. Descripción y caracterización. Tipos de establecimientos y formulas de restauración. Clasificación de las empresas de restauración. Tendencias actuales en empresas en restauración. El sector de la restauración en Andalucía.
 - Estructura organizativa y funcional. Áreas o departamentos. Funciones. Categorías profesionales. Responsabilidades. Documentos de control. Circuitos documentales. Relaciones interdepartamentales. Aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

BLOQUE 3: PROPIEDADES DIETÉTICAS DE LOS ALIMENTOS BÁSICOS:

- Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:
 - Concepto de alimentos, alimentación y nutrición. Composición de los alimentos. Clasificación de los alimentos por grupo. Rueda de los alimentos.
 - Nutrientes. Definición, clases y funciones. Degradación de nutrientes.

- Necesidades nutricionales y energéticas. Pirámide de los alimentos.
- Dietas tipo. Dieta mediterránea.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

BLOQUE 4: OFERTAS GASTRONÓMICAS.

- Determinación de ofertas gastronómicas:
- Descripción, caracterización y clases de ofertas según el tipo de establecimiento y el tipo de clientela.
- Elementos y variables de las ofertas. Nuevas tendencias.
- Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros. Descripción y análisis.
- Realización de ofertas básicas atendiendo a:
- Criterios de equilibrio nutricional. Estacionalidad. Ubicación del establecimiento y otros.
- Valoración de resultados.

BLOQUE 5: CÁLCULO DE COSTES Y FIJACIÓN DE PRECIOS:

- Cálculo de los costes globales de la oferta:
 - Costes. Definición y tipos.
 - Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. Métodos. Documentos relacionados.
 - Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.
 - Posibilidades reducción de costes y de ahorro energético.
 - Aplicaciones informáticas relacionadas con el cálculo.

5.2. UNIDADES DIDÁCTICAS RELACIONADAS

- **U.D.1:** Introducción a la gastronomías.
- **U.D.2:** Caracterización de las empresas de restauración.
- **U.D.3:** Estructura organizativa y funcional de las empresas de restauración.
- **U.D.4:** Propiedades dietéticas de los alimentos básicos.
- **U.D.5:** La oferta gastronómica y la prestación del servicio.
- **U.D.6:** El menú
- **U.D.7:** La carta.
- **U.D.8:** Cálculo de costes y fijación de precios.

5.2.1. RELACIÓN ENTRE BLOQUES DE CONTENIDOS, RA y UDs. (ANEXO II)

5.3. INTERDISCIPLINARIEDAD

Este módulo profesional sirve de **soporte** al módulo profesional de **SERVICIO DE RESTAURANTE** que se imparten en el Ciclo Formativo.

5.4. ELEMENTOS TRANSVERSALES DEL CURRÍCULUM

5.4.1 EDUCACIÓN EN VALORES

La educación en valores son un conjunto de saberes basados en actitudes, valores y normas, que dan respuesta a algunos problemas sociales existentes en la actualidad.

Los grandes conflictos contemporáneos del mundo como la violencia, las desigualdades, la escasez de valores éticos, el despilfarro, la degradación del medio ambiente o hábitos que atentan contra la salud, o de forma lacerante la violencia de género, no pueden pasar desapercibidas para el sistema

educativo, “en estos tiempos se necesitan más que nunca valores, puntos de referencia, y es necesario y urgente un plan de acción educativa basado en tres grandes pilares: la no **violencia, la igualdad y la libertad**”.

Los principales temas que pueden ser considerados imprescindibles en Andalucía son:

- Educación para la Paz.
- Educación Ambiental.
- Educación del Consumidor
- Educación para la Igualdad.
- Educación para la Salud.
- Cultura andaluza.

5.4.2 COMPETENCIAS CLAVE

Las competencias clave, es una combinación de conocimientos, capacidades y actitudes adecuados para una determinada situación. Éstas son fundamentales para todo individuo en una sociedad basada en el conocimiento.

Estas habilidades comportan un valor añadido en el mercado laboral, en el ámbito de la cohesión social y de la ciudadanía activa al aportar flexibilidad, adaptabilidad, satisfacción y motivación. Puesto que todos los ciudadanos deberían adquirirlas, la Recomendación 2006/962/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2006, sobre las competencias clave para el aprendizaje permanente, propone a los Estados miembros una herramienta de referencia para asegurar que dichas competencias clave se integren plenamente en las estrategias e infraestructuras de los Estados miembros y, particularmente, en el marco del aprendizaje permanente.

Estas competencias clave son:

- **Aprender por sí mismo:** Definición: buscar, asimilar y aplicar nuevos conocimientos de forma autónoma.
- **Comunicar de forma adecuada:** Definición (Comunicación interpersonal): Relacionarse positivamente con otras personas a través de la escucha empática y a través de la expresión clara y asertiva de lo que se piensa y/o se siente, por medios verbales y no verbales.
- **Trabajar en equipo:** Definición: Integrarse y colaborar de forma activa en la consecución de objetivos comunes con otras personas, áreas y/u organizaciones. Incluye coordinar equipos.
- **Prevenir y resolver conflictos:** Definición: Tratar y resolver las diferencias que surgen entre personas y/o grupos en cualquier tipo de organización.
- **Resolver problemas:** Definición: Identificar, analizar y definir los elementos significativos que constituyen un problema para resolverlo con criterio y de forma efectiva.
- **Espíritu emprendedor:** Definición: Realizar proyectos por iniciativa propia, comprometiendo determinados recursos con el fin de explotar una oportunidad, y asumiendo el riesgo que ello acarrea.
- **Adaptarse al entorno:** Definición: Afrontar situaciones críticas del entorno cambiante (cambios tecnológicos, organizativos y económicos), manteniendo un estado de equilibrio físico y mental que permite a la persona seguir actuando con efectividad.
- **Motivado por el aprendizaje permanente:** Definición: Sensibilizado a la necesidad de aprender a lo largo de toda la vida con una actitud positiva.

- **Prevenir riesgos de trabajo:** Definición: Identificar, evaluar y controlar los peligros y riesgos asociados a un proceso productivo o servicio.
- **Innovación:** Definición: Dar una respuesta que busque satisfacer determinadas necesidades, introduciendo elementos nuevos en los procesos y/o resultados.

Por tanto, en consonancia con los puntos anteriores, se tratarán algunas de las citadas competencias en las Unidades Didácticas, desarrollándolas en las actividades de enseñanza-aprendizaje establecidas en la presente programación.

5.5. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE CONTENIDOS.

Periodo Eval.	Bloque Contén.	U.D./ HORAS	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
1	1	UD1/12 H	X				
1	1	UD2/12 H		X			
1	2	UD3/12 H		X			
1	4	UD4/12 H			X		
1	8	UD5/ 8 H				X	
2	5	UD6/ 8 H				X	
2	5	UD7/ 8 H				X	
2	6	UD8/12 H					X

UNIDAD DIDÁCTICA 1

1. Introducción a la gastronomía.

Temporalización	Nº de sesiones/Trimestre	Ponderación %	R.A.	CPPS/OG
12 horas	6 (de 2 horas) /1º	12,5	1	a, b, c, d, e, f

2.- Objetivos didácticos	3.- Criterios evaluación
a) Reconocer la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término “gastronomía”.	RA1 a)
b) Identificar los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario.	RA1 b)
c) Identificar y caracterizar las diferentes publicaciones, y sus autores, relacionados con la gastronomía y el arte culinario.	RA1 c)
d) Reconocer y caracterizar los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.	RA1 d)
e) Identificar las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española.	RA1 e)
f) Identificar las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía.	RA1 f)

4.- Contenidos

4.1. Contenidos básicos (según normativa)

- Identificación de tendencias gastronómicas:
 - Gastronomía. Concepto, origen del vocablo.
 - Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario y gastronómico.
 - Movimientos o corrientes culinarias. Cocina moderna o alta cocina, “Nouvelle Cuisine” y nueva cocina española.
 - Tendencias actuales. Cocina creativa o de autor, cocina molecular, cocina fusión y otras. Cocinas territoriales españolas. Descripción y características generales. Productos y elaboraciones más significativas.
 - Gastronomía andaluza. Características generales, productos y elaboraciones más significativas.

4.2. Temas transversales

- **Educación del Consumidor:** dar a conocer la historia y las tendencias de la gastronomía.
- **Educación para la Paz:** fomentar el diálogo como instrumento de paz, justicia e igualdad.
- **Coeducación:** cuidar el vocabulario para que no sea discriminatorio; trabajo cooperativo con grupos mixtos.
- **Cultura, Andaluza:** dar a conocer las instalaciones de los establecimientos de restauración típicos de nuestra comunidad autónoma.
- **Educación para la Salud:** Estudio e introducción de las dietas desde el punto de vista nutricional y saludable.

5.-Actividades.
Inicio: Cronograma, ideas previas sobre conocimientos de la UD, búsqueda de ilustraciones y vídeos sobre la historia de la gastronomía.
Desarrollo: Exposición de la unidad, Identificación y características en la evolución de las diferentes costumbres gastronómicas y origen de las dietas.
Consolidación: Realización con autonomía de las actividades similares a las de desarrollo respecto a la identificación y características en la evolución de las diferentes costumbres gastronómicas y origen de las dietas.
Ampliación: Realización de un estudio de grandes cocineros y personas influyentes en la historia de la gastronomía.
Refuerzo: Repetición actividades para trabajar aquellos criterios de evaluación no superados, a través de actividades nuevas o incluso adaptarlas para que sean asimiladas.
Actividades complementarias: Visita a empresas de restauración con nuevas tendencias gastronómicas.
Actividades extraescolares: Participar en la celebración del <i>día de Andalucía</i> del centro, con un servicio de Bufet de Desayuno Andaluz, utilizando las instalaciones, maquinarias y utillajes para su montaje y servicio.

6.- Metodología	7.- Atención a la Diversidad
Agrupamientos: Grupo clase, pequeño grupo, gran grupo, individual.	Se adoptará un enfoque globalizador para poder atender la diversidad del alumnado.
Espacios: Aula polivalente, aula taller, espacios exteriores.	Actividades de refuerzo y ampliación adaptados.
Recursos:	Organización flexible del aula y alumnos/as ayudantes para atender a los diversos ritmos de aprendizaje.
- Centro: maquinarias y herramientas específicas, materias primas para la ejecución de los procesos.	Seguimiento de los alumnos con elevado número de faltas asistencia.
- Profesor: Bibliografía Altamar y Parainfo, presentaciones Power Point, videos y juegos (kahoots).	Refuerzos positivos para reconocimiento del esfuerzo de los alumnos/as de ritmo más lento.
- Alumnado: ordenador, Smartphome, apuntes y cuaderno de anotaciones.	

8.- Procedimientos de Evaluación	9.- Instrumentos de Evaluación
Técnicas de observación, orales, escritas. Classroom.	Pruebas escritas y actividades de todas las partes de la unidad.
	10. Soportes de Registro de evaluación
	Listas de control, escalas de valoración, solucionarios, cuaderno del profesor, portafolio, fichas técnicas, imágenes de elaboraciones y pruebas escritas.

11. Bibliografía	12. Web grafía
- Ofertas Gastronómicas. Editorial Altamar. Mireia Planas Mercé López	- Google imágenes - YouTube - www.maquinaria-hosteleria.net - www.pepebar.com - www.equipodebar.com

UNIDAD DIDÁCTICA 2

1. Caracterización de las empresas de restauración.

Temporalización	Nº de sesiones	Ponderación %	R.A.	CPPS/OG
12 horas	6 (de 3 horas)	12,5	2	a, b, c, d

2.- Objetivos didácticos	3.- Criterios evaluación
a) Identificar los distintos tipos de establecimientos.	RA 2 a)
b) Describir las diferentes fórmulas de restauración.	RA 2 b)
c) Identificar las tendencias actuales en empresas de restauración.	RA 2 c)
d) Identificar el sector de la restauración en Andalucía.	RA 2 d)

4.- Contenidos

4.1. Contenidos básicos (según normativa)

- Clasificación de las empresas de restauración:
 - Las empresas de restauración. Descripción y caracterización. Tipos de establecimientos y formulas de restauración. Clasificación de las empresas de restauración. Tendencias actuales en empresas en restauración. El sector de la restauración en Andalucía.

4.2. Temas transversales

- **Educación del Consumidor:** dar a conocer las materias primas andaluzas ofertadas en los establecimientos de bar cafetería.
- **Educación para la Paz:** fomentar el diálogo como instrumento de paz, justicia e igualdad.
- **Coeducación:** cuidar el vocabulario para que no sea discriminatorio; trabajo cooperativo con grupos mixtos.
- **Cultura Andaluza:** dar a conocer y fomentar el consumo de los productos andaluces
- **Educación para la Salud:** Conocimientos de los alérgenos e intolerancia de las materias primas, así como tratamientos que requieren en la recepción de las mismas en el área de bar cafetería, para evitar toxiinfecciones y parásitos.

5.-Actividades.

Inicio: Cronograma, ideas previas, búsqueda en internet de imagen e información de los economatos de las áreas de bar cafetería. Visualización de videos relacionados. Debate en el aula.

Desarrollo: Exposición de la unidad. Identificación, caracterización y clasificación de las materias primas, clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento, documentación y formalización del aprovisionamiento interno, realización de operaciones higiénico-sanitarias.

Consolidación: Realización con autonomía de actividades similares a la de desarrollo respecto a la identificación, caracterización y clasificación de las materias primas, técnicas de distribución de las materias para su almacenamiento, documentación y formalización del aprovisionamiento interno, realización de las operaciones higiénico-sanitarias

Ampliación: Demostración/ Clase magistral del jefe de economato de un hotel, para explicar las características de las materias primas utilizadas en bar cafetería, técnicas de clasificación y almacenaje de las mismas, Documentación y recepción en los distintos departamentos, etc.

Refuerzo: Repetición actividades para trabajar aquellos criterios de evaluación no superados, a través de actividades nuevas o incluso adaptarlas para que sean asimiladas.

Actividades complementarias: Visita a los departamentos de economato de los distintos hoteles de la localidad.

Actividades extraescolares: Visita al mercado de abastos de la localidad, para conocer e identificar las distintas materias primas y los productos de cercanía.

6.- Metodología	7.- Atención a la Diversidad
<p>Agrupamientos: Grupo clase, pequeño grupo, gran grupo, individual.</p> <p>Espacios: Aula polivalente, aula taller, espacios exteriores.</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Centro: maquinarias y herramientas específicas, materias primas para la ejecución de los procesos. - Profesor: Bibliografía Síntesis y Parainfo, presentaciones Power Point, videos y juegos. - Alumnado: Uniforme, herramientas y cuaderno de anotaciones. 	<p>Se adoptará un enfoque globalizador para poder atender la diversidad del alumnado.</p> <p>Actividades de refuerzo y ampliación adaptados.</p> <p>Organización flexible del aula y alumnos/as ayudantes para atender a los diversos ritmos de aprendizaje.</p> <p>Seguimiento de los alumnos con elevado número de faltas asistencia.</p> <p>Refuerzos positivos para reconocimiento del esfuerzo de los alumnos/as de ritmo más lento.</p>

8.- Procedimientos de Evaluación	9.- Instrumentos de Evaluación
Técnicas de observación, orales, escritas y ejecuciones prácticas.	Prácticas simulaciones, exámenes y trabajos
	<p>10. Soportes de Registro de evaluación</p> <p>Listas de control, escalas de valoración o rúbricas, entrevistas, solucionarios, diario de aprendizaje, portafolio, fichas técnicas, cuaderno de clase, imágenes de elaboraciones y pruebas escritas.</p>

11. Bibliografía	12. Web Grafía
<ul style="list-style-type: none"> - Ofertas Gastronómicas. Editorial Altamar. Mireia Planas Mercé López 	<ul style="list-style-type: none"> - Google images https://elcoco.es/productos-temporada-alimentos/ https://www.youtube.com/watch?v=qGF1SHX3FI4

UNIDAD DIDÁCTICA 3

3. Estructura organizativa y funcional de las empresas de restauración.

Temporalización	Nº de sesiones	Ponderación %	R.A.	CPPS/ OG
12 horas	6 (de 2 horas)	12,5	2	e, f, g, h

2.- Objetivos didácticos	3.- Criterios de evaluación
e) Caracterizar los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.	RA 2 e)
f) Identificar los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.	RA 2 f)
g) Reconocer las relaciones interdepartamentales.	RA 2 g)
h) Valorar las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo.	RA 2 h)

4.- Contenidos
4.1. Contenidos básicos (según normativa)
<ul style="list-style-type: none"> • Clasificación de las empresas de restauración: <ul style="list-style-type: none"> – Estructura organizativa y funcional. Áreas o departamentos. Funciones. Categorías profesionales. Responsabilidades. Documentos de control. Circuitos documentales. Relaciones interdepartamentales. Aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.
4.2. Temas transversales
<ul style="list-style-type: none"> • Educación del Consumidor: dar a conocer las materias primas ofertadas en los establecimientos de bar cafetería. • Educación para la Paz: fomentar el diálogo como instrumento de paz, justicia e igualdad. • Coeducación: cuidar el vocabulario para que no sea discriminatorio; trabajo cooperativo con grupos mixtos. • Cultura Andaluza: dar a conocer las ofertas gastronómicas andaluzas. • Educación para la Salud: Conocimientos de los alérgenos e intolerancia de las materias primas, así como tratamientos que requieren en la recepción de las mismas en el área de bar cafetería, para evitar toxiinfecciones y parásitos.

5.-Actividades.
Inicio: Ideas previas sobre conocimientos de la U.D., conocimiento del concepto y tipología de la organización de las empresas de restauración.
Desarrollo: Exposición de la unidad. Identificación de los diferentes departamentos en la pequeña y mediana empresa.
Consolidación: Realización con autonomía de actividades similares al desarrollo de la organización de las empresas de restauración, sus relaciones interdepartamentales, funciones del personal en sus diferente categorías.
Ampliación: Ejemplificación de las diferentes cadenas hoteleras en lo referente a su organización.
Refuerzo: Repetición actividades para trabajar aquellos criterios de evaluación no superados, a través de actividades nuevas o incluso adaptarlas para que sean asimiladas.
Actividades complementarias: Realización de varios ejemplos de plantilla relacionada con el oficio.
Actividades extraescolares: Visitas didácticas a empresas de restauración. Recopilación de cartas de empresas de la zona..

6.- Metodología	7.- Atención a la Diversidad
<p>Agrupamientos: Grupo clase, pequeño grupo, gran grupo, individual.</p> <p>Espacios: Aula polivalente, aula taller, espacios exteriores.</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Centro: maquinarias y herramientas específicas, materias primas para la ejecución de los procesos. - Profesor: Bibliografía Altamar y Parainfo, presentaciones Power Point, videos y juegos (kahoots). - Alumnado: ordenador, Smartphone, apuntes y cuaderno de anotaciones. 	<p>Se adoptará un enfoque globalizador para poder atender la diversidad del alumnado.</p> <p>Actividades de refuerzo y ampliación adaptados.</p> <p>Organización flexible del aula y alumnos/as ayudantes para atender a los diversos ritmos de aprendizaje.</p> <p>Seguimiento de los alumnos con elevado número de faltas asistencia.</p> <p>Refuerzos positivos para reconocimiento del esfuerzo de los alumnos/as de ritmo más lento.</p>
8.- Procedimientos de Evaluación	9.- Instrumentos de Evaluación
Técnicas de observación, orales, escritas y ejecuciones prácticas.	Prácticas simulaciones, exámenes y trabajos
	10. Soportes de Registro de evaluación

Listas de control, escalas de valoración o rúbricas, entrevistas, solucionarios, diario de aprendizaje, portafolio, fichas técnicas, cuaderno de clase, imágenes de elaboraciones y pruebas escritas.

11. Bibliografía	12. Web Grafía
- Ofertas Gastronómicas. Editorial Altamar. Mireia Planas Mercé López	- Google imagines https://www.youtube.com/watch?v=w5j3SQ0SyaU

UNIDAD DIDÁCTICA 4

4. Propiedades dietéticas de los alimentos básicos.

Temporalización	Nº de sesiones	Ponderación %	R.A.	CPPS/OG
12 horas	6 de 2 horas	12,5	3	a, b, c, d, e, f, g

2.- Objetivos didácticos	3.- Criterios de evaluación
a) Definir y diferenciar los conceptos de alimentos, alimentación y nutrición.	RA 3 a)
b) Caracterizar los grupos de alimentos.	RA 3 b)
c) Identificar los principios inmediatos y otros nutrientes	RA 3 c)
d) Reconocer las necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano.	RA 3 d)
e) Reconocer los valores para la salud de la dieta mediterránea.	RA 3 e)
f) Describir las dietas tipo.	RA 3 f)
g) Caracterizar las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.	RA 3 g)

4.- Contenidos

4.1. Contenidos básicos (según normativa)

- Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:
 - Concepto de alimentos, alimentación y nutrición. Composición de los alimentos. Clasificación de los alimentos por grupo. Rueda de los alimentos.
 - Nutrientes. Definición, clases y funciones. Degradación de nutrientes.
 - Necesidades nutricionales y energéticas. Pirámide de los alimentos.
 - Dietas tipo. Dieta mediterránea.
 - Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

4.2. Temas transversales

- **Educación del Consumidor:** Importancia que tiene la correcta preparación del área de bar/cafetería para el consumo de la oferta de gastronómica ofertada.
- **Educación para la Paz:** fomentar el diálogo como instrumento de paz, justicia e igualdad.
- **Coeducación:** cuidar el vocabulario para que no sea discriminatorio; trabajo cooperativo con grupos mixtos.
- **Cultura Andaluza:** dar a conocer la puesta a punto de los bares, tabernas y tabancos típicos de nuestra comunidad Andaluza.
- **Educación para la Salud:** Ejecutar la puesta a punto o preparación del área de bar cafetería, respetando la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5.-Actividades.
Inicio: Ideas previas sobre conocimientos de la U.D., conocimiento del concepto y caracterización de la alimentación. Grupo de alimentos...
Desarrollo: Exposición de la unidad. Identificación de los principios inmediatos, y otros nutrientes. Necesidades nutricionales y energéticas del ser humano.
Consolidación: Realización con autonomía actividades relacionadas con las dietas, grupo de alimentos, necesidades nutricionales, etc..
Ampliación: Demostración de un profesional especializado en la gestión de almacén. Trabajo de investigación sobre los programas usados en la zona para gestión de TPV DE RESTAURACIÓN.
Refuerzo: Repetición actividades para trabajar aquellos criterios de evaluación no superados, a través de actividades nuevas o incluso adaptarlas para que sean asimiladas.
Actividades complementarias: Elaboración de una carta tipo a elegir según la empresa. Actividades extraescolares: Visitas didácticas a empresas de restauración. Recopilación de cartas de empresas de la zona..

6.- Metodología	7.- Atención a la Diversidad
<p>Agrupamientos: Grupo clase, pequeño grupo, gran grupo, individual.</p> <p>Espacios: Aula polivalente, aula taller, espacios exteriores.</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Centro: maquinarias y herramientas específicas, materias primas para la ejecución de los procesos. - Profesor: Bibliografía Altamar y Paraninfo, presentaciones Power Point, videos y juegos (kahoots). - Alumnado: ordenador, Smartphone, apuntes y cuaderno de anotaciones. 	<p>Se adoptará un enfoque globalizador para poder atender la diversidad del alumnado.</p> <p>Actividades de refuerzo y ampliación adaptados.</p> <p>Organización flexible del aula y alumnos/as ayudantes para atender a los diversos ritmos de aprendizaje.</p> <p>Seguimiento de los alumnos con elevado número de faltas asistencia.</p> <p>Refuerzos positivos para reconocimiento del esfuerzo de los alumnos/as de ritmo más lento.</p>
8.- Procedimientos de Evaluación	9.- Instrumentos de Evaluación
Técnicas de observación, orales, escritas y ejecuciones prácticas.	Prácticas simulaciones, exámenes y trabajos
	10. Soportes de Registro de evaluación
	Listas de control, escalas de valoración o rúbricas, entrevistas, solucionarios, diario de aprendizaje, portafolio, fichas técnicas, cuaderno de clase, imágenes de elaboraciones y pruebas escritas.
11. Bibliografía	12. Web Grafía
<ul style="list-style-type: none"> - Ofertas Gastronómicas. Editorial Altamar. Mireia Planas Mercé López 	<p>Google imagines</p> <ul style="list-style-type: none"> - https://www.youtube.com/watch?v=ToF1PLKbSIM&list=PLX86FfviRYdmFulUnnC6MBzeQLVWbVqsf - https://www.youtube.com/watch?v=50w7X1Ngk5I&list=PLX86FfviRYdmFulUnnC6MBzeQLVWbVqsf&index=6

UNIDAD DIDÁCTICA 5

5. La oferta gastronómica y la prestación del servicio.

Temporalización	Nº de sesiones	Ponderación %	R.A.	CPPS/OG
8 horas	4 (de 2 horas)	10	4	a, b, c, d

2.- Objetivos didácticos	3.- Criterios de evaluación
a) Relacionar las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.	RA 4 a)
b) Caracterizar las principales clases de oferta.	RA 4 b)
c) Tener en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias.	RA 4 c)
d) Valorar los recursos humanos y materiales disponibles.	RA 4 c)

4.- Contenidos

4.1. Contenidos básicos (según normativa)

- Determinación de ofertas gastronómicas:
 - Descripción, caracterización y clases de ofertas según el tipo de establecimiento y el tipo de clientela.
 - Valoración de resultados.

4.2. Temas transversales

- **Educación del Consumidor:** dar a conocer los horarios de cierre de los distintos tipos de establecimientos según la normativa vigente.
- **Educación para la Paz:** fomentar el diálogo como instrumento de paz, justicia e igualdad.
- **Coeducación:** cuidar el vocabulario para que no sea discriminatorio; trabajo cooperativo con grupos mixtos.
- **Cultura Andaluza:** dar a conocer los bares típicos de nuestra comunidad, analizando su post-servicio.
- **Educación para la Salud:** Operaciones de post servicio y cierre del área de bar cafetería, respetando la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5.-Actividades.

Inicio: Ideas previas sobre conocimientos de la U.D., conocimiento del concepto y tipología de la oferta gastronómica.

Desarrollo: Exposición de la unidad. Identificación de la oferta gastronómica en la zona. Estacionalidad y ubicación de las empresas.

Consolidación: Realización con autonomía de actividades similares al desarrollo de cartas y ofertas gastronómicas según la empresa de restauración. Aplicación del equilibrio nutricional.

Ampliación: Demostración de un profesional especializado en la gestión de almacén. Trabajo de investigación sobre los programas usados en la zona para gestión de TPV DE RESTAURACIÓN.

Refuerzo: Repetición actividades para trabajar aquellos criterios de evaluación no superados, a través de actividades nuevas o incluso adaptarlas para que sean asimiladas.

Actividades complementarias: Elaboración de una carta tipo a elegir según la empresa.

Actividades extraescolares: Visitas didácticas a empresas de restauración. Recopilación de cartas de empresas de la zona.

6.- Metodología		7.- Atención a la Diversidad	
Agrupamientos: Grupo clase, pequeño grupo, gran grupo, individual. Espacios: Aula polivalente, aula taller, espacios exteriores. Recursos: - Centro: maquinarias y herramientas específicas, materias primas para la ejecución de los procesos. - Profesor: Bibliografía Altamar y Paraninfo, presentaciones Power Point, videos y juegos (kahoots). - Alumnado: ordenador, Smartphone, apuntes y cuaderno de anotaciones..		Se adoptará un enfoque globalizador para poder atender la diversidad del alumnado. Actividades de refuerzo y ampliación adaptados. Organización flexible del aula y alumnos/as ayudantes para atender a los diversos ritmos de aprendizaje. Seguimiento de los alumnos con elevado número de faltas asistencia. Refuerzos positivos para reconocimiento del esfuerzo de los alumnos/as de ritmo más lento.	
8.- Procedimientos de Evaluación		9.- Instrumentos de Evaluación	
Técnicas de observación, orales, escritas y ejecuciones prácticas.		Prácticas simulaciones, exámenes y trabajos	
		10. Soportes de Registro de evaluación	
		Listas de control, escalas de valoración o rúbricas, entrevistas, solucionarios, diario de aprendizaje, portafolio, fichas técnicas, cuaderno de clase, imágenes de elaboraciones y pruebas escritas.	
11. Bibliografía		Web Grafía	
- Ofertas Gastronómicas. Editorial Altamar. Mireia Planas Mercé López		- Google images https://www.youtube.com/watch?v=ToF1PLKbSIM&t=42s https://prezi.com/7rdrf2lfei3q/preservicioserviociopostservicio/	

UNIDAD DIDÁCTICA 6

6. El menú				
Temporalización	Nº de sesiones	Ponderación %	R.A.	CPPS/OG
8 horas	4 (de 2 horas)	10	4	e, f, g, h, i

2.- Objetivos didácticos	3.- Criterios de evaluación
e) Aplicar criterios de equilibrio nutricional.	RA 4 e)
f) Considerar la estacionalidad y ubicación del establecimiento.	RA 4 f)
g) Comprobar y valorado el equilibrio interno de la oferta.	RA 4 g)
h) Definir las necesidades de variación y rotación de la oferta.	RA 4 h)
i) Seleccionar los productos culinarios reconociendo su adecuación al tipo de oferta.	RA 4 i)

4.- Contenidos

4.1. Contenidos básicos (según normativa)

- Determinación de ofertas gastronómicas:
 - Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros. Descripción y análisis.
 - Realización de ofertas básicas atendiendo a:
 - Criterios de equilibrio nutricional. Estacionalidad. Ubicación del establecimiento y otros.
 - Valoración de resultados.

4.2. Temas transversales

- **Educación del Consumidor:** dar a conocer variedades, tipos y elaboraciones de café, distintas a las consumidas habitualmente.
- **Educación para la Paz:** fomentar el diálogo como instrumento de paz, justicia e igualdad.
- **Coeducación:** cuidar el vocabulario para que no sea discriminatorio; trabajo cooperativo con grupos mixtos.
- **Cultura Andaluza:** dar a conocer las empresas andaluzas que se dedican al tueste y el envasado del café.
- **Educación para la Salud:** dar a conocer los hábitos saludables del consumo del café, por sus propiedades beneficiosas para la salud.

5.-Actividades.

Inicio: Ideas previas sobre conocimientos de la U.D., conocimiento del concepto y tipología de la oferta gastronómica.

Desarrollo: Exposición de la unidad. Identificación de la oferta gastronómica en la zona. Estacionalidad y ubicación de las empresas.

Consolidación: Realización con autonomía de actividades similares al desarrollo de menús y ofertas gastronómicas según la empresa de restauración. Aplicación del equilibrio nutricional.

Ampliación: Demostración de un profesional especializado en la gestión de almacén. Trabajo de investigación sobre los programas usados en la zona para gestión de TPV DE RESTAURACIÓN.

Refuerzo: Repetición actividades para trabajar aquellos criterios de evaluación no superados, a través de actividades nuevas o incluso adaptarlas para que sean asimiladas.

Actividades complementarias: Elaboración de una carta tipo a elegir según la empresa.

Actividades extraescolares: Visitas didácticas a empresas de restauración. Recopilación de cartas de empresas de la zona..

6.- Metodología		7.- Atención a la Diversidad	
Agrupamientos: Grupo clase, pequeño grupo, gran grupo, individual.		Se adoptará un enfoque globalizador para poder atender la diversidad del alumnado.	
Espacios: Aula polivalente, aula taller, espacios exteriores.		Actividades de refuerzo y ampliación adaptados.	
Recursos:		Organización flexible del aula y alumnos/as ayudantes para atender a los diversos ritmos de aprendizaje.	
- Centro: maquinarias y herramientas específicas, materias primas para la ejecución de los procesos.		Seguimiento de los alumnos con elevado número de faltas asistencia.	
- Profesor: Bibliografía Altamar y Paraninfo, presentaciones Power Point, videos y juegos (kahoots).		Refuerzos positivos para reconocimiento del esfuerzo de los alumnos/as de ritmo más lento.	
- Alumnado: ordenador, Smartphone, apuntes y cuaderno de anotaciones.			
8.- Procedimientos de Evaluación	9.- Instrumentos de Evaluación		
Técnicas de observación, orales, escritas y ejecuciones prácticas.	Prácticas simulaciones, exámenes y trabajos		
	10. Soportes de Registro de evaluación		
	Listas de control, escalas de valoración o rúbricas, entrevistas, solucionarios, diario de aprendizaje, portafolio, fichas técnicas, cuaderno de clase, imágenes de elaboraciones y pruebas escritas.		

11. Bibliografía	12. Web Gráfica
- Ofertas Gastronómicas. Editorial Altamar. Mireia Planas Mercé López	- Google imagines https://prezi.com/ix09w4p-pe6y/curso-bebidas-a-base-de-cafe-ina/ https://www.youtube.com/watch?v=EpLditg-kSQ https://www.youtube.com/watch?v=K_NB7I9Yf7o

UNIDAD DIDÁCTICA 7

7. La carta				
Temporalización	Nº de sesiones	Ponderación %	R.A.	CPPS/OG
8 horas	4(de 2 horas)	10	4	e, f, g, h, i

2.- Objetivos didácticos	3.- Criterios de evaluación
e) Aplicar criterios de equilibrio nutricional.	RA 4 e)
f) Considerar la estacionalidad y ubicación del establecimiento.	RA 4 f)
g) Comprobar y valorar el equilibrio interno de la oferta.	RA 4 g)
h) Definir las necesidades de variación y rotación de la oferta.	RA 4 h)
i) Seleccionar los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.	RA 4 i)

4.- Contenidos

4.1. Contenidos básicos (según normativa)

- Determinación de ofertas gastronómicas:
 - Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros. Descripción y análisis.
 - Realización de ofertas básicas atendiendo a:
 - Criterios de equilibrio nutricional. Estacionalidad. Ubicación del establecimiento y otros.
 - Valoración de resultados.

4.2. Temas transversales

- **Educación del Consumidor:** dar a conocer variedades, tipos y elaboraciones de té y otras infusiones, distintas a las consumidas habitualmente.
- **Educación para la Paz:** fomentar el diálogo como instrumento de paz, justicia e igualdad.
- **Coeducación:** cuidar el vocabulario para que no sea discriminatorio; trabajo cooperativo con grupos mixtos.
- **Cultura Andaluza:** dar a conocer las teterías y chocolaterías andaluzas que se localizan fundamentalmente en Granada, con grandes influencias árabes.
- **Educación para la Salud:** dar a conocer los hábitos saludables del consumo del té y otras infusiones, por sus propiedades beneficiosas para la salud.

5.-Actividades

Inicio: Ideas previas sobre conocimientos de la U.D., conocimiento del concepto y tipología de la oferta gastronómica.

Desarrollo: Exposición de la unidad. Identificación de la oferta gastronómica en la zona. Estacionalidad y ubicación de las empresas.

Consolidación: Realización con autonomía de actividades similares al desarrollo de cartas y ofertas gastronómicas según la empresa de restauración. Aplicación del equilibrio nutricional.

Ampliación: Demostración de un profesional especializado en la gestión de almacén.

Trabajo de investigación sobre los programas usados en la zona para gestión de TPV DE RESTAURACIÓN.	
Refuerzo: Repetición actividades para trabajar aquellos criterios de evaluación no superados, a través de actividades nuevas o incluso adaptarlas para que sean asimiladas.	
Actividades complementarias: Elaboración de una carta tipo a elegir según la empresa.	
Actividades extraescolares: Visitas didácticas a empresas de restauración. Recopilación de cartas de empresas de la zona..	
6.- Metodología	7.- Atención a la Diversidad
Agrupamientos: Grupo clase, pequeño grupo, gran grupo, individual.	Se adoptará un enfoque globalizador para poder atender la diversidad del alumnado.
Espacios: Aula polivalente, aula taller, espacios exteriores.	Actividades de refuerzo y ampliación adaptados.
Recursos:	Organización flexible del aula y alumnos/as ayudantes para atender a los diversos ritmos de aprendizaje.
- Centro: maquinarias y herramientas específicas, materias primas para la ejecución de los procesos.	Seguimiento de los alumnos con elevado número de faltas asistencia.
- Profesor: Bibliografía Altamar y Parainfo, presentaciones Power Point, videos y juegos (kahoots).	Refuerzos positivos para reconocimiento del esfuerzo de los alumnos/as de ritmo más lento.
- Alumnado: ordenador, Smartphone, apuntes y cuaderno de anotaciones.	

8.- Procedimientos de Evaluación	9.- Instrumentos de Evaluación
Técnicas de observación, orales, escritas y ejecuciones prácticas.	Prácticas simulaciones, exámenes y trabajos
	10. Soportes de Registro de evaluación
	Listas de control, escalas de valoración o rúbricas, entrevistas, solucionarios, diario de aprendizaje, portafolio, fichas técnicas, cuaderno de clase, imágenes de elaboraciones y pruebas escritas.

11. Bibliografía	12. Web Grafía
- Ofertas Gastronómicas. Editorial Altamar. Mireia Planas Mercé López	- Google imagines https://inta.gob.ar/documentos/te-procesos-de-elaboracion https://www.youtube.com/watch?v=HHSuQSpfbks https://www.youtube.com/watch?v=dJHrKuij4Ofk

UNIDAD DIDÁCTICA 8

8. Cálculo de costes y fijación de precios.

Temporalización	Nº de sesiones	Ponderación %	R.A. Involucrados	CPPS/OG
12 horas	6 (de 2 horas)	20	5	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k

2.- Objetivos didácticos	3.Criterios evaluación
a) Reconocer el concepto de coste y se ha caracterizado su tipología.	RA 5 a)
b) Distinguir los costes fijos de los variables.	RA 5 b)
c) Identificar las variables implicadas en el coste de la oferta.	RA 5 c)

d)	Identificar la documentación asociada al cálculo de costes.	RA 5 d)
e)	Interpretar correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.	RA 5 e)
f)	Valorar y determinar los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.	RA 5 f)
g)	Cumplimentar la documentación específica.	RA 5 g)
h)	Reconocer los métodos de fijación de precios.	RA 5 h)
i)	Realizar las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.	RA 5 i)
j)	Analizar la posibilidad de minimizar costes y de ahorrar energía.	RA 5 j)
k)	Utilizaro correctamente los medios ofimáticos disponibles.	RA 5 k)

4.- Contenidos

4.1. Contenidos básicos (según normativa)

- Cálculo de los costes globales de la oferta:
 - Costes. Definición y tipos.
 - Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. Métodos. Documentos relacionados.
 - Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.
 - Posibilidades reducción de costes y de ahorro energético.
 - Aplicaciones informáticas relacionadas con el cálculo.

4.2. Temas transversales

- **Educación del Consumidor:** dar a conocer variedades, tipos y elaboraciones de los zumos y los batidos naturales y de helado, distintas a las consumidas habitualmente.
- **Educación para la Paz:** fomentar el diálogo como instrumento de paz, justicia e igualdad.
- **Coeducación:** cuidar el vocabulario para que no sea discriminatorio; trabajo cooperativo con grupos mixtos.
- **Cultura Andaluza:** dar a conocer las variedades y tipos de frutas y hortalizas andaluzas y las distintas posibilidades para elaborar zumos y batidos naturales con las mismas.
- **Educación para la Salud:** dar a conocer los hábitos saludables del consumo de los zumos naturales, por sus propiedades beneficiosas para la salud.

5.-Actividades.

Inicio: Ideas previas sobre conocimientos de la U.D., conocimiento del concepto y tipología de los costes. Uso y ejemplificaciones de la documentación relacionada.

Desarrollo: Exposición de la unidad. Identificación de los costes variables, escandallos, características y realización de ejemplos. Ejecución de las técnicas de costes. Documentación asociada.

Consolidación: Realización con autonomía de actividades similares al desarrollo respecto a la gestión de inventarios, presupuestos etc de una empresa de restauración.

Ampliación: Demostración de un profesional especializado en la gestión de almacén. Trabajo de investigación sobre los programas usados en la zona para gestión de TPV DE RESTAURACIÓN.

Refuerzo: Repetición actividades para trabajar aquellos criterios de evaluación no superados, a través de actividades nuevas o incluso adaptarlas para que sean asimiladas.

Actividades complementarias: simulación de cálculo de costes de una empresa tipo.

Actividades extraescolares: Visitas didácticas a empresas de restauración. Charla sobre la gestión de restaurantes, bares y cafeterías.

6.- Metodología		7.- Atención a la Diversidad	
Agrupamientos: Grupo clase, pequeño grupo, gran grupo, individual. Espacios: Aula polivalente, aula taller, espacios exteriores. Recursos: - Centro: maquinarias y herramientas específicas, materias primas para la ejecución de los procesos. - Profesor: Bibliografía Altamar y Paraninfo, presentaciones Power Point, videos y juegos (kahoots). - Alumnado: ordenador, Smartphone, apuntes y cuaderno de anotaciones.		Se adoptará un enfoque globalizador para poder atender la diversidad del alumnado. Actividades de refuerzo y ampliación adaptados. Organización flexible del aula y alumnos/as ayudantes para atender a los diversos ritmos de aprendizaje. Seguimiento de los alumnos con elevado número de faltas asistencia. Refuerzos positivos para reconocimiento del esfuerzo de los alumnos/as de ritmo más lento.	
8.- Procedimientos de Evaluación		9.- Instrumentos de Evaluación	
Técnicas de observación, orales, escritas y ejecuciones prácticas.		Prácticas simulaciones, exámenes y trabajos	
		10. Soportes de Registro de evaluación	
		Listas de control, escalas de valoración o rúbricas, entrevistas, solucionarios, diario de aprendizaje, portafolio, fichas técnicas, cuaderno de clase, imágenes de elaboraciones y pruebas escritas.	
11. Bibliografía		12. Web Grafía	
- Ofertas Gastronómicas. Editorial Altamar. Mireia Planas Mercé López		- Google images https://www.youtube.com/watch?v=RW0GQ-gnP&list=PLP7otNNXBrxJTA84w9uBHjTXaRm46Rx	

6. METODOLOGÍA

En la metodología vamos a señalar por un lado los principios psicopedagógicos y didácticos en los que se basa la programación, y de otro, las actividades de enseñanza-aprendizaje, los recursos materiales y humanos, los tipos de agrupamientos y la utilización del espacio.

6.1 PRINCIPIOS METODOLÓGICOS GENERALES

En nuestra programación seguiremos la visión constructivista del aprendizaje. De este método se defienden los siguientes principios metodológicos:

- Partir del nivel de desarrollo del alumnado.
- Identificar los esquemas de conocimiento que el alumnado posee.
- Asegurar la construcción de aprendizajes significativos.
- Promover la actividad del alumno/a.
- Contribuir a la capacidad de aprender a aprender.
- Crear un clima de aceptación mutua y cooperación.

Esta metodología será:

- **Activa** tanto por parte del profesor como de los alumnos/as.
- **Participativa** por parte del alumno.
- **Motivadora** por parte del profesor.

Y favorecerá el desarrollo integral del alumnado:

- Intelectual.
- Profesional.
- Social
- Personal.

6.2 LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje para este módulo profesional son las siguientes:

- La caracterización de las materias primas propias del ámbito de la producción y los servicios en restauración, su identificación, recepción, almacenamiento, conservación, control y distribución interna.
- La preparación de equipos, útiles y materiales para la preparación y el servicio de bebidas.
- La ejecución de las operaciones de montaje en las áreas de bar y cafetería.
- La preparación, presentación y terminación de bebidas sencillas, así como el desarrollo de los procesos de servicio asociados.
- El desarrollo de las operaciones de post-servicio, cierre y adecuación en las áreas de bar.

6.3 ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Las actividades de enseñanza-aprendizaje son la manera activa y ordenada de llevar a cabo las propuestas metodológicas o experiencias de aprendizaje.

Realizando actividades los alumnos llegan a aprender realmente, asimilando las ideas, adquiriendo las habilidades específicas deseadas y formando actitudes e ideales de vida y de trabajo.

El desarrollo de las actividades de manera adecuada es un elemento esencial para la consecución de los objetivos y la asimilación de los contenidos.

Para el diseño de las actividades se han tenido en cuenta los siguientes criterios pedagógicos:

- De lo conocido a lo desconocido.
- De lo fácil a lo difícil.
- Han de ser motivadoras y variadas.
- **Articuladas con los contenidos, objetivos y criterios de evaluación.**
- Que ayuden a la coeducación.
- Que los alumnos puedan proponer actividades.
- Que se utilicen recursos y métodos variados.
- Prever el tiempo.

6.3.1. ACTIVIDADES CON EL ALUMNADO.

A la hora de establecer la realización de dichas actividades, distinguiremos:

- **Inicio:** Persiguen generar interés y motivación por el tema, averiguar los conocimientos previos, diagnosticar.

- **Desarrollo:** Destinadas a desarrollar los conocimientos programados. Orientadas fundamentalmente a la construcción significativa del conocimiento. El alumno se pone en contacto con los contenidos.
- **Consolidación:** Servirán para afianzar y aplicar los aprendizajes asimilados, para evitar el olvido.
- **Ampliación:** Para aquellos alumnos que superen con facilidad las actividades propuestas. Permiten seguir construyendo conocimientos a los alumnos que han asimilado los contenidos de manera satisfactoria.
- **Refuerzo:** Para aquellos alumnos con dificultades, para los que no han asimilado suficientemente los contenidos

6.3.2. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las complementarias pueden ser evaluables o no y se realizan en horario escolar, dentro y fuera del centro.

Las extraescolares no se ciñen necesariamente al currículo y se realizan en horario no coincidente con el escolar

- Se proponen para este curso las siguientes actividades complementarias:
 - Visita Mercado de abastos de la localidad y otros cercanos a ésta.
 - Visitas a las empresas de la zona.
 - Visita al museo del vino y la sal.
 - Almuerzo en el Aula taller del alumnado del curso anterior para intercambiar experiencias con la Formación en Centros de Trabajo.
- Se proponen las siguientes actividades extraescolares:
 - Visita a Madrid Fusión
 - Visita al Salón del Gourmet (Expogourmet) Madrid

En este apartado, se detallará la propuesta realizada por el departamento para el curso escolar que se está programando, haciendo distinción entre complementarias y extraescolares.

6.4 AGRUPAMIENTOS

En función de las actividades a desarrollar se realizarán los siguientes agrupamientos:

- **Gran grupo:** Varios cursos o ciclos para realizar actividades extraescolares y complementarias.
- **Grupo clase:** Alumnado del curso. Es el agrupamiento propio para exposiciones iniciales, clases magistrales, conferencias de especialistas, etc.
- **Grupo pequeño:** Es un grupo de 2 a 4 alumnos para el desarrollo actividades prácticas, trabajos que exijan búsqueda de información, para desarrollar actitudes cooperativas.
- **Individual:** Afianzar conceptos, exámenes, detectar dificultades, lecturas, explicación oral a los compañeros

6.5 ORGANIZACIÓN DEL ESPACIO

Los espacios a utilizar para el desarrollo de actividades son los siguientes:

- **Aula polivalente:** para las clases expositivas, ejercicios teóricos, cuestionarios de ideas previas, exámenes, debates y tutorías.
- **Aula taller:** Desarrollo de las actividades prácticas y exámenes prácticos.
- **Aula TIC:** Búsqueda de información para trabajos de investigación y clases expositivas.
- **Sala de audiovisuales:** Proyección de videos.
- **SUM:** Ponencias, actividades extraescolares y complementarias.

6.6 MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Están constituidos por diversos materiales y recursos que ayudarán a presentar y desarrollar los contenidos, y a los alumnos/as a adquirir los conocimientos y destrezas necesarias.

Son medios y herramientas para transmitir los contenidos (conceptuales, procedimentales y actitudinales) y, por tanto, para alcanzar los objetivos.

Recursos:

- Instalaciones y equipamiento de cocina y pastelería.
- Instalaciones y equipamiento del aula-polivalente.
- Recursos TIC: Es interesante citar el tipo de material relacionado con las TIC usado en el Centro (plataforma educativa, correo electrónico, uso de la Web 2.0, ...)
- Biblioteca. SUM (salón de usos múltiples)
- Sala de audiovisuales.

Materiales:

- Herramientas de cocina y pastelería.
- Bibliografía profesional.
- Revistas especializadas.
- Cuaderno de formulaciones.
- Fichas técnicas

6.7 PLANTEAMIENTO DE ACTIVIDADES: NUEVAS ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS Y RECURSOS TIC

En la actualidad, los métodos de enseñanza-aprendizaje, están pasando por un proceso de reflexión y renovación que implica, indiscutiblemente, un cambio respecto al rol del docente. Hay que romper con las clases magistrales en las que el punto de enfoque está en el docente y se debe optar por un aprendizaje que fomente la implicación del alumnado.

Existen nuevas estrategias metodológicas que se pueden llevar al aula. A modo de ejemplo citaremos: Gamificación, Aprendizaje Cooperativo o Clase Invertida (Flipped Classroom). Estas estrategias tendrán protagonismo en el seno de las actividades de E-A a aplicar en el aula.

Además, deberemos de hacer uso de los múltiples y variados recursos TIC de los que dispone la Web. Sería conveniente que el opositor utilizara alguna de ellas en el diseño de las actividades para las unidades didácticas de la programación didáctica. Estas nuevas alternativas metodológicas destacan porque estimulan la motivación y participación del alumnado.

El cuaderno del docente, es una de las herramientas indispensables que los docentes utilizan a diario en su trabajo, sería conveniente hacer uso de un cuaderno digital del docente.

Hay que utilizar en la metodología a seguir, en el diseño y desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje, las diferentes herramientas TIC (Plickers, Kahoot, Socrative,...)

7. EVALUACIÓN

La evaluación es un elemento y proceso fundamental en la práctica educativa que nos orienta y permite efectuar juicios de valor necesarios para orientar y tomar decisiones con respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje.

Se puede afirmar que la evaluación determinará el grado en el que se han conseguido los objetivos e intenciones del proceso educativo, abarcando tanto al alumnado como a los distintos instrumentos y materiales utilizados en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

7.1. NORMATIVA DE REFERENCIA DE LA EVALUACIÓN

Como referencias normativas a la hora de hablar de evaluación, se tendrá en cuenta:

1) LOE modificada por LOMCE en su artículo 43, hace referencia a la evaluación en FP:

“La evaluación del aprendizaje del alumnado en los ciclos de Formación Profesional Básica y en los ciclos formativos de grado medio y superior se realizará por módulos profesionales y, en su caso, por materias o bloques, de acuerdo con las condiciones que el Gobierno determine reglamentariamente.

La superación de los ciclos de Formación Profesional Básica, de los ciclos formativos de grado medio y de los de grado superior requerirá la evaluación positiva en todos los módulos y en su caso materias y bloques que los componen.”

2) RD 1147/2011 que regula la FP Sistema Educativo, hace referencia a la evaluación en FP en su artículo 51: Evaluación de las enseñanzas de FP

“La evaluación del aprendizaje del alumnado de las enseñanzas de Formación Profesional se realizará por módulos profesionales. Los procesos de evaluación se adecuarán a las adaptaciones metodológicas de las que haya podido ser objeto el alumnado con discapacidad y se garantizará su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

*En todo caso, la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en **resultados de aprendizaje**, y los **criterios de evaluación** de cada uno de los módulos profesionales, así como los **objetivos generales** del ciclo formativo o curso de especialización.”*

3) DECRETO 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria, establece en su artículo 9: Funciones y deberes del profesorado.

“1. Las funciones y deberes del profesorado son, entre otros, las siguientes:

b) La evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado, así como la evaluación de los procesos de enseñanza.”

4) Decreto 436/2008 que regula la FPI en Andalucía en su artículo 25.2 establece que:

*“La evaluación se realizará por el profesorado tomando como referencia los objetivos y los **criterios de evaluación** de cada uno de los módulos profesionales y los **objetivos generales** del ciclo formativo”.*

5) Orden de 29 de septiembre de 2010, sobre la evaluación de los Ciclos Formativos de Formación Profesional inicial en la Comunidad Autónoma de Andalucía, en su artículo **2. Normas generales de ordenación de la evaluación**:

“La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales”

7.2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

En la evaluación del proceso de aprendizaje, se va a evaluar el grado de consecución de los objetivos establecidos, utilizando para ello los criterios de evaluación establecidos en los Reales Decretos y Órdenes de los Títulos de FP, para el módulo en concreto.

Los criterios de evaluación establecen el tipo y el grado de aprendizaje que se espera hayan alcanzado el alumnado en un momento determinado respecto a las capacidades indicadas en los objetivos generales.

En el **apartado 7.5** de la presente programación se desglosan y ponderan los criterios de evaluación junto con su correspondiente Resultado de Aprendizaje.

7.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación se lleva a cabo mediante la utilización de técnicas específicas. Éstas deben estar relacionadas con la naturaleza de lo que se quiere evaluar, por lo tanto, no hay una única forma de evaluar, dependiendo de la finalidad perseguida y de la naturaleza de lo evaluable, seleccionaremos unas técnicas u otras.

Además, hay que tener presente que las técnicas y los instrumentos de evaluación utilizados van a condicionar el aprendizaje del alumnado y que no han de ser un fin en sí mismos sino las herramientas o medios para obtener la información necesaria sobre el proceso de aprendizaje del alumnado.

Se va a evaluar al alumnado tanto en su evolución personal como en su participación en el grupo.

Esta evaluación, se llevará a cabo mediante la observación, el diálogo y el intercambio constante entre el docente y el alumnado además de las simulaciones teórico-prácticas habituales.

También se tendrá en cuenta la destreza mental del alumnado, su capacidad para la formulación de hipótesis, así como cualquier otro aspecto que ayude a la formación del alumnado como persona dentro de una sociedad.

Por tanto, se utilizarán las siguientes **técnicas o procedimientos de evaluación**:

- **Técnicas de observación.** Se puede llevar a cabo durante la actividad habitual de enseñanza aprendizaje de una forma espontánea o puede ser programada y realizarse en el marco de una actividad planificada, que evaluarán la implicación del alumnado en el trabajo **individual**, en los conocimientos, habilidades y destrezas relacionadas con el módulo, en el trabajo en **grupo**, así como su relación con los demás.
- **Técnicas orales.** Se pueden utilizar para evaluar el conocimiento y la comprensión alcanzada por el alumnado, la capacidad de establecer relaciones, el conocimiento de reglas, datos o técnicas. Consistirá en la realización de exámenes orales, pero también se pueden utilizar entrevistas, debates, presentaciones, argumentaciones en función de los criterios a evaluar.
- **Técnicas de ejecuciones prácticas.** Son técnicas útiles para evaluar la competencia del alumnado, que se manifiesta a través de la ejecución de una actividad tanto en el aula de prácticas como fuera de ella. La realización de actividades que se exteriorizan a través de la motricidad, es la

manera más adecuada de explicitar nivel de logro adquirido en relación a algún criterio de evaluación, y que mejor simula las competencias que deben evidenciarse en el desempeño profesional. En estos casos, la técnica se ha de aplicar tanto en la evaluación del producto obtenido como del proceso de obtención.

- **Técnicas escritas.** Son técnicas que se basan en la palabra escrita como medio fundamental de expresión del logro alcanzado. Son los clásicos exámenes escritos en todas las formas posibles de presentación (pruebas de preguntas cortas o largas, resolución de ejercicios, ejercicios de análisis y solución de casos, fichas técnicas, cuadernos de clase, trabajos de grupo). Aunque depende mucho de la modalidad empleada, se puede decir que las técnicas escritas presentan como ventaja el hecho de que el alumnado dispone de tiempo para pensar, que la información escrita permanece en el tiempo y por tanto, puede ser revisada y analizada con más detalle y que consume menos tiempo que las orales sin embargo, resultan difíciles de preparar cuando se quiere ser preciso en la evaluación, y no aportan información sobre habilidades o destrezas motrices.
- **Técnicas de autoevaluación y coevaluación.** Son técnicas que consisten en que el alumno/a realiza valoraciones acerca de sus propios procesos de aprendizaje y la de sus compañeros/as favoreciendo el aprendizaje desde la reflexión y valoración del alumnado sobre sus propias dificultades y fortalezas, sobre la participación de los compañeros/as en las actividades de tipo colaborativo y desde la colaboración con el profesorado en la regulación del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las técnicas reflejadas, necesitarán el uso de unos **instrumentos de evaluación** que son los recursos que nos permiten obtener evidencias sobre el proceso de aprendizaje del alumnado. Estos medios se deben preparar con antelación y han de reunir ciertas condiciones como:

- Ser válidos para medir lo que se tiene previsto.
- Ser objetivos en lo posible.
- Ser transparentes o fáciles de entender por parte del alumnado.
- Ser sencillos de manejar.
- Ser discriminativos del logro y del nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje.

En esta programación se proponen los siguientes **instrumentos de evaluación**:

- **Simulaciones teórico-prácticas.** Será el instrumento más usado durante el curso, dado el carácter procedimental del módulo, por tanto, será una base fundamental para la evaluación continua. Durante el desarrollo de estas actividades el alumnado deberá adquirir las habilidades técnicas descritas previamente en clase mediante un continuo proceso de ejecuciones propuestas por el profesor. Principalmente consistirá en el desarrollo de fichas técnicas que deberán realizar por norma general en pequeños grupos. El uniforme de cocina será obligatorio para asistir a las actividades en el aula-taller y será el estipulado por el Departamento de Hostelería al inicio del curso. El alumno/a deberá asistir con el uniforme reglamentario (chaquetilla y pantalón de cocina, calzado, mandil y gorro o bandana) al taller.

Durante el desarrollo de las simulaciones prácticas, además de los CE involucrados se tendrán en cuenta:

- Asiste completamente uniformado/a las actividades prácticas.
- Realiza con autonomía, orden y limpieza las actividades encomendadas.
- Sabe utilizar las herramientas y los recursos de los que dispone.
- Participa en la realización de los casos prácticos.
- Ha estudiado el tema antes de la realización de un caso.

- Aporta ideas y sugerencias.
 - Hace preguntas y despeja las dudas que pudiera tener.
 - Ayuda a los compañeros/as.
- **Pruebas escritas.** Como mínimo se realizará un examen en cada UD para obtener información. Los exámenes se calificarán de 0 a 10. Se considera aprobado un examen cuando su calificación sea igual o superior a 5, no obstante, debe de ser al menos de un 4 para aplicar la media ponderada con el resto de los instrumentos. Los exámenes no realizados se considerarán exámenes suspendidos, cuya calificación será 0. Ante la imposibilidad de leer un examen por su mala caligrafía, se le dará la opción al alumnado de leerlo en voz alta al profesor/a para su corrección. En cada examen se informará al alumnado de los criterios evaluación específicos que intervienen, así como el sistema de calificación. Los exámenes podrán ser de diferentes tipos:
 - Teóricos de respuesta corta.
 - Teóricos de respuesta larga o de desarrollo.
 - Tipo test, verdadero o falso
 - Mixtos.
 - **Trabajos.** Los trabajos se utilizarán como instrumento de investigación y de ampliación personal intelectual, para aprender a trabajar en equipo, para completar los conocimientos de la materia, y para relacionarse con otros compañeros/as. Podrán ser individuales o en grupos. En el caso de los grupos, se evitarán grupos de más de cuatro miembros por motivos sanitarios para que no se produzcan situaciones en las que los alumnos/as deleguen su responsabilidad en otros miembros del grupo, y conseguir así una mayor participación de todos los miembros del grupo. Los criterios para la calificación de los trabajos será el siguiente, puntuados de 0 a 10:
 - Los contenidos coinciden con lo solicitado, tienen interés informativo y calidad científica.
 - Los textos han sido obtenidos por el alumnado a partir de fuentes diversas de información, procesadas y reescritos en su propio lenguaje, implicando un conocimiento máximo de los contenidos del trabajo por parte del alumnado, este criterio es muy importante para evitar el corta y pega de internet.
 - Presentación formal y profesional (tipos de letras, papel, fotos adjuntas, etc...) que se ajuste a lo que se solicita.
 - Distinción y originalidad de la presentación, de los contenidos, y del enfoque, que exprese de alguna forma el toque personal de cada alumno.

Los trabajos podrán ser expuestos oralmente para comprobar el grado de asimilación por parte del alumnado. Para evitar que realicen cada uno sólo la parte del trabajo que le corresponde desentendiéndose del resto y evitando el trabajo en equipo, se procurará obtener información de todos sus miembros de forma aleatoria.

Para recoger las evidencias obtenidas como consecuencia de la aplicación de los instrumentos de evaluación, se usarán **soportes de registro** que son los medios físicos o digitales que permiten registrar y guardar la información resultante y se utilizarán los que se detallan en la siguiente lista:

- Listas de control.
- Escalas de valoración o rúbricas.
- Fichas técnicas.
- Cuaderno de clase.
- Imágenes de elaboraciones.
- Pruebas escritas.

TÉCNICAS, INSTRUMENTOS Y REGISTROS DE LA EVALUACIÓN

TÉCNICA O PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	SOPORTES PARA EL REGISTRO DE EVIDENCIAS
OBSERVACIÓN	<ul style="list-style-type: none">• PRUEBAS ESCRITAS• EJERCICIOS Y ACTIVIDADES	<ul style="list-style-type: none">• Listas de control.• Escalas de valoración o rúbricas.
ORAL	<ul style="list-style-type: none">• SIMULACIONES TEÓRICAS• TRABAJOS	<ul style="list-style-type: none">• Listas de control.• Escalas de valoración o rúbricas.• Solucionarios.
EJECUCIONES ESCRITAS	<ul style="list-style-type: none">• ACTIVIDADES DE AULA• PRUEBAS• TRABAJOS	<ul style="list-style-type: none">• Listas de control.• Escalas de valoración o rúbricas.• Fichas técnicas.• Cuaderno de clase.

7.4. MOMENTOS DE LA EVALUACIÓN

Los momentos de la evaluación son los siguientes:

Evaluación Inicial (*Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación. Artículo 11*).

Para recabar información general (académica o personal con incidencia educativa) del grupo. Se llevará a cabo en el primer mes desde el comienzo del curso (entre el 15 de septiembre y el 15 de octubre). En esta evaluación, el equipo educativo recabará información de diferentes aspectos como:

- Informes individualizados de etapas anteriores.
- Estudios académicos previos (de FP u otros).
- Informes específicos de alumnos/as con discapacidad o con necesidades educativas específicas.
- Experiencia profesional previa.
- Observación de las actividades en las primeras semanas del curso.

Además, se realizará una evaluación inicial al inicio de cada Unidad Didáctica con el fin de extraer información de las capacidades y conocimientos previos que nos permitan marcar objetivos concretos y determinar el grado de dificultad de las actividades.

Evaluaciones Parciales (*Orden de 29 de septiembre de 2010. Artículo 12*).

- **Primera evaluación parcial:** antes de las vacaciones de Navidad.
- **Segunda evaluación parcial:** durante el segundo trimestre.
- **Tercera evaluación parcial:** la última semana de mayo.

Evaluación final (*Orden de 29 de septiembre de 2010. Artículo 13*).

- Se realizará después del 22 de junio.

Consideraciones sobre el derecho a la evaluación continua.

La Orden de 29 de septiembre de 2010, en su artículo 2.2 afirma que la aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado, requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del Ciclo Formativo.

En ningún caso se permite una suspensión o privación del derecho del alumnado a la evaluación continua, limitándose la norma a afirmar que para que el profesorado pueda aplicar una evaluación que recoja, de manera constante e integrada en el proceso de enseñanza y aprendizaje, la información sobre las dificultades que se presentan en dicho proceso, es necesario que el alumnado asista a clase.

Las ausencias del alumnado que coincidan con la aplicación de instrumentos de evaluación tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar determinados CE, teniendo en cuenta el carácter de la evaluación continua. En estos casos, el alumnado tendrá derecho a ser evaluado de dichos CE en el periodo de recuperación y mejora establecido.

7.5. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Se tendrá en cuenta la Orden de 29 de septiembre de 2010, en cuyo Capítulo IV Calificaciones y en su **Artículo 16. Calificaciones**, señala:

“1. La evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumnado en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales.

*4. 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 se determinarán mediante acuerdo con los **miembros del departamento**, y se llevarán a cabo atendiendo al grado de consecución de los contenidos en relación con los objetivos propuestos, siguiendo lo establecido en el **Artículo 3. Criterios de evaluación.**”*

A diferencia del modelo clásico centrado en calificar una serie de contenidos (conceptuales, procedimentales y actitudinales), el modelo criterial se basa en determinar el nivel de logro de los RA a partir de la cuantificación del logro de los criterios de evaluación. Este modelo de evaluación criterial toma como referentes los **criterios de evaluación**.

Para establecer la calificación del alumnado se ha ponderado con una valoración concreta los RA y los CE relacionados.

PONDERACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Resultados de Aprendizaje	Unidades Didácticas	Evaluaciones	Ponderación de los RA para la calificación final del modulo
RA 1	1	1	10 %
RA 2	2, 3	1	10 %
RA 3	4	1	20 %
RA 4	5, 6, 7	2	30 %
RA 5	8	2	30 %

A la hora de determinar la ponderación de cada uno de los RA que integran el módulo se ha considerado otorgar valores o pesos distintos a cada RA en función de diversos motivos, contrastados por el Departamento correspondiente:

- La importancia dentro del Módulos Prácticos.
- La carga horaria asignada.
- El número de UD que se trabaje ese RA.
- Por tanto, para este modelo de evaluación criterial se ha considerado lo siguiente:
- Establecer una ponderación de cara a la calificación, de cada uno de los RA que integran el módulo profesional.
- Establecer una ponderación de cada uno de los CE que integran cada RA.
- Seleccionar y asignar al menos un instrumento de evaluación a cada uno de los CE.
- Determinar los niveles de logro de los RA a partir de los CE

7.5.1 TABLAS DE PONDERACIÓN

	PESO C.E(%)	U.D.	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	Trimestre		
				1º	2º	3º
RA1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.						
a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía».	2 %	1	ET	X		
b) Se ha identificado los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario.	2 %	1	EP, AP	X		
c) Se ha identificado y caracterizado las diferentes publicaciones, y sus autores, relacionados con la gastronomía y el arte culinario.	2%	1	ET, AP	X		
d) Se ha reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.	2 %	1	ET, AP	X		
e) Se ha identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española.	2 %	1	ET, AP	X		
f) Se ha identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía.	2 %	1	ET, AP	X		
CONTRIBUCIÓN DEL R.A. 3 %	12 %	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL OFEGA				

	PESO C.E(%)	U.D.	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	Trimestre		
				1º	2º	3º
RA2. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.						
a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.	2 %	1	ET	X		
b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.	2 %	1	EP, AP	X		
c) Se han identificado las tendencias actuales en empresas de restauración.	2%	1	ET, AP	X		
d) Se ha identificado el sector de la restauración en Andalucía.	2 %	1	ET, AP	X		
e) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.	2 %	1	ET, AP	X		
f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.	2 %	1	ET, AP	X		
g) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.	2 %	1	ET, AP	X		
h) Se ha valorado las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo.	2 %	1	ET, AP	X		
CONTRIBUCIÓN DEL R.A. 3 %	16 %	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL OFEGA				

RA3. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas.	PESO C.E(%)	U.D.	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	Trimestre		
				1º	2º	3º
a) Se han definido y diferenciado los conceptos de alimentos, alimentación y nutrición.	3 %	1	ET	X		
b) Se han caracterizado los grupos de alimentos.	3 %	1	EP, AP	X		
c) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.	3%	1	ET, AP	X		
d) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano.	3 %	1	ET, AP	X		
e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.	3 %	1	ET, AP		X	
f) Se han descrito las dietas tipo.	3 %	1	ET, AP		X	
g) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.	3 %	1	AP		X	
CONTRIBUCIÓN DEL R.A. 3 %	21 %	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL OFEGA				

RA4. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.	PESO C.E(%)	U.D.	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	Trimestre		
				1º	2º	3º
a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.	2 %	1	ET		X	
b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.	2 %	1	EP, AP		X	
c) Se han tenido en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias	2%	1	ET, AP		X	
d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.	2 %	1	ET, AP		X	
e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.	2 %	1	ET, AP		X	
f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.	2 %	1	ET, AP		X	
g) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.	2 %	1	AP		X	
h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de	2 %	1	ET, AP		X	
i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.	2 %	1	ET, AP		X	
CONTRIBUCIÓN DEL R.A. 3 %	18 %	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL OFEGA				

RA5. Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.	PESO C.E(%)	U.D.	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	Trimestre		
				1º	2º	3º
a) Se ha reconocido el concepto de coste y se ha caracterizado su tipología.	3 %	1	ET		X	
b) Se han distinguido los costes fijos de los variables.	3 %	1	EP, AP		X	
c) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.	3%	1	ET, AP		X	
d) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.	3 %	1	ET, AP		X	
e) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.	3 %	1	ET, AP		X	
f) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.	3 %	1	ET, AP		X	
g) Se ha cumplimentado la documentación específica.	3 %	1	AP		X	
h) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.	3 %	1	ET, AP		X	
i) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.	3 %	1	ET, AP		X	
j) Se han analizado la posibilidad de minimizar costes y de ahorrar energía.	3 %	1	ET, AP		X	
k) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.	3 %	1	ET, AP		X	
CONTRIBUCIÓN DEL R.A. 3 %	33 %	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL OFEGA				

AVERBIATURAS	SIGNIFICADO
AP	Actividades prácticas
EP	Examen práctico
ET	Examen teórico
TI	Trabajo de investigación

Cuando se apliquen más de un instrumento para el mismo criterio de evaluación se ponderará el instrumento de la siguiente forma:

Instrumento	PR+TR+AC	PR+AC	PR+TR	AC+TR
%	50%+10%+40%	60%+40%	90%+10%	80%+20%
PR = pruebas escritas, TR = trabajos, AC = actividades				

La nota de cada **Evaluación Parcial** (primera, segunda y tercera) será el resultado de la CUANTIFICACIÓN de los resultados obtenidos en cada uno de los criterios de evaluación que hayan intervenido en el periodo indicado en función de los instrumentos de evaluación empleados.

La nota de la **Evaluación Final** será el resultado de la CUANTIFICACIÓN de todos los criterios de evaluación de cada uno de los Resultados de Aprendizaje del módulo profesional.

Se considerará que se ha obtenido una calificación positiva cuando se haya alcanzado al menos **5 puntos** sobre 10 y se hayan superado todos los RA del módulo.

7.6. REDONDEO DE NOTAS

Las notas trimestrales y finales se redondean a partir de 5 décimas a número entero más próximo. $< 5.5 = 5$ y $> 5.4 = 6$

7.7. PROCEDIMIENTOS DE RECUPERACIÓN Y MEJORA.

Antes de cada sesión de evaluación parcial se procederá a recuperar los exámenes y trabajos del trimestre no realizados por cualquier causa justificada o suspensos.

Con el mismo fin, en el mes de junio entre la tercera evaluación parcial y la evaluación final se organizarán actividades de recuperación y mejora. A este procedimiento se deberán presentar:

- Alumnos/as con algún RA o CE suspenso.
- Alumnos/as que quieran subir nota en algún RA o CE.

Durante este período el alumnado deberá entregar algunos de los trabajos y ejercicios no presentados.

Las actividades de recuperación en general consistirán en:

- Repaso de temas.
- Explicaciones de contenidos concretos.
- Realización de simulaciones teórico-prácticas.
- Realización de resúmenes y esquemas.

Las actividades de mejora del alumnado que quiera subir nota aparecerán en su plan individualizado. Al inicio del periodo de recuperación/mejora el profesor/a entregará a cada alumno/a su Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:

- RA y CE no superados/ mejorables.
- Plan de trabajo.
- Instrumentos de evaluación.
- Criterios de calificación.
- Horario y calendario.
- Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo.

Cada alumno/a recibirá su Plan Individualizado de Recuperación/Mejora con antelación y deberá firmarlo.

Nota final.

Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por tanto, dichas calificaciones junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán la calificación final del MP.

7.8. AUTOVALUACIÓN.

Es la evaluación del propio proceso de enseñanza aprendizaje.

Se diferencian dos tipos de evaluaciones en este proceso de enseñanza.

1. **Autoevaluación de la práctica docente:** el profesor/a se evalúa a sí mismo, considerando aspectos como el grado de consecución de los objetivos propuestos, la adecuación de los contenidos a los objetivos o la efectividad de la metodología propuesta. Para ello, se establecen unos indicadores de logro para cada evaluación, tal y como dice la normativa. El documento aparece en anexo X.

2. **Evaluación por parte del alumnado sobre la práctica docente:** en algún o varios momentos del curso, el alumnado realiza un cuestionario de evaluación donde podrá valorar la actividad del profesorado y realizar las aportaciones que precise mediante observaciones, para que de esta forma podamos mejorar en el futuro el proceso de enseñanza aprendizaje. El documento aparece en el anexo X.

8. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Partiendo de lo fijado en los **Arts. 5.3, 8.4 y 51.1 del RD 1147/2011**, en referencia al alumnado con necesidad específica de apoyo educativo, se desarrollarán una serie de medidas para garantizar el acceso, permanencia y progresión en este módulo. Estas acciones se planificarán para todas las actividades y evaluación de las mismas, con el objetivo de que el alumnado alcance el máximo desarrollo personal, intelectual, social y emocional.

Las circunstancias más habituales y frecuentes que se dan son:

- Alumnado procedente de áreas o zonas marginales con pocos recursos y con problemas familiares.
- Alumnado con alguna minusvalía física o psíquica.
- Alumnado procedente de otros países y con dificultades de comprensión escrita y oral.
- Alumnado procedente de etnias o minorías y que tengan dificultades de adaptación.

Las adaptaciones curriculares se harán de manera personalizada y se podrá realizar una adaptación no significativa y/o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación como:

- Más tiempo para la realización de exámenes.
- Cambio en el tipo de y número de pruebas como, por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, tres actividades en lugar de una, etc.)
- En la forma de explicar los contenidos teórico-prácticos de forma individualizada.
- Sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes.
- Agrupamientos con compañeros/as aventajados en actividades de trabajo en clase.
- Actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos/as con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc.
- La ayuda de traductores.
- Etc.

Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida, la adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

9. BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA.

Entre una larga lista de bibliografía y webgrafía de uso del profesorado, se ha seleccionado la siguiente como básica para la elaboración de los temas a tratar a lo largo del curso:

9.1. BIBLIOGRAFÍA

Libros relacionados con la educación:

José Lozano Luzón, Cómo realizar la programación didáctica en FP y la evaluación criterial diferenciada en FP, Editorial Síntesis.

Revistas y publicaciones especializadas y no especializadas.

Especializados: Tapas, Hosteltur,

No especializados: El Mundo, ABC, El País, etc.

9.2. WEBGRAFÍA

9.2.1. Páginas Web de Organismos Públicos:

Ministerio de Educación y Formación Profesional

<https://www.educacionyfp.gob.es/portada.html>

<https://www.todofp.es/inicio.html>

Instituto nacional de cualificaciones profesionales <http://incual.mecd.es/bdc>

Consejería de Educación y Deporte <https://www.juntadeandalucia.es/educacion/portals/web/ced>

Aprendizaje es el punto de encuentro de la comunidad educativa donde se pueden encontrar recursos, servicios y recomendaciones desarrollados para facilitar la continuidad de los procesos de enseñanza-aprendizaje de forma telemática.

<https://www.juntadeandalucia.es/educacion/eaprendizaje>

Revista Andalucía educativa

Instituto Andaluz de Cualificaciones Profesionales

<https://www.juntadeandalucia.es/educacion/portals/web/iacp>

Centros de profesores

9.2.2. Páginas web de empresas privadas:

Videos, podcast, imágenes, artículos, estadísticas, informes de empresas, cocineros, restaurantes, etc. con temática relacionada con el módulo profesional de referencia.

En las 12 Unidades Didácticas desarrolladas en esta programación, se encuentra el resto de bibliografía y webgrafía utilizada.

ANEXOS

ANEXO I: RELACIÓN CONTENIDOS/RESULTADOS DE APRENDIZAJE/ UNIDADES DIDÁCTICAS

BLOQUE DE CONTENIDOS	RESULTADO DE APRENDIZAJE	UNIDAD
I. INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.	1
II. EMPRESAS DE RESTAURACIÓN	2. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.	2, 3
III. PROPIEDADES DIETÉTICAS DE LOS ALIMENTOS BÁSICOS	3. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas	4
IV. OFERTAS GASTRONÓMICAS	4. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades	5, 6, 7
V. CÁLCULO DE COSTES Y FIJACIÓN DE PRECIOS	5. Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.	8

ANEXO I: AUTOEVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE POR PARTE DEL ALUMNADO

MODULO PROFESIONAL: OFERTAS GASTRONÓMICAS

NIVEL: 2º CURSO. CFGM DE COCINA Y GASTRONOMÍA

PROFESOR: SEBASTIÁN MARÍN HEDRERA

INDICA EL GRADO DE ACUERDO SEGÚN LA ESCALA DE VALORACIÓN 1 (TOTALMENTE EN DESACUERDO) 5 (TOTALMENTE DE ACUERDO)		1	2	3	4	5
1.	Las clases están bien preparadas					
2.	Las explicaciones de clase son claras					
3.	El profesor muestra el sentido, el porqué de las cuestiones que se abordan en el módulo					
4.	La bibliografía y otros materiales recomendados me han resultado útiles					
5.	El profesor consigue despertar el interés por el módulo.					
6.	Se fomenta la participación del alumnado.					
7.	El profesor utiliza adecuadamente los recursos (audiovisuales, pizarra, taller, etc) para facilitar el aprendizaje					
8.	Se muestra al alumnado con claridad cuáles son los objetivos del módulo y de cada Unidad Didáctica					
9.	El profesor comienza las clases con puntualidad					
10.	El profesor se muestra disponible para atender las dudas					
11.	El profesor se muestra correcto en el trato con el alumnado					
12.	Los Criterios de Evaluación del módulo han sido bien explicados					
13.	El profesor me ha ayudado a aprender					
14.	Con este módulo he adquirido conocimientos y habilidades valiosas para mi futura profesión					
15.	El modo de impartir las clases de este profesor motiva la asistencia					
16.	Mi grado de satisfacción con el módulo es alto					

ANEXO II AUTOEVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE POR PARTE DEL PROFESOR

EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE CURSO 20__/20__				
MÓDULO:				
INDICADORES	1	2	3	TOTAL
MOTIVACIÓN por parte del profesorado hacia el aprendizaje del alumnado	1: A VECES 3 CASI SIEMPRE			
1. Existe coordinación y colaboración del equipo educativo				
2. Presente entusiasmo y motivación en el desarrollo de sus clases				
3. El trato con el alumnado es adecuado				
PLANIFICACIÓN de la programación didáctica e idoneidad de ésta				
4. Se ha tenido en cuenta la diversidad del alumnado				
5. Secuencia lógica de los contenidos en las unidades didácticas				
6. Los contenidos incluidos en las unidades didácticas son variados y están contextualizados y actualizados				
7. La programación se ajusta a la legislación y currículo del Título				
8. Los tiempos empleados en cada unidad didáctica son coherentes				
METODOLOGÍA adecuado y lógica con el proceso de enseñanza aprendizaje				
9. Se fomenta la participación educativa				
10. Metodología variada, actual e innovadora				
11. Se adapta al nivel del alumnado				
12. Idoneidad de la metodología aplicada a la organización del aula				
13. Las actividades programadas son motivadoras				
14. Se plantean actividades de refuerzo y ampliación				
15. Adecuación de los materiales y recursos didácticos a las actividades planteadas				
16. Se fomenta el uso de las TIC				
EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO del proceso de enseñanza aprendizaje				
17. Se establecen mecanismos de autoevaluación				
18. Los criterios de evaluación son conocidos de manera clara por todo el alumnado				
19. Los criterios de calificación son conocidos y están disponibles para su consulta por todo el alumnado				
20. Las actividades e instrumentos de evaluación se refieren directamente a criterios de evaluación				
21. Se han empleado instrumentos y actividades de evaluación variados y se adaptan a la diversidad				
22. Los criterios de evaluación y calificación son coherentes con los RA				
RESULTADO FINAL	(ENTRE 22 Y 66 PUNTOS)			

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE PRODUCTOS CULINARIOS 2024-2025



Profesora : YOLANDA DEL RIO PEREA

CFGM 2º Cocina y Gastronomía

Contenido

1	INTRODUCCIÓN-JUSTIFICACIÓN	4
	IDENTIFICACIÓN DEL CICLOFORMATIVO	4
	COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO	4
	NORMATIVA.....	4
	SALIDAS PROFESIONALES	5
	IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO, DURACIÓN Y DISTRIBUCIÓN.....	6
	UNIDADES DE COMPETENCIA ASOCIADAS	6
2.	CONTEXTUALIZACIÓN.....	6
	Características del entorno	6
	Zona geográfica.....	6
	Población	7
	Características del centro.....	7
	Instalaciones	7
	Organigrama y recursos humanos	7
	Características socioeconómicas de las familias	8
3.	OBJETIVOS.....	9
	OBJETIVOS GENERALES	9
	COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.....	10
	ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS	10
	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	11
	OBJETIVOS DIDÁCTICOS O DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE.....	11
4.	BLOQUES DE CONTENIDOS.....	11
	UNIDADES DIDÁCTICAS RELACIONADAS.....	12
	SECUENCIACIÓN-TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS	13
	El calendario escolar del curso académico	13
	El Proyecto Educativo del Centro	14
	UNIDADES DIDÁCTICAS DESARROLLADAS	14
	TEMPORALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES	25
	CONTENIDOS TRANSVERSALES	26
	INTERDISCIPLINARIEDAD	26
	COMPETENCIAS CLAVE.....	27
5.	METODOLOGÍA	27
	PRINCIPIOS METODOLÓGICOS	27
	MÉTODOS DE ENSEÑANZA	28
	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.....	28
	MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.....	29
	ORGANIZACIÓN DE LOS ESPACIOS	30

AGRUPAMIENTOS	30
6. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD O ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO (NEAE).....	31
7. EVALUACIÓN	31
EVALUACIÓN DEL PROCESO DE APRENDIZAJE.....	31
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	31
MOMENTOS DE LA EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN	32
REDONDEO DE NOTAS.....	32
PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN	32
<i>Pruebas escritas</i>	33
<i>Trabajos</i>	33
<i>Actividades de aula-taller</i>	33
PROCEDIMIENTO DE RECUPERACIÓN Y MEJORA.....	38
NOTA FINAL.....	39
AUTOEVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA	39
8. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES	39
9. BIBLIOGRAFÍA.....	39
10. REFERENCIAS LEGISLATIVAS.....	40

1 INTRODUCCIÓN-JUSTIFICACIÓN

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 educación es el motor que promueve el bienestar de un país. El nivel educativo de los ciudadanos determina su capacidad de competir con éxito en el ámbito del panorama internacional y de afrontar los desafíos que se planteen en el futuro. Mejorar el nivel de los ciudadanos en el ámbito educativo supone abrirles las puertas a puestos de trabajo de alta cualificación, lo que representa una apuesta por el crecimiento económico y por un futuro mejor.

La magnitud de este desafío obliga a que los objetivos que deban alcanzarse sean asumidos no sólo por las Administraciones educativas y por los componentes de la comunidad escolar, sino por el conjunto de la sociedad.

Las y los docentes necesitamos, como cualquier otro profesional, planificar nuestra actividad. Esta planificación resulta imprescindible, para cumplir con lo estipulado por instancias superiores y contextualizarlo a nuestro entorno. La programación didáctica tiene como función adecuar el Plan de Centro a las necesidades y características de un grupo de alumnado concreto. Mediante la misma se planifica el proceso de enseñanza- aprendizaje para un tiempo determinado.

La programación no sólo es una distribución de contenidos y actividades, sino un instrumento para la regulación de un proceso de construcción del conocimiento y de desarrollo personal y profesional del alumnado que está orientado a la consecución de unas determinadas finalidades. De ahí que presente **un carácter dinámico** y que no contenga elementos definitivos, estando **abierta a una revisión permanente** para regular las prácticas educativas que consideramos más apropiadas en cada contexto.

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.

IDENTIFICACIÓN DEL CICLOFORMATIVO

Familia profesional	Hostelería y Turismo
Título	Técnico en Cocina y Gastronomía
Nivel	Formación Profesional del Grado Medio
Duración del ciclo	2000 horas
Referente europeo	CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación)

Fuente: Elaboración a partir del *Real Decreto 1396/2007, de 29 de Octubre*.

COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO

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

NORMATIVA

El módulo aquí programado, se ve regulado por la siguiente normativa:

MARCO NORMATIVO	ÁMBITO	LEGISLACIÓN
Legislación relacionada con las enseñanzas de formación profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía	Nacional	<p>Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE).</p> <p>Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa (LOMCE).</p> <p>Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.</p> <p>Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.</p> <p>Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.</p> <p>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.</p>
	Autonómico (Andalucía)	<p>Ley 17/2007, 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, (LEA).</p> <p>Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo.</p> <p>Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.</p> <p>Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al Técnico en Cocina y Gastronomía.</p>

SALIDAS PROFESIONALES

Según el *Artículo 7 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre*, las personas con este perfil profesional desarrollan su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, también pueden trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Se desenvuelve esta profesión en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas en el sector de la hostelería y la restauración (tradicional, moderna y colectiva). También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de

alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son:

- Cocinero.
- Jefe de partida.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO, DURACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

El módulo para el cual se desarrolla esta programación, es el de **Productos Culinarios**. A continuación se muestra en la tabla siguiente los aspectos más importantes para su identificación.

Módulo Profesional	Productos culinarios
Código	0048
Duración	252 horas
Distribución semanal	12 horas semanales 11 horas prácticas en aula taller y 1 hora en aula polivalente
Curso	2º curso del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía
Semestres	2 semestres

UNIDADES DE COMPETENCIA ASOCIADAS

Las enseñanzas de Formación Profesional se caracterizan porque el alumnado tiene contacto directo con las empresas, tienen una clara orientación laboral y pretenden responder a las demandas actuales y cambiantes de empleo del sistema productivo; en definitiva, capacitan al alumno/a para el desempeño de una actividad profesional. Para esta capacitación es necesario desarrollar una serie de competencias. Las competencias son las habilidades, destrezas, actitudes y conocimientos que forman al alumno/a para “el saber hacer” (Vázquez, L.M. & Cabeza, J., 2008, p.31).

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.

Este módulo de Productos culinarios, se encuentra asociado a una unidad de competencia, según la correspondencia de las unidades de competencia acreditadas de acuerdo a lo establecido en el Artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional. La unidad de competencia a la que se encuentra asociado es la siguiente:

UC0262_2	Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.
-----------------	---

2. CONTEXTUALIZACIÓN

Características del entorno

Zona geográfica

El IES LA ATALAYA se encuentra en la urbanización del mismo nombre, en Conil de la Frontera. Se trata de un edificio construido en 1985, aunque a lo largo de este tiempo ha tenido hasta tres ampliaciones, además de otras reformas, la última de ellas en el verano de 2023. Esto, unido al hecho de que la edificación original está construida sobre una zona irregular, hace que la estructura del mismo sea cuando menos, extraña, con varios niveles que durante la última reforma han tratado de ser resueltos con desigual resultado, sobre todo desde el punto de vista

estético.

Aunque en el momento de su construcción se encontraba a las afueras de Conil, hoy está perfectamente integrado en el núcleo urbano, con un acceso fácil a la zona de más crecimiento de la localidad.

Población

Hasta la implantación de la LOGSE, el IES La Atalaya fue el único instituto de Educación Secundaria de Conil, y aún hoy es el único que oferta enseñanzas post-obligatorias de Bachilleratos y Ciclos formativos de grado medio y CFGB (2º FPB). Este hecho nos significa socialmente en el municipio. La oferta educativa justifica la procedencia social del alumnado de nivel medio, ya que el centro absorbe toda la demanda de estudios secundarios no obligatorios de Conil, además de los alumnos de la ESO provenientes de su centro adscrito que es el CEIP FERNÁNDEZ PÓZAR. En general se trata de una población educativa de clase media, no especialmente problemática desde el punto de vista de la convivencia, excepto algunos casos o grupos muy puntuales.

Características del centro

Instalaciones

El IES La Atalaya consta de un edificio principal que cuenta en su planta baja con las siguientes dependencias: cafetería, conserjería, sala de profesores, laboratorio de química, despachos de jefatura y vicedirección, secretaría y orientación, administración y varios departamentos didácticos. Además están en esta planta cuatro aulas de grupo. También en esta planta, pero en la zona de los originarios talleres de formación profesional, hoy reconvertidos en aula específico, se encuentran los siguientes espacios: aula de tecnología y un aula de informática. En la planta superior en esta zona se encuentran estos espacios: laboratorio de ciencias experimentales, aula de innovación, aulas de clase, aula informática y aula de dibujo. El edificio principal se completa con siete aulas de grupo.

Accediendo desde la planta baja del edificio principal a un nivel más bajo se encuentra la planta de sótano, que consta de biblioteca y departamento de Lengua castellana, otros dos departamentos didácticos, un aula de clase y segunda aula de informática. Aneja a esta zona se encuentra la primera ampliación que se realizó del centro que cuenta con cuatro aulas de grupo en dos alturas. La segunda ampliación es un edificio independiente que cuenta con dos alturas y ocho aulas de grupo.

Las instalaciones del centro se completan con una sala de usos múltiples, en realidad destinada a gimnasio, de unos 360 metros cuadrados, una pista polideportiva de 20 por 40 metros y una pista menor de baloncesto.

La parcela total del centro consta de unos 7.500 metros cuadrados, de los que aproximadamente 4500 son espacios no construidos.

Los estudios referidos a la familia profesional de HOSTELERÍA Y TURISMO se ubican en una segunda sede, ubicada en la parcela aneja al centro. Estas instalaciones fueron construidas por el Ayuntamiento de Conil, cedidas al Centro en virtud del convenio firmado con la Consejería de Educación para el funcionamiento de los Ciclos formativos de Hostelería y Turismo. Queda por resolver el acceso directo entre ambas sedes habilitando un camino entre ambos edificios.

Organigrama y recursos humanos

El Centro cuenta con el siguiente organigrama:

EQUIPO DIRECTIVO: Director, Vicedirectora, Jefe de Estudios, Secretario y Jefa de Estudios Adjunto.

DEPARTAMENTOS y MIEMBROS DEL MISMO:

Matemáticas: 7 (informática se incluye en este departamento)

Lengua castellana y literatura: 6

Geografía e Historia: 6

Filosofía: 3

Biología y Geología: 3

Educación Física: 3

Física y Química: 4

Dibujo: 1

Música: 1

Idiomas: 8

Latín: 1

Economía: 3 (incluye FOL)

Tecnología: 3

Hostelería y restauración: 6

Orientación: 2

Religión Católica: 3

Religión Evangélica: 1

CFGB / FPB: 2

Actividades extraescolares

Departamento de formación, evaluación e innovación educativa

PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS

1 auxiliar administrativa

2 conserjes

2 limpiadoras en plantilla y 4 a través de una empresa de servicios en horario parcial.

Oferta Educativa

En cuanto a la oferta educativa del Centro, es la siguiente:

Tres líneas de 2º y 4º de la ESO y dos líneas en 1º y 3º de la ESO.

Bachillerato de Ciencias y Tecnología y de Humanidades y Ciencias Sociales. (cinco grupos de primero y cinco de segundo en el curso actual).

Dos grupos de Ciclo Formativo de Grado Básico de Electricidad y electrónica.

Ciclos Formativos de Grado Medio: Técnico en Cocina y gastronomía y Técnico en servicios en restauración. Esto es un total para el curso 2024/25 de 26 grupos, lo que convierte al IES La Atalaya en centro de dimensiones medias, con aproximadamente 690 alumnos y 63 profesores.

Desde el curso 2006/07 el IES La Atalaya es Centro TIC con una dotación para el desarrollo de dicho proyecto:

4 aulas TIC fijas.

3 aulas TIC de ordenadores portátiles.

Chromebooks.

Dotación TIC para departamentos y administración.

Cañón proyector y pantalla o smart tvs, ordenador y conexión a Internet en todas sus aulas.

Además, el centro participa en los proyectos educativos Forma Joven, Plan Director, Master en Secundaria y Psicología, PROA, Escuela Espacio de Paz, CIMA, Investiga y Descubre, Erasmus+, Programas de Movilidad y TDE. Algunos están solicitados y estamos a la espera de ser aceptados. Hemos sido reconocidos varios años como Centro de Convivencia +.

Características socioeconómicas de las familias

Nuestro instituto se halla en un barrio de clase media-alta, compuesto por funcionarios, comerciantes, pequeños empresarios y trabajadores (de los servicios y de la industria) por cuenta ajena. Además añadir que es el único centro del pueblo dotado de Bachillerato, CFGB y Ciclo Formativo. Así que nuestro alumnado proviene de un amplio espectro social, lo que activa de principio la atención a la diversidad como eje articulador. No obstante, nos

encontramos con que la inmensa mayoría tiene cubierta sus necesidades básicas, muchos y muchas disponen de habitación propia, el porcentaje se reduce al hablar de los que disponen de ordenador personal, pero, en general, los condicionantes físicas para el estudio son aceptables.

Características socioeconómicas de las familias

Nuestro instituto se halla en un barrio de clase media-alta, compuesto por funcionarios, comerciantes, pequeños empresarios y trabajadores (de los servicios y de la industria) por cuenta ajena. Además, añadir que es el único centro del pueblo dotado de Bachillerato, FP Básica y Ciclo Formativo. Así que nuestro alumnado proviene de un amplio espectro social, lo que activa de principio la atención a la diversidad como eje articulador. No obstante, nos encontramos con que la inmensa mayoría tiene cubierta sus necesidades básicas, muchos y muchas disponen de habitación propia, el porcentaje se reduce al hablar de los que disponen de ordenador personal, pero, en general, los condicionantes físicos para el estudio son aceptables.

3. OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Los objetivos generales son, según lo establecido en el Artículo 12.2 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional, los que expresan los resultados esperados del alumnado como consecuencia del proceso de enseñanza-aprendizaje.

De todos los objetivos generales enunciados en el Artículo 9 del Real Decreto

1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, la formación de este módulo contribuye a alcanzar los indicados en la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía recogidos en la tabla mostrada a continuación.

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.

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

El Artículo 5 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, regula, para el logro de los objetivos generales, las competencias profesionales, personales y sociales que se adquieren con la consecución del título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

Con este módulo vamos a contribuir a desarrollar las siguientes competencias personales, profesionales y sociales:

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.
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.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Contiene este módulo, acorde con el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, la formación necesaria para desempeñar la **función de producción y servicio en cocina**. Esta función incluye aspectos como:

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

Las **actividades profesionales asociadas** a esta función se aplican en:

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

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

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

- La preparación de elaboraciones culinarias territoriales e internacionales. □ La elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas □ La elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Los resultados de aprendizaje en un módulo profesional son las habilidades, destrezas y conocimientos que van a adquirir los alumnos/as. “Se definen por el conjunto de saberes que ha de construir y organizar en sus esquemas de conocimiento, las habilidades cognitivas y destrezas motrices que deberá activar en sus actuaciones, así como las actitudes que es necesario ir inculcando y desarrollando en el alumnado” (Marijuán, V., Oscoz, JM., Manterola, E. & Orbeago, A. (2008), p.11).

1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando la información oral y escrita.
2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.
3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.
4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS O DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Para cada Unidad Didáctica se establecerán los objetivos didácticos en los que se indicarán las capacidades que específicamente se pretenden desarrollar a través de los contenidos que se trabajan en la Unidad. Ver en cada unidad didáctica los correspondientes a la misma.

Los contenidos “son el instrumento de mediación del proceso de aprendizaje que van a permitir alcanzar los resultados de aprendizaje. El conjunto de saberes, conceptos, habilidades y actitudes, en torno a los cuales se organizan las actividades en el aula.” (Pérez Romero, J.T. & López Fenoy, V. 2004, p.67).

4. BLOQUES DE CONTENIDOS

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:

Bloque 1	<p>1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita</p> <p>Organización de los procesos productivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis. • Información relacionada con la organización de los procesos. Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo y otros. • Fases de la producción y el servicio en cocina. Descripción y análisis. • Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
-----------------	--

Bloque 2	<p>2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas. Elaboración de productos culinarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas. Descripción, análisis y aplicaciones. • Procedimiento de ejecución. Fases y puntos clave en la realización de las técnicas. • Principales anomalías causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados. • Ejecución de elaboraciones más representativas de la cocina española. Fases, técnicas y procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados. • Fuentes de información relacionadas con tecnología y técnicas culinarias avanzadas.
Bloque 3	<p>3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas. Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características. • Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas. • Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras. • Procedimientos de ejecución de los productos culinarios Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados. • Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción. •
Bloque 4	<p>4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación. Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas, alergias e intolerancias. • Productos adecuados y dietas tipo para cada una de las necesidades alimenticias específicas. • Descripción y caracterización. • Productos sustitutivos de los alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica. • Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas. Fases y técnicas. Control y valoración de resultados. • Puntos críticos en las operaciones de manipulación/elaboración.

Fuente: Elaboración a partir de la *Orden de 9 de octubre de 2008*.

UNIDADES DIDÁCTICAS RELACIONADAS

Los bloques de contenidos mostrados anteriormente, se han estructurado en 12 Unidades Didácticas, para la consecución de los mismos.

En la tabla siguiente se presentan las 4 unidades didácticas, el/los bloques a los que corresponden los contenidos de cada una y el/los resultados de aprendizaje que se contribuyen a alcanzar con cada una de ellas igualmente.

U.D.	TÍTULO	BL	RA
U.D. 1	Procesos productivos y de servicio en cocina.	1	RA1
U.D. 2	Técnicas culinarias actuales y de siempre (cocina territorial y cocinas del mundo).	2	RA2
U.D. 3	El proceso de creación. La cocina creativa.	3	RA3
U.D. 4	Elaboración de platos para personas con necesidades alimentarias específicas.	4	RA4

U.D: Unidades didácticas; BL: Bloques de contenidos asociados; RA: Resultado de aprendizaje asociado.

SECUENCIACIÓN-TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS

Para secuenciar las unidades didácticas se ha realizado teniendo en cuenta los siguientes puntos:

El calendario escolar del curso académico

Según el *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 y según la Resolución de la Delegación Territorial de Educación de Cádiz, por la que se aprueba el calendario y la jornada escolar en los centros no universitarios para el curso académico 2020/2021; el curso escolar **comienza el 16 de septiembre de 2024 y finaliza el 24 de junio de 2025.**

	MESES	HORAS (lectivas para PROCU)
PRIMER TRIMESTRE: 16 septiembre → 20 diciembre N° total de horas: 150 horas 8 horas repaso curso anterior 1ª Evaluación del 16 al 18 de diciembre	Septiembre	17
	Octubre	57
	Noviembre	47
	Diciembre	29
SEGUNDO TRIMESTRE 8 enero → 25 Marzo N° total de horas: 120 horas 2ª evaluación del 24 al 25 de marzo Presentación del alumnado en empresas FCT del 26 al 28 de marzo	Enero	47
	Febrero	46
	Marzo	27
TERCER TRIMESTRE: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (FCT) → del 1 abril al 24 junio N° total de horas: 410 horas	Marzo	410 h (en jornada de 7 horas)
	Abril	
	Mayo	
	Junio	

El Proyecto Educativo del Centro

Se ha de consultar el mismo por si hubiese alguna actividad programada en el mismo que afecte a mis horas lectivas de docencia del módulo programado.

El horario de la profesora

HORAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8.15-9.15				PROCU	
9.15-10.15	PROCU			PROCU	
10.15-11.15				PROCU	
11.45-12.45			PROCU	PROCU	
12.45-13.45			PROCU	PROCU	PROCU
13.45-14.45			PROCU	PROCU	PROCU

Un orden lógico y una dificultad progresiva

Las unidades didácticas de las que se compone este módulo formativo quedan distribuidas de la siguiente manera, siguiendo un orden lógico y una dificultad progresiva. Por lo tanto, las unidades didácticas quedan distribuidas por trimestres y por horarios de la siguiente forma:

U.D	TÍTULO DE LA UNIDAD	TRI-MES-TRES
U.D 0	REPASO SALSAS BÁSICAS, FONDOS Y TÉCNICAS DE COCINADO. (8 Horas)	1º
U.D. 1	Procesos productivos y de servicio en cocina. (120 Horas)	1º Y 2º
U.D. 2	Técnicas culinarias actuales y de siempre (cocina territorial y cocinas del mundo). (180 Horas)	1º y 2º
U.D. 3	El proceso de creación. La cocina creativa. (42 Horas)	1º y 2º
U.D. 4	Elaboración de platos para personas con necesidades alimentarias específicas. (36 Horas)	2º

UNIDADES DIDÁCTICAS DESARROLLADAS

UD.1. PROCESOS PRODUCTIVOS Y DE SERVICIO EN COCINA	
TEMPORALIZACIÓN	120 Horas
EVALUACIONES EN LAS QUE SE TRABAJARÁ	1ª Y 2ª Evaluación
JUSTIFICACIÓN	
Es necesario conocer cuáles son los procesos productivos y de servicio en una cocina, cómo se llevan a cabo y cuáles son sus fases; dado que en una cocina profesional se dan varios servicios al día.	
OBJETIVOS	
CPPS a las que contribuye a alcanzar	a), b), c), h), i), k)
OB.G a los que contribuye a alcanzar	a), b), d), h), i), j), k)

RA IMPLICADOS EN LA UNIDAD	
RA 1: Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina, analizando información oral o escrita.	25%
OBJETIVOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE O DIDÁCTICOS	
<ul style="list-style-type: none"> -Conocer los ámbitos de la producción culinaria, describirlos y analizarlos. -Determinar y secuenciar las fases de producción y servicio en cocina. -Deducir necesidades de materias primas, maquinaria, útiles, herramientas... -Coordinación con el resto del equipo. -Realizar las operaciones de forma ordenada y limpia. -Determinar las necesidades de conservación intermedia. -Uso racional de recursos materiales y energéticos. 	
CONTENIDOS	
BLOQUES relacionados	Bloque 1
CONTENIDOS (saber, saber hacer, saber hacer, ser y estar)	
□ Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis.	

- Información relacionada con la organización de los procesos. Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo y otros.
- Fases de la producción y el servicio en cocina. Descripción y análisis.
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

METODOLOGÍA		
ACTIVIDADES METODOLÓGICAS	Para abordar este resultado de aprendizaje, se trabajarán tantos contenidos teóricos como contenidos prácticos, teniendo estos últimos mayor peso. Varias sesiones serán dedicadas a clases magistrales teóricas, en las que se expondrán los contenidos teóricos del tema; partiendo de los conocimientos previos del alumnado y creando relaciones lógicas entre los distintos conceptos que se estudien. A partir de la evaluación inicial se detectará el punto de partida del grupo, tanto a nivel teórico como práctico. Para trabajar la parte práctica se realizarán actividades en el aula taller enfocadas a conseguir todos y cada uno de los criterios marcados para este resultado de aprendizaje.	
	RECURSOS	Libro de texto, material propio del aula taller, folios y útiles de escritura, ordenadores, recursos propios del alumno/a: uniforme, utensilios y cuaderno.
	ESPACIOS	aula polivalente, aula taller y aula TIC.
	AGRUPAMIENTO	Individual, pequeño grupo, grupo clase y gran grupo.
ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD (ANEAE)		

Actividades de refuerzo, tutorías, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo.	
EVALUACIÓN	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
<p>a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.</p> <p>b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.</p> <p>c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.</p> <p>d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.</p> <p>e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</p> <p>f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</p> <p>h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	
SISTEMA DE CALIFICACIÓN	Actividades, pruebas teóricas y teórico-prácticas Observación directa en taller (comedor)
PLAN DE RECUPERACIÓN	Prueba teórica y/o teórica práctica en periodo de recuperación
APLICACIÓN DE LA EVALUACIÓN CONTÍNUA	Aquellos alumnos a los que no se les puedan aplicar estos instrumentos de evaluación, se les evaluará en la convocatoria final a través de una prueba objetiva de los conceptos impartidos.

UD.2. TÉCNICAS CULINARIAS ACTUALES Y DE SIEMPRE (COCINA TERRITORIAL Y COCINAS DEL MUNDO).

TEMPORALIZACIÓN	1º Trimestre y 2º Trimestre 180 h
EVALUACIONES EN LAS QUE SE TRABAJARÁ	1ª Evaluación

JUSTIFICACIÓN
Para ser un profesional del sector, hoy en día, es necesario conocer y dominar las técnicas culinarias de siempre y las actuales; así mismo cómo conocer y elaborar productos culinarios regionales como internacionales.

OBJETIVOS

CPPS a las que contribuye a alcanzar	a), b), c), h), i), k)
OB.G a los que contribuye a alcanzar	a), b), d), h), i), j), k)

RA IMPLICADOS EN LA UNIDAD

RA 2: Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas	40%
---	------------

OBJETIVOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE O DIDÁCTICOS

- Identificar las técnicas culinarias avanzadas.
- Relacionar la técnica culinaria empleada con las características de la materia prima y del producto final deseado.
- Valorar la importancia en el ámbito productivo de estas técnicas.
- Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios.
- Ejecutar los procesos según procedimientos establecidos.
- Verificar y valorar las características finales del producto.
- Desarrollar el servicio de cocina según los procedimientos establecidos.
- Conservar los productos adecuadamente.
- Realizar las operaciones según normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

BLOQUES relacionados	Bloque 2
-----------------------------	----------

- CONTENIDOS (saber, saber hacer, saber hacer, ser y estar)**
- Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas. Descripción, análisis y aplicaciones.
 - Procedimiento de ejecución. Fases y puntos clave en la realización de las técnicas.
 - Principales anomalías causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
 - Ejecución de elaboraciones más representativas de la cocina española. Fases, técnicas y procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.
 - Fuentes de información relacionadas con tecnología y técnicas culinarias avanzadas.

METODOLOGÍA

ACTIVIDADES METODOLÓGICAS	<p>Para abordar este resultado de aprendizaje, se trabajarán tantos contenidos teóricos como contenidos prácticos, teniendo estos últimos mayor peso. Varias sesiones serán dedicadas a clases magistrales teóricas, en las que se expondrán los contenidos teóricos del tema; partiendo de los conocimientos previos del alumnado y creando relaciones lógicas entre los distintos conceptos que se estudien.</p> <p>Para trabajar la parte práctica se realizarán actividades en el aula taller enfocadas a conseguir todos y cada uno de los criterios marcados para este resultado de aprendizaje.</p>	
	RECURSOS	Libro de texto, material propio del aula taller, folios y útiles de escritura, ordenadores, recursos propios del alumno/a: uniforme, utensilios y cuaderno.
	ESPACIOS	aula polivalente, aula taller y aula TIC.
	AGRUPAMIENTO	Individual, pequeño grupo, grupo clase y gran grupo.
ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD (ANEAE)		
Actividades de refuerzo, tutorías, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo.		
EVALUACIÓN		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
<p>a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.</p> <p>b) Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final.</p> <p>c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.</p> <p>d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.</p> <p>e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.</p> <p>f) Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.</p> <p>h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>		
SISTEMA DE CALIFICACIÓN	Actividades , pruebas teóricas, teórico-prácticas y Observación directa	
PLAN DE RECUPERACIÓN	Prueba teórica y/o teórico práctica de recuperación	
INAPLICACIÓN DE LA EVALUACIÓN CONTÍNUA	Aquellos alumnos/as a los que no se les puedan aplicar estos instrumentos de evaluación, se les evaluará en la convocatoria final a través de una prueba objetiva de los conceptos impartidos.	

UD.3. EL PROCESO DE CREACIÓN. LA COCINA CREATIVA.	
TEMPORALIZACIÓN	1º y 2º Trimestre / 42 horas
EVALUACIONES EN LAS QUE SE TRABAJARÁ	2ª Evaluación
JUSTIFICACIÓN	
Estar formados para poder elaborar platos a partir de una serie de ingredientes, crear, improvisar, es profesionalizar más al alumnado para que sea capaz de desenvolverse mejor en el área profesional de la cocina.	
OBJETIVOS	
CPPS a las que contribuye a alcanzar	a), b), c), h), i), k)
OB.G a los que contribuye a alcanzar	a), b), d), h), i), j), k)
RA IMPLICADOS EN LA UNIDAD	
RA 3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.	25%
OBJETIVOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE O DIDÁCTICOS	
<p>-Proponer diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas. - Valorar la posibilidad de aprovechar recursos.</p> <p>-Diseñar elaboraciones que combinen.</p> <p>-Emplear una técnica adecuada a la materia prima y al resultado final deseado.</p> <p>-Realizar tareas de organización y secuenciación en tiempo y forma.</p> <p>-Verificar la disponibilidad previa de elementos necesarios.</p> <p>-Ejecutar las tareas de obtención de productos según procedimientos establecidos.</p> <p>-Verificar y valorar las características finales del producto.</p> <p>-Confecionar un recetario con todas las recetas del curso.</p> <p>-Determinar las necesidades de conservación intermedia.</p> <p>-Uso racional de recursos materiales y energéticos.</p>	
CONTENIDOS	
BLOQUES relacionados	Bloque 3
CONTENIDOS (saber, saber hacer, saber hacer, ser y estar)	
<ul style="list-style-type: none"> • Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características. • Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas. • Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras. • Procedimientos de ejecución de los productos culinarios Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados. • Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción. 	
METODOLOGÍA	
ACTIVIDADES METODOLÓGICAS	<p>Para abordar este resultado de aprendizaje, se trabajarán tantos contenidos teóricos como contenidos prácticos, teniendo estos últimos mayor peso. Varias sesiones serán dedicadas a clases magistrales teóricas, en las que se expondrán los contenidos teóricos del tema; partiendo de los conocimientos previos del alumnado y creando relaciones lógicas entre los distintos conceptos que se estudien.</p> <p>Para trabajar la parte práctica se realizarán actividades en el aula taller enfocadas a conseguir todos y cada uno de los criterios marcados para este resultado de aprendizaje.</p>

	RECURSOS	Libro de texto, material propio del aula taller, folios y útiles de escritura, ordenadores, recursos propios del alumno/a: uniforme, utensilios y cuaderno.
	ESPACIOS	aula polivalente, aula taller y aula TIC.
	AGRUPAMIENTO	Individual, pequeño grupo, grupo clase y gran grupo.
ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD (ANEAE)		
Actividades de refuerzo, tutorías, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo.		
EVALUACIÓN		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
<p>a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.</p> <p>b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.</p> <p>c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.</p> <p>d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.</p> <p>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.</p> <p>f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas..</p> <p>g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.</p> <p>j) Se han desarrollando los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.</p> <p>k) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.</p> <p>l) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénica.</p>		
SISTEMA DE CALIFICACIÓN		Actividades ,pruebas teóricas, teórico-prácticas Observación directa
PLAN DE RECUPERACIÓN		Prueba teórica y/o teórico práctica de recuperación
INAPLICACIÓN DE LA EVALUACIÓN CONTÍNUA		Aquellos alumnos a los que no se les puedan aplicar estos instrumentos de evaluación, se les evaluará en la convocatoria final a través de una prueba objetiva de los conceptos impartidos.

UD.4. ELABORACIÓN DE PLATOS PARA PERSONAS CON NECESIDADES ALIMENTARIAS ESPECÍFICAS.	
TEMPORALIZACIÓN	2º Trimestre / 24 horas
EVALUACIONES EN LAS QUE SE TRABAJARÁ	2ª evaluación
JUSTIFICACIÓN	
Es necesario conocer cuáles son las necesidades nutricionales de personas con necesidades alimenticias específicas, alergias e intolerancias para poder atender a esta clientela de la manera más adecuada posible.	
OBJETIVOS	
CPPS a las que contribuye a alcanzar	a), b), c), h), i), k)
OB.G a los que contribuye a alcanzar	a), b), d), h), i), j), k)
RA IMPLICADOS EN LA UNIDAD	

RA 4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.	10%
OBJETIVOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE O DIDÁCTICOS	
<ul style="list-style-type: none"> -Reconocer los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas. -Identificar alimentos excluidos de cada necesidad. -Reconocer los posibles productos sustitutivos. -Elaborar platos siguiendo con los procedimientos y evitando cruces. -valorar las consecuencias de una manipulación inadecuada. -Uso racional de recursos materiales y energéticos. 	
CONTENIDOS	
BLOQUES relacionados	Bloque 4
CONTENIDOS (saber, saber hacer, saber hacer, ser y estar)	
<ul style="list-style-type: none"> • Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas, alergias e intolerancias. • Productos adecuados y dietas tipo para cada una de las necesidades alimenticias específicas. • Descripción y caracterización. • Productos sustitutivos de los alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica. • Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas. Fases y técnicas. Control y valoración de resultados. • Puntos críticos en las operaciones de manipulación/elaboración. 	
METODOLOGÍA	

ACTIVIDADES METODOLÓGICAS	<p>Para abordar este resultado de aprendizaje, se trabajarán tanto contenidos teóricos como contenidos prácticos, teniendo estos últimos mayor peso. Varias sesiones serán dedicadas a clases magistrales teóricas, en las que se expondrán los contenidos teóricos del tema; partiendo de los conocimientos previos del alumnado y creando relaciones lógicas entre los distintos conceptos que se estudien.</p> <p>Para trabajar la parte práctica se realizarán actividades en el aula taller enfocadas a conseguir todos y cada uno de los criterios marcados para este resultado de aprendizaje.</p>	
	RECURSOS	Libro de texto, material propio del aula taller, folios y útiles de escritura, ordenadores, recursos propios del alumno/a: uniforme, utensilios y cuaderno.
	ESPACIOS	aula polivalente, aula taller y aula TIC.
	AGRUPAMIENTO	Individual, pequeño grupo, grupo clase y gran grupo.
ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD (ANEAE)		
Actividades de refuerzo, tutorías, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo.		
EVALUACIÓN		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
<p>a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.</p> <p>b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.</p> <p>c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.</p> <p>d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.</p> <p>e) Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de las personas con necesidades alimenticias específicas de una manipulación/preparación inadecuada.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>		
SISTEMA DE CALIFICACIÓN	Actividades, pruebas teóricas, teórico-prácticas Observación directa	
PLAN DE RECUPERACIÓN	Prueba teórica y/o teórico práctica de recuperación	
INAPLICACIÓN DE LA EVALUACIÓN CONTÍNUA	Aquellos alumnos a los que no se les puedan aplicar estos instrumentos de evaluación, se les evaluará en la convocatoria final a través de una prueba objetiva de los conceptos impartidos.	

UD.0. REPASO DE CONOCIMIENTOS BÁSICOS ESTUDIADOS EN 1º CURSO	
TEMPORALIZACIÓN	1º Trimestre
EVALUACIONES EN LAS QUE SE TRABAJARÁ	1ª evaluación
JUSTIFICACIÓN	
Es necesario trabajar en el aula taller las unidades de trabajo que, debido al COVID-19, sólo se vieron a través de las plataformas digitales y de forma teórica.	
OBJETIVOS	
CPPS a las que contribuye a alcanzar	a), b), c), h), i), k)
OB.G a los que contribuye a alcanzar	a), b), d), h), i), j), k)
RA IMPLICADOS EN LA UNIDAD	
<p>RA 1: Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina, analizando información oral o escrita.</p> <p>RA 2: Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas</p>	
OBJETIVOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE O DIDÁCTICOS	
<ul style="list-style-type: none"> -Conocer los ámbitos de la producción culinaria, describirlos y analizarlos. -Determinar y secuenciar las fases de producción y servicio en cocina. -Deducir necesidades de materias primas, maquinaria, útiles, herramientas... -Coordinación con el resto del equipo. -Realizar las operaciones de forma ordenada y limpia. -Determinar las necesidades de conservación intermedia. -Uso racional de recursos materiales y energéticos. 	
CONTENIDOS (saber, saber hacer, saber hacer, ser y estar)	
<p>Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas, alergias e intolerancias.</p> <p>Productos adecuados y dietas tipo para cada una de las necesidades alimenticias específicas. Descripción y caracterización.</p> <p>Productos sustitutivos de los alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.</p> <p>Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas. Fases y técnicas. Control y valoración de resultados.</p> <p>Puntos críticos en las operaciones de manipulación/elaboración.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Identificar las técnicas culinarias avanzadas. -Relacionar la técnica culinaria empleada con las características de la materia prima y del producto final deseado. -Valorar la importancia en el ámbito productivo de estas técnicas. -Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios. -Ejecutar los procesos según procedimientos establecidos. -Verificar y valorar las características finales del producto. -Desarrollar el servicio de cocina según los procedimientos establecidos. -Conservar los productos adecuadamente. -Realizar las operaciones según normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. 	
METODOLOGÍA	

ACTIVIDADES METODOLÓGICAS	<p>Para abordar este resultado de aprendizaje, se trabajarán tantos contenidos teóricos como contenidos prácticos, teniendo estos últimos mayor peso. Varias sesiones serán dedicadas a clases magistrales teóricas, en las que se expondrán los contenidos teóricos del tema; partiendo de los conocimientos previos del alumnado y creando relaciones lógicas entre los distintos conceptos que se estudien.</p> <p>Para trabajar la parte práctica se realizarán actividades en el aula taller enfocadas a conseguir todos y cada uno de los criterios marcados para este resultado de aprendizaje.</p>	
	RECURSOS	Libro de texto, material propio del aula taller, folios y útiles de escritura, ordenadores, recursos propios del alumno/a: uniforme, utensilios y cuaderno.
	ESPACIOS	aula polivalente, aula taller y aula TIC.
	AGRUPAMIENTO	Individual, pequeño grupo, grupo clase y gran grupo.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD (ANEAE)

Actividades de refuerzo, tutorías, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo.

EVALUACIÓN

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Conocer los ámbitos de la producción culinaria, describirlos y analizarlos.

- Determinar y secuenciar las fases de producción y servicio en cocina.
- Deducir necesidades de materias primas, maquinaria, útiles, herramientas...
- Coordinación con el resto del equipo.
- Realizar las operaciones de forma ordenada y limpia.
- Determinar las necesidades de conservación intermedia.
- Uso racional de recursos materiales y energéticos.

- 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.

SISTEMA DE CALIFICACIÓN	Actividades y pruebas teóricas, teórico-prácticas y prácticas.
PLAN DE RECUPERACIÓN	Prueba teórica y/o teórico práctica de recuperación al final del trimestre

TEMPORALIZACION DE LAS ACTIVIDADES

SEM.	Temporalizarían 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	UD elaboraciones tradicionales 01
S-03	UD elaboraciones tradicionales 01
S-04	UD técnicas avanzadas 01
S-05	UD elaboraciones tradicionales 01
S-06	UD Los servicios en cocina 01
S-07	UD elaboraciones tradicionales 01
S-08	UD dietas adaptadas 01
S-09	UD técnicas avanzadas 02
S-10	UD Los servicios en cocina 02
S-11	UD dietas adaptadas 02
S-12	UD cocina de autor 01
S-13	UD cocina de autor 02
S-14	Organización y puesta a punto del taller de cocina.
	NAVIDAD
	2ª EVALUACIÓN
S-15	UD elaboraciones tradicionales 04
S-16	UD elaboraciones tradicionales 05
S-17	UD dietas adaptadas 03
S-18	UD Los servicios en cocina 03
S-19	UD dietas adaptadas 04
S-20	UD Los servicios en cocina 04
S-21	UD cocina de autor 03
S-22	UD técnicas avanzadas 03
S-23	UD técnicas avanzadas 04

SEM.	Temporalizarían de las actividades.
S-24	UD elaboraciones tradicionales 05
S-25	UD Los servicios en cocina 05
S-26	UD Cocina de autor 04
	FCT

CONTENIDOS TRANSVERSALES

La transversalidad educativa hace referencia a determinadas enseñanzas que deben impregnar todos los módulos. Con los contenidos transversales se consigue dotar al alumnado de una formación integral, que contribuya a su desarrollo como persona en todas sus dimensiones y no sólo como estudiante (Jurado Gómez, C., 2008).

“Los temas transversales, en la medida en que se refieren a problemas o realidades sociales que, por su relevancia social, demandan una acción educativa de la escuela, son el verdadero campo de acción para promover un conjunto de actitudes y valores morales y éticos” (Bolívar, A., 1995, p.86).

En la programación aquí llevada a cabo, se trabajarán a lo largo de las unidades didácticas algunos de los temas transversales establecidos en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (Art.39 y 40) presentados a continuación:

- El respeto a las minorías y a los que son diferentes por razón de religión, política, raza y/u opción sexual.
- Las relaciones humanas asertivas y empáticas.
- El medio ambiente, la ecología y el desarrollo sostenible en la hostelería.
- El consumo responsable.
- La igualdad de género.
- La vida sexual sana.

INTERDISCIPLINARIEDAD

A lo largo de este módulo formativo, se establecerá conexión con otras áreas del conocimiento procedentes de otras disciplinas y de otros módulos del mismo ciclo que contribuirán a la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales.

Dicho módulo, se interrelaciona fundamentalmente con los módulos de:

-  Formación y Orientación Laboral.
-  Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos.

Además, dicho módulo está relacionado de manera interdisciplinar con otras áreas del conocimiento como:

- Antropología: aborda las consecuencias que la alimentación ha tenido, a lo largo de la historia sobre nuestra especie como factor de progreso evolutivo.
- Historia: se hará un recorrido por la historia de algunos ingredientes, para conocer la evolución, hemos de conocer la historia.
- Religión: muchas tradiciones o costumbres que conocemos tienen su origen en creencias religiosas, sólo se comen en ciertas fechas religiosas e incluso hay recetas con nombres religiosos.
- La cultura: la alimentación está regida por la cultura de cada lugar.
- Ofimática: se usarán tecnologías actuales para la búsqueda y desarrollo de contenidos y actividades de las unidades.
- Geografía: para poder conocer la gastronomía y costumbres gastronómicas se ha de saber la ubicación de los lugares.

- Química: en todas las elaboraciones, la química juega un papel muy importante como por ejemplo en las cantidades y el orden de adicción de ingredientes; no dejan de ser reacciones en las que hay que respetar las cantidades y el orden de adicción de ingredientes para que todo salga de manera adecuada. También conociendo la naturaleza química de los ingredientes será más fácil conocer su comportamiento en las elaboraciones y el porqué del resultado obtenido.

COMPETENCIAS CLAVE

Las competencias clave, es una combinación de conocimientos, capacidades y actitudes adecuados para una determinada situación, son fundamentales para todo individuo en una sociedad basada en el conocimiento. Puesto que todos los ciudadanos deberían adquirirlas, la Recomendación 2006/962/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2006, sobre las competencias clave para el aprendizaje permanente, propone a los Estados miembros una herramienta de referencia para asegurar que dichas competencias clave se integren plenamente en las estrategias e infraestructuras de los Estados miembros y, particularmente, en el marco del aprendizaje permanente.

Por tanto, en consonancia se tratarán algunas de las citadas competencias en las Unidades Didácticas, desarrollándolas en las actividades de enseñanza-aprendizaje establecidas en la presente programación.

- Aprender por sí mismo.
- Comunicar de forma adecuada.
- Prevenir y resolver conflictos.
- Resolver problemas.
- Espíritu emprendedor.
- Motivación por el aprendizaje permanente.
- Prevenir riesgos laborales.
- Innovación

5. METODOLOGÍA

Metodología hace referencia al conjunto de normas y decisiones que se han de tomar para orientar el desarrollo en el aula de los procesos de enseñanza y aprendizaje. (Fernández Lozano, A.I., 2006, p.256)

“El nuevo modelo de la Formación Profesional requiere de una metodología didáctica constructivista que se adapte a los fines de adquisición de capacidades y competencias, a las características del alumnado y del propio ciclo formativo para que sea el discente el que construya su propio aprendizaje y lo pueda aplicar en su futura vida profesional.” (Vázquez, L.M y Cabeza, J., 2008, p.68).

PRINCIPIOS METODOLÓGICOS

Siguiendo las líneas generales, que proponen Antúnez, S. (2003) y Fernández, (2006) sobre principios básicos metodológicos, en ésta programación se seguirán los siguientes:

- * Partir de conocimientos previos del alumno/a, respetando su ritmo de aprendizaje.
- * Crear e incrementar la motivación continuamente en el alumnado, reconociéndole su trabajo y progreso, a la vez que concienciándolo de la necesidad de trabajo y esfuerzo para el aprendizaje.
- * El alumno/a a de encontrar sentido a las actividades que realiza en su aprendizaje, para ello establecerlas según el nivel, con diferentes grados de complejidad y partir de instrucciones sencillas.
- * El aprendizaje ha de ser significativo, a través de actividades significativas, relacionando nuevos conceptos con ideas previas.

- * Propiciar que sea el alumno el que genere su propio aprendizaje a través de la actividad y participación. “Lo que se oye se olvida, lo que se ve se recuerda y lo que se hace se aprende” Confucio. Siglo V a.C.
- * Favorecer la interacción entre iguales, potenciando las relaciones profesor- alumno y alumno-alumno. Así se promueven valores como el respeto y la cooperación.

En la programación presente se va a optar por el uso principalmente de una metodología activa; si bien esto no exime del uso también de una metodología pasiva como es la lección magistral o clase expositiva. “Se estimularán habilidades ligadas a la creatividad, iniciativa, trabajo en grupo, habilidades sociales...” (García Maroto, I., 2015). “Las metodologías usadas serán acordes con la materia, la disponibilidad de los recursos, las características del alumnado con el fin de propiciar un aprendizaje eficaz” (Antúnez, S., 2003).

MÉTODOS DE ENSEÑANZA

Los métodos de enseñanza que se llevarán a cabo serán la combinación de dos estrategias; la estrategia expositiva y la estrategia constructivista (García, I., 2015).

•**Estrategia expositiva:** mediante ella el objetivo principal será que el alumno/a aprenda lo que se explique. La exposición de ciertos contenidos por parte del profesor será necesaria para lograr ciertos objetivos, como la comprensión de conceptos específicos del módulo, ayudándoles así a estar motivados porque entienden los conceptos y su aplicación; poder seguir avanzando en el aprendizaje también será útil porque le va a permitir obtener información actual de la materia, bien organizada, procedente de fuentes fiables y a veces de difícil acceso para el estudiante. En esta estrategia será posible y necesaria la participación del alumno/a siempre que se presenten dudas o para reafirmar que están entendiendo lo que se pretende exponer.

•**Estrategia constructivista:** se favorecerá el aprendizaje significativo con ella, el alumno/a será quien cree su propio conocimiento por medio del trabajo autónomo de investigación y descubrimiento. Este tipo de estrategia estará guiado siempre por el profesor/a que será quién dirija este proceso de aprendizaje. Con este aprendizaje se fomenta más que la adquisición de conceptos, que también se consigue, la adquisición de procedimientos y actitudes. El alumno aprenderá más a cómo organizarse y gestionar la información. También se consigue con ella que el alumno/a sea capaz de aplicar los conocimientos adquiridos en nuevos aprendizajes. Estas estrategias serán llevadas a cabo por una variedad de métodos docentes. La variedad en el uso de éstos motivará al alumnado y evitará también que el alumno/a y profesor/a caigan en la rutina, favoreciendo así para ambos el proceso de enseñanza aprendizaje. “Como personal docente hemos de preocuparnos cada vez más por las metodologías a emplear en el proceso de formación, “el cómo” se enseña frente a “el que” se enseña” (Sanz Angulo, P. & de Benito Martín, J.J., 2009).

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Las actividades constituyen uno de los mejores medios de aprendizaje con que cuenta el alumno/a. Realizando actividades los alumnos/as llegan a aprender realmente, asimilando las ideas, adquiriendo las habilidades específicas deseadas y formando actitudes e ideales de vida y de trabajo. El desarrollo de las actividades de manera adecuada es un elemento esencial para la consecución de los objetivos y la asimilación de los contenidos.

Para el diseño de las actividades se han tenido en cuenta los siguientes criterios pedagógicos:

- De lo conocido a lo desconocido.
- De lo fácil a lo difícil.
- Han de ser motivadoras y variadas.
- Articuladas con los contenidos, objetivos y metodología.

- Que ayuden a la coeducación.
- Que los alumnos puedan proponer actividades.
- Que se utilicen recursos y métodos variados.
- Prever el tiempo.

En las tareas de enseñanza-aprendizaje en el aula se van a desarrollar actividades de varios tipos, según el momento de su utilización: (Antúnez, 2003).

ACTIVIDADES	EXPLICACIÓN
Actividades de iniciación motivación	Como su nombre indica, iniciación, antes de entrar en desarrollo de contenidos, con ellas se conseguirá despertar el interés del alumnado y se intentarán enfocar a que vean la aplicación práctica de los contenidos a tratar en el tema para así motivarlos. También servirán al profesorado para conocer el nivel del alumnado y consistirán en cuestionarios de ideas previas, brainstorming, juego de quiz rápido, charlas de profesionales del sector....
Actividades de desarrollo y comprensión	Con ellas se quiere conseguir que comprendan los contenidos propuestos, desarrolle destrezas y generen actitudes. Se llevarán a cabo principalmente mediante actividades prácticas en el aula taller.
Actividades de Consolidación	Conseguir con ellas que el alumno/a afiance lo aprendido será el objetivo principal.
Actividades de ampliación	Para aquellos alumnos que superen con facilidad las actividades propuestas. Permiten seguir construyendo conocimientos a los alumnos/as que han asimilado los contenidos de manera satisfactoria.
Actividades de Refuerzo	Para aquellos alumnos/as con dificultades, para los que no han asimilado suficientemente los contenidos.

MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Están constituidos por diversos materiales y recursos que ayudarán a presentar y desarrollar los contenidos, y a los alumnos/as a adquirir los conocimientos y destrezas necesarias. Son medios y herramientas para transmitir los contenidos y, por tanto, para alcanzar los objetivos.

*Pizarra, cañón proyector, útiles de escritura en pizarra, papel, altavoces....

*Material propio del aula taller.

*Ordenadores con conexión a Internet. (Tecnologías de la Información y la Comunicación (TICs)).

*Libros específicos de pastelería de la biblioteca, del departamento, propios del profesorado.

*Recursos propios del alumnado: uniforme, cuchillos, pelador, cuaderno....

*Material propio del profesorado: libros específicos de técnicas de cocción, de cocina al vacío, de materias primas, de combinaciones organolépticas, de otras culturas...

*Recursos económicos de los que dispone el centro para la realización de actividades prácticas.

*Materias primas.

Recursos Tic:

- o Aplicaciones tipo Instagram o TikTok dónde se creará un grupo de clase y se compartirá información relevante al módulo como cocineros reconocidos, restaurantes elaboraciones, presentaciones, videos didácticos, consejos prácticos...
- o Classroom: a través de esta aplicación habrá una conexión directa profesorado y alumnado. En muchos casos será su primer contacto con sistemas informáticos.

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

- Entendimiento de las elaboraciones, cantidades, ingredientes...
- Acortar tiempos de explicación y ganar tiempo para otros menesteres
- El uso de ordenadores y pizarra digital.
- El uso de tabletas y teléfonos de última generación para la realización de trabajos de investigación y búsqueda de información en la red, siempre bajo la supervisión del profesor

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

*Apuntes y presentaciones Power Point, realizadas por el profesor/a

*Libros de texto:

- José Luis Armendáriz Sanz, Productos culinarios. Paraninfo ediciones.
- Joan Roca y Salvador Brugrés (2016) Cocina a baja temperatura. Barcelona, España. Editorial Planeta.
- Niki Segnit (2015) La enciclopedia de los sabores: Combinaciones, recetas e ideas para el cocinero creativo (Cocina). Editorial Debate.
- Cocinología, La ciencia de cocinar. Autor: Dr Stuart Farrimond, . Seniors editor
- La enciclopedia de los sabores; Autor: Niki Segnit. Editorial Penguin Random House Grupo Editorial, S.A.U.

ORGANIZACIÓN DE LOS ESPACIOS

Los espacios a utilizar para el desarrollo de actividades son los siguientes:

Biblioteca	Para consultas y realización de trabajos.
Aula polivalente	Para las clases expositivas, ejercicios teóricos, cuestionarios de ideas previas, exámenes, debates y tutorías.
Aula taller	Desarrollo de las actividades prácticas y exámenes prácticos.
Aula TIC	Búsqueda de información para trabajos de investigación y clases expositivas.
Sala de audiovisuales	Proyección de videos y presentaciones de trabajos.
SUM	Ponencias, actividades extraescolares y complementarias.

AGRUPAMIENTOS

En función de las actividades a desarrollar se realizarán los siguientes agrupamientos:

Gran grupo	Varios cursos o ciclos para realizar actividades extraescolares y complementarias.
Grupo clase	Alumnado del curso. Es el agrupamiento propio para exposiciones iniciales, clases magistrales, conferencias de especialistas, etc.
Grupo pequeño	Es un grupo de 4 ó 5 alumnos para el desarrollo actividades prácticas, trabajos que exijan búsqueda de información, para desarrollar actitudes cooperativas.
Individual	Afianzar conceptos, exámenes, detectar dificultades, lecturas, explicación oral a los compañeros.

6. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD O ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO (NEAE)

Es el ámbito de las enseñanzas de formación profesional donde mayor diversidad se encuentra; la situación actual de desempleo del país hace que cada vez acceda a la formación profesional un alumnado más heterogéneo. Además, las enseñanzas del presente ciclo formativo, están siendo cada vez más demandadas.

Se entiende al alumno/a como centro del proceso educativo, personalizado en cada miembro del grupo. Por eso, a través de las actividades propuestas y de la evaluación de las mismas, se irán detectando los casos que por exceso o lentitud en el aprendizaje requieran de algún tipo de adaptación curricular no significativa y que son:

- Alumnos/as procedentes de áreas o zonas marginales con pocos recursos y con problemas familiares.
- Alumnos/as con alguna minusvalía física, psicológica o cognitiva.
- Alumnos/as procedentes de otros países y con dificultades de comprensión escrita y oral.
- Alumnos/as procedentes de etnias o minorías y que tengan dificultades de adaptación.

Las adaptaciones curriculares no significativas se harán de manera personalizada pero no podrán suponer una modificación de los resultados de aprendizaje, tan sólo se harán adaptaciones en el modo de llegar a obtener dichos resultados de aprendizaje y que son:

- En el refuerzo de aquellos contenidos que tengan más dificultad para el alumno/a.
- En la forma de realizar los exámenes, que podrían ser orales, de menor exigencia, más cantidad (no uno sólo).
- En la forma de explicar los contenidos teórico-prácticos de forma individualizada.
- En la redacción de exámenes y trabajos, permitiendo una redacción más libre.
- Con mayor contacto con la familia o los tutores.

7. EVALUACIÓN

“La evaluación consiste en la obtención de información sobre el proceso de enseñanza-aprendizaje para ajustarlo a las necesidades de los alumnos” (Fernández, A., Reyes A., Lorenzo H., Guardado, M., Novo, N., Rey, R., & Vieites S. (2013), p. 82).

De acuerdo al *artículo 25 del Decreto 436/2008*, realizada por el profesorado tomando como referencia los objetivos, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales, objetivos generales del ciclo formativo y competencias profesionales, personales y sociales. Se evaluarán los aprendizajes del alumnado y los procesos de enseñanza y su propia práctica docente.

EVALUACIÓN DEL PROCESO DE APRENDIZAJE CRITERIOS DE EVALUACIÓN

“La evaluación aplicada al proceso de aprendizaje, establece los resultados mínimos que deben ser alcanzados por los alumnos/as,

y responde al qué evaluar” (Medina Rivilla A. & Salvador Mata, F., 2009, p.249). Teniendo en cuenta el *Real Decreto 1396/2007* y la *ORDEN de 9 de octubre de 2008*, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en cocina y gastronomía la evaluación de las enseñanzas de este ciclo se realizará teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales. Se realizará a lo largo de todo el proceso formativo del alumnado, por lo que tiene carácter continuo.

Los criterios de evaluación son las concreciones que permiten valorar si los resultados de aprendizaje han sido alcanzados. Estos criterios se exponen agrupados por resultados de aprendizaje, de forma que a cada resultado de aprendizaje le corresponde una serie de criterios de evaluación determinados (se pueden ver todos, relacionados con sus resultados de aprendizaje y sus unidades didácticas).

MOMENTOS DE LA EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

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

Así se establecen tres momentos de evaluación:

- o **Evaluación inicial.** Se realizará durante el primer mes de clase. Para saber los conocimientos previos del alumnado, sirve como punto de partida. No será cuantificable, sólo tendrá carácter cualitativo.
- o **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.
- o **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.

Se considerará que se ha obtenido una calificación positiva cuando se haya alcanzado al menos **5 puntos** sobre 10 y se hayan superado todos los RA del módulo.

REDONDEO DE NOTAS

Las notas trimestrales y finales se redondean a partir de 5 décimas a número entero más próximo. $< 5.5 = 5$ y $> 5.5 = 6$

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Los procedimientos e instrumentos de evaluación son los métodos, técnicas, estrategias o recursos que se utilizan para llevar a cabo el proceso de evaluación. Es preciso diferenciar entre los procedimientos e instrumentos de evaluación. Los procedimientos son las técnicas que se utilizan para conseguir información y los instrumentos se refieren al recurso específico que se emplea (Fernández, A. et al, (2013), p.89).

Éstos procedimientos nos van a permitir:

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

Entre otros se utilizarán los siguientes procedimientos:

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

-Seguimiento diario del alumno/a que permita apreciar su interés y aprovechamiento en las actividades diarias de aula polivalente y de aula taller.

- Pruebas teóricas y prácticas.

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

-Observación del trabajo de preparación que precede a la realización de una actividad y que conduce a su ejecución.

-Igualmente, se tendrán en cuenta el grado de participación, atención demostrada, capacidad crítica, capacidad de trabajo tanto a nivel individual como en grupo.

-Revisión periódica del trabajo realizado en clase y en casa.

Se emplearán los siguientes instrumentos de evaluación para la recogida de evidencias:

Pruebas escritas

Se realizará la prueba escrita al finalizar cada unidad para obtener información del grado de asimilación de los contenidos teóricos. Las pruebas escritas se calificarán de 0 a 10 (Dependerán de os C:E superados); considerándose como aprobados aquellos cuya nota sea 5 o mayor a 5. Las pruebas escritas no realizadas se considerarán exámenes suspensos, cuya calificación será de 0. En el caso de que el alumno/a justifique la no asistencia a una prueba escrita, se estudiará cada caso, pero prevaleciendo la premisa de que una prueba escrita no realizada es una prueba suspensa, y actuando siempre de manera justa. Las pruebas escritas se presentarán con buena caligrafía, con márgenes y cuidando la presentación, la exposición y el desarrollo de los contenidos. Las pruebas escritas podrán ser de diferentes tipos:

- Teórico-práctico.
- Teóricos de respuesta corta.
- Teóricos de desarrollo.
- Tipo test.
- Mixtos.

Trabajos

Los trabajos se utilizarán como instrumento de investigación, de ampliación personal intelectual, y para consolidar los contenidos aprendidos; sirviendo en todos los casos para aprender a trabajar en equipo, para aprender a aprender, para completar los conocimientos de la materia, y para relacionarse con otros compañeros. Podrán ser individuales o en grupos.

Los criterios de calificación de los trabajos serán puntuados de 0 a 10.

Para la evaluación de los trabajos se usarán:

- Rúbricas:

Actividades de aula-taller

El uniforme de cocina será obligatorio para asistir a las actividades en el aula- taller, al igual que las herramientas necesarias para las elaboraciones. El uniforme estará el estipulado por el Departamento de Hostelería al inicio del curso. El alumno/a que no asista con el uniforme completo (chaquetilla de cocina, pantalones de cocina, calzado reglamentario, mandil, y gorro), podrá ser expulsado del aula-taller al aula de convivencia, donde se le encomendará un trabajo específico relacionado con la Unidad Didáctica que se esté desarrollando en ese momento, que deberá entregar al profesor al finalizar la clase.

Se tendrán en cuenta, a la hora de evaluar el papel del alumno/a dentro del aula- taller, la realización de las actividades prácticas propuestas por la profesora.

Para la evaluación de las actividades del aula-taller se usarán:

- **Rúbricas:** matriz de evaluación de doble entrada. Se describen los criterios evaluables de forma graduada en diferentes niveles de dificultad o exigencia

Todos estos instrumentos aquí presentados, serán los que se utilizarán para poder evaluar la consecución de los criterios de evaluación de cada resultado de aprendizaje. A continuación, se

detallan cada uno de los resultados de aprendizaje, sus respectivos criterios de evaluación y su ponderación numérica en cada uno de los trimestres y en la evaluación final.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE EN EL PRIMER TRIMESTRE			
1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.			30%
Criterios de Evaluación	Estándar evaluable	Instrumento de Evaluación	Peso
a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.	Se distinguen los distintos espacios y partidas que intervienen en el proceso de producción y servicio de cocina	Observación directa de las actividades en el taller y servicio de cocina. Actividades escritas de desarrollo Prueba escrita	3,75%
b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.	Se han reconocido las fases en la producción y servicio de cocina	Observación directa. Prueba escrita	3,75%
c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.	Se ha realizado la misse en place	Observación directa Prueba práctica	3,75%
d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.	Se alumno/a se coordina con el resto del equipo de cocina	Observación directa Prueba práctica	3,75%
e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.	Se realiza el proceso de producción con orden y limpieza	Observación directa Prueba práctica	3,75%
f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	Se ha llevado a cabo la conservación del producto, teniendo en cuenta el servicio y las características del género	Observación directa Prueba práctica	3,75%
g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.	Se ha tenido en cuenta la utilización racional de los recursos	Observación directa Prueba práctica	3,75%
h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Respeto las normas de seguridad e higiene	Observación directa en clases prácticas. Prueba práctica	3,75%

2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.			35%
Criterios de Evaluación	Estándar evaluable	Instrumento de Evaluación	Peso
a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.	Reconoce las distintas técnicas de cocinado avanzadas.	Prueba escrita Observación directa	3,5%
b) Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final.	Reconoce las distintas técnicas apropiada para cada uno de los distintos géneros.	Prueba escrita Observación directa en el aula taller	3,5%
c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.	Se valoran las técnicas avanzadas en el proceso productivo	Prueba escrita	3,5%
d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.	Conoce los procesos en la elaboración de productos culinarios	Observación directa en el aula taller.	3,5%
e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.	Se realiza la mise en place	Observación directa en el aula taller	3,5%
f) Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.	Realiza elaboraciones teniendo en cuenta los procesos y las técnicas a utilizar	Observación directa en el aula taller	3,5%
g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.	Se analiza el resultado final	Pruebas escritas Observación directa en el aula taller	3,5%
h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.	Se realiza el servicio teniendo en cuenta las instrucciones recibidas	Servicio de comedor	3,5%

i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.	Se conservan adecuadamente las elaboraciones intermedias hasta su utilización	Observación directa en el aula taller	3,5%
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Se tiene en cuenta las normativas de seguridad e higiene	Observación directa en el aula taller	3,5%

RESULTADOS DE APRENDIZAJE EN EL SEGUNDO TRIMESTRE			
3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.			25%
Criterios de Evaluación	Estándar evaluable	Instrumento de Evaluación	de peso
a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.	Elabora productos a partir de un conjunto de género	Actividades en el aula taller Prueba práctica	2,30%
b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.	Se lleva a cabo un aprovechamiento de recursos	Actividades en el aula taller Prueba práctica	2,30%
c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.	Serealizan elaboraciones	Actividades en el aula taller Prueba práctica	2,30%
d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.	Se aplican las técnicas idóneas a la materia prima que se está trabajando	Actividades en el aula taller Prueba práctica	2,30%
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.	Existe una organización y secuenciación durante todo el proceso productivo	Actividades en el aula taller Prueba práctica	2,30%
f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	Se realiza la mise en place	Actividades en el aula taller Prueba práctica	2,30%
g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos	Se han respetado los procedimientos explicados durante el proceso de elaboración	Actividades en el aula taller Prueba práctica	2,30%

h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.	Se analizan los resultados finales	Actividades en el aula taller Prueba práctica	2,30%
j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.	Se conservan adecuadamente las elaboraciones intermedias hasta su utilización	Actividades en el aula taller Prueba práctica	2,30%
k) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.	Se han realizado todas las fichas técnicas de las elaboraciones	Actividades en el aula taller Prueba práctica	2,30%
l) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Se tiene en cuenta las normativas de seguridad e higiene	Actividades en el aula taller Prueba práctica	2,30%

4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.			10 %
Criterios de Evaluación	Estándar evaluable	Instrumento de Evaluación	peso
a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.	Se realizan productos para dietas específicas	Actividades en el aula taller. Pruebas escritas	1,66 %
b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.	Se identifica la materia prima excluida de la dieta de personas con necesidad alimentaria específica	Actividades y pruebas escritas.	1,66 %
c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.	Se reconoce la materia prima sustitutiva de una alimentación específica	Actividades y pruebas escritas	1,66%
d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.	Se han respetado los procedimientos explicados durante el proceso de elaboración evitando los alimentos excluidos	Observación directa en el aula taller	1,66 %

e) Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de las personas con necesidades alimenticias específicas de una manipulación/preparación inadecuada.	Se tiene en cuenta las consecuencias en la salud por una inadecuada manipulación.	Actividades y pruebas escritas	1,66 %
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. 4,1%	Se respeta las normas de seguridad e higiene.	Observación en el aula taller Actividades y pruebas escritas	1,66 %

RESULTADO DE APRENDIZAJES FINAL	PONDERACIÓN
RA1: Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando la información oral y escrita	30%
RA2: Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas culinarias tradicionales y avanzadas.	35%
RA3: Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.	25%
RA4: Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación	10%
NOTA EVALUACIÓN FINAL	100%

Las ponderaciones de los resultados de aprendizaje arriba mencionados pueden ser objeto de variación, dependiendo del desarrollo de la clase y de los instrumentos de evaluación utilizados por el/la profesor/a, ya que la evaluación debe ser un proceso dinámico adaptado a la evolución constante de cada alumno/a. En cualquier caso, informaremos previamente a los alumnos/as de los cambios que se produzcan.

PROCEDIMIENTO DE RECUPERACIÓN Y MEJORA

En el mes de junio se organizarán actividades de recuperación y mejora. A este procedimiento se deberán presentar:

- Alumnos/as con algún RA o CE suspensos.
- Alumnos/as que quieran subir nota en algún RA o CE.

Durante este período el alumnado deberá entregar algunos de los trabajos y ejercicios no presentados.

Las actividades de recuperación en general consistirán en:

- Repaso de temas.
- Explicaciones de contenidos concretos.
- Realización de simulaciones teórico-prácticas. □ Realización de resúmenes y esquemas.

Las actividades de mejora del alumnado que quiera subir nota aparecerán en su plan individualizado.

Al inicio del periodo de recuperación/mejora el profesor/a entregará a cada alumno/a su Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:

- RA y CE no superados/ mejorables.
- Plan de trabajo.

- Instrumentos de evaluación.
- Criterios de calificación.
- Horario y calendario.
- Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo.

Cada alumno/a recibirá su Plan Individualizado de Recuperación/Mejora con antelación y deberá firmarlo.

NOTA FINAL

Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por tanto, dichas calificaciones junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán la calificación final del MP.

AUTOEVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA

La evaluación del proceso de enseñanza se aplica mediante una autorreflexión del profesor/a con el fin de valorar:

- Si la programación didáctica es adecuada.
- Si motiva y logra que el alumnado se esfuerce.
- Si se han empleado los recursos y materiales necesarios.
- Si se han logrado los resultados de aprendizaje y los objetivos propuestos.
- Si hay un buen ambiente en el aula y una buena relación entre los alumnos/as.
- Si las actividades realizadas han sido las adecuadas.
- Si la distribución temporal ha sido correcta.

El profesor/a evaluará por tanto el proceso de enseñanza, su propia práctica docente y la programación propiamente, para comprobar el grado de desarrollo conseguido y su adecuación a las necesidades educativas del centro y del alumnado.

Dado que el currículum es abierto y flexible, el profesor/a modificará la programación, si fuese necesario, tras la realización de esta evaluación, siempre con el fin de mejorar y progresar en el proceso de enseñanza-aprendizaje (Troya Vega, M., 2014).

8. 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	
1ºTrimes tre:	- A definir por el departamento.
2ºTrimes tre:	- A definir por el departamento.
3ºTrimes tre:	-

9. BIBLIOGRAFÍA

- Bolívar, A. (1995). La evaluación de valores y actitudes. Madrid, España: Alauda-Anaya.
- José Luis Armendáriz Sanz, Productos culinarios. Paraninfo ediciones.
- Camarero Tabera, J. (2006). Manual didáctico de cocina Tomo I y II. Málaga, España: Innovación y cualificación S.L.
- Crespo, E. & González, N. (2016). Técnicas culinarias. Madrid, España: Paraninfo.
- Luis de la Traba y Víctor R. García: “*Pastelería, cocina. Guía práctica*”. Ediciones Norma-capitel
- Gerard Houdou: “*El mundo de las setas*”, Ed. Iberlibro.

- Javier Urroz: “*Guía Gastronomía Vasca*”, Edita: Gobierno Vasco
- Jeni Wright y Eric Treuillé: “*Le Cordon Bleu de las técnicas culinarias*”, Ed. Blume
- Autor: colectivo; “*Manual de cocina, recetario*”, Ed editores.
- Joan Roca y Salvador Brugrés (2016) *Cocina a baja temperatura*. Barcelona, España. Editorial Planeta.
- Niki Segnit (2015) *La enciclopedia de los sabores: Combinaciones, recetas e ideas para el cocinero creativo (Cocina)*. Editorial Debate.
- Medina, R. *Diccionario enciclopédico de cocina y pastelería. Manual de cocina y pastelería para profesionales y aficionados*.

10. REFERENCIAS LEGISLATIVAS

- ❖ La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE).
- ❖ Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa. (LOMCE).
- ❖ Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.
- ❖ Ley 17/2007, 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, (LEA).
- ❖ La 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 de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- ❖ Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo. - Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación 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 Técnico en Cocina y Gastronomía



IES LA ATALAYA. CONIL DE LA FRONTERA

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE POSTRES EN RESTAURACIÓN



Nombre: Francisco Javier Cobos Salas

G.D.C.F.G.M COCINA Y

GASTRONOMÍA

IES LA ATALAYA CONIL DE LA

FRONTERA

2024-2025

PROGRAMACION DIDÁCTICA DE POSTRES EN RESTAURACIÓN**MODIFICACIONES**

FECHA	DESCRIPCIÓN DEL MOTIVO O PROPUESTA DE MEJORA	Nº ANEXO

INDICE

1	INTRODUCCIÓN-JUSTIFICACIÓN	4
1.1	IDENTIFICACIÓN DEL CICLO FORMATIVO.....	5
1.2	COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO.....	5
1.3	NORMATIVA.....	5
1.4	OBJETIVOS GENERALES NALES.....	6
1.5	IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO, DURACIÓN Y DISTRIBUCIÓN	7
1.6	UNIDADES DE COMPETENCIA ASOCIADAS.....	7
1.7	CONTEXTUALIZACIÓN.....	7
1.7.1	Características del entorno	7
1.7.1.1	Zona geográfica	7
1.7.1.2	Población	8
1.7.2	Características del centro	8
1.7.2.1	Instalaciones	8
1.7.2.2	Organigrama y recursos humanos	8
1.7.3	Oferta Educativa	9
1.7.4	Características socioeconómicas de las familias	10
2	OBJETIVOS	10
2.1	OBJETIVOS GENERALES	10
2.2	COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.....	11
2.3	ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.....	12
2.4	RESULTADOS DE APRENDIZAJE.....	12
2.5	OBJETIVOS DIDÁCTICOS O DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE.....	13
3	CONTENIDOS.....	13
3.1	BLOQUES DE CONTENIDOS.....	13
3.2	UNIDADES DIDÁCTICAS RELACIONADAS	15
3.3	SECUENCIACIÓN-TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS	15
3.4	UNIDADES DIDÁCTICAS DESARROLLADAS	17
3.6	INTERDISCIPLINARIEDAD.....	27
3.7	COMPETENCIAS CLAVE	27
4	METODOLOGÍA	28
4.1	PRINCIPIOS METODOLÓGICOS	28
4.2	MÉTODOS DE ENSEÑANZA.....	28
4.3	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	29
4.4	MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.....	30
4.5	ORGANIZACIÓN DE LOS ESPACIOS	31
4.6	AGRUPAMIENTOS	31
4.7	ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD O ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO (NEAE).....	32
5.1	EVALUACIÓN DEL PROCESO DE APRENDIZAJE.....	33
5.1.2	MOMENTOS DE LA EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN	36
5.1.3	PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN....	36
5.1.3.1	Pruebas demostrativas del nivel de adquisición de conocimientos	37
5.1.3.2	Trabajos	37
5.1.3.3	Actividades de aula-taller	37
5.1.3.4	Fichas de alumnos/as.....	37
5.1.4	PROCEDIMIENTO DE RECUPERACIÓN.....	38
5.2	AUTOEVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA	38
	Actividades extraescolares y complementarias	38
6	BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA.....	39
6.2	REFERENCIAS WEBS	39
6.3	REFERENCIAS LEGISLATIVAS.....	40

1 INTRODUCCIÓN-JUSTIFICACIÓN

La educación es el motor que promueve el bienestar de un país. El nivel educativo de los ciudadanos determina su capacidad de competir con éxito en el ámbito del panorama internacional y de afrontar los desafíos que se planteen en el futuro. Mejorar el nivel de los ciudadanos en el ámbito educativo supone abrirles las puertas a puestos de trabajo de alta cualificación, lo que representa una apuesta por el crecimiento económico y por un futuro mejor.

La magnitud de este desafío obliga a que los objetivos que deban alcanzarse sean asumidos no sólo por las Administraciones educativas y por los componentes de la comunidad escolar, sino por el conjunto de la sociedad.

Las y los docentes necesitamos, como cualquier otro profesional, planificar nuestra actividad. Esta planificación resulta imprescindible, para cumplir con lo estipulado por instancias superiores y contextualizarlo a nuestro entorno. La programación didáctica tiene como función adecuar el Plan de Centro a las necesidades y características de un grupo de alumnado concreto. Mediante la misma se planifica el proceso de enseñanza- aprendizaje para un tiempo determinado.

La programación no sólo es una distribución de contenidos y actividades, sino un instrumento para la regulación de un proceso de construcción del conocimiento y de desarrollo personal y profesional del alumnado que está orientado a la consecución de unas determinadas finalidades. De ahí que presente **un carácter dinámico** y que no contenga elementos definitivos, estando **abierta a una revisión permanente** para regular las prácticas educativas que consideramos más apropiadas en cada contexto.

1.1 IDENTIFICACIÓN DEL CICLO FORMATIVO

Familia profesional	Hostelería y Turismo
Título	Técnico en Cocina y Gastronomía
Nivel	Formación Profesional del Grado Medio
Duración del ciclo	2000 horas
Referente europeo	CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación)

Fuente: Elaboración propia a partir del *Real Decreto 1396/2007, de 29 de Octubre*.

1.2 COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO

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

1.3 NORMATIVA

El módulo aquí programado, se ve regulado por la siguiente normativa:

MARCO NORMATIVO	ÁMBITO	LEGISLACIÓN
Legislación relacionada con las enseñanzas de formación profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía	Nacional	<ul style="list-style-type: none">• Ley Orgánica 3/2022 de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.• Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de la Formación Profesional• Real Decreto 499/2024 de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de Grado Medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.

	Autonómico (Andalucía)	<ul style="list-style-type: none"> • Ley 17/2007, 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, (LEA). • Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación 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 Técnico en Cocina y Gastronomía. • Instrucciones del 26 de junio de 2024 en las que se regula aspectos relativos a la organización y el funcionamiento del curso 2024-2025
--	-----------------------------------	--

1.4 SALIDAS PROFESIONALES

Según el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, las personas con este perfil profesional, desarrollan su actividad tanto en grandes como en medianas y principalmente del sector de hostelería, también pueden trabajar por cuenta propia en establecimientos del subsector de restauración.

Se desenvuelven en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas en el sector de la hostelería y la restauración (tradicional, moderna y colectiva). También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son:

- Cocinero.
- Jefe de partida.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

1.5 IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO, DURACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

El módulo para el cual se desarrolla esta programación, es el de **Postres en restauración**. A continuación, se muestra en la tabla siguiente los aspectos más importantes para su identificación.

Módulo Profesional	Postres en restauración
Duración	147 horas
Distribución semanal	7 horas semanales
Curso	2º curso del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía

1.6 UNIDADES DE COMPETENCIA ASOCIADAS

Las enseñanzas de Formación Profesional se caracterizan porque el alumnado tiene contacto directo con las empresas, tienen una clara orientación laboral y pretenden responder a las demandas actuales y cambiantes de empleo del sistema productivo; en definitiva, capacitan al alumno/a para el desempeño de una actividad profesional. Para esta capacitación es necesario desarrollar una serie de competencias. Las competencias son las habilidades, destrezas, actitudes y conocimientos que forman al alumno/a para “el saber hacer” (Vázquez, L.M. & Cabeza, J., 2008, p.31).

Este módulo de Postres en restauración, se encuentra asociado a una unidad de competencia, según la correspondencia de las unidades de competencia acreditadas de acuerdo a lo establecido en el Artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional. La unidad de competencia a la que se encuentra asociado es la siguiente:

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

1.7 CONTEXTUALIZACIÓN

1.7.1 Características del entorno

Zona geográfica

El IES LA ATALAYA se encuentra en la urbanización del mismo nombre, en Conil de la Frontera. Se trata de un edificio construido en 1985, aunque a lo largo de este tiempo ha tenido hasta tres ampliaciones, además de otras reformas, la última de ellas en el verano de 2023. Esto, unido al hecho de que la edificación original está construida sobre una zona irregular, hace que la estructura del mismo sea cuando menos, extraña, con varios niveles que durante la última reforma han tratado de ser resueltos con desigual resultado, sobre todo desde el punto de vista estético.

Aunque en el momento de su construcción se encontraba a las afueras de Conil, hoy está perfectamente integrado en el núcleo urbano, con un acceso fácil a la zona de más crecimiento de la localidad.

Población

Hasta la implantación de la LOGSE, el IES La Atalaya fue el único instituto de Educación Secundaria de Conil, y aún hoy es el único que oferta enseñanzas post-obligatorias de Bachilleratos y Ciclos formativos de grado medio y CFGB (2º FPB). Este hecho nos significa socialmente en el municipio. La oferta educativa justifica la procedencia social del alumnado de nivel medio, ya que el centro absorbe toda la demanda de estudios secundarios no obligatorios de Conil, además de los alumnos de la ESO provenientes de su centro adscrito que es el CEIP FERNÁNDEZ PÓZAR. En general se trata de una población educativa de clase media, no especialmente problemática desde el punto de vista de la convivencia, excepto algunos casos o grupos muy puntuales.

1.7.2 CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO

Instalaciones

El IES La Atalaya consta de un edificio principal que cuenta en su planta baja con las siguientes dependencias: cafetería, conserjería, sala de profesores, laboratorio de química, despachos de jefatura y vicedirección, secretaría y orientación, administración y varios departamentos didácticos. Además, están en esta planta cuatro aulas de grupo. También en esta planta, pero en la zona de los originarios talleres de formación profesional, hoy reconvertidos en aula específico, se encuentran los siguientes espacios: aula de tecnología y un aula de informática. En la planta superior en esta zona se encuentran estos espacios: laboratorio de ciencias experimentales, aula de innovación, aulas de clase, aula informática y aula de dibujo. El edificio principal se completa con siete aulas de grupo.

Accediendo desde la planta baja del edificio principal a un nivel más bajo se encuentra la planta de sótano, que consta de biblioteca y departamento de Lengua castellana, otros dos departamentos didácticos, un aula de clase y segunda aula de informática. Aneja a esta zona se encuentra la primera ampliación que se realizó del centro que cuenta con cuatro aulas de grupo en dos alturas. La segunda ampliación es un edificio independiente que cuenta con dos alturas y ocho aulas de grupo.

Las instalaciones del centro se completan con una sala de usos múltiples, en realidad destinada a gimnasio, de unos 360 metros cuadrados, una pista polideportiva de 20 por 40 metros y una pista menor de baloncesto.

La parcela total del centro consta de unos 7.500 metros cuadrados, de los que aproximadamente 4500 son espacios no construidos.

Los estudios referidos a la familia profesional de HOSTELERÍA Y TURISMO se ubican en una segunda sede, ubicada en la parcela aneja al centro. Estas instalaciones fueron construidas por el Ayuntamiento de Conil, cedidas al Centro en virtud del convenio firmado con la Consejería de Educación para el funcionamiento de los Ciclos formativos de Hostelería y Turismo. Queda por resolver el acceso directo entre ambas sedes habilitando un camino entre ambos edificios.

Organigrama y recursos humanos

El Centro cuenta con el siguiente organigrama:

EQUIPO DIRECTIVO: Director, Vicedirectora, Jefe de Estudios, Secretario y Jefa de Estudios Adjunto.

DEPARTAMENTOS y MIEMBROS DEL MISMO:

Matemáticas: 7 (informática se incluye en este departamento)
Lengua castellana y literatura: 6
Geografía e Historia: 6
Filosofía: 3
Biología y Geología: 3
Educación Física: 3
Física y Química: 4
Dibujo: 1
Música: 1
Idiomas: 8
Latín: 1
Economía: 3 (incluye FOL)
Tecnología: 3
Hostelería y restauración: 6
Orientación: 2
Religión Católica: 3
Religión Evangélica: 1
CFGB / FPB: 2
Actividades extraescolares
Departamento de formación, evaluación e innovación educativa

PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS

1 auxiliar administrativa
2 conserjes
2 limpiadoras en plantilla y 4 a través de una empresa de servicios en horario parcial.

Oferta Educativa

En cuanto a la oferta educativa del Centro, es la siguiente:

Tres líneas de 2º y 4º de la ESO y dos líneas en 1º y 3º de la ESO.

Bachillerato de Ciencias y Tecnología y de Humanidades y Ciencias Sociales. (cinco grupos de primero y cinco de segundo en el curso actual).

Dos grupos de Ciclo Formativo de Grado Básico de Electricidad y electrónica.

Ciclos Formativos de Grado Medio: Técnico en Cocina y gastronomía y Técnico en servicios en restauración. Esto es un total para el curso 2024/25 de 26 grupos, lo que

convierte al IES La Atalaya en centro de dimensiones medias, con aproximadamente 690 alumnos y 63 profesores.

Desde el curso 2006/07 el IES La Atalaya es Centro TIC con una dotación para el desarrollo de dicho proyecto:

4 aulas TIC fijas.

3 aulas TIC de ordenadores portátiles.

Chromebooks.

Dotación TIC para departamentos y administración.

Cañón proyector y pantalla o smart tvs, ordenador y conexión a Internet en todas sus aulas.

Además, el centro participa en los proyectos educativos Forma Joven, Plan Director, Master en Secundaria y Psicología, PROA, Escuela Espacio de Paz, CIMA, Investiga y Descubre, Erasmus+, Programas de Movilidad y TDE. Algunos están solicitados y estamos a la espera de ser aceptados. Hemos sido reconocidos varios años como Centro de Convivencia +

Características socioeconómicas de las familias

Nuestro instituto se halla en un barrio de clase media-alta, compuesto por funcionarios, comerciantes, pequeños empresarios y trabajadores (de los servicios y de la industria) por cuenta ajena. Además añadir que es el único centro del pueblo dotado de Bachillerato, CFGB y Ciclo Formativo. Así que nuestro alumnado proviene de un amplio espectro social, lo que activa de principio la atención a la diversidad como eje articulador. No obstante, nos encontramos con que la inmensa mayoría tiene cubierta sus necesidades básicas, muchos y muchas disponen de habitación propia, el porcentaje se reduce al hablar de los que disponen de ordenador personal, pero, en general, los condicionantes físicas para el estudio son aceptables.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVOS GENERALES

Los objetivos generales son, según lo establecido en el Artículo 12.2 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional, los que expresan los resultados esperados del alumnado como consecuencia del proceso de enseñanza-aprendizaje.

De todos los objetivos generales enunciados en el Artículo 9 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, la formación de este módulo contribuya a alcanzar los indicados en la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía recogidos en la tabla mostrada a continuación.

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

d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.

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

f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.

g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.

h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

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

2.1.2 COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

El Artículo 5 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, regula, para el logro de los objetivos generales, las competencias profesionales, personales y sociales que se adquieren con la consecución del título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

Con este módulo vamos a contribuir a desarrollar las siguientes competencias personales, profesionales y sociales

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

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

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

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

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

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

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

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

2.2 ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Contiene este módulo, acorde con el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, la formación necesaria para desempeñar la función de producción de postres en restauración. Esta función incluye aspectos como:

- Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.
- Preparación y acondicionamiento de las materias primas y auxiliares.
- Elaboración, decoración y conservación de productos tales como helados, sorbetes, semifríos, postres a base fruta, postres lácteos y otros.
- Diseño de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

2.3 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Los resultados de aprendizaje en un módulo profesional son las habilidades, destrezas y conocimientos que van a adquirir los alumnos/as. “Se definen por el conjunto de saberes que ha de construir y organizar en sus esquemas de conocimiento, las habilidades cognitivas y destrezas motrices que deberá activar en sus actuaciones, así como las actitudes que es necesario ir inculcando y desarrollando en el alumnado” (Marijuán, V., Oscoz, JM., Manterola, E. & Orbeagozo, A. (2008), p.11).

1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.

4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciándolas fases y aplicando métodos y técnicas.

6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final.

2.4 OBJETIVOS DIDÁCTICOS O DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Para cada Unidad Didáctica se establecerán los objetivos didácticos en los que se indicarán las capacidades que específicamente se pretenden desarrollar a través de los contenidos que se trabajan en la Unidad. Ver en cada unidad didáctica los correspondientes a la misma.

3 CONTENIDOS

Los contenidos “son el instrumento de mediación del proceso de aprendizaje que van a permitir alcanzar los resultados de aprendizaje. El conjunto de saberes, conceptos, habilidades y actitudes, en torno a los cuales se organizan las actividades en el aula.” (Pérez Romero, J.T. & López Fenoy, V. 2004, p.67).

3.1 BLOQUES DE CONTENIDOS

En este módulo se dividen los contenidos en seis bloques, según lo establecido en la Orden del 9 de octubre de 2008, mostrados a continuación:

Bloque 1	Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración. <ul style="list-style-type: none">- 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.
Bloque 2	Elaboración de postres a base de frutas. <ul style="list-style-type: none">- 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.
Bloque 3	Elaboración de postres a base de lácteos. <ul style="list-style-type: none">- 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.
Bloque 4	Elaboración de postres fritos y de sartén. <ul style="list-style-type: none">- 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.

<p>Bloque 5</p>	<p>Elaboración de helados y sorbetes</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 específicos. 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-
<p>Bloque 6</p>	<p>Elaboración de semifríos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Bloque 7</p>	<p>Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería</p> <ul style="list-style-type: none"> - Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y evaluación de combinaciones básicas.
	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

3.2 UNIDADES DIDÁCTICAS RELACIONADAS

Los bloques de contenidos mostrados anteriormente, se han estructurado en 12 Unidades Didácticas, para la consecución de los mismos.

En la tabla siguiente se presentan las 12 unidades didácticas, el/los bloques a los que corresponden los contenidos de cada una y el/los resultados de aprendizaje que se contribuyen a alcanzar con cada una de ellas igualmente.

U.D.	TÍTULO	BL	RA
U.D. 1	Los postres en restauración	1	1
U.D. 2	Postres a base de frutas	1,2	1,2
U.D. 3	Postres lácteos	1,3	1,3
U.D. 4	Postres fritos y de sartén	1,4	1,4
U.D. 5	Helados y sorbetes	1,5	1,5
U.D. 6	Semifríos	6,1	6,1
U.D. 7	Presentación y decoración de postres	7	7

3.2 SECUENCIACIÓN-TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS

Para secuenciar las unidades didácticas se ha realizado teniendo en cuenta los siguientes puntos:

3.2.1 El calendario escolar del curso académico

Resolución del 25 de Mayo de 2023 de la Delegación Territorial de Desarrollo Educativo y Formación Profesional y de Universidad, Investigación e Innovación en Cádiz, por la que se aprueba el Calendario y la Jornada Escolar en los centros docentes, a excepción de los universitarios, para el curso académico 2023/2024

	MESES	HORAS (lectivas para POSRE)
PRIMER TRIMESTRE: 16 septiembre → 20 diciembre Nº total de horas: 98 horas	Septiembre	14
	Octubre	35
	Noviembre	28
	Diciembre	21
SEGUNDO TRIMESTRE 8 enero → 28 Marzo Nº total de horas: 81 horas	Enero	25
	Febrero	28
	Marzo	28

3.2.2 El Proyecto Educativo del Centro

Se ha de consultar el mismo por si hubiese alguna actividad programada en el mismo que afecte a mis horas lectivas de docencia del módulo programado.

3.2.3 El horario.

HORAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8.15-9.15	POSTRES		POSRE		
9.15-10.15			POSRE		
10.15-11.15			POSRE		
11.45-12.45		POSTRE			
12.45-13.45		POSTRE			
13.45-14.45		POSTRE			

3.2.4 Un orden lógico y una dificultad progresiva

Las unidades didácticas de las que se compone este módulo formativo quedan distribuidas de la siguiente manera, siguiendo un orden lógico y una dificultad progresiva. Por lo tanto, las unidades didácticas quedan distribuidas por trimestres y por horarios de la siguiente forma:

U.D	TÍTULO DE LA UNIDAD	TRI-MES-TRES
U.D. 1	Los postres en restauración	1º
U.D. 2	Postres a base de frutas	1º
U.D. 3	Postres a base de lácteos	1º
U.D. 4	Postres fritos y de sartén	1º
U.D. 5	Helados y sorbetes	2º
U.D. 6	Semifríos	2º
U.D. 7	Presentación y decoración del producto	2º

3.3 UNIDADES DIDÁCTICAS DESARROLLADAS

UD.1. LOS POSTRES EN RESTAURACIÓN	
TEMPORALIZACIÓN	1º Trimestre
JUSTIFICACIÓN	
<p>Para poder llevar a cabo cualquier elaboración pastelero repostera es necesario, conocer las diferencias entre los postres de pastelería y los postres de restaurante, su servicio y todos los documentos necesarios para la producción de los mismos; así como los productos alternativos para aquellas personas que tengan alguna necesidad específica de alimentación.</p>	
RA IMPLICADOS EN LA UNIDAD	
<p>RA 1: Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.</p>	
OBJETIVOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE O DIDÁCTICOS	
<ul style="list-style-type: none"> -Identificar, describir y caracterizar y conocer las clasificaciones y aplicaciones de los postres en restauración. -Conocer distintas documentaciones necesarias en la producción de una cocina de postres. -Interpretar la información de los documentos relacionados con la producción: fichas técnicas, escandallo, hojas de pedido, etiquetas. -Conocer las fases y caracterizar la producción y servicio de los mismos. -Conocer las necesidades de refrigeración y conservación de los mismos. -Realizar las operaciones según normativa de higiene, de seguridad laboral y de protección ambiental. 	
CONTENIDOS	
BLOQUES relacionados	Bloque 1
CONTENIDOS (saber, saber hacer y saber ser y estar)	<ul style="list-style-type: none"> - 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. -Mantener una comunicación correcta. -Preocupación por la seguridad laboral y la protección ambiental. -Participación en las tareas. -Respeto por las normas de convivencia.
TRANSVERSALIDAD	
<ul style="list-style-type: none"> -El medio ambiente, la ecología y el desarrollo sostenible en la hostelería. -El respeto a las minorías y a los que son diferentes por razón de religión, política, raza y/u opción sexual. 	
INTERDISCIPLINARIEDAD	

-Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. -Religión, cultura, ofimática, geografía.	
METODOLOGÍA	
1METODOLOGÍA: ACTIVIDADES	* Cuestionario de ideas previas *Diseño y creación de postres según las características vistas de los mismos. *Manejo de documentos, como rellenarlos y como interpretarlos *Conocer y ver diferentes elaboraciones llevadas a cabo con materias primas sustitutivas.
	RECURSOS apuntes propios, material propio del aula taller, folios y útiles de escritura, ordenadores, recursos propios del alumno/a: uniforme y cuaderno.
	ESPACIOS aula polivalente, aula taller y aula TIC.
	AGRUPAMIENTO Individual, pequeño grupo, grupo clase y gran grupo.
ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD (ANEAE)	
Actividades de refuerzo, tutorías, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo.	
EVALUACIÓN	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Los implicados con RA1, 2 y 7
SISTEMA DE CALIFICACIÓN	Actividades Examen teórico-práctico
PLAN DE RECUPERACIÓN	Examen de recuperación al final del trimestre

UD. 2. POSTRES A BASE DE FRUTAS	
TEMPORALIZACIÓN	1º Trimestre
JUSTIFICACIÓN	

Para poder realizar postres de restaurante a base de frutas es necesario conocer cuales son las frutas, su clasificación y conocer cuales de ellas se pueden someter a qué cocciones y cual es la mejor forma de manipularlas y combinarlas.	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE IMPLICADOS EN LA UNIDAD	
RA2: Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos. RA1 y RA7	
OBJETIVOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE O DIDÁCTICOS	
-Describir, analizar y caracterizar los diferentes tipos, aplicaciones y formas de conservación de las frutas y los postres a base de ellas -Formulación de los mismos, su procedimiento de ejecución, conocer los puntos clave de su elaboración. -Controlar y valorar los resultados y conocer las medidas correctoras.	
CONTENIDOS	
BLOQUES relacionados	Bloque 2

CONTENIDOS	<ul style="list-style-type: none"> - 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. -Mantener una comunicación correcta. -Preocupación por la seguridad laboral y la protección ambiental. -Participación en las tareas. -Respeto por las normas de convivencia. 		
	TRANSVERSALIDAD		
	<ul style="list-style-type: none"> -El medio ambiente, la ecología y el desarrollo sostenible en la hostelería. -El respeto a las minorías y a los que son diferentes por razón de religión, política, raza y/u opción sexual. 		
	INTERDISCIPLINARIEDAD		
	<ul style="list-style-type: none"> -Formación y orientación laboral (Prevención de riesgos laborales). -Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. -Ofimática. 		
	METODOLOGÍA		
	METODOLOGÍA· ACTIVIDADES	*Realizar diferentes elaboraciones de postres con frutas, todas sus aplicaciones posibles, como elaborarlos y que precauciones tener en cuenta.	
		RECURSOS	apuntes propios, material propio del aula taller, folios y útiles de escritura, ordenadores, recursos propios del alumno/a: uniforme y cuaderno.
		ESPACIOS	aula polivalente, aula taller y aula TIC.
		AGRUPAMIENTO	Individual, pequeño grupo, grupo clase y gran grupo.
ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD (ANEAE)			
Actividades de refuerzo, tutorías, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo.			
EVALUACIÓN			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Los del RA2, RA1 y RA 7		
SISTEMA DE CALIFICACIÓN	Actividades Examen teórico		
PLAN DE RECUPERACIÓN	Examen de recuperación al final del trimestre		

UD. 3:POSTRES LÁCTEOS.	
TEMPORALIZACIÓN	1º Trimestre
JUSTIFICACIÓN	
Uno de los postes más frecuentes en restaurantes son aquellos que se apoyan en una base láctea, de ellos se derivan multitud de elaboraciones.	
OBJETIVOS	
CPPS a las que contribuye	e),h), i), k).
OB.G a los que contribuye	a), b), c), d), f), h), i), j), k).
RESULTADOS DE APRENDIZAJE IMPLICADOS EN LA UNIDAD	
R.A.3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos. RA1 y RA7	
OBJETIVOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE O DIDÁCTICOS	
<ul style="list-style-type: none"> - -Describir, analizar y caracterizar los diferentes tipos, aplicaciones y formas de elaboración de postres a base de lácteos y los postres a base de ellas -Formulación de los mismos, su procedimiento de ejecución, conocer los puntos clave de su elaboración. -Controlar y valorar los resultados y conocer las medidas correctoras. -Realizar las operaciones según normativa de higiene, de seguridad laboral y de protección ambiental. 	
CONTENIDOS	
BLOQUES relacionados	Bloque 3 y bloque 7
CONTENIDOS (saber, saber hacer y	<ul style="list-style-type: none"> - 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. -Mantener una comunicación correcta. -Preocupación por la seguridad laboral y la protección ambiental. -Participación en las tareas. -Respeto por las normas de convivencia.
TRANSVERSALIDAD	
<ul style="list-style-type: none"> -Las relaciones humanas asertivas y empáticas. -El medio ambiente, la ecología y el desarrollo sostenible en la hostelería. 	
INTERDISCIPLINARIEDAD	
<ul style="list-style-type: none"> -Formación y orientación laboral (Prevención de riesgos laborales) -Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. -Ofimática, religión, cultura, geografía y química. 	
METODOLOGÍA	
METODOLOGÍA: ACTIVIDADES	<ul style="list-style-type: none"> *Cuestionario de ideas previas *Realización de postres a base de lácteos
RECURSOS	apuntes propios, material propio del aula taller, folios y útiles de escritura, ordenadores, recursos propios del alumno/a: uniforme y cuaderno.
ESPACIOS	aula polivalente, aula taller y aula TIC.
AGRUPAMIENTO	Individual, pequeño grupo, grupo clase y gran grupo.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD (ANEAE)	
Actividades de refuerzo, tutorías, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo.	
EVALUACIÓN	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	RA3, 1 y 7
SISTEMA DE CALIFICACIÓN	Actividades Trabajo (fichas técnicas) Examen teórico-práctico
PLAN DE RECUPERACIÓN	Examen de recuperación al final del trimestre

UD.4. POSTRES FRITOS Y DE SARTÉN	
TEMPORALIZACIÓN	1º Trimestre
JUSTIFICACIÓN	
Los postres y fritos y de sartén son de los más usados en los restaurantes, por ello resulta esencial el conocimiento de los mismos, como trabajarlos, con que combinarlos y como emplatarlos.	
OBJETIVOS	
CPPS a las que contribuye	e),h), i), k)
OB.G a los que contribuye	a), b), c), d), f), h), i), j), k)
RESULTADOS DE APRENDIZAJE IMPLICADOS EN LA UNIDAD	
RA4: Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. RA1 y RA7	
OBJETIVOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE O DIDÁCTICOS	
<ul style="list-style-type: none"> -Describir, analizar y caracterizar los diferentes tipos, aplicaciones y formas de elaboración de postres fritos y de sartén y los postres a base de ellas -Formulación de los mismos, su procedimiento de ejecución, conocer los puntos clave de su elaboración. -Controlar y valorar los resultados y conocer las medidas correctoras. -Realizar las operaciones según normativa de higiene, de seguridad laboral y de protección ambiental 	
CONTENIDOS	
BLOQUES relacionados	Bloque 4 y bloque 1 y 7
CONTENIDOS (saber, saber hacer y saber ser)	<ul style="list-style-type: none"> - - 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. -Mantener una comunicación correcta. -Preocupación por la seguridad laboral y la protección ambiental. -Participación en las tareas. -Respeto por las normas de convivencia.
TRANSVERSALIDAD	
<ul style="list-style-type: none"> -Las relaciones humanas asertivas y empáticas. -El medio ambiente, la ecología y el desarrollo sostenible en la hostelería. 	

INTERDISCIPLINARIEDAD		
-Formación y orientación laboral (Prevención de riesgos laborales) -Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. -Ofimática, religión, cultura, geografía y química.		
METODOLOGIA		
METODOLOGÍA:	Realización y diseño de postres fritos y de sartén.	
	RECURSOS	apuntes propios, material propio del aula taller, folios y útiles de escritura, ordenadores, recursos propios del alumno/a: uniforme y cuaderno.
	ESPACIOS	aula polivalente, aula taller y aula TIC.
	AGRUPAMIENTO	Individual, pequeño grupo, grupo clase y gran grupo.
ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD (ANEAE)		
Actividades de refuerzo, tutorías, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo.		
EVALUACIÓN		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Los implicados en RA4, 1 y 7	
SISTEMA DE CALIFICACIÓN	Actividades Trabajo (fichas técnicas) Examen teórico-práctico	
PLAN DE RECUPERACIÓN	Examen de recuperación al final del trimestre	

UD.5. HELADOS Y SORBETES	
TEMPORALIZACIÓN	2º Trimestre
JUSTIFICACIÓN	
Son los helados y los sorbetes elaboraciones muy auxiliares en los postres de restaurante, de ahí la importancia de conocer la elaboración de los mismos.	
OBJETIVOS	
CPPS a las que contribuye	e),h), i), k)
OB.G a los que contribuye	a), b), c), d), f), h), i), j), k)
RESULTADOS DE APRENDIZAJE IMPLICADOS EN LA UNIDAD	
RA5: Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciandolas fases y aplicando métodos y técnicas. RA1 y RA7	
OBJETIVOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE O DIDÁCTICOS	
-Describir, analizar y caracterizar los diferentes tipos, aplicaciones y formas de elaboración de helados y sorbetes y los postres a base de ellas -Formulación de los mismos, su procedimiento de ejecución, conocer los puntos clave de su elaboración. -Controlar y valorar los resultados y conocer las medidas correctoras. -Realizar las operaciones según normativa de higiene, de seguridad laboral y de protección ambiental	
CONTENIDOS	
BLOQUES relacionados	Bloque 5 y bloque 1 y 7

CONTENIDOS (saber, saber hacer y saber ser y estar)	<ul style="list-style-type: none"> - 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 específicos. 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. 	
TRANSVERSALIDAD		
<ul style="list-style-type: none"> -El medio ambiente, la ecología y el desarrollo sostenible en la hostelería. -Las relaciones humanas asertivas y empáticas. 		
INTERDISCIPLINARIEDAD		
<ul style="list-style-type: none"> -Formación y orientación laboral (Prevención de riesgos laborales) -Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. -Ofimática, religión, cultura, geografía, química. 		
METODOLOGIA		
METODOLÓGICA:	*Realización de helados y sorbetes	
	RECURSOS	apuntes propios, material propio del aula taller, folios y útiles de escritura, ordenadores, recursos propios del alumno/a: uniforme y cuaderno.
	ESPACIOS	aula polivalente, aula taller.
	AGRUPAMIENTO	Individual, pequeño grupo, grupo clase y gran grupo.
ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD (ANEAE)		
Actividades de refuerzo, tutorías, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo.		
EVALUACIÓN		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		Los implicados en RA5, 1 y 7
SISTEMA DE CALIFICACIÓN	Actividades Trabajo (fichas técnicas) Examen teórico-práctico	
PLAN DE RECUPERACIÓN	Examen de recuperación al final del trimestre	
UD.6. SEMIFRÍOS		
TEMPORALIZACIÓN	2º Trimestre	
JUSTIFICACIÓN		
Los semifríos son elaboraciones de las más usuales en restaurantes, usándose tanto de postres enteros como de elaboraciones auxiliares para otros postres, de ahí la importancia de los mismos.		
OBJETIVOS		
CPPS a las que contribuye	e),h), i), k)	
OB.G a los que contribuye	a), b), c), d), f), h), i), j), k)	

RESULTADOS DE APRENDIZAJE IMPLICADOS EN LA UNIDAD	
R.A.5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciandolas fases y aplicando métodos y técnicas. RA1 y RA7	
OBJETIVOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE O DIDÁCTICOS	
<ul style="list-style-type: none"> -Describir, analizar y caracterizar los diferentes tipos, aplicaciones y formas de elaboración de semifríos y los postres a base de ellas -Formulación de los mismos, su procedimiento de ejecución, conocer los puntos clave de su elaboración. -Controlar y valorar los resultados y conocer las medidas correctoras. -Realizar las operaciones según normativa de higiene, de seguridad laboral y de protección ambiental 	
CONTENIDOS	
BLOQUES relacionados	Bloque 6 y 1 y 7
CONTENIDOS (saber, saber hacer y saber ser y	<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Control</p> <ul style="list-style-type: none"> -Mantener una comunicación correcta. -Preocupación por la seguridad laboral y la protección ambiental. -Participación en las tareas. -Respeto por las normas de convivencia.
TRANSVERSALIDAD	
<ul style="list-style-type: none"> -El medio ambiente, la ecología y el desarrollo sostenible en la hostelería -Las relaciones humanas asertivas y empáticas. 	
INTERDISCIPLINARIEDAD	
<ul style="list-style-type: none"> -Formación y orientación laboral (Prevención de riesgos laborales) -Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. -Ofimática, religión, cultura, geografía y química. 	
METODOLOGÍA	
METODOLOGÍA: ACTIVIDADES	*Realización de los tipos de semifríos más frecuentes de uso en pastelería. Realización de postres con los mismos
RECURSOS	Apuntes propios, material propio del aula taller, folios y útiles de escritura, ordenadores, recursos propios del alumno/a: uniforme y cuaderno.
ESPACIOS	Aula polivalente, aula taller y aula TIC.
AGRUPAMIENTO	Individual, pequeño grupo, grupo clase y gran grupo.
ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD (ANEAE)	
Actividades de refuerzo, tutorías, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo.	
EVALUACIÓN	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Los implicados en RA6,7 y 1

SISTEMA DE CALIFICACIÓN	Actividades Trabajo (fichas técnicas) Examen teórico-práctico
PLAN DE RECUPERACIÓN	Examen de recuperación al final del trimestre

UD. 7. PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	
TEMPORALIZACIÓN	2º trimestre
JUSTIFICACIÓN	
La importancia de realizar diferentes emplatados será los que se trabaje en esta unidad. Es importante mantener una estética con sentido común en las elaboraciones realizadas	
OBJETIVOS	
CPPS a las que contribuye	e),h), i), k)
OB.G a los que contribuye	a), b), c), d), f), h), i), j), k)
RESULTADOS DE APRENDIZAJE IMPLICADOS EN LA UNIDAD	
R.A.7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final.	
OBJETIVOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE O DIDÁCTICOS	
<ul style="list-style-type: none"> -Decorar y presentar diferentes postres emplatados, conociendo sus normas y evaluando las combinaciones básicas -Experimentar y evaluar diferentes combinaciones. -Ejecutar las decoraciones y acabados <p>Conocer los puntos clave y valorar los resultados.</p>	
CONTENIDOS	
BLOQUES relacionados	Bloque 7
CONTENIDOS (saber, saber hacer y saber ser y estar)	<ul style="list-style-type: none"> - 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. -Mantener una comunicación correcta. -Preocupación por la seguridad laboral y la protección ambiental. -Participación en las tareas. -Respeto por las normas de convivencia.
TRANSVERSALIDAD	
<ul style="list-style-type: none"> -El medio ambiente, la ecología y el desarrollo sostenible en la hostelería. -Las relaciones humanas asertivas y empáticas. 	
INTERDISCIPLINARIEDAD	
<ul style="list-style-type: none"> -Formación y orientación laboral (Prevención de riesgos laborales) -Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. -Ofimática, religión, cultura, geografía y química. 	

METODOLOGÍA	
METODOLOGÍA: ACTIVIDADES	Cuestionario de ideas previas *Realización de diferentes emplatados
	RECURSOS apuntes propios, material propio del aula taller, folios y útiles de escritura, ordenadores, recursos propios del alumno/a: uniforme y cuaderno.
	ESPACIOS aula polivalente, aula taller y aula TIC.
	AGRUPAMIENTO Individual, pequeño grupo, grupo clase y gran grupo.
ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD (ANEAE)	
Actividades de refuerzo, tutorías, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo.	
EVALUACIÓN	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Los implicados en 7
SISTEMA DE CALIFICACIÓN	Actividades Trabajo (fichas técnicas) Examen teórico-práctico
PLAN DE RECUPERACIÓN	Examen de recuperación al final del trimestre

3.4 CONTENIDOS TRANSVERSALES

La transversalidad educativa hace referencia a determinadas enseñanzas que deben impregnar todos los módulos. Con los contenidos transversales se consigue dotar al alumnado de una formación integral, que contribuya a su desarrollo como persona en todas sus dimensiones y no sólo como estudiante (Jurado Gómez, C., 2008).

“Los temas transversales, en la medida en que se refieren a problemas o realidades sociales que, por su relevancia social, demandan una acción educativa de la escuela, son el verdadero campo de acción para promover un conjunto de actitudes y valores morales y éticos” (Bolívar, A., 1995, p.86).

En la programación aquí llevada a cabo, se trabajarán a lo largo de las unidades didácticas algunos de los temas transversales establecidos en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (Art.39 y 40) presentados a continuación:

- El respeto a las minorías y a los que son diferentes por razón de religión, política, raza y/u opción sexual.
- Las relaciones humanas asertivas y empáticas.
- El medio ambiente, la ecología y el desarrollo sostenible en la hostelería.
- El consumo responsable.
- La igualdad de género.
- La vida sexual sana.

3.4.1 Referencias y peculiaridades de Andalucía

El objetivo fundamental es tratar de acercar al alumnado los rasgos culturales de Andalucía. Concretamente la influencia de nuestra historia, cultura y geografía en la gastronomía andaluza y los productos alimenticios andaluces. Se trabajará en cada una de las unidades didácticas referencias y particularidades de Andalucía.

3.5 INTERDISCIPLINARIEDAD

A lo largo de este módulo formativo, se establecerá conexión con otras áreas del conocimiento procedentes de otras disciplinas y de otros módulos del mismo ciclo que contribuirán a la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales. Dicho módulo, se interrelaciona fundamentalmente con los módulos de:

- Empresa e iniciativa emprendedora
- Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos.

Además, dicho módulo está relacionado de manera interdisciplinar con otras áreas del conocimiento como:

- Antropología: aborda las consecuencias que la alimentación ha tenido, a lo largo de la historia sobre nuestra especie como factor de progreso evolutivo.
- Historia: se hará un recorrido por la historia de algunos ingredientes, para conocer la evolución, hemos de conocer la historia, como por ejemplo en el caso del chocolate.
- Religión: muchas tradiciones o costumbres dulces y pasteleras que conocemos tienen su origen en creencias religiosas, sólo se comen en ciertas fechas religiosas e incluso hay tartas con nombres religiosos.
- La cultura: la alimentación está regida por la cultura de cada lugar.
- Ofimática: se usarán tecnologías actuales para la búsqueda y desarrollo de contenidos y actividades de las unidades.
- Geografía: para poder conocer la gastronomía y costumbres gastronómicas se ha de saber la ubicación de los lugares.
- Química: en todas las elaboraciones de pastelería la química juega un papel muy importante como por ejemplo en las cantidades y el orden de adicción de ingredientes; no dejan de ser reacciones en las que hay que respetar las cantidades y el orden de adicción de ingredientes para que todo salga de manera adecuada. También conociendo la naturaleza química de los ingredientes será más fácil conocer su comportamiento en las elaboraciones y el porqué del resultado obtenido.

3.6 COMPETENCIAS CLAVE

Las competencias clave, es una combinación de conocimientos, capacidades y actitudes adecuados para una determinada situación, son fundamentales para todo individuo en una sociedad basada en el conocimiento. Puesto que todos los ciudadanos deberían adquirirlas, la Recomendación 2006/962/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2006, sobre las competencias clave para el aprendizaje permanente, propone a los Estados miembros una herramienta de referencia para asegurar que dichas competencias clave se integren plenamente en las estrategias e infraestructuras de los Estados miembros y, particularmente, en el marco del aprendizaje permanente.

Por tanto, en consonancia se tratarán algunas de las citadas competencias en las Unidades Didácticas, desarrollándolas en las actividades de enseñanza-aprendizaje establecidas en la presente programación.

- Aprender por sí mismo.
- Comunicar de forma adecuada.
- Prevenir y resolver conflictos.
- Resolver problemas.
- Espíritu emprendedor.
- Motivación por el aprendizaje permanente.
- Prevenir riesgos laborales.
- Innovación

4 METODOLOGÍA

Metodología hace referencia al conjunto de normas y decisiones que se han de tomar para orientar el desarrollo en el aula de los procesos de enseñanza y aprendizaje. (Fernández Lozano, A.I., 2006, p.256)

“El nuevo modelo de la Formación Profesional requiere de una metodología didáctica constructivista que se adapte a los fines de adquisición de capacidades y competencias, a las características del alumnado y del propio ciclo formativo para que sea el discente el que construya su propio aprendizaje y lo pueda aplicar en su futura vida profesional.” (Vázquez, L.M y Cabeza, J., 2008, p.68).

4.1 PRINCIPIOS METODOLÓGICOS

Siguiendo las líneas generales, que proponen Antúnez, S. (2003) y Fernández, A.I. (2006) sobre principios básicos metodológicos, en ésta programación se seguirán los siguientes:

- * Partir de conocimientos previos del alumno/a, respetando su ritmo de aprendizaje.
- * Crear e incrementar la motivación continuamente en el alumnado, reconociéndole su trabajo y progreso, a la vez que concienciándolo de la necesidad de trabajo y esfuerzo para el aprendizaje.
- * El alumno/a ha de encontrar sentido a las actividades que realiza en su aprendizaje, para ello establecerlas según el nivel, con diferentes grados de complejidad y partir de instrucciones sencillas.
- * El aprendizaje ha de ser significativo, a través de actividades significativas, relacionando nuevos conceptos con ideas previas.
- * Propiciar que sea el alumno el que genere su propio aprendizaje a través de la actividad y participación. “Lo que se oye se olvida, lo que se ve se recuerda y lo que se hace se aprende” Confucio. Siglo V a.C.
- * Favorecer la interacción entre iguales, potenciando las relaciones profesor-alumno y alumno-alumno. Así se promueven valores como el respeto y la cooperación.

En la programación presente se va a optar por el uso principalmente de una metodología activa; si bien esto no exime del uso también de una metodología pasiva como es la lección magistral o clase expositiva. “Se estimularán habilidades ligadas a la creatividad, iniciativa, trabajo en grupo, habilidades sociales...” (García Maroto, I., 2015). “Las metodologías usadas serán acordes con la materia, la disponibilidad de los recursos, las características del alumnado con el fin de propiciar un aprendizaje eficaz” (Antúnez, S., 2003).

4.2 MÉTODOS DE ENSEÑANZA

Los métodos de enseñanza que se llevarán a cabo serán la combinación de dos estrategias; la estrategia expositiva y la estrategia constructivista (García, I., 2015).

- **Estrategia expositiva:** mediante ella el objetivo principal será que el alumno/a

aprenda lo que se explique. La exposición de ciertos contenidos por parte del profesor será necesaria para lograr ciertos objetivos, como la comprensión de conceptos específicos del módulo, ayudándoles así a estar motivados porque entienden los conceptos y su aplicación; poder seguir avanzando en el aprendizaje también será útil porque le va a permitir obtener información actual de la materia, bien organizada, procedente de fuentes fiables y a veces de difícil acceso para el estudiante. En esta estrategia será posible y necesaria la participación del alumno/a siempre que se presenten dudas o para reafirmar que están entendiéndolo que se pretende exponer.

- **Estrategia constructivista:** se favorecerá el aprendizaje significativo con ella, el alumno/a será quien cree su propio conocimiento por medio del trabajo autónomo de investigación y descubrimiento. Este tipo de estrategia estará guiado siempre por el profesor/a que será quién dirija este proceso de aprendizaje. Con este aprendizaje se fomenta más que la adquisición de conceptos, que también se consigue, la adquisición de procedimientos y actitudes. El alumno aprenderá más cómo organizarse y gestionar la información. También se consigue con ella que el alumno/a sea capaz de aplicar los conocimientos adquiridos en nuevos aprendizajes. Estas estrategias serán llevadas a cabo por una variedad de métodos docentes. La variedad en el uso de éstos motivará al alumnado y evitará también que el alumno/a y profesor/a caigan en la rutina, favoreciendo así para ambos el proceso de enseñanza aprendizaje. “Como personal docente hemos de preocuparnos cada vez más por las metodologías a emplear en el proceso de formación, “el cómo” se enseña frente a “el que” se enseña” (Sanz Angulo, P. & de Benito Martín, J.J., 2009).

4.3 ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Las actividades constituyen uno de los mejores medios de aprendizaje con que cuenta el alumno/a. Realizando actividades los alumnos/as llegan a aprender realmente, asimilando las ideas, adquiriendo las habilidades específicas deseadas y formando actitudes e ideales de vida y de trabajo. El desarrollo de las actividades de manera adecuada es un elemento esencial para la consecución de los objetivos y la asimilación de los contenidos.

Para el diseño de las actividades se han tenido en cuenta los siguientes criterios pedagógicos:

- De lo conocido a lo desconocido.
- De lo fácil a lo difícil.
- Han de ser motivadoras y variadas.
- Articuladas con los contenidos, objetivos y metodología.
- Que ayuden a la coeducación.
- Que los alumnos puedan proponer actividades.
- Que se utilicen recursos y métodos variados.
- Prever el tiempo.

En las tareas de enseñanza-aprendizaje en el aula se van a desarrollar actividades de varios tipos, según el momento de su utilización: (Antúnez, 2003).

ACTIVIDADES	EXPLICACIÓN
Actividades de iniciación motivación	Como su nombre indica, iniciación, antes de entrar en desarrollo de contenidos, con ellas se conseguirá despertar el interés del alumnado y se intentarán enfocar a que vean la aplicación práctica de los contenidos a tratar en el tema para así motivarlos. También servirán al profesorado para conocer el nivel del alumnado y consistirán en cuestionarios de ideas previas, brainstorming, juego de quiz rápido, charlas de profesionales del sector....
Actividades de desarrollo y comprensión	Con ellas se quiere conseguir que comprendan los contenidos propuestos, desarrolle destrezas y generen actitudes. Se llevarán a cabo principalmente mediante actividades prácticas en el aula taller.
Actividades de Consolidación	Conseguir con ellas que el alumno/a afiance lo aprendido será el objetivo principal.
Actividades de ampliación	Para aquellos alumnos que superen con facilidad las actividades propuestas. Permiten seguir construyendo conocimientos a los alumnos/as que han asimilado los contenidos de manera satisfactoria.
Actividades de Refuerzo	Para aquellos alumnos/as con dificultades, para los que no han asimilado suficientemente los contenidos.
Actividades complementarias	Son las organizadas por el Centro durante el horario escolar, y que tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas por el momento, espacios o recursos que utilizan. La asistencia a las mismas será obligatoria, igual que las demás actividades lectivas.
Actividades extraescolares	Aquellas que se realizan en el ambiente escolar (centro o no), fuera del horario escolar obligatorio, procurarán la formación integral del alumnado en cuanto a su horizonte cultural, la preparación para su inserción en la sociedad o el uso del tiempo libre. Se realizarán fuera del horario y tendrán carácter voluntario para el alumnado y profesorado.

4.4 MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Están constituidos por diversos materiales y recursos que ayudarán a presentar y desarrollar los contenidos, y a los alumnos/as a adquirir los conocimientos y destrezas necesarias. Son medios y herramientas para transmitir los contenidos y, por tanto, para alcanzar los objetivos.

- Pizarra, cañón proyector, útiles de escritura en pizarra, papel, altavoces....
- Material propio del aula taller.
- Ordenadores con conexión a Internet. (Tecnologías de la Información y la Comunicación (TICs).
- Libros específicos de pastelería de la biblioteca, del departamento, propios del profesorado.
- Recursos propios del alumnado: uniforme, varilla, ballena, lengua, mangas pasteleras, boquillas, cuchillos, cuaderno....
- Material propio del profesorado: libros específicos de técnicas de pastelería, apuntes de cursos específicos de pastelería de Aula Dulce de Manu Jara (Sevilla), sifón, máquina de algodón de azúcar, kit de esferificación ...
- Recursos económicos de los que dispone el centro para la realización de actividades prácticas.
- Materias primas.

- Aplicaciones tipo Instagram o Facebook y Whatsapp dónde se creará un grupo de clase y se compartirá información relevante al módulo como pasteleros reconocidos, pastelerías, elaboraciones, presentaciones, videos didácticos, consejos prácticos...
- Apuntes y presentaciones Power Point, realizadas por el profesor/a
- Libros de texto:
- * Humanes, Juan Pablo (2011). Panadería y Pastelería. Madrid, España: Norma Capitel.
- * González, J; Rey, F. (2017). Procesos básicos de pastelería y repostería. Madrid, España: Paraninfo.
- * Pérez, Santiago. Formulario de bolsillo de pastelería. Barcelona, España: Montagud Editores.
- * Granados, Francisco. Hacer pan y bollería es fácil. Formulario Práctico. Barcelona, España: Montagud Editores.
- * Medina, R. Diccionario enciclopédico de cocina y pastelería. Manual de cocina y pastelería para profesionales y aficionados.
- * Isidre Puigbó, 1999; Guía práctica de técnicas de pastelería para la restauración, <http://www.tranbel.com/assets/tecnicas-de-pasteleria.pdf>

4.5 ORGANIZACIÓN DE LOS ESPACIOS

Los espacios a utilizar para el desarrollo de actividades son los siguientes:

Biblioteca	Para consultas y realización de trabajos.
Aula polivalente	Para las clases expositivas, ejercicios teóricos, cuestionarios de ideas previas, exámenes, debates y tutorías.
Aula taller	Desarrollo de las actividades prácticas y exámenes prácticos.
Aula TIC	Búsqueda de información para trabajos de investigación y clases expositivas.
Sala de audiovisuales	Proyección de videos y presentaciones de trabajos.
SUM	Ponencias, actividades extraescolares y complementarias.

4.6 AGRUPAMIENTOS

En función de las actividades a desarrollar se realizarán los siguientes agrupamientos:

Gran grupo	Varios cursos o ciclos para realizar actividades extraescolares y complementarias.
Grupo clase	Alumnado del curso. Es el agrupamiento propio para exposiciones iniciales, clases magistrales, conferencias de especialistas, etc.
Grupo pequeño	Es un grupo de 4 ó 5 alumnos para el desarrollo actividades prácticas, trabajos que exijan búsqueda de información, para desarrollar actitudes cooperativas.
Individual	Afianzar conceptos, exámenes, detectar dificultades, lecturas, explicación oral a los compañeros.

4.7 ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD O ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO (NEAE)

Es el ámbito de las enseñanzas de formación profesional donde mayor diversidad se encuentra; la situación actual de desempleo del país hace que cada vez acceda a la formación profesional un alumnado más heterogéneo. Además, las enseñanzas del presente ciclo formativo, están siendo cada vez más demandadas.

Se entiende al alumno/a como centro del proceso educativo, personalizado en cada miembro del grupo. Por eso, a través de las actividades propuestas y de la evaluación de las mismas, se irán detectando los casos que por exceso o lentitud en el aprendizaje requieran de algún tipo de adaptación curricular no significativa y que son:

- Alumnos/as procedentes de áreas o zonas marginales con pocos recursos y con problemas familiares.
- Alumnos/as con alguna minusvalía física, psicológica o cognitiva.

- Alumnos/as procedentes de otros países y con dificultades de comprensión escrita y oral.
- Alumnos/as procedentes de etnias o minorías y que tengan dificultades de adaptación.

Las adaptaciones curriculares no significativas se harán de manera personalizada pero no podrán suponer una modificación de los resultados de aprendizaje, tan sólo se harán adaptaciones en el modo de llegar a obtener dichos resultados de aprendizaje y que son:

- En el refuerzo de aquellos contenidos que tengan más dificultad para el alumno/a.
- En la forma de realizar los exámenes, que podrían ser orales, de menor exigencia, más cantidad (no uno sólo).
- En la forma de explicar los contenidos teórico-prácticos de forma individualizada.
- En la redacción de exámenes y trabajos, permitiendo una redacción más libre.
- Con mayor contacto con la familia o los tutores.

5 EVALUACIÓN

“La evaluación consiste en la obtención de información sobre el proceso de enseñanza-aprendizaje para ajustarlo a las necesidades de los alumnos” (Fernández, A., Reyes A., Lorenzo H., Guardado, M., Novo, N., Rey, R., & Vieites S. (2013), p. 82).

De acuerdo al *artículo 25 del Decreto 436/2008*, realizada por el profesorado tomando como referencia los objetivos, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales, objetivos generales del ciclo formativo y competencias profesionales, personales y sociales. Se evaluarán los aprendizajes del alumnado y los procesos de enseñanza y su propia práctica docente.

5.1 EVALUACIÓN DEL PROCESO DE APRENDIZAJE

5.1.1 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

“La evaluación aplicada al proceso de aprendizaje, establece los resultados mínimos que deben ser alcanzados por los alumnos/as, y responde al qué evaluar” (Medina Rivilla A. & Salvador Mata, F., 2009, p.249). Teniendo en cuenta el *Real Decreto 1396/2007* y la *ORDEN de 9 de octubre de 2008*, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en cocina y gastronomía la evaluación de las enseñanzas de este ciclo se realizará teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales. Se realizará a lo largo de todo el proceso formativo del alumnado, por lo que tiene carácter continuo.

Los criterios de evaluación son las concreciones que permiten valorar si los resultados de aprendizaje han sido alcanzados. Estos criterios se exponen agrupados por resultados de aprendizaje, de forma que a cada resultado de aprendizaje le corresponde una serie de criterios de evaluación determinados.

R.A.1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, 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 la producción.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- e) Se han identificado y relacionado las necesidades de conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería en función de su naturaleza.
- f) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- g) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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 caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus 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 de los diversos procesos.
- d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
- 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.

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

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

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.

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

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.

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 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.

R.A.7 Presenta postres emplataados 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 dispuestos 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.

5.1.2 MOMENTOS DE LA EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

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

Así se establecen tres momentos de evaluación:

- **Evaluación inicial.** Se realizará durante el primer mes de clase. Para saber los conocimientos previos del alumnado, sirve como punto de partida. No será cuantificable, sólo tendrá carácter cualitativo.
- **Evaluaciones parciales.** Se realizarán dos sesiones de evaluación parcial; coincidiendo cada una con el fin del trimestre primero y segundo. En cada una de ellas se hará constar las calificaciones del alumnado y tendrán carácter meramente informativo. La nota de estas evaluaciones será la suma ponderada de todos los criterios establecidos para su evaluación.
- **Evaluación final.** Se llevará a cabo no antes del 25 de junio, coincidiendo con la finalización del régimen ordinario de clases y será el resultado de aplicar la media aritmética de las dos evaluaciones siempre y cuando tenga las dos aprobadas. En caso contrario deberá recuperar la materia pendiente durante el periodo destinado a tal fin.

5.1.3 PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Los procedimientos e instrumentos de evaluación son los métodos, técnicas, estrategias o recursos que se utilizan para llevar a cabo el proceso de evaluación. Es preciso diferenciar entre los procedimientos e instrumentos de evaluación. Los procedimientos son las técnicas que se utilizan para conseguir información y los instrumentos se refieren al recurso específico que se emplea (Fernández, A. et al, (2013), p.89).

Se emplearán los siguientes procedimientos:

- Seguimiento diario del alumno/a que permita apreciar su interés y aprovechamiento en las actividades diarias de aula polivalente y de aula taller.
- Observación del trabajo de preparación que precede a la realización de una actividad y que conduce a su ejecución.
- Igualmente, se tendrán en cuenta el grado de participación, atención demostrada, capacidad crítica, capacidad de trabajo tanto a nivel individual como en grupo.
- Revisión periódica del trabajo realizado en clase y en casa.

Se emplearán los siguientes instrumentos de evaluación para la recogida de evidencias:

5.1.3.1 Pruebas demostrativas del nivel de adquisición de conocimientos

Se realizará como mínimo una prueba al finalizar cada unidad para obtener información del grado de asimilación de los contenidos. Luego se realizará la nota media de todos ellos para obtener la nota del trimestre. Los exámenes se calificarán de 0 a 10; considerándose como aprobados aquellos cuya nota sea 5 o mayor a 5. Los exámenes no realizados se considerarán exámenes suspensos, cuya calificación será de 0. En el caso de que el alumno/a justifique la no asistencia a un examen, se estudiará cada caso, pero prevaleciendo la premisa de que un examen no realizado es un examen suspenso, y

actuando siempre de manera justa.

Los exámenes se presentarán con buena caligrafía, con márgenes y cuidando la presentación, la exposición y el desarrollo de los contenidos. Los exámenes podrán ser de diferentes tipos:

- Teórico-práctico.
- Teóricos de respuesta corta.
- Teóricos de desarrollo.
- Tipo test.
- Mixtos.

5.1.3.2 Trabajos

Los trabajos se utilizarán como instrumento de investigación, de ampliación personal intelectual, y para consolidar los contenidos aprendidos; sirviendo en todos los casos para aprender a trabajar en equipo, para aprender a aprender, para completar los conocimientos de la materia, y para relacionarse con otros compañeros. Podrán ser individuales o en grupos.

Los criterios de calificación de los trabajos serán puntuados de 0 a 10.

Para la evaluación de los trabajos se usarán:

- Rúbricas: matriz de evaluación de doble entrada. Se describen los criterios evaluables de forma graduada en diferentes niveles de dificultad o exigencia

5.1.3.3 Actividades de aula-taller

El uniforme de cocina será obligatorio para asistir a las actividades en el aula-taller, al igual que las herramientas necesarias para las elaboraciones de pastelería (varillas, lengua, espátula de pastelería, mangas pasteleras, boquillas, puntilla y cebollero). El uniforme estará estipulado por el Departamento de Hostelería al inicio del curso. El alumno/a que no asista con el uniforme completo (chaquetilla de cocina, pantalones de cocina, calzado reglamentario, mandil, y gorro), podrá ser expulsado del aula-taller al aula de convivencia, donde se le encomendará un trabajo específico relacionado con la Unidad Didáctica que se esté desarrollando en ese momento, que deberá entregar al profesor al finalizar la clase.

Se tendrán en cuenta, a la hora de evaluar el papel del alumno/a dentro del aula-taller, la realización de las actividades prácticas propuestas por la profesora.

Para la evaluación de las actividades del aula-taller se usarán:

- Rúbricas: matriz de evaluación de doble entrada. Se describen los criterios evaluables de forma graduada en diferentes niveles de dificultad o exigencia

5.1.3.4 Fichas de alumnos/as

Se utilizarán estas fichas para llevar al día el seguimiento individualizado de cada alumno/a. Estas fichas contendrán todas las anotaciones y apreciaciones sobre el seguimiento de cada alumno/a, que tengan que ver con su actitud, su participación, sus resultados académicos, sus exámenes trimestrales u otros exámenes, sus comentarios sobre trabajos y evolución durante el curso, las amonestaciones verbales, las llamadas de atención y cualquier otra apreciación que tenga que ver con el alumno/a y que se estime conveniente.

Estos instrumentos servirán para calificar el nivel de consecución de conocimientos adquiridos. Todos los instrumentos contarán con el mismo peso de ponderación, resultando la nota final la suma de todos los criterios de evaluados:

5.1.4 PROCEDIMIENTO DE RECUPERACIÓN

Antes de cada sesión de evaluación parcial (primera, segunda) se procederá a:

- recuperar el/los exámenes del trimestre con notas inferiores a 5; haciéndose exámenes de recuperación sólo para la teoría.
- recuperar el/los exámenes aquel alumno/a que por motivos justificados no haya asistido a algún examen.

Con el mismo fin, desde el periodo dedicado a la FCT hasta la evaluación final se organizarán actividades de refuerzo y se realizarán exámenes de recuperación de nuevo. A esta recuperación se deberán presentar:

- o Alumnos/as con evaluaciones parciales suspensas.
- o Aquel alumnado que quiera subir nota.

Durante este período el alumnado deberá entregar los trabajos y ejercicios no presentados.

Las actividades de refuerzo consistirán en:

- o Repaso de unidades didácticas (tanto de forma teórica como práctica).
- o Explicaciones de contenidos concretos.
- o Realización de resúmenes y esquemas.

El calendario de exámenes y actividades de refuerzo se notificará con antelación.

5.2 AUTOEVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA

La evaluación del proceso de enseñanza se aplica mediante una autorreflexión del profesor/a con el fin de valorar:

- Si la programación didáctica es adecuada.
- Si motiva y logra que el alumnado se esfuerce.
- Si se han empleado los recursos y materiales necesarios.
- Si se han logrado los resultados de aprendizaje y los objetivos propuestos.
- Si hay un buen ambiente en el aula y una buena relación entre los alumnos/as.
- Si las actividades realizadas han sido las adecuadas.
- Si la distribución temporal ha sido correcta.

El profesor/a evaluará por tanto el proceso de enseñanza, su propia práctica docente y la programación propiamente, para comprobar el grado de desarrollo conseguido y su adecuación a las necesidades educativas del centro y del alumnado.

Dado que el currículum es abierto y flexible, el profesor/a modificará la programación, si fuese necesario, tras la realización de esta evaluación, siempre con el fin de mejorar y progresar en el proceso de enseñanza-aprendizaje (Troya Vega, M., 2014).

Actividades extraescolares y complementarias

Se realizarán actividades extraescolares para afianzar la enseñanza-aprendizaje de las unidades didácticas impartidas. Estas se harán en la última semana de cada trimestre siempre y cuando las actividades que se organicen y las empresas colaboradoras puedan coincidir con las fechas, si no fuera posible se organizará en las fechas que se estimen oportunas.

Se propone la asistencia a jornadas gastronómicas y eventos donde acudan profesionales del sector, visitas a empresas del entorno relacionadas con el perfil profesional de los alumnos y a ferias o demostraciones prácticas de cocina que se concretarán con las empresas de la zona siempre desarrollados con unos objetivos relacionados con el Ciclo

6 BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA

6.1 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Antúnez, S.,M. del Carmen, L., Imbernon, F., Parcerisa, A y Zabala, A. (2003). Del Proyecto Educativo a la Programación de Aula. Barcelona, España: Graó.
2. Bolívar, A. (1995). La evaluación de valores y actitudes. Madrid, España: Alauda-Anaya.
3. Camarero Tabera, J. (2006). Manual didáctico de cocina Tomo I y II. Málaga, España: Innovación y cualificación S.L.
4. Crespo, E. & González, N. (2016). Técnicas culinarias. Madrid, España: Paraninfo.
5. Fernández Lozano, A.I. (2006). Programación didáctica y de aula en Educación Primaria (aula de Apoyo en un centro de Educación Secundaria) En A.G. Cano Vela & E. Nieto López (Eds.), Programación didáctica y de aula: de la teoría a la práctica docente. (pp.253-260). Castilla la Mancha, España: Servicio de publicaciones de Castilla la Mancha.
6. García Maroto, I. (2015). Aplicación y puesta en práctica del método activo de enseñanza-aprendizaje. Metodología docente a utilizar en la enseñanza de la materia de Aprendizaje y Enseñanza de Hostelería y Turismo. (Material gráfico proyectable). Universidad de Granada. Curso 2014-2015.
7. Humanes, Juan Pablo (2011). Panadería y Pastelería. Madrid, España: Norma Capitel.
8. González, J; Rey, F. (2017). Procesos básicos de pastelería y repostería. Madrid, España: Paraninfo.
9. Pérez, Santiago. Formulario de bolsillo de pastelería. Barcelona, España: Montagud Editores.
10. Yarza, Ibánn (2016). Pan Casero. Barcelona, España: Larousse.
11. Granados, Francisco. Hacer pan y bollería es fácil. Formulario Práctico. Barcelona, España: Montagud Editores.
12. Medina, R. Diccionario enciclopédico de cocina y pastelería. Manual de cocina y pastelería para profesionales y aficionados.

6.2 REFERENCIAS WEBS

13. Chef profesional especialista en repostería: www.bavette.es
14. Chef profesor de Escuela Le Cordon Bleu: www.conelchef.com
15. www.chocoagave.com
16. Iban yarza-pan casero Larousse:
<https://www.youtube.com/playlist?list=PLfiXHc5yh6sHTS98-UgQgFS0xhSI9zdyk>
17. www.escuelamasterchef.com
19. Manu Jara Dulcería:
https://www.youtube.com/channel/UC_sDKzsy1Zok_Z_eCRG_Yzg/videos
20. Joaquín López Aragón: www.lopezaragon.com
21. Dulcypas: www.pasteleria.com
22. GUÍA PRÁCTICA DE TÉCNICAS DE PASTELERÍA para la restauración, Isidre Puigbó,1999: <http://www.tranbel.com/assets/tecnicas-de-pasteleria.pdf>
23. Maquinaria de pastelería: <http://www.psgroup.es/maquinaria-de-pasteleria/maquinas-de-pasteleria.html>

6.3 REFERENCIAS LEGISLATIVAS

1. Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
2. Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
3. Resolución de 26 de junio de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se dictan Instrucciones para regular aspectos relativos a la organización y al funcionamiento del curso 2024/2025 en la Comunidad Autónoma de Andalucía
4. La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE).
5. Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.
6. Ley 17/2007, 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, (LEA).
7. Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacionalde Cualificaciones Profesionales.
8. Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título deTécnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
9. Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
10. Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título detécnico en Cocina y Gastronomía