

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO DE PRODUCTOS CULINARIOS

CFGM COCINAY GASTRONOMÍA 2º CURSO

CURSO ACADÉMICO:2023-2024

ÍNDICE:

- 1.- Introducción.**
- 2.- Objetivos generales.**
- 3- Competencias profesionales, personales y sociales**
- 4. Resultados de aprendizaje. Relación con los objetivos generales y competencias.**
- 5.- Contenidos. Unidades didácticas. Relación con los Resultados de Aprendizaje.**
Temporalización.
- 6.- Metodología**
- 7- Actividades**
- 8.- Evaluación del proceso de aprendizaje**
- 9.- Contenidos transversales**
- 10.- Atención a la diversidad**
- 11.-Materiales y Recursos Didácticos.**
- 12.-Actividades Complementarias y extraescolares.**
- 13.-Planes, Programas y Proyectos educativos del Centro**
- 14.-Evaluación del proceso de enseñanza**
- 15- Marco normativo y organización escolar**

ANEXO 1. Resumen de los criterios de calificación.

1. INTRODUCCIÓN

Esta programación está orientada al **Módulo de “PRODUCTOS CULINARIOS” (COD:0048)** perteneciente al **Título de Grado Medio de Técnico en Cocina y Gastronomía de la familia profesional de Hostelería y Turismo**.

La normativa que lo regula es 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. (BOE de 23 de noviembre de 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 (BOJA 27 de noviembre de 2008).

Identificación del TÍTULO y del Módulo:

El título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación:	Cocina y Gastronomía.
Nivel:	Formación Profesional de Grado Medio
Duración:	2.000 horas.
Familia Profesional:	Hostelería y Turismo.
Referente europeo:	CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Identificación del MÓDULO	Productos Culinarios COD:0048
Curso en el que se imparte:	2º curso del Ciclo Formativo de Cocina y Gastronomía
Duración:	252 horas

<u>Relación Módulo - Unidad de Competencia</u> unidad de competencia a la que está asociado este módulo Productos Culinarios COD:0048	UC0262_2: <i>Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.</i>
---	---

<u>Las HLC (Horas de Libre Configuración) quedan adscritas al Módulo de Productos Culinarios</u> cuya unidad de competencia es	UC0262_2: <i>Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.</i>
---	---

Duración y distribución horaria semanal del módulo.

Según se recoge en la **Orden del 9 de octubre de 2008**, el módulo de Productos Culinarios se va a desarrollar a lo largo de **252 horas**, a razón de 12 horas semanales, durante el **segundo curso** del Ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía

Contextualización

Entorno físico y social de la localidad: El instituto se encuentra en el municipio de Mojácar IES. Rey Alabez. La zona es el Levante almeriense, que forma parte del denominado Consorcio Levante Norte. Hay que destacar que la zona en la que está ubicada la Escuela de Cocina es una zona de alto valor turístico y que la demanda de profesionales del sector servicios es elevada sobre todo en época alta.

Características del centro (IES REY ALABEZ): Se trata de un I.E.S donde se imparten las siguientes enseñanzas: ESO y los Ciclos Formativo de Cocina y Servicios en Restauración.

Perfil general del alumnado: Esta programación va enfocada a alumnos a partir de los 16 años, en su gran mayoría mayores de edad. Se trata, en general, de personas con suficiente madurez intelectual y capacidad de razonamiento. Tras la exploración inicial se observa que la mayoría del alumnado empieza el ciclo con un interés marcado y con una vocación hacia el sector de la hostelería, con ganas de incorporarse al mundo laboral.

Muchas matrículas están relacionadas con la demanda existente en este sector. El alumno medio accede a este ciclo por medio de la ESO, pruebas de acceso, o después de realizar otros ciclos. Aunque también encontramos en este nivel alumnos con grados universitarios o alumnos que provienen del mundo laboral y precisan conseguir este título formativo.

Casi la totalidad del alumnado del ciclo tiene su domicilio en los municipios más cercanos a Mojácar, como Garrucha, Turre y Vera, aunque también suele haber alumnos que provienen de municipios más alejados dado que este ciclo es la única oferta de estos estudios en la zona del levante Almeriense.

2. OBJETIVOS GENERALES.

Los objetivos generales y las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas con este módulo vienen determinadas en la **Orden de 9 de octubre de 2008**, (BOJA 27 de noviembre de 2008).

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

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

3.-COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

La programación del módulo irá enfocada a alcanzar o completar junto con otros módulos las siguientes **competencias profesionales, personales y sociales:**

COMPETENCIAS
PROFESIONALES
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.

PERSONALES

- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

SOCIALES

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

4.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE. RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS.

Los resultados de aprendizaje constituyen uno de los elementos centrales en torno a los que va a girar la programación didáctica y tienen relación directa con los Objetivos generales y con las Competencias. Tanto unos como otros figuran en la Orden que desarrolla el currículo para Andalucía.

Los resultados de aprendizaje para este módulo son los siguientes:

- RA1.** Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.
- RA2.** Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.
- RA3.** Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.
- RA4.** Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

TABLA RELACIÓN RA/OBJETIVOS/COMPETENCIAS

Resultados de Aprendizaje	Objetivos	Competencias
RA1	a), c), e), g), h), i), j)	a), e), f), g), h), i), l)
RA2	a), c), e), f), g) h), i) j) k)	a),c),d),e),f),g),h),i)),j),k)
RA3	a), c), e), f), g) h), i) j) k)	a),c),d),e),f),g),h),i)),j),k),l)
RA4	a), c), e), f), g) h), i) j) k)	a),c),d),e),f),g),h),i)),j),k)

5. CONTENIDOS. UNIDADES DIDÁCTICAS. RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE. TEMPORALIZACIÓN.

CONTENIDOS

UD1. Organización de los procesos productivos:

- Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis.
- Información relacionada con la organización de los procesos. Documentación: 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.

UD2. Elaboración de productos culinarios. Técnicas clásicas y avanzadas:

- Cocinas territoriales española y cocinas del mundo.
- Ejecución de elaboraciones más representativas de la cocina española e internacional. Fases, técnicas y procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.
- Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas. Descripción, análisis y aplicaciones.
- Procedimiento de ejecución de la cocción al vacío y a baja temperatura. Fases y puntos clave en la realización de las técnicas. Control y valoración de resultados.
- Fuentes de información relacionadas con tecnología y técnicas culinarias avanzadas.

UD3. Elaboración de productos culinarios. Procesos creativos:

- Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.
- Materias primas. Cualidades organolépticas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas actuales.
- Cultura culinaria. Alimentos y combinaciones a lo largo de la historia.
- Creatividad y proceso creativo en la cocina. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras. Presentación de platos.
- 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.

UD4. Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:

- Alimentación. Necesidades nutricionales
- Alergias e intolerancias.
- Dietas especiales 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.
- Buenas prácticas de elaboración. Puntos críticos en las operaciones de manipulación/elaboración.

BLOQUES DE CONTENIDOS/UNIDADES DIDÁCTICAS

BLOQUE 1. INTRODUCCIÓN. PROCESOS PRODUCTIVOS. FASES

UD1. Organización de los procesos productivos

BLOQUE 2. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS

UD2. Elaboración de productos culinarios. Técnicas clásicas y avanzadas.

UD3. Elaboración de productos culinarios. Procesos creativos.

BLOQUE 3. DIETAS. ALERGIAS. ELABORACIONES ESPECÍFICAS.

UD4. Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas

RELACIÓN UD CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

Todas las unidades didácticas contribuyen a alcanzar en mayor o menor medida los cuatro resultados de aprendizaje del módulo. No obstante, se puede relacionar cada una de las unidades con un Resultado de Aprendizaje que las engloba de forma general:

UNIDADES DIDÁCTICAS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
UD1. Organización de los procesos productivos	RA1
UD2. Elaboración de productos culinarios. Técnicas clásicas y avanzadas.	RA2
UD3. Elaboración de productos culinarios. Procesos creativos.	RA3
UD4. Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas	RA4

TEMPORALIZACIÓN

Dada la naturaleza de estas enseñanzas, las Unidades Didácticas se irán desarrollando conjuntamente y de forma progresiva a lo largo del curso. No obstante, se dará más carga lectiva en el primer trimestre a las unidades 1 y 2, y en el segundo trimestre a las unidades 3 y 4.

	1º TRIMESTRE	2º TRIMESTRE	TOTAL HORAS
UD1. Organización de los procesos productivos	25	10	35
UD2. Elaboración de productos culinarios. Técnicas clásicas y avanzadas.	60	25	85
UD3. Elaboración de productos culinarios. Procesos creativos.	35	52	87
UD4. Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas	10	35	45
TOTAL, HORAS	130	122	252

6. METODOLOGÍA

Teniendo en cuenta las directrices del departamento y las estrategias metodológicas que figuran en la programación de departamento, se considerarán los siguientes métodos:

Exposición didáctica (en este caso, con utilización de soportes auxiliares como pizarra, audiovisuales, informáticos, etc.)

La ventaja de esta metodología es que puede llevarse a cabo en situaciones de escasos recursos y permite una transmisión rápida de los contenidos.

Enseñanza programada (autoaprendizaje) Se plantean una serie de preguntas, ejercicios, trabajos o actividades prácticas sobre un tema o el desarrollo de una elaboración determinada y se insta al alumno a resolverlo por sí mismo buscando la información por sus medios o a partir de los recursos indicados por el profesor/a. Se trata de que el alumno se sienta capaz de aprender por sí mismo.

Clase invertida

Se proporciona a los alumnos los contenidos vía Moodle para que los visualicen en casa antes de la clase, el trabajo en el aula consistirá en realizar proyectos para poner en práctica los conocimientos adquiridos y resolver dudas.

Aprendizaje Basado en Proyectos

Consiste en la realización de un proyecto habitualmente en grupo. El proyecto es analizado previamente por el profesor. En este caso los estudiantes adquieren un papel activo.

Aprendizaje cooperativo

En este caso se realiza una actividad práctica grupal de forma que el éxito en la consecución de los objetivos depende del trabajo de todos los integrantes del grupo. Todos asumen el objetivo global responsabilizándose cada uno de sus objetivos propios.

Método demostrativo. - Se ejemplifican tareas (técnicas, elaboraciones, decoraciones...), acompañadas de las correspondientes explicaciones. Se pide a uno o a varios de los alumnos que repitan la tarea o se pide que expliquen cómo se hace y por qué se hace de ese modo

Es importante motivarles relacionando el tema con sus intereses y con aspectos del trabajo real.

En este caso la garantía del aprendizaje no se consigue con la simple observación. Por lo tanto, hay que preocuparse de que el alumno practique lo observado.

Método interrogativo

Se plantean una serie de preguntas que los alumnos y alumnas deben contestar, puede usarse al principio de una sesión de trabajo o como complemento a las actividades prácticas, para mantener la atención del alumnado y para estimular el pensamiento reflexivo, crítico y la búsqueda de alternativas ante problemas que puedan plantearse.

La técnica del debate se usará cuando surja un tema en el que se puedan exponer diferentes puntos de vista o cuando se presente la necesidad de tratar algún tema transversal como la "Educación para la salud" o las relaciones en el entorno de trabajo. El fin de esta técnica es motivar al alumno, propiciar cambios de actitud y fomentar su espíritu crítico.

Método de la observación directa. - Se observa el trabajo y la evolución del alumno día a día, interviniendo en caso necesario y estableciendo pautas de comportamiento (sobre todo las relacionadas con la deontología profesional)

A lo largo del curso se utilizarán los métodos de forma combinada ya que es lo más motivador para los alumnos y las alumnas. La utilización de un método u otro estará en función de las circunstancias, de su idoneidad para alcanzar los objetivos y resultados de aprendizaje, del tiempo disponible, de los recursos y, en particular, de las características propias del alumnado.

Orientaciones pedagógicas:

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

La producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

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

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

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

7. ACTIVIDADES

Las actividades en el proceso de enseñanza-aprendizaje pueden servir **como recurso didáctico en sí mismo y como herramienta de evaluación.**

Tipos de actividades que se van a trabajar.

Actividades de introducción-motivación.

Destinadas a suscitar la participación de los alumnos, la reflexión del grupo y el interés por el tema. Para conseguir buenos resultados, es fundamental crear en el grupo una predisposición favorable, por lo que la actividad de introducción de la Unidad de Trabajo es de gran importancia y debe estar contextualizada según las circunstancias del alumnado.

Actividades de conocimientos previos.

Para conocer el nivel del alumnado. Estas actividades responden a la obligación de conocer el interés, las necesidades, capacidades y expectativas del alumnado. Estas se van a desarrollar, sobre todo, al inicio del curso (aunque también pueden proponerse al comienzo de las Unidades de Trabajo)

Actividades de desarrollo.

Estas actividades ayudan a trabajar los contenidos. Se llevarán a cabo a lo largo del desarrollo de la unidad de trabajo.

Actividades de consolidación.

Para reforzar lo aprendido y facilitar la autorreflexión. Usualmente se realizarán al final de la unidad y/o bloque.

Actividades de recuperación.

Se plantearán en cualquier momento del curso dependiendo del grado de desarrollo en que se encuentre el proceso de enseñanza-aprendizaje, teniendo en cuenta que cada parte práctica no se recupera hasta el próximo trimestre. También se plantearán estas actividades en el periodo de recuperación final de junio.

Actividades de ampliación.

Destinadas a ampliar los conocimientos. Se llevan a cabo en cualquier momento del proceso educativo para los alumnos que así lo requieran o precisen.

Ante la posibilidad de encontrarnos con alumnos que lleguen a alcanzar los Resultados de Aprendizaje con facilidad, la normativa no permite impartir contenidos que no figuren expresamente en la Programación debido a su carácter de documento oficial, pero sí se permite ampliar y profundizar en los contenidos que figuran en ella.

Actividades de refuerzo.

Destinadas a afianzar conocimientos. Se llevarán a cabo en cualquier momento del proceso a lo largo del curso. Se instará a los alumnos a que intenten realizar por sí mismos actividades de elaboraciones sencillas en sus casas, a modo de afianzar y reforzar los conocimientos adquiridos. Así mismo se realizarán actividades de refuerzo en el aula taller siempre que se considere necesario

Tipos de Actividades:

- realización de trabajos escritos con Google Docs o herramientas similares (tanto en grupo como individuales)
- realización de presentaciones digitales
- exposiciones orales
- elaboración de esquemas y diagramas de procesos
- elaboración de fichas técnicas
- búsqueda de información y puesta en común
- desarrollo de prácticas en el aula taller, tanto individuales como en grupo
- desarrollo de proyectos en grupo
- completar cuestionarios o formularios en papel o en Moodle
- resolución de ejercicios y actividades
- visionado de videos y documentales.
- completar un glosario en Moodle
- debates

En todas las actividades cuyas características lo permitan se fomentará la realización y/o presentación telemática y el uso de las TIC. Se hará uso de la plataforma de enseñanza-aprendizaje Moodle.

Actividad de realización de uno o varios servicios (apertura del comedor didáctico)

- Esta actividad engloba a otras muchas, no sólo se trata de un servicio de comedor con clientes reales, sino que es un proceso de planificación, previsión, realización y finalización durante la semana previa al servicio. Es utilizada como actividad de ampliación, consolidación, refuerzo, así como para evaluación de las unidades didácticas. Se llevará a cabo si las circunstancias lo permiten.

Actividad de servicios de desayuno (apertura de la cantina)

-Actividad diaria en la que los alumnos se enfrentan a la planificación, organización y desarrollo de un servicio de elaboración y venta de bocadillos y desayunos para el resto de los compañeros del IES y el profesorado.

Agrupamientos:

En aula polivalente. - gran grupo (debates), pequeño grupo homogéneo o heterogéneo (trabajos de investigación) e individual (apuntes, esquemas, diagramas de flujo fichas receta...).

En el aula taller.- gran grupo (actividades de introducción y actividad de servicio de comedor); pequeño grupo homogéneo o heterogéneo (en actividades de desarrollo, los alumnos son agrupados en las denominadas “partidas” o “grupos de trabajo”, realizan un trabajo en equipo a la vez que permite al profesor hacer un seguimiento individualizado de cada alumno); e individual (actividades de recuperación, consolidación o ampliación, en el que los alumnos son emplazados a desarrollar roles como jefes o encargados, realización de fichas...)

8. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE APRENDIZAJE

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, establece que la evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos **será continua** y se realizará por módulos profesionales.

Esta evaluación **será realizada de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional, así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos.**

Esta Orden establece asimismo 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.**

Según estipula la legislación, es el departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, el que desarrolla los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación que se vayan a aplicar para la evaluación del alumnado, en cuya definición el profesorado tendrá en cuenta el grado de consecución de los resultados de aprendizaje de referencia, así como la adquisición de las competencias y objetivos generales del título.

Por lo tanto, la propuesta de evaluación de esta programación se adapta al **Proyecto Educativo de Centro** correspondiente, y a lo acordado por el **Departamento**.

Las HLC (Horas de libre Configuración) estas horas deben de estar dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título y estarán asociadas a la unidad de competencia, quedando adscritas al módulo profesional de Productos Culinarios.

8.1. El proceso de evaluación:

Según la mencionada **ORDEN de 29 de septiembre de 2010**, en su capítulo III se establece que en el segundo curso se realizarán **al menos dos sesiones de evaluación parcial**. Además de éstas, se llevará a cabo **una sesión de evaluación inicial y otra final**.

En las sesiones de evaluación se acordará también la información que, sobre el proceso personal de aprendizaje, se transmitirá a cada alumno o alumna (o representantes legales). Esta comunicación se hará mediante el sistema de SÉNECA.

Las calificaciones de cada uno de los módulos profesionales serán decididas por el profesorado responsable de impartirlos.

Fechas sesiones	1er. Mes (primera semana de octubre)	Final 1er. Trimestre (tercera semana de diciembre)	Previo a la FCT (segunda semana de marzo)	Final 2º Trimestre (tercera semana de marzo)	Final de periodo lectivo (hasta el 22 de junio)
Evaluación	Evaluación inicial	1ª sesión evaluación parcial	Convocatoria definida por el centro: 2º Parcial previo a la FCT	2ª sesión evaluación parcial	Evaluación final
Calificación	No lleva nota numérica	Se califica de 1 a 10	Se califica de 1 a 10	Se califica de 1 a 10	Se califica de 1 a 10

Evaluación inicial

Como ya se ha mencionado, la **ORDEN de 29 de septiembre de 2010** establece que debe realizarse una **sesión de evaluación inicial**. Esta evaluación inicial deberá realizarse durante el primer mes desde el comienzo de las actividades lectivas y tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos de las enseñanzas que va a cursar.

Sesiones de evaluación parcial

Se realizarán 2 sesiones de evaluación parcial oficiales, y una sesión de evaluación Parcial previa a la FCT definida por el centro. En las sesiones de evaluación parcial se harán constar las calificaciones de los alumnos de 1 a 10.

Evaluación Final

Según la **ORDEN de 29 de septiembre de 2010** el alumnado que tenga **módulos profesionales no superados** mediante evaluación parcial tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año.

Con carácter general, la fecha de la **sesión de evaluación final** se corresponderá siempre con la finalización del régimen ordinario de clase.

8.2. Instrumentos de evaluación

a) Actividades de enseñanza-aprendizaje.

Todas las actividades podrán utilizarse a la vez como instrumentos o herramientas de evaluación que permitirán obtener un valor sobre la adquisición de los R.A. y de las competencias involucradas.

Se realizarán controles –siempre que se considere necesario- para comprobar el seguimiento del módulo, con preguntas que versarán sobre las actividades de carácter práctico realizadas en el aula-taller, y preguntas que favorezcan la autoevaluación del propio alumno/a. Serán realizados con el objetivo de obtener datos sobre la evolución del proceso de aprendizaje de cada alumno y obligarles a la reflexión. Estos controles tendrán la consideración de actividades.

b) Pruebas teóricas y prácticas

Para dotarnos de flexibilidad a la hora de adaptarnos a la diversidad del alumnado y a los recursos materiales disponibles establecemos diferentes tipos de pruebas en esta programación:

- Práctico individual.
- Práctico en grupo.
- Prácticos de realización de proyectos
- Teóricos de respuesta corta (con o sin apoyo individual)
- Teóricos de respuesta larga o de desarrollo.
- Tipo test.
- Mixtos.
- Orales
- De realización y/o exposición de trabajos
- Pruebas online (moodle)

Los instrumentos se seleccionarán según las características del alumnado, de los recursos disponibles y del momento del desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje. Se deja abierta la posibilidad de poder realizar pruebas y actividades diferenciadas según los alumnos para dar una mejor respuesta a la atención a la diversidad.

c) Cuaderno del profesor/Fichas cotejo de alumnos/Rubricas

Se utilizarán fichas de cotejo, rúbricas o libreta de observaciones para llevar al día el seguimiento de los alumnos.

Se utilizará también el Cuaderno del profesor y/o el Cuaderno de clase de Séneca para volcar todas las anotaciones.

8.3 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL MÓDULO DE PRODUCTOS CULINARIOS

1º y 2º TRIMESTRE

La evaluación será continua y se hará en base a los **Resultados de Aprendizaje y los Criterios de Evaluación**, los objetivos generales y las competencias asociadas.

Para cada trimestre, la nota obtenida será la **media de las notas obtenidas en cada uno de los Criterios de Evaluación asociados a las Unidades Didácticas trabajadas en el trimestre** mediante todas las actividades teórico-prácticas diarias realizada; y los trabajos, pruebas y controles de carácter práctico o teórico propuestos.

La nota mínima para aprobar será de 5 (media de la nota de todos los criterios de evaluación considerados en el trimestre)

Los Criterios de evaluación superados mantendrán su nota.

Para los alumnos con calificación menor a 5 se realizará al final de cada trimestre -y antes de la sesión de evaluación- una actividad de recapitulación global que englobe los Resultados de Aprendizaje del trimestre. Esta actividad servirá de **recuperación** de los Criterios de Evaluación no superados durante el trimestre. Asimismo, esta actividad dará opción a la **subida de nota** para los alumnos que así lo deseen.

EVALUACIÓN PREVIA A LA FCT (2º TRIMESTRE)

La nota obtenida en la 2ª evaluación previa a la FCT (2º Trimestre) será la **media de las notas obtenidas** en el primer y segundo trimestre.

La calificación final será un número entero entre 1 y 10

Los alumnos con **calificación inferior a 5** tendrán la obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año.

EVALUACIÓN FINAL (JUNIO)

La nota final será la **misma nota que la obtenida en la segunda Evaluación previa a la FCT** (segundo trimestre) -en caso de estar aprobado- o **la nota obtenida en el periodo de recuperación** de junio en caso de haber tenido que asistir a las actividades lectivas hasta el fin del régimen ordinario de clase (junio)

La nota final de Productos Culinarios será la resultante de sumar la nota de Productos Culinarios que equivale al 80% del total y el 20% de la nota de las HLC que está asociado a este Módulo.

8.4. MEDIDAS DE RECUPERACIÓN

Como ya se mencionó, para los alumnos con calificación menor a 5 se realizará al final de cada trimestre -y antes de la sesión de evaluación- una actividad de recapitulación global que englobe los Resultados de Aprendizaje y los criterios de evaluación del trimestre. Esta actividad servirá de **recuperación** de los Criterios de Evaluación asociados a los Resultados de Aprendizaje no superados durante el trimestre. Asimismo, esta actividad dará opción a la **subida de nota** para los alumnos que así lo deseen.

Los Criterios de evaluación superados mantendrán su nota.

Los alumnos con Resultados de Aprendizaje suspensos tras la evaluación previa a la FCT tendrán la obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año.

Durante este periodo se realizarán actividades de refuerzo y recuperación para llegar a a los Resultados de Aprendizaje no alcanzados.

Las actividades de refuerzo y recuperación consistirán en:

- Actividades prácticas en el aula taller
- Repaso de contenidos.
- Realización y exposición de trabajos
- Realización y entrega de ejercicios escritos, resúmenes y esquemas.
- Elaboración de diagramas de procesos y fichas técnicas

Estas actividades y trabajos propuestos servirán también de instrumentos de evaluación, junto con los exámenes escritos y prácticos específicos que se programen para este periodo. También se evaluará la entrega de cualquier trabajo que se haya solicitado y que todavía no se hubiera entregado.

8.5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Según indica la normativa vigente, 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.

Se emplearán los siguientes Criterios de Evaluación para valorar el desarrollo de los Resultados de Aprendizaje (ORDEN de 9 de octubre de 2008)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.	a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina. b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina. c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros. d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina. e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo. f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos. h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	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.
3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.	a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas. b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos. c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable. d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos. e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma. f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos. h) Se han verificado y valorado las características finales del producto. j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior. k) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo. l) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.	a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas. b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica. c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos. d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos. e) Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de las personas con necesidades alimenticias específicas de una manipulación/preparación inadecuada.

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

9.-CONTENIDOS TRANSVERSALES

Tomando como base la necesidad de trabajar las competencias personales y sociales y garantizar una formación integral (como estipula nuestro Sistema Educativo), se hace necesario incluir una serie de contenidos con los que enriquecer los procesos de enseñanza aprendizaje.

Los Temas Transversales que recoge esta programación no son evaluables y toman como referencia lo estipulado en el PEC. Estos se trabajarán de forma paralela y complementaria a los contenidos del currículo.

Algunos de estos Temas Transversales son:

- Convivencia en el trabajo
- Educación para la Salud
- Consumo responsable
- Igualdad y coeducación.
- Medio ambiente
- Uso de las TIC de manera eficiente y crítica.

Alguno de estos temas se planificará junto a las Actividades de Centro extraordinarias o extraescolares (ejemplo: conferencias, mesas redondas, charlas...)

Para ello se planificará y se traerá material didáctico a propuesta del departamento.

10.ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

En relación con la **Formación Profesional**, en el Artículo 69 LEA se establece que la Administración educativa establecerá medidas de acceso al currículo, así como, en su caso, adaptaciones y exenciones del mismo, dirigidas al alumnado con discapacidad que lo precise en función de su grado de minusvalía.

En la **ORDEN de 29 de septiembre de 2010, en su artículo 2**, se especifica que se podrán adecuar las actividades, criterios y procedimientos de evaluación *“cuando el ciclo formativo vaya a ser cursado por alumnado con algún tipo de discapacidad, garantizándose el acceso a las pruebas de evaluación. Esta adaptación en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del Título.”*

En caso de necesitar recursos especiales, corresponde a las Administraciones educativas dotar a los centros de los recursos necesarios para atender adecuadamente a este alumnado.

Se realizarán actividades de refuerzo aplicando las **pautas DUA** durante cada uno de los trimestres en cuanto se detecten dificultades de aprendizaje.

11. RECURSOS DIDÁCTICOS

Dentro de los recursos a utilizar vamos a considerar los siguientes:

En el aula polivalente

- El aula como recurso en sí mismo, los alumnos se dispondrán según lo requiera la actividad.
- La pizarra digital o clásica. Refuerza visualmente las explicaciones.
- Las publicaciones digitales especializadas como objeto de estudio
- Biblioteca de aula y departamento
- Medios audiovisuales. Ordenadores con conexión a Internet y proyector. Blogs, páginas web, youtube. Se usarán, cuando se requiera, los móviles de los alumnos/as.
- Material didáctico creado y aportado por la profesora (Documentos de texto/pdf, esquemas, fichas, diagramas de proceso y presentaciones digitales)
- Uso de Google Docs, Genially, Canva, Uso de plataforma Moodle.

En el Aula-taller.

- Aula-taller. El grupo se colocará en torno al objetivo de prácticas, también por subgrupos.
- Uniformación completa: que será aportada por los alumnos y alumnas.
- Herramientas personales de trabajo (cuchillo cebollero, puntilla...). También aportadas por el alumnado.
- Recursos aportados por el centro: mesas de trabajo, fogones individuales, horno de convección, corta fiambres, abatidor de temperatura, cámaras frigoríficas, cámaras congeladoras, máquina de vacío; pequeña maquinaria como: picadora, robot de cocina, turmix, termomix; batería y utensilios de cocina (El equipamiento y los espacios mínimos vienen detallados en la Orden que regula el título)
- El Centro también aportará: Todos aquellos géneros y materias primas necesarios para impartir las sesiones de prácticas.

12.-ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Actividades extraescolares y actividades complementarias (Propuestas del Departamento de Cocina)

Están reguladas por la ORDEN de 14-7-1998 *que regula las actividades complementarias y extraescolares y los servicios prestados por los Centros Docentes Públicos no universitarios* (BOJA 1-8-1998)

- Apertura del aula- taller de restaurante al público para realizar propuestas de menú, siempre que se den unas circunstancias óptimas para su buen desarrollo.
- Día de Andalucía: desarrollar una un desayuno mediterráneo saludable.
- Visita a un Centro donde se impartan este tipo de enseñanzas
- Visita al Parador de Turismo
- Visita a empresas del sector HORECA
- Asistencia de profesionales del sector para que hagan demostraciones monográficas sobre un determinado tema.
- ▶ Organización de desayunos saludables para las visitas de colegios de la zona que tienen lugar durante el curso.
- ▶ Asistencia a talleres y jornadas gastronómicas:
 - ▶ Juvealmería (fecha sin determinar)
 - ▶ Jornadas gastronómicas del IES Almeraya (Programado: febrero de 2024)
- ▶ Charla y *showcooking* por la jefa del Parador de Mojácar en el marco del Plan de Igualdad del Centro.
- ▶ Muestra de cocina marroquí con participación de familiares de alumnos.
- ▶ Asistencia a conferencias y charlas de profesionales del sector
- ▶ Participación en actividades organizadas por el IES Rey Alabez

13.-PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS EDUCATIVOS DEL CENTRO

Se colabora con el Programa de bienestar emocional en el ámbito educativo, con el Plan de Actuación Digital, con el Plan de igualdad y con el Plan Lector del centro. Se remite a la programación de departamento.

14.-EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA

Evaluación de la práctica docente

De acuerdo con lo establecido en los Decretos que regulan las enseñanzas de los ciclos formativos de Formación en la Comunidad Autónoma de Andalucía, los profesores evaluarán los procesos de enseñanza y su propia práctica docente en relación con el desarrollo del currículo. Asimismo, evaluarán la programación docente, en virtud de su grado de desarrollo real y de su

adecuación a las necesidades educativas del centro y a las características específicas del alumnado.

Instrumentos para evaluar la práctica docente:

- El propio proceso de evaluación, como *feedback*
- Uso del *cuestionario de evaluación de la práctica docente para nuestros* alumnos definido por el Centro
- Uso del *cuestionario de autoevaluación de la práctica docente* definido por el Centro.

15-MARCO NORMATIVO Y ORGANIZACIÓN ESCOLAR

LEYES DE EDUCACIÓN:

-NIVEL ESTATAL:

- ▶ **Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre**, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOMLOE)
- ▶ **Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo**, de Educación (Texto consolidado)

-NIVEL AUTONÓMICO:

- ▶ **Ley 17/2007, de 10 de diciembre**, de Educación de Andalucía. LEA. (Texto consolidado, 2020).

ORDENACIÓN DE LA FP

- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio**, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- **Ley orgánica 3/2022**, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional
- **Decreto 436/2008**, de 2 de septiembre, por el que se establecen la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional del sistema educativo en Andalucía.

CURRÍCULO

- _ **Real Decreto 1396/2007**, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE de 23 de noviembre de 2007).
- Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía. (BOJA 27 de noviembre de 2008).

EVALUACIÓN

-Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación del alumnado de la FP inicial.

REGLAMENTO ORGÁNICO DE LOS IES

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

ANEXO 1. Resumen de los criterios de calificación.

8.3 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL MÓDULO DE PRODUCTOS CULINARIOS

1º y 2º TRIMESTRE

La evaluación será continua y se hará en base a los **Resultados de Aprendizaje y los Criterios de Evaluación**, los objetivos generales y las competencias asociadas.

Para cada trimestre, la nota obtenida será la **media de las notas obtenidas en cada uno de los Criterios de Evaluación asociados a las Unidades Didácticas trabajadas en el trimestre** mediante todas las actividades teórico-prácticas diarias realizada; y los trabajos, pruebas y controles de carácter práctico o teórico propuestos.

La nota mínima para aprobar será de 5 (media de la nota de todos los criterios de evaluación considerados en el trimestre)

Los Criterios de evaluación superados mantendrán su nota.

Para los alumnos con calificación menor a 5 se realizará al final de cada trimestre -y antes de la sesión de evaluación- una actividad de recapitulación global que englobe los Resultados de Aprendizaje del trimestre. Esta actividad servirá de **recuperación** de los Criterios de Evaluación no superados durante el trimestre. Asimismo, esta actividad dará opción a la **subida de nota** para los alumnos que así lo deseen.

EVALUACIÓN PREVIA A LA FCT (2º TRIMESTRE)

La nota obtenida en la 2ª evaluación previa a la FCT (2º Trimestre) será la **media de las notas obtenidas** en el primer y segundo trimestre.

La calificación final será un número entero entre 1 y 10

Los alumnos con **calificación inferior a 5** tendrán la obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año.

EVALUACIÓN FINAL (JUNIO)

La nota final será la **misma nota que la obtenida en la segunda Evaluación previa a la FCT** (segundo trimestre) -en caso de estar aprobado- o **la nota obtenida en el periodo de recuperación** de junio en caso de haber tenido que asistir a las actividades lectivas hasta el fin del régimen ordinario de clase (junio)

La nota final de Productos Culinarios será la resultante de sumar la nota de Productos Culinarios que equivale al 80% del total y el 20% de la nota de las HLC que está asociado a este Módulo.

