

JUNTA DE ANDALUCÍA

CONSEJERÍA DE DESARROLLO EDUCATIVO  
Y FORMACIÓN PROFESIONAL

I.E.S. Rey Alabez

**PROGRAMACIÓN**

**DIDÁCTICA**

**MÓDULO DE TÉCNICAS CULINARIAS**

**CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA**

**1º CURSO 24-25**

## ÍNDICE:

- 1.- Introducción.
- 2.- Objetivos
  - 2.1.-Objetivos generales de CF
  - 2.2.-Objetivo de módulo
- 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

## 1. INTRODUCCIÓN

Esta programación está orientada al **Módulo de “Técnicas culinarias.”**

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)*.

### Características del centro y del alumnado.

El centro, ubicado en una zona residencial de Mojácar-playa (calle Albardinar), asiste a alumnado de Educación Secundaria Obligatoria (fundamentalmente con domicilio en Mojácar o Turre) y de FP. La FP del I.E.S. atiende en sus instalaciones (aulas-taller cocina, cafetería, aula de catas y comedor en edificio secundario, y aula ordinaria dotada de pizarra digital y equipos informáticos portátiles en edificio principal) a alumnado diverso, no solo en edad, procedencia geográfica, municipio de residencia, nivel académico o forma de acceso al ciclo formativo, sino también en motivación, intereses y perspectivas laborales y profesionales.

La oferta de FP y el vínculo con el sector productivo adquieren todo su sentido en una localidad con más de 6.000 plazas hoteleras, unos 200 negocios de hostelería y una evidente vocación turística, lo que tiene su reflejo en la estrecha relación entre el centro y las empresas locales-comarcales, que no solo acogen al alumnado, sino que no en pocas ocasiones facilitan empleo a los estudiantes tras la formación.

Perfil general del alumnado: Esta programación va enfocada a alumnos de edades **a partir de los 16 años**.

Esta programación no se modificará durante el curso en vigor, pero se procederá a la revisión y adaptación de ésta al comienzo del curso escolar 2025-202.

### Identificación del TÍTULO:

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

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

### Duración y distribución horaria semanal del módulo.

Según se recoge en la **Orden del 9 de octubre de 2008**, el módulo de Técnicas culinarias se va a desarrollar a lo largo de **288 horas**, a razón de 9 horas semanales, durante el **primer curso** del Ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

## 2. OBJETIVOS

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).

### 2.1. Objetivos generales de CF.

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.

## 2.2. Objetivos de módulo

Los objetivos específicos del módulo son los siguientes.

1. Ejecutar técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones. 2. Confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

3. Preparar elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

4. Elaborar guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

5. Realizar acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.

6. Desarrollar el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente

## 3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

COMPETENCIAS		
PROFESIONALES	PERSONALES	SOCIALES
a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.	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.	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.

e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.	k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.	
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.		

#### 4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE. RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.

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:**

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

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

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

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

R.A.5. Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria. **65 % empresa , 35 % profesor.**

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

**TABLA RELACIÓN RA/OBJETIVOS GENERALES**

RA/OB.G.	A	C	E	F	G	H	I	J	K
RA1	X		X				X		X
RA2	X	X	X			X	X	X	X
RA3	X	X	X			X	X	X	X
RA4	X	X	X			X	X	X	X
RA5		X		X		X	X	X	X
RA6	X			X	X		X	X	X

**TABLA RELACIÓN RA/COMPETENCIAS**

RA/COMP.	a	e	f	g	h	i	j	k
RA1	X	X			X	X		X
RA2	X				X	X	X	X
RA3	X	X	X	X	X	X	X	X
RA4	X	X	X	X	X	X	X	X
RA5		X	X	X	X	X	X	X
RA6		X	X	X		X	X	X

**5. CONTENIDOS. UNIDADES DIDÁCTICA. RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE. TEMPORALIZACIÓN.**

**CONTENIDOS:**

**Ejecución de técnicas de cocción:**

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

resultados. **Confeción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:**

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

**Preparación de elaboraciones culinarias elementales:**

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

#### Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:

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

#### Realización de acabados y presentaciones:

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

#### Desarrollo de los servicios en cocina:

- El servicio en cocina. **Descripción, tipos** y posibles variables organizativas. - Tareas previas a los servicios en cocina. **«Mise en place».**
- **Documentación** relacionada con los servicios.
- **Coordinación durante el servicio** en cocina.
- **Relaciones departamentales e interdepartamentales.**
- **Ejecución** de los procesos propios del servicio.
- Valoración y control de resultados.
- **Tareas de finalización** del servicio.
- **Protocolos de quejas,** sugerencias y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.

### BLOQUES DE CONTENIDOS/UNIDADES DIDÁCTICAS

#### **BLOQUE 1.** INTRODUCCIÓN. CONCEPTOS BÁSICOS. FICHAS TÉCNICAS

UD1. Técnicas de cocción. Terminología. Fichas técnicas.

#### **BLOQUE 2.** ELABORACIONES DE MÚLTIPLES APLICACIONES

UD2. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Fondos. Salsas.

#### **BLOQUE 3.** ELABORACIONES CULINARIAS

UD3. Elaboraciones culinarias elementales.

UD4. Guarniciones



#### BLOQUE 4. ACABADOS Y SERVICIO

UD5. Elementos de decoración. Acabados y presentaciones

UD6. Servicios en cocina. Desarrollo. Documentación.

#### RELACIÓN UD CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE

UNIDADES DIDÁCTICAS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
UD1. Técnicas de cocción. Terminología. Fichas técnicas.	RA1-RA3
UD2. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Fondos. Salsas.	RA2
UD3. Elaboraciones culinarias elementales.	RA3-RA1
UD4. Guarniciones	RA4
UD5. Elementos de decoración. Acabados y presentaciones	RA4-RA5
UD6. Servicios en cocina. Desarrollo. Documentación.	RA6

#### TEMPORALIZACIÓN

Dada la naturaleza de estas enseñanzas las Unidades Didácticas se irán desarrollando de forma progresiva a lo largo del curso.

	TRIMESTR. 1	TRIMESTR. 2	TRIMESTR. 3	TOTAL HORAS
1. Técnicas de cocción. Terminología. Fichas técnicas.	26	8	2	36
2. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Fondos. Salsas.	40	20	2	62
3. Elaboraciones culinarias elementales.	30	45	18	93
4. Guarniciones	15	30	15	60
5. Elementos de decoración. Acabados y presentaciones	4	8	10	22
6. Servicios en cocina. Desarrollo. Documentación.	2	8	5	15
<b>TOTAL HORAS</b>	<b>117</b>	<b>119</b>	<b>52</b>	<b>288</b>

## 6. METODOLOGÍA

Teniendo en cuenta las directrices del Departamento y del PEC , se considerarán los siguientes métodos:

- Exposición didáctica (en este caso, con utilización de soportes auxiliares como pizarra, audiovisuales, informáticos, on-line etc.)
- Enseñanza programada (autoaprendizaje)
- Clase invertida
- Aprendizaje Basado en Proyectos
- Aprendizaje cooperativo
- Método demostrativo. -
- Método interrogativo
- 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. La utilización de un método u otro estará en función de las circunstancias, de su idoneidad para alcanzar los objetivos, del tiempo disponible, de los recursos y, en particular, de las características propias del alumnado.

### Orientaciones pedagógicas

Según figura en la Orden que regula el currículo, las **líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje** que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La ejecución de técnicas de cocción.
- La confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- La terminación y decoración de platos y otras presentaciones culinarias. - El desarrollo de los servicios en cocina desde el preservicio a las tareas posteriores a su ejecución.

## 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 activa de los alumnos y alumnas, 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. 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.

### **Agrupamientos:**

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

En el aula taller.- gran grupo ( actividades de introducción); 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**

La evaluación del alumnado de **primer y segundo curso de los ciclos de Formación Profesional de grado medio y grado superior se regulará por 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. La Orden seguirá siendo de aplicación para los segundos cursos de los ciclos de Formación Profesional de grado medio y grado superior. **Para el primer curso será de aplicación en tanto no se oponga a lo dispuesto en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, y en la Resolución de 26 de junio de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional.**

*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 criterial, 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**.

### **8.1. El proceso de evaluación:**

Según la mencionada **ORDEN de 29 de septiembre de 2010**, en su capítulo III se establece que en primer curso se realizarán al menos **tres sesiones de evaluación parcial**.

Además de éstas, se llevará a cabo **una sesión de evaluación inicial** y **una sesión de evaluación final** en cada uno de los cursos académicos (sin perjuicio de lo que a estos efectos los centros docentes puedan recoger en sus proyectos educativos).

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.

<b>Fechas sesiones</b>	<b>1er. Mes</b>	<b>Final 1er. Trimestre</b> (tercera semana de diciembre)	<b>Final 2º Trimestre</b> (tercera semana de marzo)	<b>Final 3er. Trimestre</b> (última semana de mayo)	<b>Final de periodo lectivo</b> (hasta el 24 de junio)
<b>Evaluación</b>	Evaluación <b>inicial</b>	1ª sesión evaluación <b>parcial</b>	2ª sesión evaluación <b>parcial</b>	3ª sesión evaluación <b>parcial</b>	Evaluación <b>final</b>
<b>Calificación</b>	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](#)

En el Artículo 12 de la mencionada Orden se establece que siempre que los módulos se impartan a lo largo de todo el curso escolar, además de la sesión de evaluación inicial, se realizarán al menos tres sesiones de evaluación parcial, la última de las cuales se desarrollará en la última semana de mayo.

En las sesiones de evaluación parcial se harán constar las calificaciones de los alumnos

En el caso de los alumnos que tengan evaluaciones parciales no superadas, o deseen

mejorar los resultados obtenidos, éstos tendrán 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 24 de junio de cada año.

### Evaluación Final

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

Aquellos **alumnos que quieran subir nota** tendrán que asistir durante el mes de junio y además mejorar los resultados obtenidos presentándose a los exámenes prácticos y teóricos en la evaluación final. En caso de que los alumnos saquen de media una nota más baja en esta evaluación final se aplicará lo estipulado en el **Plan de centro y en la programación de departamento**.

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

### EVALUACIÓN DE LA FASE DE FORMACIÓN EN EMPRESA.

SE REMITE A LA PROGRAMACIÓN DE DEPARTAMENTO

### 8.2. Instrumentos de evaluación

#### **a) Actividades de enseñanza-aprendizaje.**

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

Las actividades realizadas serán valoradas y recogidas en el cuaderno del profesor y en el cuaderno de Clase de Séneca.

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 en los días inmediatamente anteriores, 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, y serán tratados en la ponderación de nota final dentro de la categoría de “actividades”.

### **b) Pruebas/exámenes teóricos y prácticos**

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

- Práctico o teórico-práctico individual.
- Práctico o teórico-práctico en grupo.
- Prácticos de realización de proyectos
- Teóricos de respuesta corta (con apoyo audiovisual si se precisa)
- Teóricos de respuesta larga o de desarrollo.
  
- Tipo test.
- Mixtos.
- Orales
- De realización y/o exposición de trabajos
- Exámenes online (se usará la plataforma Moodle)

Las herramientas de examen 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 exámenes diferenciados según los alumnos (evaluando los mismos criterios que para el resto y sin rebajar el grado de consecución de los R.A.) para dar una mejor respuesta a la atención a la diversidad.

### **c) Cuaderno del profesor/Fichas cotejo de alumnos/Cuaderno Séneca**

Para realizar el seguimiento de los alumnos se usarán fichas de cotejo para poder realizar una



evaluación lo más objetiva posible.

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.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
<b>1º ,2º y 3º TRIMESTRE</b> <p>La evaluación será continua y se hará en base a los <b>Resultados de Aprendizaje y los Criterios de Evaluación.</b></p> <p>Para cada trimestre, la nota obtenida será la <b>media de las notas obtenidas en cada uno de los Criterios de Evaluación asociados a los RA trabajados en el trimestre</b> mediante todas las actividades teórico-prácticas diarias realizada; y los trabajos, pruebas y controles de carácter práctico o teórico propuestos.</p> <p><b>La nota mínima para aprobar será de 5</b> (media de la nota de todos los criterios de evaluación considerados en el trimestre)</p> <p>Los Criterios de evaluación superados mantendrán su nota.</p> <p>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 <b>recuperación</b> de los Criterios de Evaluación no superados durante el trimestre. Asimismo, esta actividad dará opción a la <b>subida de nota</b> para los alumnos que así lo deseen.</p>
<b>EVALUACIÓN 3º TRIMESTRE</b> <p>La nota obtenida en la Ev. Del 3º Trimestre será la <b>media de las notas obtenidas</b> en el primer , segundo y tercer trimestre.</p> <p><b>La calificación final será un número entero entre 1 y 10</b></p> <p>Los alumnos con <b>calificación inferior a 5</b> 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 24 de junio de cada año.</p>
<b>EVALUACIÓN FINAL ORDINARIA (JUNIO)</b>

La nota final será la **misma nota que la obtenida en la Evaluación del tercer 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)

#### **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 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 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 24 de junio de cada año.

Durante este periodo se realizarán actividades de refuerzo y recuperación para llegar 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
<p>1. Ejecuta técnicas de cocción <b>identificando sus características y aplicaciones.</b></p>	<p>a) Se ha interpretado la <b>terminología</b> profesional relacionada.</p> <p>b) Se han <b>descrito y clasificado</b> las diversas técnicas de cocción.</p> <p>c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus <b>posibilidades de aplicación a diversos géneros.</b></p> <p>d) Se han relacionado y <b>determinado las necesidades previas</b> al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.</p> <p>e) Se han identificado las <b>fases y formas de operar</b> distintivas en la aplicación de cada técnica.</p> <p>f) <b>Se han ejecutado</b> las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.</p>
<p>2. Confecciona <b>elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones</b> reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p>	<p>a) Se han <b>descrito y clasificado</b> las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles <b>aplicaciones.</b></p> <p>b) Se <b>ha verificado la disponibilidad</b> de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>c) Se han <b>realizado</b> los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han determinado las <b>posibles medidas de corrección</b> en función de los resultados obtenidos.</p> <p>e) Se han desarrollado los <b>procedimientos intermedios de conservación</b> teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p>

	<p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>3. Prepara <b>elaboraciones culinarias elementales</b> identificando y aplicando los diferentes procedimientos.</p>	<p>a) Se ha <b>interpretado correctamente la información</b> necesaria.  b) Se ha <b>realizado correctamente el escandallo</b> de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las <b>fichas de rendimiento de las materias primas</b> utilizadas.  c) Se han realizado las tareas de <b>organización y secuenciación</b> de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.  d) Se ha <b>verificado la disponibilidad</b> de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.  e) Se han <b>ejecutado</b> las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.  f) Se ha mantenido el <b>lugar de trabajo limpio y ordenado</b> durante todo el proceso.  g) Se <b>ha justificado el uso de la técnica en función del alimento</b> a procesar.  h) Se han determinado las <b>posibles medidas de corrección</b> en función de los resultados obtenidos.  h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>4. <b>Elabora guarniciones y elementos de decoración</b> relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.</p>	<p>a) Se han <b>descrito y clasificado</b> las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.  b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones <b>adecuándolas a la elaboración</b> a la que acompañan.  c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p>

	<p>d) Se han <b>elaborado</b> las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>5. Realiza <b>acabados y presentaciones valorando su importancia</b> en el resultado final de la elaboración culinaria.</p>	<p>a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.</p> <p>b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo <b>criterios estéticos</b>.</p> <p>c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de <b>envasado y conservación</b> necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han determinado las posibles <b>medidas de corrección</b> en función de los resultados obtenidos.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>6. <b>Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.</b></p>	<p>a) Se han <b>identificado los diferentes tipos de servicio</b> y sus características.</p> <p>b) Se han <b>mantenido</b> los diversos productos en <b>condiciones óptimas de servicio</b>.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.</p> <p>d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.</p> <p>e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>f) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.</p>

	<p>g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.</p> <p>h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
--	---

## RA Y CE EN LA FASE DE FORMACIÓN EN EMPRESA

<b>TÉCNICAS CULINARIAS</b>	<p><b>R.A.5.</b> Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.</p>	<p>a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.</p> <p>b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo <b>criterios estéticos</b>.</p> <p>c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de <b>envasado y conservación</b> necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han determinado las posibles <b>medidas de corrección</b> en función de los resultados obtenidos.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
----------------------------	--	--

## 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 y nuevas tecnologías de manera eficiente y crítica.

## 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 aplicarán las **pautas DUA** durante cada uno de los trimestres en cuanto se detecten dificultades de aprendizaje. Se remite a la programación de departamento.

## 11. RECURSOS DIDACTICOS

Dentro de los recursos a utilizar se van a considerar los siguientes:

### **En el aula polivalente**

- El aula como recurso en sí mismo, los alumnos y alumnas se dispondrán según lo requiera la actividad.
- La pizarra. Refuerza visualmente las explicaciones.
- La prensa digital, libros y publicaciones 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. **Uso de plataforma Moodle y en su defecto Google Classroom.** (Se

*fomentará el uso de Moodle por parte de los alumnos)*

#### **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. (*En el curso 2021-22 será obligatorio el uso de mascarilla*)
- 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 EXTRAESCOLARES Y ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS**

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.
- ▶ 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 *questionario de evaluación de la práctica docente para nuestros* alumnos definido por el Centro
- Uso del *questionario 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).
- ▶ **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

### **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).
- **Real Decreto 1690/2007** que establece las enseñanzas mínimas del título de Técnico en Servicios en Restauración.
- **Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo del título de Técnico en Servicios de Restauración.

#### **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.

#### **ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES**

- **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)

#### **FP DUAL**

- **Orden de 20 de enero de 2023**, por la que se convocan proyectos de Formación Profesional Dual para el curso académico 2023/2024