

**FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERIA Y TURISMO.
 CF GRADO MEDIO TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMIA.
 PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN .**

CURSO 2024/25

Código:	0051
Nº de horas:	63

Índice

1.UNIDADES DE COMPETENCIA ASOCIADAS AL MÓDULO.....2

2.OBJETIVOS DE CICLO O FPB A LOS QUE SE CONTRIBUYE CON EL MÓDULO.....2

3.COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A LAS QUE SE CONTRIBUYEN CON EL MÓDULO.....2

4.RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS BÁSICOS, SEGÚN NORMATIVA.....2

5.METODOLOGÍA ESPECÍFICA DEL MÓDULO2

6.TEMPORALIZACIÓN3

7.CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL MÓDULO.....3

8.SECUENCIACIÓN DE UNIDADES DIDÁCTICAS DEL MÓDULO.....4

9.BIBLIOGRAFÍA WEBGRAFÍA4

10.ANEXOS DEL MÓDULO.....4



1. UNIDADES DE COMPETENCIA ASOCIADAS AL MÓDULO.

Para la presente propuesta didáctica tendremos como referentes las unidades de competencia que corresponden a este módulo:

UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

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

2. OBJETIVOS DE CICLO O FPB A LOS QUE SE CONTRIBUYE CON EL MÓDULO.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación

A) B) C) D) E) F) G) H) J) K) L)

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A LAS QUE SE CONTRIBUYEN CON EL MÓDULO.

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

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



4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS BÁSICOS, SEGÚN NORMATIVA.

El pasado curso 2022-2023 el Dpto de Hostelería del IES SAN BLAS acordó utilizar las horas de HLC para reforzar los contenidos del **RA 3. *Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluandolas distintas alternativas*** y **RA 7. *Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final***; y además hacer una pequeña incursión en el idioma Inglés a nivel básico.

Los resultados del aprendizaje deben estar acompañados de **criterios de evaluación** que permiten juzgar si los resultados del aprendizaje previstos han sido logrados. Cada criterio define una característica de la realización profesional bien hecha y se considera la unidad mínima evaluable.

En concreto, los contenidos del módulo Productos culinarios se encuentran en la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía relacionado con los Resultados de Aprendizaje.

El presente módulo posibilita el desarrollo de los siguientes Resultados de Aprendizaje (RA), a través de sus correspondientes Criterios de Evaluación, que se trabajarán con una serie de Contenidos Básicos



RA 3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.	
Criterios de Evaluación	Contenidos
<p>a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.</p> <p>b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.</p> <p>c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.</p> <p>d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.</p> <p>e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.</p> <p>f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.</p> <p>i) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.</p> <p>j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.</p> <p>k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características. - Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras. - Procedimientos de ejecución de los productos culinarios. Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados. - Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.



RA 7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	
Criterios de Evaluación	Contenidos:
<p>a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.</p> <p>b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.</p> <p>d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.</p> <p>e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.</p> <p>f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.</p> <p>g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p>	<p>Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> — Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. — Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados. — Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

5. METODOLOGÍA ESPECÍFICA DEL MÓDULO

Los contenidos que deben trabajarse en toda la formación profesional, parten de las competencias que deberá tener el/a profesional, razón por la cual, la relación entre la formación y la realidad laboral debe ser muy estrecha. Estos contenidos deben proporcionarle al alumnado los conceptos teóricos y procedimentales necesarios y al mismo tiempo fomentar las actitudes asociadas a la cualificación profesional correspondiente.

En cuanto a la concepción pedagógica se sigue el modelo constructivista propuesto en la normativa educativa vigente. Desde esta perspectiva los conceptos deben trabajarse para fomentar la elaboración progresiva de los conocimientos por parte de cada alumno/a. Por ello es necesario que los contenidos tratados se consoliden de forma sólida antes de avanzar en la adquisición de otros nuevos.

Entre los principios metodológicos que se aplicarán se encuentran los



siguientes:

Se partirá siempre de los conocimientos previos del alumnado, conectando con las nuevas informaciones en un proceso coherente.

Interesar al alumno/a en el objeto de estudio que vaya a trabajar, despertar su curiosidad científica, plantear los temas, los contenidos como asuntos a indagar para resolver.

Fomentar el aprendizaje por descubrimiento e investigación a partir del material propuesto, usando las nuevas tecnologías, y cualquier método de búsqueda de información.

Aprendizajes significativos, que sean capaces de aprender a aprender.

Proceso de retroalimentación constante, el alumnado debe conocer cuál es su estado en el proceso de enseñanza y aprendizaje.

El trabajo grupal y cooperativo como base fundamental para fomentar las relaciones y la adquisición de competencias sociales y personales. La ayuda mutua, el trabajo en grupo y la coordinación de intereses constituyen principios básicos a la hora de la elaboración de programas y diseño de actividades. Considerar la potenciación de actitudes igualitarias de carácter no discriminatorio.

Las actividades han de ser significativas y simular, lo más fielmente posible la realidad socio-laboral y profesional correspondiente. En la medida de lo posible conllevará la aplicación de los conocimientos y técnicas aprendidos, mediante los instrumentos, herramientas y documentación que hayan de manejar en el desarrollo de su profesión.

Se mantendrán los principios del modelo lúdico; tales como dinamización, diversión, expresión y funcionalidad. Para ello se promoverá una intensa actividad por parte del alumnado.

En definitiva se trata de una metodología abierta, activa, dinámica y adaptada a las características del alumnado, donde ellos/as son los auténticos protagonistas y el/la profesor/a guía y orienta todo el proceso.

Para llevar a cabo las horas de libre configuración se seguirá un plan de trabajo basado en la planificación, diseño, elaboración, ejecución y evaluación de diferentes tipos de servicios de restaurante. Para su realización serán necesarias las siguientes fases con sus correspondientes actividades:

➤ FASE 1 “CONCIENCIACIÓN Y PREPARACIÓN TÉCNICA DEL ALUMNADO”

- Descripción y valoración de los aspectos a tener en cuenta para planificación de actividades acordes a los posibles clientes y los tipos de cartas o menús a trabajar.
- Visionado de vídeos e imágenes de material relacionado. Búsqueda de información.
- Valoración del tipo de actuaciones que el alumnado podría llevar a cabo.
- Establecimiento de pautas para la organización del trabajo previo y el diseño de la intervención.

➤ FASE 2 “PLANIFICACIÓN, DISEÑO Y ORGANIZACIÓN”:

Se define el plan de trabajo de las actuaciones que se van a llevar a cabo:

- Selección, búsqueda y manejo de información en las diferentes fuentes bibliográficas y webgráficas disponibles.
- Diseño y elaboración de diferentes documentos para la organización y gestión de recursos (cartas, menús, fichas técnicas, escandallos, hojas de servicio, control de existencias, registro de temperaturas, reparto de tareas grupales, etc.)
- Ensayo de algunas de las actividades y control de resultados.



- FASE 3 “IMPLEMENTACIÓN / EJECUCIÓN”
 - Realización de los distintos servicios de restaurante.
 - Aplicación de herramientas e instrumentos de evaluación.
- FASE 4 “EVALUACIÓN, VALORACIÓN Y ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS:
 - Análisis grupal sobre las actuaciones ejecutadas.
 - Propuestas de mejora.
 - Reflexión personal sobre todo lo aprendido.

6. TEMPORALIZACION

TEMPORALIZACIÓN POR ACTIVIDADES			
PRIMER TRIMESTRE			
ACTIVIDAD	FECHAS	Nº DE SESIONES	HORAS
Cocktail bienvenida al profesorado	23 sept al 11 nov	7 sesiones	21 horas
Presentación de platos	18 nov al 25 nov	2 sesiones	6 horas
Servicio de take away de Navidad	2 dic al 16 dic	3 sesiones	9 horas
SEGUNDO TRIMESTRE			
Presentación de postres.	13 ene	1 sesión	3 horas
Elaboración de platos en base a un grupo de materias primas.	20 ene al 27 ene	2 sesiones	6 horas
Servicio de restaurante	10 feb al 16 mar	6 sesiones	18 horas
Horas a la semana: 3			
HORAS TOTALES:			63 horas



7. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL MÓDULO

Teniendo en cuenta lo previsto en la orden de 9 de Octubre de 2008 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, este módulo queda asociado a efectos de matriculación y evaluación al módulo Productos Culinarios.

Por otro lado, tal como establece la orden de Evaluación de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía en su artículo 13.3, “el alumnado que no haya cursado las horas de libre configuración, no podrá superar el módulo profesional al que se encuentran asociadas dichas horas a efectos de evaluación y matriculación”.

Por ello, creemos que, aunque no se califiquen como tales las horas de Libre Configuración, el alumnado debe cursarlas debidamente para considerar completa la adquisición de la Competencia general. En este sentido, resulta necesario concretar qué entendemos por cursar debidamente las horas de Libre Configuración:

1. Asistir regularmente a clase. Tomando como referencia lo recogido en la normativa vigente, todo alumno/a que deja de asistir injustificadamente implica que su participación en las actividades programadas no sea suficiente para adquirir los objetivos del módulo en cuestión.

2. Participar activamente en las actividades: Esto implica participar con interés y aprovechamiento, colaborar con el resto de alumnado en las actividades de grupo y ser puntual en la entrega de las tareas.

24 Con el fin de proceder a la valoración del alumnado en estas horas, se tendrá en cuenta los siguientes criterios de calificación:

Se calificará usando la rúbrica de cada RA.

Para obtener la valoración de APTO, el alumnado tendrá que superar con un 5 todas y cada una de las partes citadas: competencias personales y sociales, capacidad de trabajo y destrezas mostradas en las distintas fases.

El alumnado que obtenga la calificación de NO APTO, no podrá superar el módulo al que se encuentra adscrito

A continuación, se muestra una visión global de las **Unidades Didácticas** y su correspondencia con los **Resultados de Aprendizaje** y, por tanto, con los contenidos mencionados anteriormente.

8. SECUENCIACIÓN DE UNIDADES DIDÁCTICAS DEL MÓDULO

Trimestre	U.D.	Temporización
1º/2º	Elaboración de platos partiendo de un conjunto de materias primas.	60HRS
2º	Presentación de postres.	3HRS



Se desarrollan a lo largo del curso y serán entregadas al finalizar cada trimestre. Se entregan en un documento en PDF aparte, a través de moodle.

BIBLIOGRAFÍA WEBGRAFÍA

Libro de texto utilizado en clase, otros documentos y webs de consulta.

ANEXOS DEL MÓDULO

