

## **DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO**

### **PROGRAMACIÓN:**

### **MÓDULO DE TÉCNICAS CULINARIAS**

**1º C.F.G.M DE COCINA Y GASTRONOMÍA**

**CURSO 2019-2020**

## **INDICE**

### **INDICE**

1. Descripción del módulo
  1. Denominación del módulo
  2. Código
  3. Tipo de módulo: (Módulo profesional asociado a unidades de competencia o no)
  4. Horas totales del módulo
  5. Distribución semanal de horas
  6. Curso en el que se imparte
  
2. Competencias profesionales, personales y sociales relacionadas
3. Objetivos generales a los que contribuye el módulo
4. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación
5. Bloques de contenidos básicos
6. Listado de UDD
7. Tabla general relacionando OG, CPPS, RA, UD, temporalización y duración en sesiones
8. Detalle de las unidades didácticas o de trabajo (para cada una)
  - Temporalización (trimestre en el que se imparte)
  - Duración (total de horas)
  - Contenidos a tratar
  - Resultado/s de aprendizaje
  - Criterios de evaluación
  
9. Contenidos transversales
10. Orientaciones pedagógicas y líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje
11. Metodología:
  1. Del proceso de enseñanza
  2. Del tiempo, espacio y agrupamientos
  3. Materiales y recursos didácticos (incluidos los libros para uso del alumnado)
  
12. Medidas de Atención a la diversidad y adaptaciones curriculares no significativas para el alumnado que presente necesidades educativas especiales.
13. Evaluación
  1. Instrumentos
  2. Ponderación sobre la nota de cada RA (*aquí es dónde se indicaría que los CE se ponderarán en la programación de aula correspondiente*)
  3. Requisitos para una calificación positiva (*aquí es dónde se indicaría si es necesario o no aprobar todos los RA para aprobar el módulo*)
14. Actividades de desarrollo
  1. Actividades de refuerzo
  2. Actividades de mejora de resultados y ampliación
  3. Actividades complementarias y extraescolares
  
15. Pérdida de evaluación continua (*indicar que se establece en el ROF*)
16. Procedimiento para el seguimiento de la programación
17. Bibliografía y webgrafía

### **1. Descripción del módulo**

Esta programación se basa en el currículo prescriptivo que corresponde a los reales decretos y decretos de los ciclos formativos de formación profesional.

Está centrada en el ciclo formativo de cocina y gastronomía de grado medio, concretamente en el Módulo Profesional de Técnicas Culinarias.

Descripción del módulo	
<b>1. Denominación Módulo Profesional</b>	Técnicas Culinarias
<b>2. Código</b>	0047
<b>3. Tipo de módulo</b>	Asociado a UC: UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales
<b>4. Horas totales del módulo</b>	288 h
<b>5. Distribución semanal de horas</b>	9 h
<b>6. Curso en el que se imparte</b>	1º curso

### **2. Competencias y Objetivos Generales.**

Las competencias están íntimamente relacionadas con la Cualificación Profesional puesto que forman parte de ella. Así, podemos entender la Cualificación Profesional como el conjunto de competencias profesionales (conocimientos y capacidades) que permiten dar respuesta a

ocupaciones y puestos de trabajo con valor en mercado laboral, y que pueden adquirirse a través de formación o por experiencia laboral.

Para nuestro módulo la normativa nos indica que de todas las competencias del Título, las que han de ser alcanzadas a través de este módulo son:

COMPETENCIAS			
CPPS	QUÉ	CÓMO	PARA QUÉ
a)	Determinar las necesidades	Con la documentación recibida	Para la producción en cocina
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	
--	--	---	--

### 3. Objetivos generales a los que contribuye el módulo

Constituyen los logros que se espera sean alcanzados por el alumnado y expresados en forma de competencias contextualizadas. En concreto, para nuestro módulo la normativa nos indica que de todos los Objetivos Generales del Título, los que han de ser alcanzados a través de este módulo son:

OBJETIVOS GENERALES			
	QUÉ	CÓMO	PARA QUÉ
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 de 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

ASOCIACIÓN DE COMPETENCIAS Y OBJETIVOS tabla 5	
COMPETENCIAS	OBJETIVOS
<p>a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.</p> <p>e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.</p> <p>f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.</p> <p>g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.</p>	<p>a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.</p>
<p>a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.</p> <p>e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.</p> <p>f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.</p> <p>g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo</p>	<p>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.</p>

<p>en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.</p> <p>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.</p>	
<p>e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.</p> <p>f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.</p>	<p>e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.</p>
<p>f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.</p>	<p>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.</p>
<p>f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.</p> <p>g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.</p>	<p>g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.</p>
<p>e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.</p> <p>f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>

i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.	i) 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) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.	j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.	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 y criterios de evaluación

Los Resultados de Aprendizaje (RA) son un conjunto de competencias contextualizadas en el ámbito educativo y que supone la concreción de los Objetivos Generales identificados para un Módulo Profesional concreto.

Como los Resultados de Aprendizaje están redactados en términos de una habilidad o destreza unida al objeto sobre el que se ha de desempeñar esa habilidad o destreza (el ámbito competencial), más una serie de acciones en el contexto del aprendizaje (el ámbito educativo). Para nuestro Módulo Profesional, la normativa determina que los resultados de aprendizaje que tendrá que alcanzar el alumnado son los siguientes:

RA	Ámbito Competencial		Ámbito Educativo
	Logro	Objeto	Acciones en el contexto aprendizaje
1	EJECUTA	TÉCNICAS DE COCCIÓN	Identificando sus características y aplicaciones
2	CONFECCIONA	ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES	Reconociendo y aplicando los diversos procedimientos
3	PREPARA	ELABORACIONES CULINARIAS ELEMENTALES	Identificando y aplicando los diferentes procedimientos
4	ELABORA	GUARNICIONES Y ELEMENTOS DE DECORACIÓN	Relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación
5	REALIZA	ACABADOS Y PRESENTACIONES	Valorando su importancia en el resultado final de la elaboración



			culinaria
6	DESARROLLA	SEERVICIO EN COCINA	Valorando sus aplicaciones en la satisfacción del cliente

Este conjunto de Resultados de Aprendizaje, constituyen el eje vertebral de nuestra programación. Así pues, comenzaremos por realizar una ponderación de cada resultado de aprendizaje, en función a la contribución que tiene a alcanzar la Competencia General del título y las Competencias Profesionales, Personales y Sociales asignadas para nuestro módulo a través de los Objetivos Generales.

Esta ponderación la encontramos en la siguiente tabla:

RA	%
1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	35%
2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	15%
3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	15%
4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	5%
5. Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.	5%
6. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	25%

Partiendo de los Resultados de Aprendizaje, el siguiente paso para elaborar nuestra programación será analizar los criterios de evaluación que nos propone la normativa.

Los Criterios de Evaluación (CE) constituyen el elemento curricular más importante para establecer el proceso de enseñanza-aprendizaje que permita alcanzar los Objetivos Generales establecidos para este módulo profesional, y por lo tanto de las competencias a las que están asociados.

Partiendo del conocimiento de estas funciones, analizaremos los Criterios de Evaluación que nos indica la normativa para cada Resultado de aprendizaje:

Resultado de Aprendizaje 1	Ponderación	
1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	35	
Criterios de Evaluación	Ponderación	Instrumento de

		Evaluación
a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	12,5%	TEÓRICO
b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	12,5%	TEÓRICO
c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	12,5%	TEÓRICO
d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	12,5%	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	12,5%	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.	12,5%	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.	12,5%	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	12,5%	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES

Resultado de Aprendizaje 2	Ponderación	
2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	15	
Criterios de Evaluación	Ponderación	Instrumento de Evaluación
a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.	16,6 %	TEÓRICO
b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	16,6 %	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.	16,6 %	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	16,6 %	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES

e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	16,6 %	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	16,6 %	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES

Resultado de Aprendizaje 3	Ponderación	
3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	15	
Criterios de Evaluación	Ponderación	Instrumento de Evaluación
a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	11,1%	TEÓRICO
b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.	11,1%	TEÓRICO/práctico/cuaderno de observación diaria
c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.	11,1%	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	11,1%	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	11,1%	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.	11,1%	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.	11,1%	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	11,1%	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	11,1%	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES

Resultado de Aprendizaje 4	Ponderación	
4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	5	
Criterios de Evaluación	Ponderación	Instrumento de Evaluación
a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.	16,6 %	TEÓRICO
b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	16,6 %	TEÓRICO
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	16,6 %	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.	16,6 %	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	16,6 %	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	16,6 %	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES

Resultado de Aprendizaje 5	Ponderación	
5. Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.	5	
Criterios de Evaluación	Ponderación	Instrumento de Evaluación
a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.	20 %	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.	20 %	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.	20 %	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES

d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	20 %	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20 %	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES

Resultado de Aprendizaje 6	Ponderación	
6. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	25	
Criterios de Evaluación	Ponderación	Instrumento de Evaluación
a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.	11,1 %	TEÓRICO
b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.	11,1 %	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.	11,1 %	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.	11,1 %	TEÓRICO
e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.	11,1 %	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
f) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.	11,1 %	TEÓRICO
g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.	11,1 %	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.	11,1 %	TEÓRICO
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	11,1 %	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES

## 5. Bloques de contenidos básicos

La estructura de cada título está diseñada para que cada Resultado de Aprendizaje se desarrolle a través de un número determinado de Criterios de Evaluación. A estos elementos curriculares se le asocian unos Contenidos Básicos que permiten alcanzar las competencias definidas para cada Módulo Profesional.

La estructura de los Contenidos Básicos es un conjunto de bloques de contenido (cada uno de ellos asociado a un Resultado de aprendizaje, un conjunto de subbloques de contenido (cada uno de ellos asociado a un Criterio de Evaluación), y un conjunto de elementos de contenido (que sirven para desarrollar los anteriores).

Para este módulo profesional, estos Contenidos Básicos y su asociación con los otros elementos curriculares son:

Resultado de Aprendizaje	1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	Ejecución de técnicas de cocción:	Bloque de contenidos
--------------------------	--	-----------------------------------	----------------------

<b>Criterios de Evaluación</b>	<p>a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.</p> <p>b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.</p> <p>c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.</p> <p>d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.</p> <p>e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.</p> <p>f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.</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>- Terminología profesional.</p> <p>- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.</p> <p>- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.</p> <p>- Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.</p>	<b>Contenidos Básicos</b>
--------------------------------	---	--	---------------------------

<b>Resultado de Aprendizaje</b>	<p>2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p>	<p>Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p>	<b>Bloque de contenidos</b>
---------------------------------	---	---	-----------------------------

<b>Criterios de Evaluación</b>	<p>a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.</p> <p>b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación 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>- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.</p> <p>- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.</p> <p>- Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados.</p> <p>- Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.</p>	<b>Contenidos Básicos</b>
--------------------------------	---	--	---------------------------

<b>Resultado de Aprendizaje</b>	<p>3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.</p>	<p>Preparación de elaboraciones culinarias elementales:</p>	<b>Bloque de contenidos</b>
---------------------------------	---	---	-----------------------------



Criterios de Evaluación	<p>a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.</p> <p>b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.</p> <p>c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.</p> <p>g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.</p> <p>h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</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>- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas y otros. Descripción, interpretación de la información contenida.</p> <p>- Rendimiento y escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias.</p> <p>- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.</p> <p>- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.</p> <p>- Fases y puntos clave en las elaboraciones. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados.</p>	Contenidos Básicos
-------------------------	---	--	--------------------

Resultado de Aprendizaje	<p>4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.</p>	<p>Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:</p>	Bloque de contenidos
--------------------------	--	---	----------------------

Criterios de Evaluación	<p>a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.</p> <p>b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>d) Se han elaborado 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>- Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.</p> <p>- Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones.</p> <p>- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.</p> <p>- Fases y puntos clave en las elaboraciones. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados.</p> <p>- Valoración de la calidad del producto final.</p>	Contenidos Básicos
-------------------------	--	--	--------------------

Resultado de Aprendizaje	<p>5. Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.</p>	<p>Realización de acabados y presentaciones:</p>	Bloque de contenidos
--------------------------	---	--	----------------------

<b>Criterios de Evaluación</b>	<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 criterios estéticos.</p> <p>c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han determinado las posibles medidas de corrección 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>- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría y otros.</p> <p>- Ejecución de los procesos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.</p>	<b>Contenidos Básicos</b>
--------------------------------	---	--	---------------------------

<b>Resultado de Aprendizaje</b>	6. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	Desarrollo de los servicios en cocina:	<b>Bloque de contenidos</b>
---------------------------------	---	--	-----------------------------

Criterios de Evaluación			Contenidos Básicos
	<p>a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.</p> <p>b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.</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.</p> <p>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.</p> <p>- Tareas previas a los servicios en cocina. «Mise en place».</p> <p>- Documentación relacionada con los servicios.</p> <p>- Coordinación durante el servicio en cocina.</p> <p>- Relaciones departamentales e interdepartamentales.</p> <p>- Ejecución de los procesos propios del servicio.</p> <p>- Valoración y control de resultados.</p> <p>- Tareas de finalización del servicio.</p> <p>- Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.</p>	

## 6. Listado de unidades didácticas

El primer paso para vertebrar la formación ha sido, a partir del Resultado de Aprendizaje (y su ponderación en función de su contribución a la adquisición de las competencias del módulo) se identifican las Unidades de Aprendizaje teniendo en cuenta los procesos de servicio que hay implícitos en cada Resultado de Aprendizaje a través de sus Criterios de Evaluación.

Esta vertebración se ha realizado teniendo en cuenta la forma en que contribuye a alcanzar las Competencias Profesionales Personales y Sociales y los Objetivos Generales.

Todo esto, teniendo en cuenta tanto el ámbito general (Competencias y Objetivos Generales), la concreción curricular (Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación) y la Organización y Estructura de Aprendizaje (Unidades de Aprendizaje), se recoge en la siguiente tabla:

UA	Denominación	Horas	Temp
1	Ejecución de técnicas de cocción	100	1ª, 2ª y 3ª eval.
2	Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones	43	1ª, 2ª y 3ª eval.
3	Preparación de elaboraciones culinarias elementales	43	1ª, 2ª y 3ª eval.
4	Elaboración de guarniciones y elementos de decoración	23	1ª, 2ª y 3ª eval.
5	Realización de acabados y presentaciones	20	1ª, 2ª y 3ª eval.
6	Desarrollo de los servicios en cocina	59	1ª, 2ª y 3ª eval.

## 7. Tabla general relacionando OG, CPPS, RA, UD, temporalización y duración en sesiones

El primer paso para vertebrar la formación ha sido, a partir del Resultado de Aprendizaje (y su ponderación en función de su contribución a la adquisición de las competencias del módulo) se identifican las Unidades de Aprendizaje teniendo en cuenta los procesos de servicio que hay implícitos en cada Resultado de Aprendizaje a través de sus Criterios de Evaluación.

Esta vertebración se ha realizado teniendo en cuenta la forma en que contribuye a alcanzar las Competencias Profesionales Personales y Sociales y los Objetivos Generales.

Todo esto, teniendo en cuenta tanto el ámbito general (Competencias y Objetivos Generales), la concreción curricular (Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación) y la Organización y Estructura de Aprendizaje (Unidades de Aprendizaje), se recoge en la siguiente tabla:

Ámbito General		Concreción Curricular			Estructura de Aprendizaje	
CPPS	OG	RA	%	CE	UA	Denominación
a), e), h), i), j), K)	a), c), e), h), i), j), k)	1	35	a), b), c), d), e), f), g), h)	1	Ejecución de técnicas de cocción
a), h), i), j), K)	a), c), e), h), i), j), k)	2	15	a), b), c) d), e), f)	2	Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
a), h), i), j), K)	a), c), e), h), i), j), k)	3	15	a), b), c), d), e), f), g), h), h)	3	Preparación de elaboraciones culinarias elementales
a), h), i), j), K), f)	a), c), f), h), i), j), K)	4	5	a), b), c), d), e), f)	4	Elaboración de guarniciones y elementos de decoración
a), h), i), j), K), f)	a), f), c), i), j), K)	5	5	a), b), c), d), e)	5	Realización de acabados y presentaciones
a), h), i), j), K), f)	a), c), g), i), j), k)	6	25	a), b), c), d), e), f), g), h), i)	6	Desarrollo de los servicios en cocina

## 8. Detalle de unidades didácticas o de trabajo

A continuación, se ha establecido una temporalización y se ha asignado unas horas en función de la complejidad en la adquisición de las competencias que se trabajan en cada unidad. Además, se ha considerado la ponderación de cada Resultado de Aprendizaje para poder determinar cuál es la contribución de cada unidad a alcanzar el resultado de aprendizaje.

Esto se recoge en la siguiente tabla:

Concreción Curricular			Estructura de Aprendizaje				
RA	%	CE	UA	Denominación	%	Horas	Temp
1	35	a), b), c), d), e), f), g), h)	1	Ejecución de técnicas de cocción	35	100	1ª, 2ª y 3ª eval.
2	15	a), b), c) d), e), f)	2	Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones	15	43	1ª, 2ª y 3ª eval.
3	15	a), b), c), d), e), f), g), h), h)	3	Preparación de elaboraciones culinarias elementales	15	43	1ª, 2ª y 3ª eval.
4	5	a), b), c), d), e), f)	4	Elaboración de guarniciones y elementos de decoración	5	23	1ª, 2ª y 3ª eval.
5	5	a), b), c), d), e)	5	Realización de acabados y presentaciones	5	20	1ª, 2ª y 3ª eval.
6	25	a), b), c), d), e), f), g), h), i)	6	Desarrollo de los servicios en cocina	25	59	1ª, 2ª y 3ª eval.

#### Unidades de Aprendizaje.

<b>Unidad de Aprendizaje Nº 1: EJECUCIÓN DE TÉCNICAS DE COCCIÓN</b>		
<b>Temporalización:</b> 1ª, 2ª y 3ª eval.	<b>Duración:</b> 100	<b>Ponderación:</b> 35%
<b>Objetivos Generales</b>		<b>Competencias</b>
a), c), e), h), i), j), k)		a), e), h), i), j), K)
<b>Resultados de Aprendizaje</b>		
1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.		
<b>Objetivos Específicos</b>		
Procedimientos Específicos (PE)		
<b>PE 1: Terminología culinaria/ Descripción y clasificación de las técnicas de cocción y a distintos géneros/ Planificación y organización para aplicar técnicas de cocción.</b>		
a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.		

b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.

c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.

d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.

**PE2: Elaboración de las técnicas de cocción y valoración de los resultados**

e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.

f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.

g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.

**PE3: Normas higiénico sanitarias, seguridad laboral y protección ambiental.**

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

Aspectos del Saber Hacer/Estar	Aspectos del Saber
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.</li> <li>- Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.</li> <li>- Normas higiénico sanitarias, seguridad laboral y protección medioambiental.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Terminología profesional.</li> <li>- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.</li> </ul>
Tareas y Actividades	
<p>Prueba escrita para términos culinarios y técnicas de cocción.</p> <p>Realizar una actividad por grupos en la que se relacionen técnicas culinarias idóneas para cada producto dado.</p> <p>Actividad individual: Realizar un documento en el que se indiquen las necesidades previas a la aplicación de las técnicas.</p> <p>Ejercicio práctico: Realizar elaboraciones para practicar las técnicas de cocción asociadas a productos. Teniendo en cuenta los resultados y normativa higiénico sanitaria, seguridad laboral y salud medioambiental.</p>	



Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	12,5	TEÓRICO
b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	12,5	TEÓRICO
c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	12,5	TEÓRICO
d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	12,5	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	12,5	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.	12,5	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.	12,5	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	12,5	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
<b>Recursos</b>		
AULA (ordenador y cañón para desarrollo del tema) y AULA TALLER (herramientas y maquinaria necesarias para las elaboraciones y productos)		
<b>Observaciones</b>		

<b>Unidad de Aprendizaje Nº 2 CONFECCIÓN DE ELABORACIONES DE MÚLTIPLES APLICACIONES</b>		
<b>Temporalización:</b> 1ª, 2ª y 3ª eval.	<b>Duración:</b> 43	<b>Ponderación:</b> 15
<b>Objetivos Generales</b>	<b>Competencias</b>	
	a), e), h), i), j), K)	

a), c), e), h), i), j), k)	
<b>Resultados de Aprendizaje</b>	
2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	
<b>Objetivos Específicos</b>	
<p><b>PE 1: Descripción y clasificación de las Elaboraciones Básicas Múltiples Aplicaciones</b></p> <p>a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.</p> <p><b>PE 2: Procedimientos, medidas de corrección y de conservación para las Elaboraciones Básicas de Múltiples Aplicaciones</b></p> <p>b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración</p> <p>de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p><b>PE3: Normas higiénico sanitarias, seguridad laboral y protección ambiental</b></p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	
<b>Aspectos del Saber Hacer/Estar</b>	<b>Aspectos del Saber</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.</li> <li>- Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.</li> <li>- Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados.</li> <li>- Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el</li> </ul>

resultados.	producto final.	
- Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.		
-Normas higiénico sanitarias, seguridad laboral y protección medioambiental.		
Tareas y Actividades		
<p>Prueba escrita sobre fondos y salsas</p> <p>Realizar una actividad por grupos en la que se plasmen fondos y salsas con sus ingredientes y procedimientos (tabla).</p> <p>Ejercicio práctico: Realizar elaboraciones para practicar los fondos y salsas y sus aplicaciones asociadas a elaboraciones. Teniendo en cuenta los puntos clave, resultados y normativa higiénico sanitaria, seguridad laboral y salud medioambiental.</p>		
Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.	16,6	TEÓRICO
b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	16,6	PRÁCTICO/CUADERNO OBSERVACIONES
c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.	16,6	PRÁCTICO/CUADERNO OBSERVACIONES
d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	16,6	PRÁCTICO/CUADERNO OBSERVACIONES
e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	16,6	PRÁCTICO/CUADERNO OBSERVACIONES
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	16,6	PRÁCTICO/CUADERNO OBSERVACIONES
Recursos		
AULA (ordenador y cañón para desarrollo del tema) y AULA TALLER (herramientas y maquinaria		

necesarias para las elaboraciones, y productos)
<b>Observaciones</b>

Unidad de Aprendizaje Nº 3 PREPARACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS ELEMENTALES		
Temporalización: 1ª, 2ª y 3ª eval.	Duración: 43	Ponderación: 15
Objetivos Generales		Competencias
a), c), e), h), i), j), k)	a), h), i), j), K)	
Resultados de Aprendizaje		
3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.		
Objetivos Específicos		
PE 1: Documentos, escandallos, fichas de rendimiento.		
a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.		
b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.		
PE 2: Organización, Planificación y Secuenciación para la elaboración de las recetas.		
c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.		
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.		
e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.		
f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.		
g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.		
h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.		
PE3: Normas higiénico sanitarias, seguridad laboral y protección ambiental		
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		

Aspectos del Saber Hacer/Estar	Aspectos del Saber
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.</li> <li>- Fases y puntos clave en las elaboraciones. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados.</li> <li>- Normas higiénico sanitarias, seguridad laboral y protección medioambiental.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas y otros. Descripción, interpretación de la información contenida.</li> <li>- Rendimiento y escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias.</li> <li>- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.</li> </ul>
Tareas y Actividades	
<p>Prueba escrita sobre documentos de la producción culinaria, fichas, escandallos...</p> <p>Realizar una actividad por grupos en la que elaboren toda la documentación necesaria para la realización de una elaboración en el taller.</p> <p>Ejercicio práctico: Realizar elaboraciones para valorar las principales anomalías, correcciones, resultados y normativa higiénico sanitaria, seguridad laboral y salud medioambiental.</p>	
Criterios de Evaluación	<div>%</div> <div>IE</div>

a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	11,1	TEÓRICO
b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.	11,1	TEÓRICO/práctico/cuaderno de observación diaria
c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.	11,1	PRÁCTICO/CUADERNO OBSERVACIONES
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	11,1	PRÁCTICO/CUADERNO OBSERVACIONES
e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	11,1	PRÁCTICO/CUADERNO OBSERVACIONES
f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.	11,1	PRÁCTICO/CUADERNO OBSERVACIONES
g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.	11,1	PRÁCTICO/CUADERNO OBSERVACIONES
h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	11,1	PRÁCTICO/CUADERNO OBSERVACIONES
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	11,1	PRÁCTICO/CUADERNO OBSERVACIONES
<b>Recursos</b>		
AULA (ordenador y cañón para desarrollo del tema) y AULA TALLER (herramientas y maquinaria necesarias para las elaboraciones, y productos)		
<b>Observaciones</b>		

Unidad de Aprendizaje Nº 4 <b>ELABORACIÓN DE GUARNICIONES Y ELEMENTOS DE DECORACIÓN</b>		
<b>Temporalización:</b> 1ª, 2ª y 3ª eval.	<b>Duración:</b> 23	<b>Ponderación:</b> 5%
Objetivos Generales	Competencias	
a), c), f), h), i), j), K)	a), h), i), j), K), f)	

Resultados de Aprendizaje	
<p>4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.</p>	
Objetivos Específicos	
<p><b>PE1: Guarniciones, decoraciones y Aplicaciones</b></p> <p>a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.</p> <p>b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.</p> <p><b>PE2: Elaboración de guarniciones y decoraciones</b></p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>d) Se han elaborado 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><b>PE3: Normas higiénico sanitarias, seguridad laboral y protección ambiental</b></p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	
Aspectos del Saber Hacer/Estar	Aspectos del Saber
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.</li> <li>- Fases y puntos clave en las elaboraciones. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados.</li> <li>- Valoración de la calidad del producto final.</li> <li>- Normas higiénico sanitarias, seguridad laboral y protección medioambiental.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.</li> <li>- Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones.</li> </ul>
Tareas y Actividades	
<p>Prueba escrita sobre tipos de guarniciones y decoraciones, descripción y aplicaciones.</p> <p>Realizar una actividad por grupos en la que relacionen productos con tipos de guarniciones y</p>	

decoraciones.

Ejercicio práctico: Realizar decoraciones y guarniciones para productos concretos, valorando resultados y normativa higiénico sanitaria, seguridad laboral y salud medioambiental.

Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.	16,6	TEÓRICO
b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	16,6	TEÓRICO
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	16,6	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.	16,6	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	16,6	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	16,6	PRÁCTICO/ CUADERNO OBSERVACIONES
<b>Recursos</b>		
AULA (ordenador y cañón para desarrollo del tema) y AULA TALLER (herramientas y maquinaria necesarias para las elaboraciones, y productos)		
<b>Observaciones</b>		

#### Unidad de Aprendizaje Nº 5 **REALIZACIÓN DE ACABADOS Y PRESENTACIONES**

**Temporalización:** 1ª, 2ª y 3ª eval.

**Duración:** 20

**Ponderación:** 5 %



Objetivos Generales		Competencias	
a), f), c), i), j), K)		a), h), i), j), K), f)	
Resultados de Aprendizaje			
5. Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.			
Objetivos Específicos			
PE 1: Verificar disponibilidad de elementos/ Criterios estéticos/ Envasado y conservación.			
a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.			
b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.			
c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.			
d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.			
PE2: Normas higiénico sanitarias, seguridad laboral y protección ambiental			
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.			
Aspectos del Saber Hacer/Estar		Aspectos del Saber	
- Ejecución de los procesos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.		- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría y otros.	
- Normas higiénico sanitarias, seguridad laboral y protección medioambiental.			
Tareas y Actividades			
Prueba escrita sobre normas de decoración y presentación, volumen y el color. Ejercicio práctico: Realizardecoraciones para productos concretos, valorando puntos clave, control de resultados, y normativa higiénico sanitaria, seguridad laboral y salud medioambiental.			
Criterios de Evaluación		%	IE

a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.	20	PRÁCTICO
b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.	20	PRÁCTICO/CUADERNO OBSERVACIONES
c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.	20	PRÁCTICO/CUADERNO OBSERVACIONES
d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	20	PRÁCTICO/CUADERNO OBSERVACIONES
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20	PRÁCTICO/CUADERNO OBSERVACIONES
<b>Recursos</b>		
AULA (ordenador y cañón para desarrollo del tema) y AULA TALLER (herramientas y maquinaria necesarias para las elaboraciones, y productos)		
<b>Observaciones</b>		

Unidad de Aprendizaje Nº 6 DESARROLLO DE LOS SERVICIOS EN COCINA		
Temporalización: 1ª, 2ª y 3ª eval.	Duración: 59	Ponderación: 25%
Objetivos Generales	Competencias	
a), c), g), i), j), k)	a), h), i), j), K), f)	
Resultados de Aprendizaje		
6. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.		
Objetivos Específicos		
PE1: Tipos de Servicio / Documentación/ Protocolos de actuación		
a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.		
d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.		

h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.

**PE2: Verificación y conservación de productos/ Elaboración de platos y criterios estéticos/ Desarrollo del servicio**

b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.

e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.

g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.

**PE3: Normas higiénico sanitarias, seguridad laboral y protección ambiental**

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

Aspectos del Saber Hacer/Estar	Aspectos del Saber
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tareas previas a los servicios en cocina. «Mise en place».</li> <li>- Coordinación durante el servicio en cocina.</li> <li>- Relaciones departamentales e interdepartamentales.</li> <li>- Ejecución de los procesos propios del servicio.</li> <li>- Valoración y control de resultados.</li> <li>- Tareas de finalización del servicio.</li> <li>- Normas higiénico sanitarias, seguridad laboral y protección medioambiental.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.</li> <li>- Documentación relacionada con los servicios.</li> <li>- Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.</li> </ul>
Tareas y Actividades	
<p>Prueba escrita sobre tipos de servicio.</p> <p>Realizar una actividad por grupos para los servicios</p> <p>Ejercicio práctico: Realizar y valorar todos los documentos necesarios para el servicio en cocina,</p>	

valorando resultados y normativa higiénico sanitaria, seguridad laboral y salud medioambiental.

Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.	11,1	TEÓRICO
b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.	11,1	PRÁCTICO/CUADERNO OBSERVACIONES
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.	11,1	PRÁCTICO/CUADERNO OBSERVACIONES
d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.	11,1	TEÓRICO
e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.	11,1	PRÁCTICO/CUADERNO OBSERVACIONES
f) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.	11,1	TEÓRICO
g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.	11,1	PRÁCTICO/CUADERNO OBSERVACIONES
h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.	11,1	TEÓRICO
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	11,1	PRÁCTICO/CUADERNO OBSERVACIONES
<b>Recursos</b>		
AULA (ordenador y cañón para desarrollo del tema) y AULA TALLER (herramientas y maquinaria necesarias para las elaboraciones, y productos)		
<b>Observaciones</b>		

## 9. Contenidos transversales

Se hace imprescindible la integración en las diferentes etapas y niveles de una serie de saberes actualmente demandados por la sociedad y que deben ser incorporados al sistema educativo. Son los llamados contenidos o elementos transversales, que deberán estar presentes en los diferentes módulos a lo largo del ciclo formativo.

Atendiendo a los contenidos de las diferentes unidades didácticas, se considera conveniente trabajar los siguientes contenidos transversales que serán de gran ayuda para la educación en valores profesionales vinculados al puesto de trabajo y para la adquisición de las competencias personales y sociales asociadas al título, que se abordarán mediante diversas actividades, como charlas, debates, lectura de textos, etc.

- **Educación emocional:** conciencia emocional, regulación emocional, autonomía emocional, competencias sociales y competencias para la vida y el bienestar.
- **Educación medioambiental:** importancia de conocer y cuidar el entorno en que vivimos, conocer las medidas que se pueden tomar en los establecimientos de restauración, reciclaje y reutilización de materiales, tomar plena conciencia del significado de la palabra “Naturaleza” y la necesidad de su respeto y conservación e impacto ambiental de nuestro desempeño profesional.
- **Educación para la salud:** adquirir hábitos de vida saludable, apreciar la importancia de la buena alimentación y ejercicio físico para el bienestar, importancia de la adopción de medidas de higiene y de prevención de riesgos, etc.
- **Formación en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación:** importancia de las tecnologías de la información y de la comunicación (TIC), uso de internet y las TIC de manera crítica y nuevas tecnologías en el ámbito profesional.
- **Animación y fomento de la lectura:** la lectura como fuente de información y formación, usos y necesidades de la lectura en el trabajo.
- **Coeducación:** desarrollar todas las potencialidades individuales y una real igualdad de oportunidades educativas de alumnos y alumnas, atender a todos los clientes por igual, igualdad e integración laboral, establecer medidas de acción positivas tendentes a compensar desigualdades de género.

Todos estos contenidos son esenciales para el desarrollo integral del alumnado y para el desarrollo de la actividad profesional, que en un futuro tendrán que desarrollar en el sector productivo para el cual se está formando.

#### **10. Orientaciones pedagógicas y líneas de actuación en el proceso de enseñanza – aprendizaje**

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

La función de producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

- Elaboración de productos.
- Terminación/presentación.
- Conservación/envasado.
- Prestación de servicios en cocina.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Procesos de producción de alimentos en restauración.
- Procesos de servicio en cocinas tradicionales, de colectividades/catering u otras formas de restauración.

#### **11. Metodología.**

Se utilizarán diferentes metodologías a lo largo del curso, con el objetivo de que el alumnado pueda adquirir de forma óptima las competencias asociadas a este módulo profesional.

##### **11.1. Del proceso de enseñanza.**

Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:

- Saber: hace referencia a los contenidos conceptuales. Transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
- Saber hacer: hace referencia a los contenidos procedimentales con demostraciones prácticas, puestas en común, resolución de problemas prácticos...
- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el/la alumno/a es el responsable

de su aprendizaje y de adquirir, conseguir o superar los conceptos y contenidos en los tres ámbitos del saber.

Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

- Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.
- Actividades de ampliación (para alumnos/as avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.
- Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).

Actividades individuales y en grupo.

#### 11.2. Del tiempo, espacio y agrupamientos.

Las clases prácticas se desarrollarán de lunes a viernes en el aula taller de cocina y para su mejor aprovechamiento se organizarán 8 grupos bien equilibrados. Por otro lado, las clases teóricas se impartirán en la correspondiente aula teórica, también se impartirán parte de los contenidos teóricos en aula taller para una mejor asimilación y comprensión de conceptos por parte de nuestro alumnado.

#### 11.3. Materiales y recursos didácticos (incluidos libros para uso del alumnado)

- Recursos materiales.
  - Maquinaria.
  - Bibliografía especializada.
  - Fichas receta.
  - Utillaje y material necesario.
  - Uniformes.
  - Género preciso.
  - Pizarras.
  - Videos, etc.
- Recursos humanos.
  - Profesor y alumnos.
- Recursos espaciales.
  - Para la enseñanza expositiva del profesor utilizaremos el aula y para realización de la parte procedimental la cocina o aula de práctica.

- Recursos didácticos
  - Apuntes complementarios aportados por los profesores
  - Técnicas Culinarias. Autores: Josep Valle, Joan Carles Ferri y Natxo González Editorial Altamar.

## **12. Medidas de atención a la diversidad y adaptaciones curriculares no significativas para el alumnado que presente necesidades educativas especiales**

### **Atención a los alumnos extranjeros.**

Caso de que existieran realizaría actividades de refuerzo en coordinación con el departamento de Orientación.

### **Atención a los alumnos superdotados intelectualmente.**

No hay alumnos con estas características en mi grupo, caso de existir se realizarán actividades de ampliación.

### **Atención a los alumnos con necesidades de apoyo educativo.**

Caso de que los hubiese, serán los responsables del departamento de orientación junto con el profesorado implicado los que establezcan la adaptación que el alumno necesite.

Las adaptaciones de acceso al currículo que se llevarían a cabo para aquellos alumnos que así las requieran, son las siguientes:

- Adaptación de agrupamientos.
- Adaptación de tareas y actividades.

## **13. Evaluación.**

### **13.1. Instrumentos**

Para poder realizar la evaluación utilizaremos los diferentes Instrumentos de Evaluación asociados a cada criterio de evaluación que se han indicado anteriormente y que son:

- **Para pruebas teóricas:** prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.
- **Para pruebas prácticas:** se realizarán a lo largo del curso y permitirá al profesor/a conocer el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje y por lo tanto de los criterios de evaluación contenidos en estos, para ello, las pruebas prácticas podrán ser individuales o grupales.



Tanto para las pruebas teóricas como para las prácticas se podrá hacer uso de la observación (fichas de observación con anotaciones), se podrá solicitar la realización de tareas (plantillas de corrección, fichas de autoevaluación) o la presentación de trabajos que serán calificados a través de plantillas de corrección).

Los procedimientos/instrumentos de evaluación se concretarán para cada UT en la Programación de Aula y serán decisión de cada docente.

Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

Las pruebas serán tanto tipo examen como pruebas diarias. Los trabajos, en función de la técnica, procedimiento o contenidos soporte sobre los que versen serán de investigación, desarrollo, concreción y fijación de conceptos y técnicas, y de exposición.

Las directrices que se han tenido en cuenta a la hora de diseñar los instrumentos a través de las cuales se va a evaluar el proceso de aprendizaje son las siguientes:

- Las características, intereses y capacidades del alumnado.
- Los contenidos de las pruebas deben permitir medir las capacidades terminales, estableciéndose de forma coherente y en consonancia con los criterios de evaluación.
- Elección de actividades que faciliten el aprendizaje por descubrimiento y puesta en común.
- Utilización de métodos y recursos variados.

### 13.2. Ponderación sobre la nota de cada RA

Esta ponderación la encontramos en la siguiente tabla:

RA	%
1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	35%
2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	15%
3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	15%
4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	5%
5. Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.	5%
6. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	25%

Los criterios de evaluación se ponderarán en la programación de aula.

### 13.3. Requisitos para una calificación positiva

En cumplimiento de la Orden de 29 de septiembre de 2010, se realizarán al menos dos sesiones de evaluación parcial. Además de éstas, se llevará a cabo una sesión de evaluación inicial y una sesión de evaluación final.

En el apartado 1 del Art. 16 de esta Orden, se indica que *“la evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes”*. Para poder realizar la calificación de cada instrumento de evaluación asociado a un criterio de evaluación nos serviremos de una rúbrica.

Cada rúbrica contendrá los ítems (indicadores de logro) necesarios para poder evidenciar y posteriormente calificar las competencias profesionales, personales y sociales (en términos de Saber, Saber Hacer y Saber Estar), que hay implícitas dentro de cada criterio de evaluación.

Cada rúbrica, aunque con ítems o indicadores de logro diferentes contendrá, tendrá en cuenta la competencia que hay implícita en ese criterio de evaluación.

Todas las evidencias de la adquisición de las competencias registradas a través de las rúbricas se incluirán para las calificaciones en un cuaderno con los registros del alumnado. Un ejemplo de del cuaderno de calificaciones se adjunta en el anexo.

#### Sistema de recuperación.

Todas las actividades de recuperación han de plantearse desde la perspectiva de la consecución satisfactoria de los criterios de evaluación, puesto que éstos determinan los resultados mínimos que deben ser alcanzados por los alumnos, ya expresado anteriormente.

Según el apartado c del Art. 5 de la Orden de 29 de septiembre de 2010, *“la determinación y planificación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado matriculado en la modalidad presencial la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos. Dichas actividades se realizarán en primer curso durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final y, en segundo curso durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final.”*

Durante este periodo el alumnado que no haya alcanzado el mínimo en el conjunto de Resultados de Aprendizaje, trabajará aquellas partes o concreciones de las competencias no superadas, con el objetivo de que pueda adquirirlas de cara a la evaluación extraordinaria.

Es necesario superar todos y cada uno de los resultados de aprendizaje (con calificación igual o superior a 5) para aprobar el módulo.

#### **14. Actividades de desarrollo**

Estas **actividades se desarrollarán** de la siguiente manera:

- Describir las operaciones a realizar.
- Analizar los distintos contenidos mediante una enseñanza expositiva relacionando los conocimientos adquiridos con los previos.
- Establecer grupos de trabajo.
- Ejecutar las operaciones encomendadas.
- Completar conocimientos con las actividades complementarias o extraescolares.
- Evaluar los resultados.

Con el fin de hacer el proceso de aprendizaje lo más funcional posible, estas actividades se complementarán con la realización de servicios reales cara al público (comidas de familia y servicios de restaurante principalmente entre otros). Estos se realizarán los viernes de cada semana a lo largo del curso.

#### **SERVICIO DE MENÚ DE FAMILIA**

La realización de servicios de restaurante con público real implica y conlleva la necesidad de complementarlo con la actividad que denominamos “Comida de familia”, enfocada a dar de comer a los alumnos participantes en la primera. Se hace necesario, por tanto, el aprovechamiento pedagógico de esta actividad, para ello, aprovechamos esta actividad para realizar diferentes tipos de servicio, comenzando por algunos más sencillos como “buffet”, continuando con “menú fijo” aunque trabajado con comandas y pudiendo finalizar el curso realizando “menú carta”.

#### **SERVICIO DE RESTAURANTE**

Los viernes que no participemos en la comida de familia tendremos que encargarnos de la apertura del restaurante al público que comenzaremos ofreciendo “menú degustación”, esto nos permitiría conseguir que nuestro alumnado conozca otro tipo de servicio muy habitual en la restauración actual y además le permitirá conocer un volumen más importante de técnicas culinarias.

#### 14.1. Actividades de refuerzo

Para aquellos alumnos /as cuyo nivel no sea suficiente o no cubran los objetivos planteados en la unidad, plantearemos una serie de actividades de menor grado de dificultad para que vayan consiguiendo dichos objetivos poco a poco y alcancen el nivel de aprendizaje del resto de los alumnos /as. (ejemplo una dinámica de grupos para reforzar los conocimientos)

#### 14.2. Actividades de mejora de resultados y ampliación

Para aquellos alumnos que alcancen un nivel alto o que demuestren un mayor interés por el tema tratado, se le propondrán lecturas especializadas, utilizar nuevas tecnologías para investigar sobre el tema, realizar un trabajo específico sobre el tema, etc.

La realización de postres de restaurante para los servicios se considerará como actividad de ampliación, teniendo en cuenta que no evaluamos recetas y sí preelaboración de alimentos.

#### 14.3. Actividades complementarias y extraescolares

Las actividades extraescolares y complementarias previstas para este curso 2018/2019 son las siguientes:

- Visitas a Carbonell, Pasta Gallo y Covap.
- Visita a establecimientos del sector de la restauración: restaurante, hotel, catering, etc...
- Visita a bodegas, almazaras o queserías de la provincia
- Visita a ferias, congresos y demás eventos relacionados con el sector gastronómico
- Servicio de apertura de restaurante y cafetería al público exterior
- Servicios de restaurante con carácter extraordinario
- Visita a las instalaciones de IFAPA Córdoba
- Viaje de carácter cultural y gastronómico por el norte de España donde visitaremos bodegas y empresas relacionadas con el sector

#### 15. Perdida de evaluación continua

La asistencia regular a las clases es un requisito imprescindible para la evaluación y calificación continuas. En esta línea, la expresión “asistencia regular” y sus efectos sobre la evaluación continua se pueden especificar en los siguientes términos:

- El derecho a la evaluación continua lo pierde cualquier alumno que haya tenido faltas de asistencia, justificadas y no justificadas, en la medida que establece el Reglamento del Centro. **(25% de las horas del módulo)**
- Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua, tendrán derecho a un sistema de evaluación especial que consistirá en un conjunto de pruebas y trabajos individuales, asociados a cada Criterio de Evaluación, sin modificar la ponderación que se ha indicado en esta programación didáctica.
- Las situaciones extraordinarias de alumnos que impidan la asistencia con regularidad a las clases, serán estudiadas por el equipo educativo del curso, quien determinará las reglas de actuación, siempre con el más estricto respeto de la legalidad vigente.

Todo lo referente a la pérdida de evaluación continua quedará reflejado en el ROF del centro

#### **16. Procedimiento para el seguimiento de la programación.**

La programación didáctica es un instrumento de planificación flexible, por tanto, necesita de un seguimiento periódico para evaluar el cumplimiento de la misma, e introducir aquellas modificaciones que sean necesarias para corregir las posibles desviaciones detectadas.

Este procedimiento pretende completar la evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje. Este procedimiento implicará un análisis particular de cómo los diferentes elementos curriculares que se organizan en cada Unidad de Aprendizaje, y que se recogerá en el apartado “observaciones” de cada unidad.

Como elemento de seguimiento adicional, se propone una evaluación del proceso de enseñanza en el que el alumnado de forma anónima contestará a una serie de preguntas en las que evaluará las actividades y tareas y el desarrollo en general de cada una de las unidades.

#### **17. Bibliografía y webgrafía**

Materiales didácticos que se utilizan para el proceso de enseñanza-aprendizaje.

- Elena Crespo, Nabor González. Técnicas Culinarias. Editorial Paraninfo.
- Técnicas Culinarias. Autores: Josep Valle, Joan Carles Ferri y Natxo González Editorial Altamar.
- Apuntes complementarios aportados por los profesores

- Felipe Gallego J. y Peyrolón Melendo R.: Diccionario de Hostelería. Editorial Paraninfo. 1996
- Garcés M.: Curso de Cocina Profesional. Editorial Paraninfo. 1998.
- E. Loewer: Cocina para Profesionales. Editorial Paraninfo.
- Rabasó y Aneiro: El Práctico. Editorial Rueda.
- Editorial Everest.
- El Gran Libro del Pescado.
- El Gran Libro del Marisco.
- El Gran Libro de la Caza.
- Larousse de La Cocina. Editorial Larousse, S.A. 1999.
- El Libro de las Técnicas de Cocina. Ediciones El País Aguilar.1997
- De la Traba L. y García V.R.: Pastelería, Cocina. Ediciones Norma, S.A. 1994
- Bocuse, P.: La Cocina de Mercado. Argos Vergara. 1979.