

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	
MÓDULO: PRODUCTOS CULINARIOS	
2º COCINA Y GASTRONOMÍA (GM)	
Código:0048	Duración: 252 horas /12 h semanales
CURSO 2019/2020	
PROFESOR; Antonio Orozco Guerra.	

ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

- **REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.**(BOE 23-11-2007)
- **ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.** (BOJA 27-11-2008)

2 . INTRODUCCIÓN

EL CENTRO

1. El instituto en el que desarrollo mi trabajo es el "IES Alminares", en el edificio de Hostelería, y por razones de espacio, éste se encuentra ubicado en una zona distinta al IES Alminares, donde se imparten ESO y Bachillerato. El centro se ubicado en Arcos de la Frontera, ciudad en la que el sector terciario absorbe el 70 % de los empleos de la ciudad, según datos de la Oficina de Fomento Económico. Precisamente el Ayuntamiento pretende basar el futuro económico de la ciudad en el desarrollo del sector servicios ya que en él están plenamente incluidos tres de los cinco pilares manejados por el municipio: ciudad turística, cultural, comercial, agricultura y construcción.

2. Bares, restaurantes y hoteles dan empleo a un número importante de personas. Prácticamente una de cada veinte personas de las que trabajan en la ciudad se dedican a servir copas y comidas a sus conciudadanos. Los economistas municipales auguran un buen futuro al sector turístico de la ciudad y de la Sierra. Afirman que es uno de los que representan mayores potencialidades y perspectivas de contribución a la economía del área, en los últimos años un incremento progresivo en el número de licencias fiscales de hostelería y restauración".

3. CICLOS QUE OFERTA EL CENTRO:

Grado Medio: Cocina y Gastronomía.
Grado Medio Servicios en Restauración.
FP Básica de Cocina y Restauración.

4. ESPACIOS DEL CENTRO:

Aula teóricas, taller de cocina, pastelería, cuarto frio, bar, despensa, almacén, cámara frigorífica, etc.
Un aula de informática con 10 ordenadores en red conectados a Internet.
Aula taller de restaurante y bar.
Ascensor, sin barreras arquitectónicas para la integración de alumnos/as con discapacidad física (pendiente de construcción)

5. MEDIOS Y RECURSOS DIDÁCTICOS PROPIOS:

- Audiovisuales: retroproyector, pantallas, etc.
- Bibliográficos: distintos formatos (libros, guías de turismo y hostelería , etc.)

MEDIOS Y RECURSOS DEL ENTORNO:

- a) Varias bibliotecas públicas.
- b) Recursos turísticos vinculados a los departamentos turísticos de las instituciones públicas: Ayuntamientos, Diputación provincial (Oficinas de Turismo, patronato provincial de Turismo, Palacio de exposiciones , etc.)
- c) Aeropuerto.
- d) Hoteles, Agencias de Viajes, Restaurantes.
- e) Asociaciones profesionales de varios subsectores (Hostelería, Agencias de Viaje, Consumidores, etc.)

ENTORNO

El centro se ubica en Arcos de la Frontera, comarca de la Sierra de Cádiz, donde se sitúan localidades como el Bosque, Bornos, Prado del Rey, Puerto Serrano y otras que, no estando ubicadas geográficamente en la Sierra de Cádiz, tienen una estrecha relación con ésta y su entorno como son: Jerez, El puerto de Santa María , Cádiz, etc.

Ciudades que no superan en la mayoría de los casos los 15.000 habitantes.

Las ciudades de este entorno se dedican mayoritariamente al sector agrícola y servicio: campo ,hostelería, alojamiento, restauración, comercio, ocio.

ALUMNADO

Este Ciclo se imparte en Arcos de la Frontera, Esta circunstancia va a propiciar el hecho de que los alumnos y alumnas procedan de las localidades próximas a la ciudad: (Bornos, Villamartín, Prado del Rey, pero también contamos con algún alumno de la zona de la bahía y campiña.

El perfil del alumnado es el siguiente:

Número de alumnas: 8

Número de alumnos. 9

Acceso al ciclo: Tras superar la ESO, alguna alumna de estudios de adulto, varios alumnos tras estudiar F.P.B en nuestro centro y una alumna de Bachillerato.

Las edades están comprendidas entre los 17y los 46 años.

Son alumnos de familias de clase media económicamente y sus familiares no se dedican a la hostelería en su gran mayoría .

1.

(El primer día de clase entrego una ficha a cada alumno/a para recoger información de su perfil; acceso al ciclo, estudios, edad, procedencia, idiomas, experiencia profesional, y cualquier otra información de interés para el correcto desarrollo de las materias impartidas, etc.)

3. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

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

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

4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

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

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- 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.

5. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

Prospectiva del título en el sector o sectores. La profesión de cocinero se encuentra en un momento de evolución y cambio debido a diversas causas. Las principales son las siguientes:

1. Cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar. Un dato cuantitativo de entre los muchos que apoyan esta argumentación es que en la actualidad el 28% de los españoles come a diario fuera de casa.

2. Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o «neorestauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años.

En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina «de autor».

3. La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan los autoclaves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.

4. Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina, más expertos en técnicas específicas, sistemas de producción basados en 4.^a y 5.^a gama y manejo de equipos y herramientas fundamentados en tecnología informática. Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

6. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	% NOTA
a b g i j k m n	a c d j k l m	1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.	1.ORGANIZACIÓN DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS	1º	35	14
c e f h	e f g	2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	2. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS	1º Y 2º	96	38
a b d e f	g h	3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.	3. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS A PARTIR DE UN CONJUNTO DE MATERIAS PRIMAS	2º	60	24
b i	g i	4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación	4 ELABORACIÓN DE PLATOS PARA PERSONAS CON NECESIDADES ALIMENTICIAS ESPECÍFICAS	2º	40	16
		Aunque no aparecen de forma específica en los RA y CE del título, se considera imprescindible su inclusión.	DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS	1º	21	8
TOTAL					252	100%

- **OG**=Objetivos generales. **CPPS**=Competencias profesionales, personales y sociales.
- En las columnas **OG**, **CPPS** y **RA**, el número o letra se corresponde con la Orden.
- **El profesorado identificará los OG y CPPS que estén directamente relacionados con el RA.** Pueden ser todos los que en la Orden se relacionan con el módulo o alguno/os de ellos (ver puntos 2 y 3 de esta programación).
- **Insertar** tantas filas como sean necesarias para completar los RA.
- La **determinación de las UT** debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional.
- **La asociación de UT con RA**, en función de las características del RA y tras valorar su peso formativo, puede ser:
 - **Una UT por cada RA.**
 - **Varias UT por cada RA.**
 - **Otros** (Debe ser visado por el Equipo Directivo).
- **Peso de las UT:** las UT pueden tener el mismo peso o valor (la nota trimestral/final será la media aritmética) o no (la nota trimestral/final será la media ponderada)

La secuenciación de los contenidos impartidos en las clases teóricas se estructura según se detalla en el cuadro superior, pero en las clases prácticas, los RA quedan abiertos en las 2 evaluaciones.

7. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: PRODUCTOS CULINARIOS	
UNIDAD TRABAJO 1 : ORGANIZACIÓN DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS	
1. TEMPORALIZACIÓN: 35h.	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE 1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina. b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina. c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros. d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina. e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo. f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos. h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	4.CONTENIDOS - Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis. - Información relacionada con la organización de los procesos. Centros de restauración directa Centros de restauración diferida. El servicio en cocina -Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo , la orden de trabajo, La hoja de géneros, el escandallo, el relevé , la hoja de pedido, escandallo. - Fases de la producción y el servicio en cocina. Descripción y análisis. - Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

MÓDULO: PRODUCTOS CULINARIOS

UNIDAD TRABAJO 2 : DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

1.TEMPORALIZACIÓN: 21 h.

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

2. En el título no aparecen RA estipulados de forma específica

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

En el título no aparecen RA ni CE estipulados de forma específica, pero nosotros consideramos imprescindible incluirlos en la programación de aula, no solo por las características de nuestro Centro que intenta diseñar sus prácticas lo más reales posibles, abriendo su formación a comensales externos, por lo que el alumnado debe de haber interiorizado estos conceptos antes de abrir el comedor, si no porque además estos contenidos los consideramos totalmente necesarios.

Otras Comunidades Autónomas también la incluyen en sus curriculums.

4.CONTENIDOS PROPUESTOS

- Decoración y presentación de los platos
- Colores, formas, volúmenes y texturas
- El diseño de las elaboraciones
- La presentación de los platos
- Establecimientos de exposición de platos
- La gestión de quejas y reclamaciones

MÓDULO: PRODUCTOS CULINARIOS

UNIDAD TRABAJO 3 : LAS COCINA TERRITORIALES ESPAÑOLAS

1.TEMPORALIZACIÓN: 50 h.

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas...

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- b) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.
- d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.
- f) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- g) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.CONTENIDOS

Elaboración de productos culinarios:

- Cocinas territoriales. Descripción y características generales.
- Diversidad de la cocina española e internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.
- Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas, procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.
- Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario.

MÓDULO: PRODUCTOS CULINARIOS

UNIDAD TRABAJO 4 LA DIVERSIDAD DE LAS COCINAS DEL MUNDO

1.TEMPORALIZACIÓN: 46 h.

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- b) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.
- d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.
- f) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- g) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.CONTENIDOS

- . Elaboración de productos culinarios:
 - Diversidad de la cocina española e internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.
 - Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas, procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.

MÓDULO: PRODUCTOS CULINARIOS

UNIDAD TRABAJO 5 LA COCINA CREATIVA O DE AUTOR

1. TEMPORALIZACIÓN: 60 h.

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE

2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- b) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.
- d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.
- f) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- g) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. CONTENIDOS

2. Elaboración de productos culinarios:

- Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas: descripción, análisis, ejecución y aplicaciones.
- Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario.

3. Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:

- 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.
- Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.
- Procedimientos de ejecución de los productos culinarios.
- Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.

MÓDULO: PRODUCTOS CULINARIOS

UNIDAD TRABAJO 6 ELABORACIÓN DE PLATOS PARA PERSONAS CON NECESIDADES ALIMENTARIAS ESPECÍFICAS.

1.TEMPORALIZACIÓN: 40 h.

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
- b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
- c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.
- d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.
- e) Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de las personas con necesidades alimenticias específicas de una manipulación/preparación inadecuada.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.CONTENIDOS

Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:

- Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas. Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias.
- Dietas tipo. Descripción y caracterización.
- Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas.
- Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas.

8. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

En este curso trabajaremos estos contenidos participando en varios proyectos del centro y departamento como son ; Aldea y Forma Joven.

Los temas transversales serán tratados a medida que se expongan y estudien el resto de contenidos específicos del ciclo formativo, estando presente en todos los módulos y de forma continua en los intercambios comunicativos y en los trabajos realizados en la ejecución de las prácticas y en los talleres.

1. Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
2. Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos.
4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
6. Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
8. Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
9. Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
10. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

Se concretarán en la Programación de Aula.

9. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LINEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.

9.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

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

La producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

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

9.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

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

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

10. METODOLOGÍA

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

1. 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: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

3. 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:

- a) 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 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.

4. **Espacios.** Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller...

11. EVALUACIÓN

Art. 2. 5. Orden de 29 de septiembre de 2010

Para la evaluación de este módulo, se seguirá un proceso de evaluación continua, que informará sobre el progreso del alumno y del grupo, las dificultades que van surgiendo en el proceso de aprendizaje, las actitudes, motivaciones e intereses que manifiesta el alumno a lo largo del proceso de enseñanza aprendizaje.

Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno y su participación en las actividades programadas. Al tratarse de un módulo de segundo curso, el alumnado que haya perdido la evaluación continua será evaluado en la evaluación final de todos los contenidos de la materia. Pierde el derecho a ser evaluado en aquellos módulos donde se alcance un 25 % de faltas (tanto justificadas como sin justificar) sobre el total de carga horario de cada módulo.

La evaluación se realizará teniendo en cuenta los RA y los CE asociados a estos, así como las Competencias y OG del Ciclo Formativo asociados al módulo y recogidos al inicio de esta Programación.

Las sesiones de evaluación parciales y finales se establecen en la normativa y el Proyecto Funcional del Centro.

Criterios de evaluación: El proceso de evaluación será continuo y estará basado en los siguientes procedimientos e instrumentos:

- a) La participación del alumnado en el aula. Para ello se utilizará la observación del trabajo realizado en clase; actitud, dedicación, participación, interés mostrado, esfuerzo, predisposición al trabajo en equipo, etc.
- b) La realización de trabajos y/o actividades individuales y/o colectivas.
- c) La resolución de ejercicios y cuestionarios teóricos y prácticos, en forma de exámenes escritos, a llevar a cabo a lo largo de las dos/tres evaluaciones. En cuanto a los exámenes escritos se realizarán un mínimo de uno por cada evaluación y tantos como la profesora estime oportuno.
- d) **Es obligatoria la asistencia a clase.** Se pierde el derecho a ser evaluado en aquellos módulos donde se alcance un 25 % de faltas (tanto justificadas como sin justificar) sobre el total de carga horario de cada módulo.

Los criterios de calificación Este módulo se estructura en 6(UD), ligadas cada una de ellas a los RA. Para obtener la **calificación positiva del módulo, se tendrá en cuenta los siguientes criterios:**

- Todos los resultados de aprendizaje (RA) tendrán el mismo peso a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje. Se consideran superados con una clasificación igual o superior a 5.
- Cada RA corresponde con una o varias UD.
- Cada UD tiene asociados los correspondientes criterios de evaluación. Todos los criterios de evaluación tienen el mismo peso, por tanto, la calificación de la UD se hará mediante la media ponderada del número de criterios de evaluación asociados. Cada criterio se evaluará con un instrumento diferente, según la profesora estime conveniente.

La calificación máxima que se puede obtener en una recuperación es un 5.

La evaluación del proceso de enseñanza se aplica mediante una autorreflexión del profesor con el fin de valorar la motivación personal del esfuerzo del alumnado mediante recursos y materiales necesarios, el logro de los resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación junto con los objetivos propuestos, la buena relación en el aula y entre los alumnos/-as, la adecuación de ellas actividades, y por último la correcta distribución temporal. El profesor podrá modificar este apartado de la programación, tras la realización de una autoevaluación, siempre con el fin de mejorar y progresar en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

La evaluación aplicada al proceso de aprendizaje establece los resultados mínimos que deben ser alcanzados por los alumnos/as, y responde al *qué evaluar*. Teniendo en cuenta el Real Decreto 1396/2007 y la Orden del 9 de octubre de 2008, la evaluación de las enseñanzas de este ciclo se realizará teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.

Los criterios de evaluación son las concreciones que permiten valorar si los resultados de aprendizaje han sido alcanzados. A continuación se exponen los criterios de evaluación agrupados por resultados de aprendizaje, de forma que a cada RA (números) le corresponde una serie de criterios de evaluación determinados (letras). En cada unidad de trabajo se especificará los criterios de evaluación correspondientes a la misma:

1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.
 - a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
 - b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.
 - c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.
 - d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.
 - e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
 - f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
 - g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
 - h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.
 - a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
 - b) Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final.
 - c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.
 - d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
 - e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.

- f) Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
 - g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
 - h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.
 - i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
 - j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.
- a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.
 - b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.
 - c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.
 - d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.
 - e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.
 - f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
 - g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
 - h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
 - i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
 - k) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.
 - l) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.
- a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
 - b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
 - c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.
 - d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.
 - e) Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de las personas con necesidades alimenticias específicas de una manipulación/preparación inadecuada.
 - f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Las estrategias de evaluación que se van a tener en cuenta se detallan a continuación:

- f) La evaluación es continua, para observar el proceso de aprendizaje. Dicha continuidad queda reflejada en una evaluación inicial o diagnóstica, una evaluación procesual o formativa y una evaluación final o sumativa. Por tanto, se requiere la asistencia regular a clase del alumno/-a y su participación en las actividades programadas.
- g) La evaluación será integral, para considerar tanto la adquisición de los resultados de aprendizaje, sus criterios, el logro de los objetivos y el desarrollo de las competencias.
- h) La evaluación será individualizada.
- i) La evaluación será orientadora, porque debe ofrecer información permanente sobre la evolución del alumnado con respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje.
- j) La evaluación se realizará por módulos profesionales, considerándolos en su conjunto así como la competencia profesional del título. Igualmente tendrá en cuenta la madurez del alumno/-a en relación con sus posibilidades de inserción en el sector productivo o de servicios a los que pueda acceder.
- k) Aquel alumnado que haya perdido la evaluación continua será evaluado en la 2ª evaluación y en la evaluación final.

Las sesiones de evaluación parciales y finales se establecen en la normativa y el Proyecto Funcional del Centro. Al menos, se celebrará una sesión de evaluación parcial y, en su caso, de calificación, cada trimestre lectivo y una final no antes del 22 de junio de cada curso escolar. La sesión de evaluación consistirá en la reunión del equipo educativo que imparte docencia al mismo grupo, organizada y presidida por el tutor del grupo. Para el desarrollo del proceso de evaluación se tendrá en cuenta la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

11.1. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los procedimientos de evaluación utilizados para comprobar los aprendizajes serán variados y se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE que se pretendan medir. Usaremos:

Para observación: fichas de observación...

Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...

Para trabajos: plantillas de corrección, listas de chequeo...

Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.

En su conjunto tendremos en cuenta el cumplimiento de las normas de seguridad de las máquinas y herramientas que se utilizan y la recuperación o reciclaje de los materiales de uso común en el aula taller. Además, constataremos la asistencia y del grado de cumplimiento de las normas de convivencia y valoración de la participación y del conjunto de actitudes, así como en el conjunto de las actuaciones del alumno y en cuantas actividades se programen.

Los 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.

11.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Todas las UT y todos los CE no tendrán el mismo peso.

UT	CE	Calificación (%)
<p>UT 1: Organización de los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.</p>	<p>a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina. b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina. c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros. d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina. e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo. f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos. h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>14,00%</p>
<p>UT 2: Elaboración de productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas</p>	<p>a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas. b) Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final. c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos. d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios. e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción. f) Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han verificado y valorado las características finales del producto. h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos. i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>38,00%</p>

<p>UT 3: Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.</p>	<p>a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas. b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos. c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable. d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos. e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma. f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos. h) Se han verificado y valorado las características finales del producto. j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior. k) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo. l) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>24,00%</p>
<p>UT 4: Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.</p>	<p>a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas. b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica. c) Se han reconocido los posibles productos sustitutos. d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos. e) Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de las personas con necesidades alimenticias específicas de una manipulación/preparación inadecuada. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>16,00%</p>

Decoración y exposición de platos	En el título no aparecen RA y CE estipulados de forma específica, pero nosotros consideramos imprescindible incluirla, no solo por las características de nuestro Centro que intenta basar sus prácticas lo más reales posibles abriendo su formación a comensales externos y previo a ello debe haber interiorizado estos conceptos, sino porque los consideramos totalmente necesarios. Otras Comunidades Autónomas también la incluyen en sus currículos.	8,00%
-----------------------------------	--	-------

Alumnado que no ha perdido la evaluación continua

Los criterios de calificación en cada UT serán:

- a) Observación, tareas y trabajos (50%)
- b) Exámenes (50%)

Alumnado que ha perdido la evaluación continua

Será evaluado en la última evaluación parcial (2ª evaluación) y en la evaluación final y los criterios de calificación serán los siguientes:

Exámenes (100%)

12. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

Al final de cada evaluación, el profesor, atendiendo a los resultados alcanzados por el grupo, y conjuntamente con los alumnos, determinará las fechas de recuperación de las Unidades correspondientes.

Como el término de cada evaluación coincide con períodos vacacionales, se especificará por parte del profesor aquellos trabajos, ejercicios o actividades de refuerzo necesarios para la preparación de la prueba de recuperación que se realizará al principio de la nueva evaluación. Se establecerán pruebas prácticas, orales y/o escritas para aquellos alumnos que no hayan superado la evaluación correspondiente así como la entrega de trabajos pendientes o no superados.

Aquellos alumnos/as que no puedan acceder al módulo de Formación en Centros de Trabajo, por tener uno o más módulos pendientes de superación, deberán realizar durante el tercer trimestre todas aquellas actividades de recuperación que en su momento se determinen.

Que estarán determinadas por las carencias que haya presentado el alumno/a durante el curso.

Al ser generalmente con un porcentaje bajo de alumnos estas tareas pueden ser más personalizadas, centrándose en cada capacidad no aprendida o mínimo no alcanzado.

Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstos a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje se recogerán de forma detallada en la Programación de Aula.

La Programación de Aula recogerá el detalle del plan de trabajo y los procedimientos e instrumentos de evaluación, así como los criterios de calificación para ese periodo.

Al inicio de ese periodo el profesor informará al alumno/a sobre el plan individualizado de recuperación que recogerá:

- Detalle de los CE no superados.
- Detalle del horario y calendario.
- Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo.

13. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Para los **alumnos que tengan dificultades** con la materia se realizarán **actividades de refuerzo** tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.

Se podrán proponer **actividades de ampliación para subir nota** destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.

En el caso de que haya **alumnado con discapacidad reconocida** se podrá realizar una **adaptación curricular no significativa o de acceso al currículum**: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y **en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación** (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

14. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Libro de texto recomendado en clase.

- Productos culinarios. Editorial: Altamar.

Bibliografía:

- Colección "El gran libro de... ". Editorial: Everest.
- Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina. Editorial: Taschen
- El práctico. R. Rabasó.
- Cocinar al vacío. Toni Botella. Editorial: Akal .
- Gran Larousse de cocina. Editorial: Planeta
- Libro Ingredientes. Edit Köneman

Apuntes del profesor.

Prensa y revistas especializadas Webs:

- Gastronomía & cia
- Real academia de gastronomía
- Apicius
- Fundación Alicia
- Celiacos.org
- Madridfusión
- Webs gastronómicas territoriales

Material audiovisual:

- Videos gastronómicos
- Demostraciones técnicas

Pizarra

Cañón

Ordenadores

Material Específico

Uniformidad de cocina

- Chaquetilla específica de cocina
- Pantalón.
- Delantal.
- Gorro.
- Paños.
- Calzado, preferiblemente cerrado y oscuro.

Herramientas y cuchillería

- Cuchillo cebollero.
- Puntilla recta.
- Puntilla curva.
- Pelador.

15. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias y extraescolares serán las que determine el departamento de hostelería y turismo a inicio de curso. Otras actividades organizadas por entidades... que se consideren interesantes serán determinadas por los tutores de cada grupo.

Se entregan como una programación específica en el departamento de actividades extraescolares.

16. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, tendrá vigencia para este curso escolar.

Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

En la Memoria Final se recogerán las variaciones para el curso siguiente.