

<b>PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA</b>	
<b>MÓDULO: TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN</b>	
<b>Código: 3034</b>	<b>Duración: 192 horas / 6 h semanales</b>
<b>CURSO 2019/2020</b>	
<b>PROFESOR: MAGDALENA TORRES RÍSQUEZ</b>	

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

## 1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

- **REAL DECRETO 127/2014**, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (BOE 05/03/2014).

- **ORDEN de 8 de noviembre de 2016**, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, los criterios y el procedimiento de admisión a las mismas y se desarrollan los currículos de veintiséis títulos profesionales básicos (BOJA 19/12/2016).

## 2. INTRODUCCIÓN

### EL CENTRO

1. El instituto en el que se desarrolla esta programación 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 teórica, taller de cocina, pastelería, cuarto frío, 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. Edificio Emprendedores con auditorio con posibilidades de uso.
- c. Bodegas y empresas dedicadas a la familia profesional.
- d. Recursos turísticos vinculados a los departamentos turísticos de las instituciones públicas: Ayuntamientos, Diputación provincial (Oficinas de Turismo, Patronato Provincial de Turismo, etc.)
- e. Aeropuerto y tren en Jerez.
- f. Hoteles, Agencias de Viajes, Restaurantes.
- g. 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 es Jerez.

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 y ocio.

### **ALUMNADO**

Este Ciclo se imparte en Arcos de la Frontera, por lo que la mayoría de los alumnos son del mismo pueblo, a excepción de dos alumnas que son de Jédula.

El perfil del alumnado en este módulo es el siguiente:

Número de alumnas: 8

Número de alumnos: 6

Acceso al ciclo: Alumnos que no han superado la ESO, y en su mayoría han estudiado en el IES Alminares.

Las edades están comprendidas entre los 15 y los 17 años.

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

*(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 las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.

b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.

c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.

e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.

t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.

u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.

v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.

w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.

x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.

y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.

z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad,

teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

#### **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) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.

b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.

c) Ejecutar los procesos básicos 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.

f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.

g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.

u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.

v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.

w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.

x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.

z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

#### **5. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)**

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

a) Las actividades relacionadas con las actividades realizadas en la cocina y el servicio están sometidas a cambios debido a los hábitos de vida de los consumidores.

b) Las implicaciones dimanadas 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.

c) 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”.

d) 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.

e) Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina y 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.

f) El manejo efectivo de lenguas extranjeras es un aspecto importante que se debe tener en cuenta en la formación de los profesionales dedicados al servicio al cliente.

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

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	% NOTA
b)	a)	RA1	1	1º	13	10%
a)	b)	RA2	2	1º	13	20%
a)	b)		3	1º	13	
b), c), e)	b), c), f), g)	RA3	4	1º	42	30%
b), c), e)	b), c), f), g)	RA4	5	2º	72	30%
b)	c), g)	RA5	6	3º	39	10%
				<b>HORAS TOTALES</b>	192	100%

## 7. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

<b>MÓDULO: TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN</b>	
<b>UNIDAD TRABAJO 1 : LOS LOCALES E INSTALACIONES DE COCINA</b>	
<b>1. TEMPORALIZACIÓN: 1ª EVALUACIÓN</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> RA1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> a) Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio. b) Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas. c) Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas. d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	<b>4.CONTENIDOS</b> Acopio y distribución de materias primas: - Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros. - Medidas de prevención y seguridad. - Estructura organizativa y funcional.

<b>MÓDULO: TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN</b>	
<b>UNIDAD TRABAJO 2 : MAQUINARIA DE COCINA</b>	
<b>1. TEMPORALIZACIÓN: 1ª EVALUACIÓN</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> RA2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria. b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas. c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.	<b>4.CONTENIDOS</b> Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas: - Clasificación de los equipos de cocina. - Condiciones específicas de seguridad que debe reunir el mobiliario, los equipos, la maquinaria y herramientas de cocina. - Maquinaria de cocina. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción y clasificación.</li> <li>• Ubicación y distribución.</li> <li>• Procedimientos de uso y mantenimiento.</li> <li>• Medidas de prevención y seguridad en</li> </ul>

<p>d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.</p> <p>e) Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de preparación.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.</p>	<p>el manejo de útiles y maquinaria.</p>
---	--

<b>MÓDULO: TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN</b> <b>UNIDAD TRABAJO 3 : BATERÍA, ÚTILES Y HERRAMIENTAS</b>	
<b>1. TEMPORALIZACIÓN: 1ª EVALUACIÓN</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> RA2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> <p>a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.</p> <p>b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.</p> <p>c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.</p> <p>e) Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de preparación.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.</p>	<b>4.CONTENIDOS</b> <p>Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Batería, útiles y herramientas. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.</li> <li>• Procedimientos de uso y mantenimiento.</li> </ul> </li> </ul> <p>Medidas de higiene y conservación de batería, útiles y herramientas de cocina.</p>

**UNIDAD TRABAJO 4 : OPERACIONES PREVIAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (PREELABORACIÓN Y CORTES BÁSICOS)**

**1. TEMPORALIZACIÓN: 1ª EVALUACIÓN**

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE**

RA3. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- b) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.
- e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

**4.CONTENIDOS**

- Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas:
- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
  - Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
  - Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
  - Cortes básicos. Descripción, formatos y aplicaciones.
  - Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
  - Procedimientos intermedios de conservación.

**MÓDULO: TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN  
UNIDAD TRABAJO 5 : OPERACIONES PREVIAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (CORTES DE PIEZAS CON NOMBRE PROPIO)**

**1. TEMPORALIZACIÓN: 2ª EVALUACIÓN**

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE**

RA4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y



<p>aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.</p>	
<p><b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p> <p>a) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.</p> <p>b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>c) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.</p> <p>d) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>e) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p>	<p><b>4.CONTENIDOS</b></p> <p>Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones.</li> <li>- Procedimientos básicos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.</li> <li>- Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.</li> <li>- Procedimientos intermedios de conservación.</li> <li>- Medidas de prevención y seguridad.</li> </ul>

<p><b>MÓDULO: TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN</b></p> <p><b>UNIDAD TRABAJO 6 : REGENERACIÓN DE ALIMENTOS</b></p>	
<p><b>1. TEMPORALIZACIÓN: 3ª EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b></p> <p>RA5. Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.</p>	
<p><b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p> <p>a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.</p> <p>b) Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias</p>	<p><b>4.CONTENIDOS</b></p> <p>Regeneración de materias primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción y características de las técnicas de regeneración.</li> <li>- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de regeneración.</li> </ul>

<p>primas en cocina.</p> <p>c) Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.</p> <p>d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.</p>	<p>- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.</p>
---	--

## 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, platos de la cocina Andaluza.

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 PEDAGOGICAS Y LINEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

### **9.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS**

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de acopio y distribución interna de materias primas en cocina, así como la preparación del lugar de trabajo y las tareas relacionadas con las preelaboraciones y regeneración de alimentos en cocina.

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

- La descripción, preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.
- Las fases de preelaboración de materias primas en cocina, incluyendo los tratamientos básicos de la misma.
- La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

## **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:

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

**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 unidad de trabajo y tantos como la profesora estime oportuno.

d) Es obligatoria la asistencia a clase.

**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:

Los resultados de aprendizaje (RA) tendrán diferente 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. Los criterios de evaluación tienen diferente 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 127/2014 y la Orden de 8 de noviembre de 2016, 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:

RA	CE
RA1	a), b), c), d), e), f), g)
RA2	a), b), c), d), e), f)
RA3	a), b), c), d), e), f), g), h)
RA4	a), b), c), d), e), f), g)
RA5	a), b), c), d), e)

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.

Para exámenes prácticos: pruebas prácticas con fichas escritas y observación de procesos.

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

RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	CALIFICACIÓN (%)
--------------------------------	--------------------------	-----------	------------------

RA1	1	1º	10%
RA2	2	1º	10%
	3		10%
RA3	4	1º	30%
RA4	5	2º	30%
RA5	6	3º	10%
			100%

## 12. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

Al final de cada evaluación, la profesora, 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 de la profesora 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.

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:**

VVAA: Cocina y Restauración. Editorial Síntesis.

**Bibliografía:**

Propia del Departamento.

**Apuntes del profesor.**

**Prensa y revistas especializadas**

**Webs:**

[www.canalcandido.tv](http://www.canalcandido.tv)  
[www.canalcocina.es](http://www.canalcocina.es)

**Material audiovisual:**

Pizarra  
Cañón  
Ordenadores  
Material Específico

#### **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 y aprobadas por el departamento.

#### **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.