



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

CURSO ACADÉMICO: 2023/2024

DEPARTAMENTO: HOSTELERÍA Y TURISMO

CICLO MEDIO: G. M. COCINA Y GASTRONOMÍA

CURSO: PRIMERO

MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS

DURACIÓN: 288 HORAS

PROFESOR/A: FRANCISCO DÍAZ RAMIRO

PEDRO MORALES MÁRQUEZ

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
1.1 Características del centro y del alumnado	3
1.2 Identificación del Título	4
2. OBJETIVOS	4
2.1 Objetivos generales del ciclo a los que contribuye a alcanzar el módulo	4
3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO A LAS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO	5
4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO	7
5. CONTENIDOS DEL MÓDULO	7
6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS	9
6.1. Temporalidad de los contenidos por trimestres	10
6.2. Unidades didácticas, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación	14
7. CONTENIDOS TRANSVERSALES	24
8. METODOLOGÍA	26
9. EVALUACIÓN	30
10. PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS	32
11. MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS	32
12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES	33
13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO	34

1. INTRODUCCIÓN.

REGULACIÓN DEL TÍTULO:

Esta programación está orientada al Módulo de “Técnicas culinarias.” perteneciente al Título de Grado Medio de Técnico en Cocina y Gastronomía de la familia profesional de Hostelería y Turismo. La normativa que lo regula es el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE de 23 de noviembre de 2007), y la ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía (BOJA 27 de noviembre de 2008).

El módulo Técnicas Culinarias, se encuadra dentro de la familia Profesional de Hostelería y Turismo. Parte de la propuesta didáctica que hace el Ministerio de Educación Cultural y Deporte (MECD) en su publicación sobre el Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, recogido en el RD 1396/2007 por el que se establece el currículo de las referidas enseñanzas.

El estatuto de Autonomía para Andalucía establece, en su artículo 52.2, la competencia compartida de la Comunidad Autónoma en el establecimiento de planes de estudio y en la organización curricular de las enseñanzas que conforman el sistema educativo.

La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, establece mediante el capítulo V “Formación Profesional”, del Título II “Las Enseñanzas”, los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.

Por otra parte, el Real Decreto 1147/2001, por el que se establece la Ordenación General de la Formación Profesional del Sistema Educativo, fija la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración Educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

El Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial de Andalucía que forma parte del sistema educativo, regula los aspectos generales de estas enseñanzas. Esta formación profesional está integrada por estudios que conducen a una amplia variedad de titulaciones, por lo que el citado Decreto determina cada una de ellas en su artículo 13, que la Consejería competente en materia de educación regulara mediante Orden el currículo de una de ella

1.1 Características del centro y del alumnado.

Este módulo está englobado en el Primer Curso del Ciclo formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía que se imparte en el centro I.E.S. Sierra Blanca, La mayoría de los alumnos proceden de la E.S.O habiendo algunos alumnos realizado parte de otros Ciclos de Grado Medio, algunos de la F.P. BÁSICA y otros del mundo laboral. La edad en su mayoría oscila entre los 16 y 30 años. De lo cual deducimos que tenemos una gran diversidad de alumnos, algunos de ellos de niveles económicos medio-alto y otros de niveles más desfavorecidos, de diferentes niveles culturales, minorías étnicas e inmigrantes. Para conseguir las características de la familia profesional (organización en el trabajo, simpatía, atención al cliente, limpieza) será sin duda la mejor forma la simulación en la escuela de la situación real que han de vivir en la empresa. Funcionar como un establecimiento hostelero, pero sin perder de vista el objeto formativo que se persigue. El Centro cuenta para los ciclos de hostelería con 2 cocinas, un restaurante, una cafetería, un aula de cata y varias aulas teóricas. En el Centro se imparten las enseñanzas Regladas de Enseñanza Secundaria Obligatoria, Bachillerato, Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios, Ciclo Superior de Dirección de Servicios y Formación Profesional Básica.

1.2 Identificación del Título

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

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

2. OBJETIVOS:

Los objetivos generales y las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas con este módulo vienen determinadas en la Orden de 9 de octubre de 2008, (BOJA 27 de noviembre de 2008).

2.1. Objetivos generales del ciclo a los que contribuye a alcanzar el módulo.

- 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.

Los objetivos específicos del módulo son los siguientes.

1. Ejecutar técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.
2. Confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
3. Preparar elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.
4. Elaborar guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.
5. Realizar acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.
6. Desarrollar el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO A LAS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO.

La competencia general del módulo es ejecutar todas las operaciones de manipulación, preparación, conservación de toda clase de alimentos, confeccionar ofertas gastronómicas, así como la de servicio consiguiendo la calidad y aplicación de la seguridad e higiene en el trabajo.

Las Unidades de competencias asociadas al módulo de Técnicas Culinarias son:

UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales

UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.

Y con todo ello se alcanzarán las siguientes **capacidades profesionales**:

- . Elaborar todo tipo de comidas y platos, desarrollando la iniciativa y creatividad.
- . Mantener, adecuar y utilizar instalaciones, equipos, útiles y herramientas.
- . Adaptarse a las diferentes partidas que componen la brigada de cocina y aplicando sus distintas

técnicas de cocinado.

Ciclo de grado medio de cocina:

El número de alumnos matriculados es de 30, de los cuales asisten regularmente 27, accediendo al mismo con titulación el 80% y mediante prueba de acceso el resto.

La mayoría del alumnado proviene de la ESO, algunos mediante prueba de acceso, uno de Grado Básico, una alumna de Grado Superior, también hay una alumna que repite curso.

El grupo en general es bueno con buen comportamiento y que muestra interés por la materia.

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES		
PROFESIONALES	PERSONALES	SOCIALES
a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.	j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.	i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.	l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.	m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.	k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.	n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.		ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.		o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.
g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.		
h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.		

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

Los resultados de aprendizaje constituyen uno de los elementos centrales en torno a los que va a girar la programación didáctica y tienen relación directa con los Objetivos generales y con las Competencias. Tanto unos como otros figuran en la Orden que desarrolla el currículo para Andalucía.

Los resultados de aprendizaje para este módulo son los siguientes:

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

5. CONTENIDOS DEL MÓDULO.

Los contenidos de este módulo comprende NUEVE unidades, las cuales se desarrollan de modo simultáneo durante todo el curso. Este desarrollo es debido a la dependencia de unas unidades con otras. Las unidades son los siguientes:

1.- Ejecución de técnicas de cocción:

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

2.- Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

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

3.- Preparación de elaboraciones culinarias elementales:

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas y otros.

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

4.- Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:

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

- Valoración de la calidad del producto final.

5.- Realización de acabados y presentaciones:

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

6.- Desarrollo de los servicios en cocina:

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

6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS.

Según se recoge en la Orden del 9 de octubre de 2008, el módulo de Técnicas Culinarias se va a desarrollar a lo largo de 288 horas, a razón de 9 horas semanales de las cuales serán 1 hora teórica y 8 horas práctica durante el primer curso del Ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

Las franjas horarias semanales son las siguientes:

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8:15- 9:15					
9:15-10:15					
10:15-11:15					
RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
11:45-12:45			X	X	
12:45-13:45	X (teoría)	X	X	X	
13:45-14:45		X	X	X	

Teniendo en cuenta estos aspectos la distribución horaria para cada una de las unidades será la siguiente:

1. Terminología utilizada en la producción culinaria y Deontología Profesional en el sector de restauración.	10
2. Introducción a los procesos y Técnicas de cocción	20
3. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones (fondos)	40
4. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones (salsas, farsas,...)	50
5. Elaboraciones elementales de cocina.	100
6. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración.	30
7. Realización de acabados y presentación.	14
8. Desarrollo de los servicios de cocina.	14
9. Documentación de la producción en cocina	10
TOTAL:	288 horas

6.1. Temporalidad de los contenidos por trimestre

Por las características de la especialidad y del módulo, los contenidos prácticos se realizarán de forma transversal en alguno de los temas del módulo por necesidad de una enseñanza global del mismo. Nos basamos en ir adquiriendo día a día conocimientos, formas, costumbres, rutinas, entre otros, para dar en profundidad, de forma definitiva uno de los contenidos restantes.

Debido a las necesidades de los servicios establecidos por el Departamento de hostelería, se puede dar el caso en que nos veamos obligados a adelantar algunos conocimientos elementales básicos en determinadas actividades prácticas para así poder proceder a la ejecución de los servicios ofrecidos.

Por tanto, dejamos esta temporalización abierta, pero teniendo en cuenta a su vez una distribución equitativa de contenidos en cada uno de los trimestres que ocupa el primer curso.

NÚMERO UNIDAD	UNIDAD DIDÁCTICA	1º TRIMESTRE	2º TRIMESTRE	3º TRIMESTRE	NUMERO HORAS
1	Terminología utilizada en la producción culinaria y Deontología profesional en el sector de restauración.	X			10
2	Introducción a los procesos y Técnicas de cocción	X			20
3	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones (fondos)		X		40
4	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones (salsas, farsas,...)		X	X	50
5	Elaboraciones elementales de cocina.	X	X	X	100
6	Elaboración de guarniciones y elementos de decoración			X	30
7	Realización de acabados y presentación			X	14
8	Desarrollo de los servicios de cocina	X			14
9	Documentación de la producción en cocina			X	10

Calendario escolar 2023/2024

	1º TRIMESTRE		2º TRIMESTRE		3º TRIMESTRE	
	U.D	HORAS	UD	HORAS	UD	HORAS
CLASES PRÁCTICAS EN AULA-TALLER		5 4	3-4	50		51
CLASES TÓRICAS	1-2-5-8	13	3-4-5	12	4-5-6-7-9	12

El cómputo de las horas es de 288 horas ya que hay algunos días festivos que hace que no se consigan impartir las 288 horas totales del módulo.

SEPTIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

OCTUBRE						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

NOVIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

DICIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ENERO						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7

8	9	10	1	1	1	1
15	16	17	1	1	2	2
22	23	24	2	2	2	2
29	30	31				

FEBRERO						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	1	11
12	1	1	15	1	1	18
19	2	2	22	2	2	25
26	2	2	29			

MARZO						
L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ABRIL						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

MAYO						
L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

JUNIO						
L	M	X	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

LEYENDA DEL CALENDARIO	
	Inicio y final de curso
	Fin de semana y festivo
	Día no lectivo
	Horas prácticas en el taller de cocina
	Horas teóricas en el aula de teoría

6.2. Unidades didácticas, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

UD 1: TERMINOLOGÍA UTILIZADA EN LA PRODUCCIÓN CULINARIA Y DEONTOLOGÍA PROFESIONAL EN EL SECTOR DE RESTAURACIÓN.	
RA1: EJECUTA TÉCNICAS DE COCCIÓN IDENTIFICANDO SUS CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN: PRUEBA PRÁCTICA - PRUEBA ESCRITA.	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Ejecución de técnicas de cocción:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Terminología profesional. - Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. - Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. - Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 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. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD 2: INTRODUCCIÓN A LOS PROCESOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN

RA1: EJECUTA TÉCNICAS DE COCCIÓN IDENTIFICANDO SUS CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN: PRUEBA PRÁCTICA - PRUEBA ESCRITA.

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Ejecución de técnicas de cocción:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Terminología profesional. - Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. - Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. - Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 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. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD 3: ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES (FONDOS)

RA 1: RA1: EJECUTA TÉCNICAS DE COCCIÓN IDENTIFICANDO SUS CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES.

RA 2: CONFECCIONA ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES RECONOCIENDO Y APLICANDO LOS DIVERSOS PROCEDIMIENTOS.

RA 3: PREPARA ELABORACIONES CULINARIAS ELEMENTALES IDENTIFICANDO Y APLICANDO LOS DIFERENTES PROCEDIMIENTOS.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN: PRUEBA PRÁCTICA - PRUEBA ESCRITA.

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>RA 1: Ejecución de técnicas de cocción: - Terminología profesional. - Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. - Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. - Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.</p> <p>RA 2: Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: - Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones. - Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos. - Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados. - Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.</p> <p>RA3: Preparación de elaboraciones culinarias elementales: - Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas y otros. Descripción, interpretación de la información contenida. - Rendimiento y escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias. - Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración. - Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características. - Fases y puntos clave en las elaboraciones. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados.</p>	<p>RA1: 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. 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. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>RA2 a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones. 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. c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>RA3: a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.</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.
- 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.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD 4: ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES (SALSAS, FARSAS,...)	
<p>RA 1: RA1: EJECUTA TÉCNICAS DE COCCIÓN IDENTIFICANDO SUS CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES.</p> <p>RA 2: CONFECCIONA ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES RECONOCIENDO Y APLICANDO LOS DIVERSOS PROCEDIMIENTOS.</p> <p>RA 3: PREPARA ELABORACIONES CULINARIAS ELEMENTALES IDENTIFICANDO Y APLICANDO LOS DIFERENTES PROCEDIMIENTOS.</p>	
<p>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN: PRUEBA PRÁCTICA - PRUEBA ESCRITA.</p>	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>RA 1: Ejecución de técnicas de cocción:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Terminología profesional. - Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. - Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. - Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados. <p>RA 2: Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones. - Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos. - Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados. - Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final. <p>RA3: Preparación de elaboraciones culinarias elementales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas y otros. Descripción, interpretación de la información contenida. - Rendimiento y escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias. - Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración. - Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características. - Fases y puntos clave en las elaboraciones. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados. 	<p>RA1:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 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. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. <p>RA2</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones. 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. c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. <p>RA3:</p>

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

UD 5: ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA	
<p>RA 1: RA1: EJECUTA TÉCNICAS DE COCCIÓN IDENTIFICANDO SUS CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES.</p> <p>RA 2: CONFECCIONA ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES RECONOCIENDO Y APLICANDO LOS DIVERSOS PROCEDIMIENTOS.</p> <p>RA 3: PREPARA ELABORACIONES CULINARIAS ELEMENTALES IDENTIFICANDO Y APLICANDO LOS DIFERENTES PROCEDIMIENTOS.</p>	
<p>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN: PRUEBA PRÁCTICA - PRUEBA ESCRITA.</p>	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>RA 1: Ejecución de técnicas de cocción:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Terminología profesional. - Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. - Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. - Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados. <p>RA 2: Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones. - Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos. - Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados. - Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final. <p>RA3: Preparación de elaboraciones culinarias elementales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas y otros. Descripción, interpretación de la información contenida. - Rendimiento y escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias. - Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración. - Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características. - Fases y puntos clave en las elaboraciones. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados. 	<p>RA1:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 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. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. <p>RA2</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones. 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. c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. <p>RA3:</p>

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

UD 6: ELABORACIÓN DE GUARNICIONES Y ELEMENTOS DE DECORACIÓN	
RA4: ELABORA GUARNICIONES Y ELEMENTOS DE DECORACIÓN RELACIONÁNDOLOS CON EL TIPO DE ELABORACIÓN Y FORMA DE PRESENTACIÓN.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN: PRUEBA PRÁCTICA - PRUEBA ESCRITA.	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones. - Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones. - Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones. - Fases y puntos clave en las elaboraciones. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados. - Valoración de la calidad del producto final. 	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones. b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD 7: REALIZACIÓN DE ACABADOS Y PRESENTACIÓN	
RA 5: REALIZA ACABADOS Y PRESENTACIONES VALORANDO SU IMPORTANCIA EN EL RESULTADO FINAL DE LA ELABORACIÓN CULINARIA.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN: PRUEBA PRÁCTICA - PRUEBA ESCRITA.	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Realización de acabados y presentaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría y otros. - Ejecución de los procesos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD 8: DESARROLLO DE LOS SERVICIOS DE COCINA	
RA6. DESARROLLA EL SERVICIO EN COCINA VALORANDO SUS IMPLICACIONES EN LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN: PRUEBA PRÁCTICA - PRUEBA ESCRITA.	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Desarrollo de los servicios en cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas. - Tareas previas a los servicios en cocina. «Mise en place». - Documentación relacionada con los servicios. - Coordinación durante el servicio en cocina. - Relaciones departamentales e interdepartamentales. - Ejecución de los procesos propios del servicio. - Valoración y control de resultados. - Tareas de finalización del servicio. - Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características. 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. d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos 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. h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD 9: DOCUMENTACIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA	
RA6. DESARROLLA EL SERVICIO EN COCINA VALORANDO SUS IMPLICACIONES EN LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN: PRUEBA PRÁCTICA - PRUEBA ESCRITA.	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Desarrollo de los servicios en cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas. - Tareas previas a los servicios en cocina. «Mise en place». - Documentación relacionada con los servicios. - Coordinación durante el servicio en cocina. - Relaciones departamentales e interdepartamentales. - Ejecución de los procesos propios del servicio. - Valoración y control de resultados. - Tareas de finalización del servicio. - Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características. 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. d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos 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. h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Los temas transversales contemplan de manera relevante, actividades encaminadas a potenciar el desarrollo de algunos objetivos que han sido relegados, tradicionalmente, dentro del ámbito de la educación no formal. Atendiendo a aspectos tan significativos como: la salud, consumo, igualdad entre sexos, educación vial, educación moral y cívica, educación para la paz y cultura Andaluza. Así pues el tratamiento de estos temas, en el módulo de Técnicas Culinarias se desarrollará de la siguiente manera:

Educación moral y cívica:

El currículo presenta algunos indicadores de contenidos netamente morales o fácilmente utilizables para la formación moral y cívica. Resaltando de los objetivos generales los que hacen mención a los temas deontológico de la profesión, por referirse de manera directa a los objetivos descritos de la educación moral.

Dentro de los mismos destacamos:

Toma de conciencia sobre las relaciones en el entorno de trabajo.

Valoración y respeto con las opiniones de los compañeros en el entorno de trabajo y tendencias a comportarse coherentemente con las valoraciones contrarias.

Valoración de la importancia en el sector, de todo lo concerniente a honradez, voluntad, compañerismo, autoridad y ética profesional.

Educación del consumidor:

Son muy amplios los contenidos referidos a aspectos del consumo que se desarrollan dentro del módulo; destacando los siguientes:

Sensibilidad por el orden y limpieza de los lugares de trabajo y de materiales utilizados, en el área de comidas y su manipulación.

Inculcar la importancia de una buena higiene personal.

Toma de conciencia de la importancia de la aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en la manipulación de alimentos.

Se desarrollaran actividades encaminadas a fomentar:

La prevención de riesgos de accidentes con maquinaria de uso en cocina.

Actividades de reciclaje de residuos.

Actividades para conocer el nivel de productos que manipulan, y prácticas de análisis comparativa de distintas calidades.

Análisis de riesgos e identificaciones y control de los puntos críticos. A.R.I.C.P.C.

Educación para la salud. Educación sexual.

En este tema transversal, en relación a los contenidos del módulo destacamos los siguientes conceptos:

Valoración y análisis crítico de los productos químicos que manejamos en todos los procesos de limpieza de materiales para la manipulación y servicio de comidas.

Responsabilidad y hábitos en el consumo de bebidas alcohólicas, y su trascendencia negativa en el organismo.

Respeto a las instrucciones de uso y normas de seguridad de la maquinaria de cocina.

Investigación, a través de diversas fuentes de información, de hábitos y tendencias en cuanto al consumo de bebidas no alcohólicas.

Educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos:

En este apartado se desarrollaran actividades de enseñanza- aprendizaje, que eviten en todo momento todo riesgo sexista en el lenguaje, las ilustraciones y los ejemplos utilizados. Planteando actividades profesionales de mando (brigadas de cocina), dónde intervengan ambos sexos y se evitaren papeles que tradicionalmente atendían a criterios sexistas, nombrando alternativamente a chicos/as por igual.

Educación ambiental:

Se realizaran actividades para contribuir a la mejora del medio ambiente. Realizando todo el reciclado de productos orgánicos propios de embotellado, enlatado etc. de los géneros propios de consumo en el establecimiento (vidrio, cartón, papel, aceites, etc.).

8. METODOLOGÍA.

Esta será activa, investigadora y consultiva, potenciando las iniciativas del grupo, adaptando los conocimientos del profesor a las necesidades del alumno, individualizando en la medida de lo posible.

Al principio de cada unidad didáctica se impartirá la tecnología (acudiendo a diversos recursos didácticos) mediante explicación y ejemplos tanto en aula taller como aula de teórica.

La exposición de la tecnología inmediata de la parte práctica se hará de forma dialogada y didáctica; el profesor dará las explicaciones oportunas y el alumno lo reflejará por escrito en fichas o similar que le servirán a la larga como un recetario propio de cocina.

La ejecución práctica, por parte de los alumnos se realizará en diversas circunstancias y contextos (servicio de menú, carta, servicios especiales, etc.), con el objeto de aprovechamiento total de géneros, ajustándose a las circunstancias del centro, pudiendo ser esto causa de posibles alteraciones en la secuencia temporal de los contenidos anteriormente expuestos. La motivación por parte del profesor será constante, organizando, estimulando y orientando el proceso enseñanza-aprendizaje. Se buscará un mutuo entendimiento entre profesor alumno, para una mejor comunicación y comportamiento social del alumnado.

Por las propias materias desarrolladas en las áreas de aprendizaje de los alumnos, se tratarán estrategias metodológicas con una gran variedad de actividades, tanto en el taller, cómo, de investigación y desarrollo en el entorno. Estas estarán condicionadas, a factores que influirán en las propias estrategias-métodos cuales son:

Evaluación inicial:

En la evaluación inicial se evaluará:

- Madurez de los sujetos a los que va dirigido el aprendizaje.
- Los fines o valores que se pretenden desarrollar en las enseñanzas de los módulos en cuestión.
- Las medidas de que dispone el centro.
- La relación entre las áreas del currículo, y la de los módulos de Técnicas Culinarias y Preelaboración y Conservación de Alimentos.
- Con todo ello se estructurará la realidad educativa según el método ideal, en cada situación, sin plantear ninguna fórmula mágica ni ningún catecismo pedagógico. Aplicando en el taller estrategias metodológicas tales como: Investigación, proyectos, solución de problemas prácticos " in situ", elaboración de fichas técnicas, trabajo en el campo de hostelería, simulaciones prácticas, prácticas reales etc. En la que todas ellas conformarán varias actividades didácticas.

Se procurará que el aprendizaje tenga una secuencia determinada, con un orden preciso, en el que los conceptos, procedimientos y actitudes no estén compartimentados, sino trabajarlos simultáneamente.

Por ser áreas eminentemente prácticas el proceso metodológico será cíclico, dónde los contenidos aprendidos servirán para iniciar una nueva secuencia teórico-práctica.

Las actividades prácticas se llevarán a cabo tanto a nivel individual como de grupo. Para el desarrollo individual el alumno se centrará en las propias tareas de la práctica encomendada, para lo cual necesitará establecer cuáles son los conceptos previamente aprendidos, y destrezas a aplicar. En el ámbito del grupo, se trabajarán principalmente procedimientos, que se utilizan básica y concretamente en la industria hotelera. Potenciando los debates y confrontaciones de ideas para llegar finalmente a conclusiones concretas establecidas y razonadas.

Los grupos variarán en cuanto al nº de componentes según la práctica a realizar y el desarrollo del propio " stand" de trabajo.

Cada unidad, tendrá, un desarrollo metodológico, basado en el análisis de contenidos de la misma, aplicándolo posteriormente con la práctica correspondiente, bien individualmente o colectivamente. Permittiéndonos con ello alcanzar las capacidades terminales que nos proponemos.

Se podrá conseguir así que los contenidos procedimientos y actitudes sean asumidos por los alumnos/as y les permita avanzar y desarrollar las tareas propias de la profesión, y con ello asumir su propio proceso de aprendizaje.

Se atenderá de forma personalizada la diversidad que surja en el aula, adoptando las estrategias necesarias que lo hagan compatible con el desarrollo general, creando con todo ello un clima de dialogo y motivación.

En las áreas prácticas se superpone ante todo, las tareas del profesorado en equipo, aspecto metodológico que venimos desarrollando los últimos cursos. Realizando un servicio de restaurante en el centro, dirigido a la comunidad escolar, y con ello actuar en aspectos metodológicos importantísimos en labores de aprendizaje con los alumnos/as.

* En resumen se plantearán actividades en las estrategias metodológicas según su finalidad será:

De introducción motivación:

Introducir al alumno con videos del sector, en la realidad de lo que van a aprender de la profesión.

De conocimientos previos:

Realizar con los alumnos cuestionarios para conocer las ideas opiniones, acierto o errores conceptuales de los alumnos sobre los contenidos a desarrollar.

De desarrollo:

Son las que desarrollaremos mediante el proceso educativo, dónde permitan al alumno conocer los conceptos, procedimientos y las actitudes.

De consolidación:

Realizar comparaciones de ideas previas con las nuevas, aplicando los nuevos aprendizajes.

De recuperación o de refuerzo:

Actividades de apoyo en cada unidad tratada para los alumnos que no han sido capaces de adquirir los conocimientos trabajados.

De ampliación:

Actividades destinadas a continuar construyendo nuevos conocimientos a alumnos/as que han realizado de manera satisfactoria las actividades de desarrollo propuestas y también las que no son imprescindibles en el proceso.

9.EVALUACIÓN.

La evaluación será continua y se evaluará por competencias

Criterios de evaluación

Criterios de calificación Los criterios a seguir para una justa y adecuada evaluación del alumnado en cuanto a la calificación se refiere serán:

Ítems de las Competencia profesionales.	90%	
• Competencia técnica.	40%	40
○ Elaboración de actividades y ejercicios teóricas.		10
○ Prueba teórica.		30
• Competencia metodológica.	50%	50
○ 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.		5
○ 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.		5
○ 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.		5
○ 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.		5
○ g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.		5
○ Prueba practica 50 %		25
Ítems Competencia personal.	5%	
○ Uniformidad		1
○ Trae el material		1
○ Puntualidad		1
○ Respeto a las instalaciones		1
○ Seguridad e higiene personal		
○ 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.		1

Ítems Competencia Social.	5%
<ul style="list-style-type: none"> ○ Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento para resolver problemas, <ul style="list-style-type: none"> ○ Reconociendo otras prácticas, ideas o creencias. ○ No violencia escolar, No discriminación de compañeros. 	2
<ul style="list-style-type: none"> ○ Colaborar y trabajar en equipo de forma comunicativa y con iniciativa.. 	3

◆ **Evaluación Inicial.**

Realizaremos una serie de pruebas de nivel al alumnado perteneciente al ciclo formativo, en las que se determinará los conocimientos, actitudes y capacidades del alumno en relación con la materia.

◆ **Evaluación Formativa.**

Día a día, se valorará la asistencia, la participación y el interés del alumno por alcanzar los objetivos propuestos para el módulo.

◆ **Evaluación Sumativa.**

Será requisito indispensable para obtener una calificación final positiva el superar la comprensión de conceptos en los controles teóricos y procedimentales.

En las sesiones de evaluación se informará sobre la evolución positiva o negativa del aprendizaje de cada alumno/a.

La calificación final del alumno/a será el cómputo del resultado de cada una de las evaluaciones.

Las fecha de entrega de pruebas y trabajos serán indispensablemente respetadas, de lo contrario el profesor no podrá evaluar al alumno y será su criterio profesional el que determine la nota final. Los trabajos que se pidan a lo largo del curso deberán entregarse obligadamente. De lo contrario el alumno/a perderá el derecho a la evaluación continua. Quedará pendiente de valorar las ausencias en dichas fechas siempre que se justifique médicamente. Otro tipo de razones deberán ser minuciosamente estudiadas para su determinación.

Los criterios a seguir para una justa y adecuada evaluación del alumnado en cuanto a la calificación se refiere serán:

Se harán exámenes teóricos periódicos antes de cada trimestre para hacer la nota media entre ellos tendrá que puntuar como mínimo un 5 punto cada uno de ellos, sino fuese la nota así y la calificación de la media resultará superior a 5, su nota final sería de 4.

También se evaluarán trabajos y sus puntos como de preguntas de un examen se tratase.

Se entregan fichas técnicas de todas las elaboraciones realizadas en el trimestre. Es obligatorio presentarlas para poder hacer el cálculo de la nota de la parte práctica. De no entregarla no se podrá evaluar la parte práctica.

- Se evaluarán todas las actividades propuestas y realizadas durante el trimestre.

- Las actividades no realizadas contabilizarán con 0 puntos (esto presupone la importancia de asistir a clase y evitará el absentismo escolar); de forma excepcional, en el caso de alumnos que justifiquen debidamente sus faltas, se podrá dar la posibilidad de realizar actividades evaluables – siempre a criterio de los profesores, procurando actuar de manera justa, que les permitan subir la nota en este apartado

- Para el cálculo final se realizará la media de todas las calificaciones obtenidas de las actividades de cada trimestre y luego se ponderará esta nota con un peso del 10%.

Aquel alumno/a que tenga muchas faltas de asistencia y por lo tanto sea absentista tendrá que recuperar toda la materia impartida durante el curso en el periodo de recuperación de junio.

10. PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS.

Durante el periodo escolar no se realizarán pruebas de recuperación, pues se considera a todo el curso una evaluación continua.

El alumno tendrá dos sesiones de recuperación oficial (mayo y junio). Dichas sesiones se realizarán con carácter teórico y práctico y en ellas se verán reflejados los contenidos y objetivos generales del ciclo, siendo indispensable superarlos para superar el módulo.

11. MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS.

Los medios y recursos didácticos serán diversificados, apoyándonos en material didáctico antiguo y de nuevas ediciones. Utilizando técnicas más avanzadas: Aula teórica convencional, aula taller de cocina, libros de consultas, audiovisuales, procesadores de texto, Internet, sistemas informáticos aplicados a la hostelería, adaptándolos a cada actividad de aula.

Sin duda el propio entorno eminentemente hotelero en cuanto al sector productivo, será un recurso inestimablemente de apoyo, para incorporarlo al proceso.

12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Saborea Andalucía ----- día 4 de Octubre
Visita al estuario de Rio Frío ----- día 5 de Diciembre
Visita al belén de chocolate de Rute ----- día 5 de Diciembre
Visita al museo del azúcar de Rute ----- día 5 de Diciembre
Visita a una fabrica de polvorones de Rute -----día 5 de Diciembre
Viaje a Madrid para asistir al salón Gourmet y realizar visitas a:
Mercamadrid , mercado gastronómico de San Miguel, Mercado gastronómico de San Antón, Visita al hotel Rithz -----fecha: del 22 al 25 de Abril

Emprende joven.

Visitas a Málaga (San Miguel, Bodega y escuela de hostelería).

Visitas a Merca Málaga. Empresa Román y Martos.

Visita a Alcampo.

Visita a la localidad de Marbella: mercados, restaurantes, hoteles, empresas del sector y culturales.

Durante el presente curso escolar se realizarán otras actividades en horario escolar:

- 1) Realizaremos la comida de familia los miércoles y en algunas ocasiones los jueves.
- 2) Realizaremos la comida para llevar que será entregada los jueves.
- 3) Realizaremos el servicio de los miércoles.
- 4) Una vez que el curso de 2º de cocina se marchen a realizar las F. C. T., el grupo de 1º de cocina realizará las funciones del restaurante durante los jueves.
- 5) Los martes y jueves realizarán algunas elaboraciones para los desayunos.

13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO.

Se tratará de establecer orientaciones para desarrollar en el aula estrategias de atención a la diversidad. Este aspecto contemplará no sólo las pautas metodológicas para el refuerzo y la ampliación de los contenidos, sino que además en los casos que procedan, se abordará la adecuación de las enseñanzas del ciclo formativo a las necesidades educativas detectadas en alumnos/as con discapacidades físicas o sensoriales.

Se podrán establecer **adaptaciones curriculares**:

Adaptación no significativa: cuando las dificultades no son muy importantes, y los ajustes en metodología, materiales y agrupamiento flexibles son suficientes para dar respuesta a las necesidades de los alumnos.

Los primeros cambios que se realizarían serán sobre:

La organización o disposición física del aula favoreciendo a ese alumnado con impedimentos.

La temporalización (dedicar más tiempo a un contenido, facilitar tiempo extra en un examen...)

La metodología didáctica (presentación de contenidos, exposición del profesor, trabajo de los alumnos...), así como la realización de actividades alternativas (con distinto nivel de profundidad) o complementarias (para afianzar contenidos no dominados, con especial interés en los mínimos exigibles).

El uso de materiales distintos.

Actividades específicas de recuperación a realizar a lo largo de las evaluaciones siguientes. Estas actividades pueden consistir, según la naturaleza de esa/s capacidad/es implicada/s, en: parciales de recuperación después de cada control, cuestionarios más específicos, análisis y solución de casos prácticos, trabajos, informes, realización de estudios y exposiciones, etc.

Si no hay un efecto sobre el proceso, se podría intentar redundar sobre:

Los contenidos mínimos exigibles (priorización, modificación o incorporación de otros nuevos).



Los objetivos didácticos y las capacidades terminales (priorización, modificación o incorporación de otros nuevos).

Los criterios de calificación (priorización, modificación o incorporación de otros nuevos)