

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019</p>	
	<p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b></p>	<p><b>MD850202</b></p>	

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA SEMIPRESENCIAL/ONLINE

**MÓDULO: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN ASOCIADO AL MÓDULO DE PRODUCTOS CULINARIOS 2º CURSO DE COCINA Y GASTRONOMÍA**

**Código:** Duración: 63 Horas  
**PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): DESDE EL CURSO: 2019/20 HASTA EL CURSO: 2022/23**  
**FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: OCTUBRE 2020**

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

**1. REGULACIÓN DEL TÍTULO**

REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.  
ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía

**2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)**

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

- Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- 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.
- Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- 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.
- Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- 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.
- 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.
- Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019</p>		
	<p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b></p>	<p><b>MD850202</b></p>		
		<p>Revisión 1</p>	<p>Pág. 2/18</p>	

### 3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

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

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

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019</p>		
	<p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b></p>	<p><b>MD850202</b></p>		
		<p>Revisión 1</p>	<p>Pág. 3/18</p>	

#### 4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

Artículo 8. Prospectiva del título en el sector o sectores.

La profesión de cocinero se encuentra en un momento de evolución y cambio debido a diversas causas. Las principales son las siguientes:

1. Cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar. Un dato cuantitativo de entre los muchos que apoyan esta argumentación es que en la actualidad el 28% de los españoles Come a diario fuera de casa y se espera que para el 2012 esta cifra alcance el 50%.

2. Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o «neorestauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina «de autor».

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

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

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019</p>	
	<p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b></p>	<p><b>MD850202</b></p>	
		<p>Revisión 1 Pág. 4/18</p>	

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

El presente curso académico viene marcado por la excepcional circunstancia de la pandemia de COVID-19, esto conlleva que, en algunos aspectos concretos, se tengan que establecer algunas puntualizaciones que contemplen la formación on-line.

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	% NOTA
A C I	A I	RA 1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral	<b>UT 1: CERTIFICACIONES DE CALIDAD: D.O.P. I.G.P E.T.G</b>	1,2	6	9,52
E F I	C E I L	RA 2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	<b>UT 2: NUEVAS TECNOLOGÍAS Y MAQUINARIA EN COCINA</b>	1,2	15	23,80
			<b>UT 3: NUEVAS TÉCNICAS</b>	1,2	15	23,80
A E F I	C E I L	RA 3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas	<b>UT 4: COCINA ECOLÓGICA</b>	1,2	9	14,28
			<b>UT 5: COCINA INTERNACIONAL</b>	1,2	9	14,28
A C E I	C E I L	RA 4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación	<b>UT 6: ELABORACIÓN DE PLATOS PARA PERSONAS CON NECESIDADES ALIMENTARIAS ESPECÍFICAS</b>	1,2	9	14,28
TOTAL					<u>63</u>	100%

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

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019</p>	
	<p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b></p>	<p>MD850202</p>	

## 6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

El presente curso académico viene marcado por la excepcional circunstancia de la pandemia de COVID-19, esto conlleva que, en algunos aspectos concretos, se tengan que establecer algunas puntualizaciones que contemplen la formación on-line.

<b>MÓDULO: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN</b> <b>UNIDAD TRABAJO 1 : CERTIFICACIONES DE CALIDAD: D.O.P. I.G.P E.T.G</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b> 6 horas	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> RA 1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> (Orden) <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.</li> <li>b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.</li> <li>c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.</li> <li>d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.</li> <li>e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</li> <li>f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</li> <li>g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</li> <li>h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>	<b>4.CONTENIDOS</b> (Orden) <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis.</li> <li>- Información relacionada con la organización de los procesos.</li> <li>Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo y otros.</li> <li>- Fases de la producción y el servicio en cocina.</li> <li>Descripción y análisis.</li> <li>- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas</li> </ul>
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b> Todas las UT tendrán el mismo peso. Todos los CE tendrán el mismo peso.  Al tratarse de un módulo eminentemente práctico los criterios de calificación en cada UT serán: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Observación (50%)</li> <li>b) Tareas de clase (10%)</li> <li>c) Trabajos (20%)</li> <li>d) Exámenes (20%)</li> </ul>	

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019</p>	
	<p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b></p>	<p>MD850202</p>	

<b>MÓDULO: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN</b> <b>UNIDAD TRABAJO 2 : NUEVAS TECNOLOGÍAS Y MAQUINARIA EN COCINA</b>	
<p><b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b> 15 horas</p>	
<p><b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>  RA 1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita</p>	
<p><b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> (Orden)</p> <p>a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.</p> <p>b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.</p> <p>c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.</p> <p>d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.</p> <p>e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</p> <p>f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</p> <p>h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p><b>4.CONTENIDOS</b> (Orden)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis.</li> <li>- Información relacionada con la organización de los procesos.</li> <li>Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo y otros.</li> <li>- Fases de la producción y el servicio en cocina.</li> <li>Descripción y análisis.</li> <li>- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas</li> </ul>
<p><b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>  Todas las UT tendrán el mismo peso.  Todos los CE tendrán el mismo peso.</p> <p>Al tratarse de un módulo eminentemente práctico los criterios de calificación en cada UT serán:</p> <p>a) Observación (50%)  b) Tareas de clase (10%)  c) Trabajos (20%)  d) Exámenes (20%)</p>	

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019</p>	
	<p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b></p>	<p>MD850202</p>	

<p align="center"><b>MÓDULO: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN</b> <b>UNIDAD TRABAJO 3: NUEVAS TÉCNICAS</b></p>	
<p><b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b> 15 horas</p>	
<p><b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> RA 1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita</p>	
<p><b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> (Orden)</p> <p>a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.  b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.  c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.  d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.  e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.  f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.  g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.  h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p><b>4.CONTENIDOS</b> (Orden)</p> <p>- Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis.  - Información relacionada con la organización de los procesos.  Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo y otros.  - Fases de la producción y el servicio en cocina.  Descripción y análisis.  - Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas</p>
<p><b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>  Todas las UT tendrán el mismo peso.  Todos los CE tendrán el mismo peso.</p> <p>Al tratarse de un módulo eminentemente práctico los criterios de calificación en cada UT serán:</p> <p>a) Observación (50%)  b) Tareas de clase (10%)  c) Trabajos (20%)  d) Exámenes (20%)</p>	

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019</p>	
	<p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b></p>	<p><b>MD850202</b></p>	

**MÓDULO: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN  
UNIDAD TRABAJO 4: COCINA ECOLÓGICA**

<p><b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b> 9 horas</p>	
<p><b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b></p> <p>RA 3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.</p>	
<p><b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> (Orden)</p> <p>a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.</p> <p>b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.</p> <p>c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.</p> <p>d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.</p> <p>e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.</p> <p>f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas..</p> <p>g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.</p> <p>j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.</p> <p>k) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.</p> <p>l) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p><b>4.CONTENIDOS</b> (Orden)</p> <p>Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.</li> <li>- Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas.</li> <li>- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.</li> <li>- Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.</li> <li>- Procedimientos de ejecución de los productos culinarios.</li> <li>- Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.</li> </ul>
<p><b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b></p> <p>Todas las UT tendrán el mismo peso. Todos los CE tendrán el mismo peso.</p> <p>Al tratarse de un módulo eminentemente práctico los criterios de calificación en cada UT serán:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Observación (50%)</li> <li>b) Tareas de clase (10%)</li> <li>c) Trabajos (20%)</li> <li>d) Exámenes (20%)</li> </ul>	



	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019</p>	
	<p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b></p>	<p><b>MD850202</b></p>	

<b>MÓDULO: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN UNIDAD TRABAJO 5: COCINA INTERNACIONAL</b>	
<p><b>1. TEMPORALIZACIÓN:</b> 9 horas</p>	
<p><b>2. RESULTADO DE APRENDIZAJE</b></p> <p>RA 3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.</p>	
<p><b>3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)</b></p> <p>a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.</p> <p>b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.</p> <p>c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.</p> <p>d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.</p> <p>e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.</p> <p>f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas..</p> <p>g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.</p> <p>j) Se han desarrollando los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.</p> <p>k) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.</p> <p>l) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p><b>4. CONTENIDOS (Orden)</b></p> <p>Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.</li> <li>- Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas.</li> <li>- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.</li> <li>- Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.</li> <li>- Procedimientos de ejecución de los productos culinarios.</li> <li>- Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.</li> </ul>
<p><b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b></p> <p>Todas las UT tendrán el mismo peso. Todos los CE tendrán el mismo peso.</p> <p>Al tratarse de un módulo eminentemente práctico los criterios de calificación en cada UT serán:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Observación (50%)</li> <li>b) Tareas de clase (10%)</li> <li>c) Trabajos (20%)</li> <li>d) Exámenes (20%)</li> </ul>	

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<b>10/01/2019</b>		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	<b>Revisión 1</b>	

<b>MÓDULO: PRODUCTOS CULINARIOS</b>	
<b>UNIDAD TRABAJO 6 ELABORACIÓN DE PLATOS PARA PERSONAS CON NECESIDADES ALIMENTARIAS ESPECÍFICAS.</b>	
<b>1. TEMPORALIZACIÓN:</b> 9 horas	
<b>2. RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> RA4: Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.	
<b>3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>  a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas. b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica. c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos. d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos. e) Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de las personas con necesidades alimenticias específicas de una manipulación/preparación inadecuada. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<b>4. CONTENIDOS</b>  Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas. Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias.</li> <li>- Dietas tipo. Descripción y caracterización.</li> <li>- Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas.</li> <li>- Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas.</li> </ul>
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
Todas las UT tendrán el mismo peso. Todos los CE tendrán el mismo peso.  Al tratarse de un módulo eminentemente práctico los criterios de calificación en cada UT serán: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Observación (50%)</li> <li>b) Tareas de clase (10%)</li> <li>c) Trabajos (20%)</li> <li>d) Exámenes (20%)</li> </ul>	

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		

## 7. 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). 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.

**Además, en este curso académico, se hará especial hincapié en el fomento de hábitos de salud preventivos relacionados con el COVID-19 relacionados con la gestión de la empresa así como en el fomento de la actitud emprendedora.**

- 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.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	<p align="center"><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b></p>	MD850202	Revisión 1	

## 8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE (Orden)

### 8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

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

La producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

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

### 8.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

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

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

## 9. 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. **Este curso académico, debemos tener en cuenta que, cuando el alumnado matriculado sea superior a 15 el grupo se desdobra, dando lugar a semipresencialidad en semanas alternas de los grupos. En estos casos, las estrategias de enseñanza-aprendizaje se adaptarán de tal modo que el alumnado que esté en casa pueda seguir su formación a través de las tareas, ejercicios, actividades, etc. planteadas**

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019</p>		
	<p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b></p>	<p>MD850202</p>	<p>Revisión 1</p>	

por cada profesor/a en la plataforma educativa. Hay que tener en cuenta que las salidas/prácticas en la calle podrá ir el grupo en su totalidad.

**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. **Con carácter general, se establece que en la formación on-line las entregas de las tareas se harán a través de la plataforma educativa y se utilizarán por parte del profesorado recursos tales como cuestionarios on-line, realización de vídeos, infografías etc. que ayuden a la comprensión del módulo. Se dará protagonismo también a la actividad en foros y a materiales elaborados por el propio alumnado**

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

En algunos casos, en los grupos con formación semipresencialidad, los espacios se adaptarán y en numerosas ocasiones serán virtuales.

5. Cada profesor/a, si lo estima conveniente, establecerá en su programación de aula un anexo, adenda o epígrafe en el que detalle las variaciones a contemplar en el desarrollo de su programación en la formación on-line con respecto a los distintos elementos curriculares (objetivos, contenidos, metodología y evaluación) o instrumentos a utilizar.

6. Se trabajarán las adendas del primer curso, haciendo un refuerzo del módulo de Inglés de primer curso.

## 10. EVALUACIÓN

### 10.1. CONSIDERACIONES GENERALES

1.- La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa.

2.- Es una evaluación continua. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas. **Esto es válido tanto en los grupos con formación presencial como en los grupos en régimen semipresencial. De modo que la participación del alumno/a en la plataforma educativa de manera regular es fundamental.**

3.- No se pueden poner mínimos en la nota de un instrumento de evaluación (por ejemplo, un mínimo de 3 en el examen para hacer media con trabajos, ejercicios de clase...).

4.- Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua,

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019</p>		
	<p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b></p>	<p><b>MD850202</b></p>	<p>Revisión 1</p>	

cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso.

5.- En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el periodo de recuperación/mejora de la calificación:

- En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.
- En 2º En el periodo de recuperación/mejora entre la 2ª evaluación parcial y la final

### 10.2 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

1. En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos y el peso de la calificación se reparte, sin que se de relevancia excesiva a unos sobre otros, para favorecer la evaluación continua.

3. Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE. 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 oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.

- En el presente curso académico se adaptarán estos instrumentos a opciones digitales (app, programas, plataformas, etc.)

4. Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.

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

6. Todos los documentos, incluidos los instrumentos, utilizados en el proceso de evaluación del alumno/a estarán a disposición del mismo o de sus representantes legales en caso de minoría de edad. Se facilitará copia de los mismos si los solicita el alumno/a o sus representantes legales en caso de minoría de edad.

### 10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

1. Todas las UT/RA tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.

2. Todos los CE tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.

3. La calificación del MP será la media aritmética (según programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.

4. Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.

5. Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada (según programación) de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.

6. En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.

7. En el periodo ordinario de evaluación los criterios de calificación se establecerán para cada UT/RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados. Ej.: Observación, tareas y trabajos

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019</p>		
	<p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b></p>	<p><b>MD850202</b></p>	<p>Revisión 1</p>	

(X%), Exámenes (X%).

8. No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.

9. Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.

10. En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.

11. La nota trimestral será la media aritmética (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media aritmética (según programación) de todas las UT/RA.

12. Las notas trimestrales y finales se redondean.

13. En aquellos MMPP que tengan un carácter de progresividad en los aprendizajes, la adquisición de RA que impliquen necesariamente la adquisición de RA anteriores, supondrá que dichos RA anteriores han sido adquiridos aun si dichos RA no fueron adquiridos en su momento. Cuando se dé esta circunstancia para ciertos RA, será recogida en la programación.

14. Los módulos de Libre Configuración de 2º se evalúan de forma independiente en el primer y segundo trimestre y aparecen en Séneca con una calificación individual como un módulo más en cada trimestre. En la evaluación final, la calificación de la libre configuración supondrá un 15% de la calificación del módulo al que va asociada.

## 11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

1. Se recogerán en la Programación de Aula durante el periodo ordinario de evaluación las actividades de apoyo dirigidas a ayudar a los alumnos/as que necesiten de medidas encaminadas a facilitarles el logro de determinados RA.

2. Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstas para el periodo de recuperación/mejora se recogerán específicamente en el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora.

3. Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá: -RA y CE no superados/ mejorables.

-Plan de trabajo.

-Momentos e instrumentos de evaluación.

-Criterios de calificación.

-Horario y calendario

-Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<b>10/01/2019</b>		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>		
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 16/18</b>	

## 12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

1. Para los alumnos/as 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.
2. Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.
3. En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación no significativa y/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).



	 <p>UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro.</p> <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	<p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b></p>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 17/18	

### 13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

#### WEBS:

[www.foodsubs.cl/home](http://www.foodsubs.cl/home): Página web de productos de hostelería de donde he bajado imágenes para realizar las transparencias y diapositivas.

[www.apicius.es](http://www.apicius.es) : Revista gastronómica hostelería.

[www.montagud.com](http://www.montagud.com) : Editorial dedicada al material bibliográfico y visual de hostelería.

[www.sabormediterraneo.com](http://www.sabormediterraneo.com), [www.directoalpaladar](http://www.directoalpaladar), [www.gastronomiaycia](http://www.gastronomiaycia)

#### Otros medios

- CUADERNO DIGITAL: Idoceo
- BLOGS: Edmodo
- BIBLIOGRAFÍA (libros y revistas):
- MATERIAL AUDIOVISUAL: Lo componen videos, DVD, CD-ROM, transparencias y diapositivas
- PIZARRA
- CAÑÓN Y ORDENADOR
- MATERIAL ESPECÍFICO DEL GRUPO:

Por las características de las prácticas a los/as alumnos/as trabajarán con herramientas propias del grupo y que se adapten a cada uno de los módulos teórico-prácticos correspondientes. Cada profesor facilitará al inicio de curso un listado de útiles y herramientas propias del grupo.

#### Material Específico

Uniformidad de cocina

- Chaquetilla específica de cocina
- Pantalón.
- Delantal.
- Gorro.
- Paños.
- Calzado, preferiblemente cerrado y oscuro. Herramientas y cuchillería.
- Cuchillo cebollero.
- Puntilla recta.
- Puntilla curva.
- Pelador.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 18/18	

#### 14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

ACTIVIDAD	RA	CE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividades organizadas por entidades como el Ayuntamiento de Granada.</li> <li>- El Servicio Andaluz de Empleo.</li> <li>- Universidad de Granada</li> <li>- Las organizadas en el centro.</li> <li>- Colaboración con la federación Granadina de Empresarios.</li> </ul>	<p>RA 1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita</p> <p>RA 2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.</p>	<p>g</p> <p>h</p>	<p>Cuestionario para el alumno. Informe y comentario del alumno ajustado a un guión. (Se creará un modelo y se adjuntará a la programación de aula)</p>

#### 15. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, que forma parte del Proyecto Funcional, tendrá una vigencia de 4 años desde su elaboración. No obstante lo anterior, anualmente y antes del 31 de octubre, las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede. 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.