

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/17	

MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y/O ON LINE

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
MÓDULO: PRODUCTOS CULINARIOS
2º COCINA Y GASTRONOMÍA (GM)
Código:0048 Duración: 252 horas
PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): DESDE EL CURSO 2018/19 HASTA EL CURSO 2022/2023
FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: Junio 2019

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

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

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

2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

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

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 2/17	

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.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

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

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.

c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.

e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.

f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.

h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 3/17	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y/O ON LINE				

4. PROSPECTIVA DEL SECTOR (RD)

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

1. Cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar. Un dato cuantitativo de entre los muchos que apoyan esta argumentación es que en la actualidad el 28% de los españoles come a diario fuera de casa 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>	10/01/2019		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 4/17	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y/O ON LINE				

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

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMES-TRE	Nº HORAS	% NOTA
a b g i j k m n	a c d j k l m	1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.	1. ORGANIZACIÓN DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS	1º	38	14
c e f h	e f g	2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	2. LA COCINA TERRITORIAL ESPAÑOLA	1º	46	19
c e f h	e f g	2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	3. LA DIVERSIDAD DE LAS COCINAS DEL MUNDO	1º y 2º	57	19
a b c d e f h	e f g h	2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas. 3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.	4. LA COCINA CREATIVA O DE AUTOR	2º	49	24
b i	e f g i	2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas. 4. Elabora platos para personas con necesidades alimentarias específicas	5. ELABORACIÓN DE PLATOS PARA PERSONAS CON NECESIDADES ALIMENTARIAS ESPECÍFICAS	2º	37	16
		Aunque no aparecen de forma específica en los RA y CE del título, se considera imprescindible su inclusión	6. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS	1º Y 2º	25	8
TOTAL					252	100%

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

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 5/17	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y/O ON LINE				

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: PRODUCTOS CULINARIOS	
UNIDAD TRABAJO 1 : ORGANIZACIÓN DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS	
1. TEMPORALIZACIÓN: 38 h.	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE	
1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina. b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina. c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros. d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina. e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo. f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos. h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	4. CONTENIDOS - Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis. - Información relacionada con la organización de los procesos. 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.
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Todos los CE tendrán en mismo peso o valor dentro de cada UT La unidad representa el 14% de la calificación global del curso Los instrumentos de calificación en esta UT serán: a) Tareas y actividades de clase (10%) b) Exámenes (30%) c) Trabajos individuales (20%) d) Fichas de observación (40%) El apartado observación y trabajos será valorado a través de rubricas. El apartado de tareas y actividades de clase se evaluarán por la entrega y la presentación Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección.	

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 6/17	

MÓDULO: PRODUCTOS CULINARIOS	
UNIDAD TRABAJO 2 : LAS COCINAS TERRITORIALES ESPAÑOLAS	
1.TEMPORALIZACIÓN: 46 h.	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE	
2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas...	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN <p>a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.</p> <p>b) Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final.</p> <p>c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.</p> <p>d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.</p> <p>e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.</p> <p>f) Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.</p> <p>h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>i) 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>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	4.CONTENIDOS PROPUESTOS <p>-Elaboración de productos culinarios:</p> <p>- Cocinas territoriales. Descripción y características generales.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diversidad de la cocina española e internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas. - Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas, procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados. - Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario.
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
Todos los CE tendrán en mismo peso o valor dentro de cada UT	
La unidad representa el 19% de la calificación global del curso	
Los instrumentos de calificación en esta UT serán:	
a) Tareas y actividades de clase (10%)	
b) Exámenes (30%)	
c) Trabajos individuales (20%)	
d) Fichas de observación (40%)	
El apartado observación y trabajos será valorado a través de rubricas.	
El apartado de tareas y actividades de clase se evaluarán por la entrega y la presentación	
Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección.	

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 7/17	

MÓDULO: PRODUCTOS CULINARIOS	
UNIDAD TRABAJO 3 : LA DIVERSIDAD DE LAS COCINAS DEL MUNDO	
1. TEMPORALIZACIÓN: 57 h.	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE	
2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4. CONTENIDOS
<p>a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.</p> <p>b) Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final.</p> <p>c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.</p> <p>d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.</p> <p>e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.</p> <p>f) Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.</p> <p>h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>i) 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>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Elaboración de productos culinarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cocinas territoriales. Descripción y características generales. - Diversidad de la cocina española e internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas. - Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas, procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados. - Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario.
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
Todos los CE tendrán en mismo peso o valor dentro de cada UT	
La unidad representa el 19% de la calificación global del curso	
Los instrumentos de calificación en esta UT serán:	
a) Tareas y actividades de clase (10%)	
b) Exámenes (30%)	
c) Trabajos individuales (20%)	
d) Fichas de observación (40%)	
El apartado observación y trabajos será valorado a través de rubricas.	
El apartado de tareas y actividades de clase se evaluarán por la entrega y la presentación	
Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección.	

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 8/17	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y/O ON LINE				

MÓDULO: PRODUCTOS CULINARIOS	
UNIDAD TRABAJO 4 LA COCINA CREATIVA O DE AUTOR	
1. TEMPORALIZACIÓN: 49 h.	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE	
<p>2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.</p> <p>3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.</p>	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN <p>a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.</p> <p>b) Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final.</p> <p>c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.</p> <p>d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.</p> <p>e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.</p> <p>f) Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.</p> <p>h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>i) 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>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</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>k) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.</p>	4. CONTENIDOS <p>Elaboración de productos culinarios:</p> <p>Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas: descripción, análisis, ejecución y aplicaciones.</p> <p>Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario.</p> <p>Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:</p> <p>Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.</p> <p>Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas.</p> <p>Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras</p> <p>Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.</p> <p>Procedimientos de ejecución de los productos culinarios.</p> <p>Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.</p>
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
<p>Todos los CE tendrán en mismo peso o valor dentro de cada UT</p> <p>1.</p> <p>La unidad representa el 24% de la calificación global del curso</p> <p>Los instrumentos de calificación en esta UT serán:</p> <p>a) Tareas y actividades de clase (10%)</p> <p>b) Exámenes (30%)</p> <p>c) Trabajos individuales (20%)</p> <p>d) Fichas de observación (40%)</p> <p>El apartado observación y trabajos será valorado a través de rubricas.</p> <p>El apartado de tareas y actividades de clase se evaluarán por la entrega y la presentación</p> <p>Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección.</p>	

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 9/17	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y/O ON LINE				

MÓDULO: PRODUCTOS CULINARIOS	
UNIDAD TRABAJO 5 ELABORACIÓN DE PLATOS PARA PERSONAS CON NECESIDADES ALIMENTARIAS ESPECÍFICAS.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 37 h.	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE	
<p>2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.</p> <p>4 Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.</p>	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas. b) Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final. c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos. d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios. e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción. f) Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han verificado y valorado las características finales del producto. h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos. i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas. b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica. c) Se han reconocido los posibles productos sustitutos. d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos. e) Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de las personas con necesidades alimenticias específicas de una manipulación/preparación inadecuada. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	4.CONTENIDOS Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas: Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas. Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias. Dietas tipo. Descripción y caracterización. Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas. Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas.
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
<p>Todos los CE tendrán en mismo peso o valor dentro de cada UT</p> <p>La unidad representa el 16% de la calificación global del curso Los instrumentos de calificación en esta UT serán:</p> <p>a) Tareas y actividades de clase (10%) b) Exámenes (30%) c) Trabajos individuales (20%) d) Fichas de observación (40%)</p> <p>El apartado observación y trabajos será valorado a través de rubricas. El apartado de tareas y actividades de clase se evaluarán por la entrega y la presentación Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección.</p>	

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 10/17	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y/O ON LINE				

MÓDULO: PRODUCTOS CULINARIOS UNIDAD TRABAJO 6 DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS	
1.TEMPORALIZACIÓN: 25 h.	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE 2.En el título no aparecen RA estipulados de forma específica	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN En el título no aparecen RA ni CE estipulados de forma específica, pero nosotros consideramos imprescindible incluirlos en la programación de aula, no solo por las características de nuestro Centro que intenta diseñar sus prácticas lo más reales posibles, abriendo su formación a comensales externos, por lo que el alumnado debe de haber interiorizado estos conceptos antes de abrir el comedor, si no porque además estos contenidos los consideramos totalmente necesarios. Otras Comunidades Autónomas también la incluyen en sus curriculums.	4.CONTENIDOS Decoración y presentación de los platos. <ul style="list-style-type: none"> - Colores, formas, volúmenes y texturas. - El diseño de las elaboraciones. - La presentación de los platos. - Establecimientos de exposición de platos - La gestión de quejas y reclamaciones.
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Todos los CE tendrán en mismo peso o valor dentro de cada UT La unidad representa el 8% de la calificación global del curso Los instrumentos de calificación en esta UT serán: <ol style="list-style-type: none"> a) Tareas y actividades de clase (10%) b) Exámenes (30%) c) Trabajos individuales (20%) d) Fichas de observación (40%) El apartado observación y trabajos será valorado a través de rubricas. El apartado de tareas y actividades de clase se evaluarán por la entrega y la presentación Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección.	

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 11/17	

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.
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		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 12/17	

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

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

La enseñanza *online*, también conocida como *e-learning*, tiene como base un software que permite el desarrollo normal de las clases a través, habitualmente, de un campus virtual en nuestro caso classroom de google suite o la Moodle de la Junta de Andalucía. En este *Learning Management System (LMS)* el profesor sube cada unidad de trabajo con los materiales necesarios para el alumno, o con sus correspondientes foros de debate y/o de dudas, así como las tareas que los alumnos deben resolver. Las exposiciones si son online se harán a través de meet, zoom o herramienta similar.

El LMS se compone de herramientas de autor, de publicación y de colaboración, y es que la **interacción es uno de los factores más importantes en un aula virtual**, tanto entre profesor-alumno como entre los propios alumnos. Del mismo modo, como en las clases presenciales, el calendario académico existe. Este calendario deberá cumplirse para todos por igual.

Una de las dudas más frecuentes tiene que ver con el sistema de evaluación, y al igual que ocurre con las clases presenciales. La evaluación es de forma continua, a través de la realización de tareas, ejercicios o test y un examen final. La metodología de enseñanza *online* se basa, fundamentalmente, en los siguientes elementos:

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		MD850202	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y/O ON LINE		Revisión 1 Pág. 13/17	

1. **Materiales que puedes consultar y tratar de forma virtual** (por ejemplo subrayándolos). Además, suelen estar disponibles en varios formatos y son descargables a través de la plataforma classroom o Moodle de Seneca.
2. **Video-learning**: debemos aprovechar el tirón que tiene este formato para aplicarlo al aprendizaje mediante clases o conferencias a través de meet que los profesores imparten -graban y después cuelgan en el aula virtual.
3. Por otra parte, están los webinar, seminarios *online* o conferencias web que se asemejan más a una clase al uso porque se desarrollan en tiempo real. Normalmente, para intervenir hay un chat a disposición de los participantes.
4. **Correo electrónico**, donde llega toda la información relativa al desarrollo del curso. Normalmente las instituciones facilitan al alumno una dirección propia con el dominio de la institución que suele estar vinculado al calendario académico.
5. **Tablón de anuncios** en el que colgar toda la información de interés relativa tanto al desarrollo del curso como referente al sector en cuestión.
6. Chats y mensajes privados, para comunicarte tanto con tus compañeros como con tus profesores

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

- **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...).
- **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.
- **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.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 14/17	

MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y/O ON LINE

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

La Metodología a emplear variará en función si es: semipresencial o no presencial será diferente en cada situación irá en función al tipo de contenidos y objetivos que se quieran alcanzar en cada uno de ellos, de modo que conceptos, procedimientos y actitudes se complementen. Para ello utilizaremos las siguientes técnicas metodológicas:

Método Expositivo: Mediante una exposición teórica del profesor, dando a conocer conceptos, procedimientos y aquellas otras observaciones que estime oportunas. Podrá participar el alumnado, mediante respuestas a preguntas hechas por el profesor aludiendo a experiencias o conocimientos de éstos, utilizando una plataforma de comunicación (meet, zomm, etc.).

Método Demostrativo: Información directa utilizando una plataforma anteriormente descrita, aclarando los pasos y puntos a importantes del desarrollo, así como las variantes que puedan tener, y atendiendo las dudas del alumnado.

Método: Elaboración por parte del alumno en su casa de las diferentes prácticas, siendo la función del profesor una labor de supervisión telemática; tratándose por tanto de un método donde se aprende haciendo las cosas, de forma experimental o no, pero siempre con ayuda-guía.

Exposición del profesor utilizando medios digitales

Asignando tareas desglosadas.

Proponiendo medidas correctoras y de mejora observadas en el proceso por parte del profesor.

El alumno expone su experiencia y desarrollo de su tarea al resto del grupo.

Dejando iniciativa con carácter voluntario, de finalizar totalmente el grupo completo de tareas.

En este caso se puede completar con técnicas de presentación, especialmente para alumnos avanzados.

10. EVALUACIÓN

10.1. CONSIDERACIONES GENERALES

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

- 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.
- 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...

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 15/17	

MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y/O ON LINE

-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.

3. Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.
4. Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.
5. 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 distinto 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 ponderada (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.
 - a) Tareas y actividades de clase (10%)
 - b) Exámenes (30%)
 - c) Trabajos individuales (20%)
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 ponderada (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media ponderada (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 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 20% de la calificación del módulo al que va asociada.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 16/17	

11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

- 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.
- 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.
- 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

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

- 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.
- Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.
- En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación 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).

13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Libro de texto (implantado en el curso académico 2015/2016 y vigente hasta el 2019/20)

- Productos culinarios. Editorial: Altamar.

Bibliografía:

- Colección "El gran libro de... ". Editorial: Everest.

- Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina. Editorial: Taschen

- El práctico. R. Rabasó.

- Cocinar al vacío. Toni Botella. Editorial: Akal .

- Gran Larousse de cocina. Editorial: Planeta

- Libro Ingredientes. Edit Köneman

Apuntes del profesor

Prensa y revistas especializadas

Webs:

- Gastronomía & cia

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 17/17	

MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y/O ON LINE

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

Material audiovisual:

- Videos gastronómicos
- Demostraciones técnicas

Pizarra

Cañón

Ordenadores

Material Específico

Uniformidad de cocina

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

Herramientas y cuchillería

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

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias y extraescolares serán las que determine el departamento de hostelería y turismo a inicio de curso. Otras actividades organizadas por entidades como el Ayuntamiento de Granada, el Servicio Andaluz de Empleo o la Universidad de Granada, serán determinadas por los tutores de cada grupo.

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.