

	 <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. 1/34	

<b>MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS</b> <b>CFGM Técnico en Cocina y Gastronomía</b>	
Código: 0047	Duración: 2000 HORAS
PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2019/20 hasta el curso 2022/23 FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: septiembre 2022	

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

## 1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

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

## 2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

Los objetivos generales son aquellos enunciados que describen el conjunto de capacidades globales que el alumnado deberá haber adquirido y desarrollado a la finalización del ciclo formativo.

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.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- 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.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de pre-elaboración y/o regeneración.
- 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.

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

- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

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

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

- Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Ejecutar los procesos de pre-elaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- 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.

	 <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. 3/34	

- 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.
- 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
- Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

	 <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. 4/34	

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

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 «neo-restauración», 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 auto-claves, 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.<sup>a</sup> y 5.<sup>a</sup> 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. 5/34	
<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				

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

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	%NOTA
e h j k	c,e,h g	RA1: Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	UT 1. Introducción a los procesos de cocción de los alimentos.	1	16 H	5%
			UT 2. Las técnicas de cocción.	1	26 H	10%
h, i, k, e	c,e,j f,h,k	RA2: Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos	UT 3. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: los fondos	1	41 H	10%
			UT 4. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: salsas, farsas, mantequillas y aceites.	2	52 H	20%
e h j a h i	c,e,f a,b,g ,i,k,m ,ñ	RA3: Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	UT 5. Elaboraciones elementales en cocina.	2	52 H	20%
			UT 6. Documentación relacionada con la producción en una cocina.	1	20H	5%
k i f	c,e,f l,h,j	RA4: Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	UT 7. Guarniciones y elementos de decoración.	2	29 H	10%
			UT 8. (opcional) Regeneración de las elaboraciones culinarias	2		
d f h k	d,c,e f,i,h j,k	RA5: Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.	UT 9. Acabados y presentaciones	3	29 H	10%
a, g i,k j,l n	a,c,e f,g,h ,i,j,k m,n, o	RA6: Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	UT 10. El servicio en cocina.	3	23 H	10%
<b>TOTAL</b>					<b>288 H</b>	<b>100%</b>

	 <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. 6/34

**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)

## 6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS	
UNIDAD TRABAJO 1 : Introducción a los procesos de cocción de los alimentos	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 16 Horas</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)</b>	
RA 1. 1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)</b>	<b>4.CONTENIDOS (Orden)</b>
<p>a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.</p> <p>d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.</p>	<p><b>Ejecución de técnicas de cocción:</b></p> <p>Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones</p>

## INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

<b>100%</b>	<b>65% Práctica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observación Diaria</li> <li>- Examen Práctico</li> <li>- Limpieza</li> <li>- Uniformidad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabajos Contenidos Prácticos</li> <li>- Presentación Actividades plataforma</li> </ul>
	<b>35% Teórica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Examen</li> <li>-Actividades puntuales de cada tema</li> <li>-Observación diaria</li> <li>-Trabajos Relativos a Unidades didácticas</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>	<b>MD850202</b>		
		Revisión 1		Pág. 7/34

<b>MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS</b> <b>UNIDAD TRABAJO 2 : Las técnicas de cocción</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 26 Horas</b>	
<b>RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)</b>  <b>1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.</b>	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)</b>	<b>4.CONTENIDOS (Orden)</b>
a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción. c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros. d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica. f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.	Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Análisis del consumo energético según técnica aplicada. Empleo en cocina de energías limpias y renovables.

<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>		
<b>100%</b>	<b>65% Práctica</b>	- Observación Diaria - Examen Práctico - Limpieza - Uniformidad - Trabajos Contenidos Prácticos - Presentación Actividades plataforma
	<b>35% Teórica</b>	-Examen -Actividades puntuales de cada tema -Observación diaria -Trabajos Relativos a Unidades didácticas

	 <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. 8/34

<b>MÓDULO: TECNICAS CULINARIAS</b>	
<b>UNIDAD TRABAJO 3 : Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: los fondos</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 41 Horas</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)</b>	
<b>Confeciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos</b>	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)</b>	<b>4.CONTENIDOS (Orden)</b>
<p>a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.</p> <p>b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p>	<p><b>Confeción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:</b></p> <p>Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p>
<p>c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p>	<p>Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.</p>
<p>e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.</p>

<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>		
<b>100%</b>	<b>65% Practica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observación Diaria</li> <li>- Examen Práctico</li> <li>- Limpieza</li> <li>- Uniformidad</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabajos Contenidos Prácticos</li> <li>- Presentación Actividades plataforma</li> </ul>
	<b>35% Teórica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Examen</li> <li>-Actividades puntuales de cada tema</li> <li>-Observación diaria</li> <li>-Trabajos Relativos a Unidades didácticas</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
		Revisión 1	Pág. 9/34		

<b>MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS</b>	
<b>UNIDAD TRABAJO 4 : Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: salsas, farsas, mantequillas y aceites</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 52 Horas</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)</b>	
<b>R.A 2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos</b>	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)</b>	<b>4.CONTENIDOS (Orden)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.</li> <li>b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</li> <li>c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.</li> <li>d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</li> <li>e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</li> <li>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>	<p>Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</li> <li>- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.</li> <li>- Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.</li> </ul>

<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
<b>65% Práctica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observación Diaria</li> <li>- Examen Práctico</li> <li>- Limpieza</li> <li>- Uniformidad</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabajos Contenidos Prácticos</li> <li>- Presentación Actividades plataforma</li> </ul>
<b>35% Teórica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Examen</li> <li>-Actividades puntuales de cada tema</li> <li>-Observación diaria</li> <li>-Trabajos Relativos a Unidades didácticas</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		
		Revisión 1	Pág. 10/34	

<b>MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS</b> <b>UNIDAD TRABAJO 5 : Elaboraciones elementales en cocina</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 52 Horas</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)</b>	
<p><b>RA 3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.</b></p>	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)</b>	<b>4.CONTENIDOS (Orden)</b>
<p>c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.</p>	<p><b>Preparación de elaboraciones culinarias elementales:</b></p> <p>Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.</p>
<p>e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.</p> <p>h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.</p>

<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
<b>65% Práctica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observación Diaria</li> <li>- Examen Práctico</li> <li>- Limpieza</li> <li>- Uniformidad</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabajos Contenidos Prácticos</li> <li>- Presentación Actividades plataforma</li> </ul>
<b>35% Teórica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Examen</li> <li>-Actividades puntuales de cada tema</li> <li>-Observación diaria</li> <li>-Trabajos Relativos a Unidades didácticas</li> </ul>

	 <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>		<p><b>10/01/2019</b></p>		
	<p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b></p>		<p><b>MD850202</b></p>		
			<p>Revisión 1</p>	<p>Pág. 11/ 34</p>	

	 <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. 12/ 34	

MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS	
UNIDAD TRABAJO 6: Documentación relacionada con la producción en una cocina	
1.TEMPORALIZACIÓN: 20 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)	
RA 3 Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	<b>Preparación de elaboraciones culinarias elementales:</b> Documentos relacionados con la producción en cocina.
b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.	Escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias.
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
65% Practica	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observación Diaria</li> <li>- Examen Práctico</li> <li>- Limpieza</li> <li>- Uniformidad</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabajos Contenidos Prácticos</li> <li>- Presentación Actividades plataforma</li> </ul>
35% Teórica	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Examen.</li> <li>-Actividades puntuales de cada tema</li> <li>-Observación diaria</li> <li>-Trabajos Relativos a Unidades didácticas</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		
		Revisión 1		Pág. 13/ 34

<b>MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS</b> <b>UNIDAD TRABAJO 7: Guarniciones y elementos de decoración</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 29 Horas</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)</b>	
RA 4. <b>Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.</b>	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)</b>	<b>4.CONTENIDOS (Orden)</b>
<p>a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.</p> <p>b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p>	<p><b>4. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:</b></p> <p>Guarniciones y decoraciones.</p> <p>Guarniciones clásicas.</p> <p>Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.</p> <p>Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.</p> <p>Valoración de la calidad del producto final.</p>

<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>		
<b>65% Practica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observación Diaria</li> <li>- Examen Práctico</li> <li>- Limpieza</li> <li>- Uniformidad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabajos Contenidos Prácticos</li> <li>- Presentación Actividades plataforma</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		
		Revisión 1	Pág. 14/ 34	
35% Teórica	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Examen</li> <li>-Actividades puntuales de cada tema</li> <li>-Observación diaria</li> <li>-Trabajos Relativos a Unidades didácticas</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		
		Revisión 1	Pág. 15/ 34	

<b>MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS</b> <b>UNIDAD TRABAJO 8 : Regeneración de las elaboraciones culinarias (opcional)</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 00 HORAS</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)</b>  No hay RA y CE estipulados específicamente en el Título (algunas comunidades Autónomas establecen estos RA y CA en sus currículums). <b>También pueden incluirse en el RA 4. <i>Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.</i></b>	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)</b>	<b>4.CONTENIDOS (Orden)</b>
NO hay contenidos estipulados específicamente en el Título (algunas comunidades Autónomas establecen estos RA y CA en sus currículums)	Proceso de regeneración de alimentos  Finalidades de la regeneración de alimentos  Consideraciones sobre la regeneración de alimentos  Técnicas de regeneración de elaboraciones  Regeneración de elaboraciones congeladas  Descongelación a temperaturas bajas  Descongelación a temperaturas elevadas  Regeneración de elaboraciones refrigeradas  Técnicas de regeneración  Otras técnicas de regeneración

<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
<b>65% Práctica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observación Diaria</li> <li>- Examen Práctico</li> <li>- Limpieza</li> <li>- Uniformidad</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabajos Contenidos Prácticos</li> <li>- Presentación Actividades plataforma</li> </ul>
<b>35% Teórica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Examen</li> <li>-Actividades puntuales de cada tema</li> <li>-Observación diaria</li> <li>-Trabajos Relativos a Unidades didácticas</li> </ul>

	 <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>		<p><b>10/01/2019</b></p>		
	<p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b></p>		<p><b>MD850202</b></p>		
			<p>Revisión 1</p>	<p>Pág. 16/ 34</p>	



	 <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. 17/ 34

<b>MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS</b> <b>UNIDAD TRABAJO 9 : Acabados y presentaciones</b>	
1. TEMPORALIZACIÓN: 16 Horas	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)	
RA 5. 5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4. CONTENIDOS (Orden)
a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración. b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<b>Realización de acabados y presentaciones:</b>  Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.
c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	Ejecución de los procesos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
65% Práctica	- Observación Diaria - Examen Práctico - Limpieza - Uniformidad - Trabajos Contenidos Prácticos - Presentación Actividades plataforma
35% Teórica	- Examen - Actividades puntuales de cada tema - Observación diaria - Trabajos Relativos a Unidades didácticas

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>		<p><b>10/01/2019</b></p>		
	<p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b></p>		<p><b>MD850202</b></p>		
			<p>Revisión 1</p>	<p>Pág. 18/ 34</p>	

--	--

	 <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. 19/34

<b>MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS</b> <b>UNIDAD TRABAJO 10: El servicio en cocina</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 23 Horas</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)</b>	
RA 6. <b>Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.</b>	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)</b>	<b>4.CONTENIDOS (Orden)</b>
a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.	Desarrollo de los servicios en cocina:
b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.	El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.	Tareas previas a los servicios en cocina. "Mise en place".
d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.	Documentación relacionada con los servicios.
e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.	Coordinación durante el servicio en cocina. Tareas de finalización del servicio.
f) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.	Ejecución de los procesos propios del servicio.
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Protocolos de quejas y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.

<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
<b>65% Practica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observación Diaria</li> <li>- Examen Práctico</li> <li>- Limpieza</li> <li>- Uniformidad</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabajos Contenidos Prácticos</li> <li>- Presentación Actividades plataforma</li> </ul>
<b>35% Teórica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Examen</li> <li>-Actividades puntuales de cada tema</li> <li>-Observación diaria</li> <li>-Trabajos Relativos a Unidades didácticas</li> </ul>

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>		<p><b>10/01/2019</b></p>		
	<p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b></p>		<p><b>MD850202</b></p>		
			<p>Revisión 1</p>	<p>Pág. 20/ 34</p>	

--	--

	 <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. 21/ 34	

## 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).

1. **Educación moral y cívica:** El fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades y los valores que preparan al alumnado para vivir en una sociedad libre y democrática. El conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.
2. **Educación para la igualdad:** Respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. **Educación para la igualdad en ambos sexos:** La superación de las desigualdades por razón del género y la valoración de la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad.
4. **Educación para la paz:** no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia a la opinión de los demás, etc.
5. **Educación para la salud:** hábitos de vida saludable y deportiva. Búsqueda de un adecuado bienestar físico y mental para sí y para los demás. También la salud laboral y la educación sexual que promueva una vida sexual segura y responsable.
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, como el flamenco, para que sean conocidos, valorados y respetados como patrimonio propio y en el marco de la cultura española y universal.

**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		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 22/ 34	

## 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 función de aprovisionamiento y preelaboración de materias primas en cocina, así como de producción. Las funciones de aprovisionamiento y preelaboración de materias primas aspectos como:

- Selección de proveedores.
- Compras.
- Recepción y almacenamiento.
- Distribución interna/externa.
- Manipulaciones previas.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- La producción de alimentos y bebidas en el ámbito de la restauración tradicional.
- La ejecución de los procesos de aprovisionamiento específicos de la restauración moderna.
- La producción en cocina de colectividades.

### 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:

- Caracterización de las materias primas, así como sus procedimientos de recepción y acopio junto con los documentos correspondientes.
- La preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.
- La ejecución de las fases de preelaboración de materias primas en cocina, incluyendo los tratamientos básicos de la misma.
- La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

	 <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. 23/ 34

## 9. METODOLOGÍA

La Formación Profesional requiere de una metodología didáctica constructivista que se adapte a los fines de adquisición de capacidades y competencias, a las características del alumno/a y a la naturaleza del Ciclo Formativo para que el alumnado pueda construir su propio aprendizaje y lo ponga en práctica en su vida profesional.

Las decisiones que debe adoptar el profesor respecto a la metodología de este módulo en cada unidad temática derivan de la consideración de los siguientes aspectos:

- Tipos y estrategias de aprendizaje.
- Tipos de actividades.
- Agrupamientos. Trabajo individual y en grupo.
- Aspectos organizativos: tiempos, espacios y recursos didácticos.
- Valores transversales. Esfuerzo. Creatividad. Nuevas tecnologías.

1. Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos:

- **SABER**
- **SABER HACER**
- **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: Conceptos, tipologías, teorías. Identificar...
- **Saber hacer:** Habilidad para el desarrollo de actividades, resolución de tareas, procesos. Aplicar, adaptar...
- **Saber ser/estar:** Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa, sentido ético, compromiso con el rol del ejercicio, asertividad, creatividad).

### Estrategias metodológicas.

Se entiende por estrategias metodológicas la combinación de acciones o actividades de enseñanza-aprendizaje que realiza el profesor y/o los alumnos para el logro de los objetivos específicos (capacidades), utilizando uno o más métodos didácticos y unos medios determinados.

Supone organizar y secuenciar los contenidos (teóricos y prácticos), tal y como los presentaremos en el aula, intercalando las actividades propuestas las capacidades nos indican **que aprender**, las estrategias metodológicas se refieren al **cómo hacerlo**.

- Para establecer estas estrategias es necesario hacer un análisis previo de:

	 <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. 24/ 34

1. Resultados de aprendizaje a lograr y comprobar (criterios de evaluación).
2. Los contenidos asociados.
3. La duración total, con el fin de distribuir y temporalizar adecuadamente.
4. Los medios disponibles.
5. La posibilidad de plantear estrategias que envuelvan a distintos tipos de resultados, es decir, con carácter integrador.

Es importante utilizar estrategias metodológicas que:

6. Se ajusten a los conocimientos y capacidades previas del alumnado.
7. Interrelacionen todas las dimensiones de la competencia que están implicadas y los contenidos asociados.
8. Respondan a una lógica interna de aprendizaje, ofrezcan continuidad y progresión.
9. Delimiten puntos e ideas clave que hagan el aprendizaje significativo.
10. Favorezcan la participación activa del alumnado en la adquisición de los aprendizajes.

Han de redactarse de forma sintética, pero estableciendo muy claramente los elementos que las definen: las acciones del formador, de los alumnos y/o de ambos métodos y los medios).

Considerando todos estos factores se establecen las estrategias más oportunas, indicando para cada una de ellas:

**Estrategia metodológica:**

- Acción o actividad a realizar
- Método/s didácticos utilizados Medios que se requieren

**Las acciones o actividades a realizar**

Estas han de estar en consonancia con las dimensiones de los RA's implicados. No es lo mismo que la acción se dirija a la adquisición de determinados conceptos (conocimientos), que se dirija a la aplicación práctica de los mismos (destrezas y habilidades).

Pueden ser definidas como **oportunidades** de las que dispone el alumnado para trabajar los contenidos del aprendizaje, darles significado y relacionarlos con sus conocimientos previos.

Cuando afirmamos que planificamos acciones formativas, además de contenidos, estamos haciendo



	 <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. 25/ 34

referencia a un conjunto coherente de actividades que conducen a un resultado final observable y medible.

### **Método Expositivo**

Se basa en la comunicación unidireccional del profesor con los alumnos. El profesor expone los contenidos a aprender; los alumnos escuchan y toman notas.

### **Método Demostrativo**

Se basa en la imitación del comportamiento del profesor o de un experto en la realización de una tarea.

### **Método Interrogativo**

La comunicación entre el alumno y el profesor se realiza a través de preguntas, por lo que el alumno va adquiriendo paulatinamente los contenidos de aprendizaje.

### **Métodos Activos**

Se basan en la participación del alumno. El profesor es un orientador, un dinamizador, un motivador y un facilitador del aprendizaje:

- **Descubrimiento**

El desarrollo de la acción se realiza entre el alumno y el profesor convirtiéndose el primero en agente de su propia formación a través de la investigación personal, el contacto con la realidad y las experiencias del grupo de trabajo.

El alumno busca una respuesta a una pregunta o una solución a un problema por sí mismo bajo un leve control del formador

- **Individualizados**

Busca adecuar la formación a las necesidades reales de cada individuo y a sus características y situación personal o profesional.

- **Método Tutorial**

Consiste en reuniones periódicas tutor-alumno en donde se discute el trabajo del alumno.

### **Técnicas de dinámica de grupo**

Instrumentos útiles para el profesor con el fin de organizar la actividad del grupo, aunar intereses, impulsos y motivaciones y estimular la dinámica interna con el fin de dirigir al grupo a alcanzar sus objetivos. Las técnicas son meras herramientas o instrumentos, solamente una ayuda y no un fin en sí mismos.

Las diferentes técnicas de grupos tienen características propias que las hacen adecuadas o no según el tipo de grupo y las circunstancias que los rodean. La selección se hará en base a:

La adecuación de los objetivos: Según sean contenidos teóricos (mesa redonda), desarrollo de la creatividad (brainstorming) o comprensión de situaciones laborales reales (role-playing).

La madurez o entrenamiento del grupo, así como las características de los medios: Hay técnicas más

	 <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. 26/ 34	

complejas que requieren un entrenamiento previo o una actitud positiva hacia el trabajo en equipo (Por ejemplo la simulación).

El tamaño del grupo. Hay técnicas más adecuadas para grupos grandes y otras para grupos más pequeños

El espacio físico o los recursos materiales con los que se cuenta: hay técnicas que requieren más espacio o más medios que otros (desde los que requieren más recursos (jornadas) hasta los que apenas necesitan de un aula (brainstorming o discusión de gabinete).

Algunos ejemplos

Torbellino de ideas (Brainstorming), Clínica del rumor, Conferencia, Debate dirigido, Debate público, Discusión de gabinete, Entrevista colectiva, Estudio de caso

### **Técnicas de observación (Realización de prácticas)**

Un tipo de estrategia metodológica es la realización de **PRÁCTICAS**, así en el apartado e estrategias se incluirán las prácticas que se prevean. La realización de estas es un elemento clave de la formación profesional.

Es una estrategia metodológica para la adquisición y demostración de competencias profesionales, y conlleva la aplicación de técnicas y/o elaboración de productos directamente relacionados con el contexto profesional. Por tanto los resultados a alcanzar mediante la práctica pueden estar referidos al proceso de ejecución, al producto logrado o a ambos.

Estas prácticas generalmente se planificarán por procedimientos y tendrán un carácter integral; permitirán poner en juego lo aprendido, considerando las distintas dimensiones de la competencia implicadas.

Las prácticas promueven los aprendizajes significativos, la comprensión y la construcción de las competencias profesionales. Pero también son instrumentos para la evaluación continua y final basados en **TÉCNICAS DE OBSERVACIÓN**. Es necesario determinar en cada práctica las especificaciones para la evaluación, de manera que el profesor pueda comprobar de manera objetiva y fiable si se han alcanzado los resultados (criterios de evaluación).

### **Medios:**

En cuanto a espacios, se dispone de tres aulas-taller de prácticas de pre-elaboraciones para cada uno de los grupos de alimentos (Carnes, pescados y hortalizas), dotadas de la maquinaria, utillaje y batería de cocina, necesaria para todo tipo de elaboraciones. También disponemos de aulas ordinarias para explicaciones teóricas, proyecciones, exposición de trabajos por parte de los alumnos, etc.

En cuanto a material y recursos didácticos quedará reflejado en el apartado 14

### **Tipos de actividades.**

Las actividades se adecuarán a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

	 <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. 27/ 34	

1. 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.
  2. Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.
  3. Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).
  4. Actividades individuales y en grupo.  
La concretización de dichas actividades se recoge en la programación de aula para cada UT
- Espacios.** Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller...

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

	 <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. 28/ 34	

## MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

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

Todas las UT/RA tendrán/no tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.

1. Todos los CE tendrán/no tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.
2. La calificación del MP será la media aritmética/ponderada (según programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
3. 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.
4. 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.
5. En caso de no superar el RA si se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
6. 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 (X%), Exámenes (X%).
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. La nota trimestral será la media aritmética/ponderada (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media aritmética/ponderada (según programación) de todas las UT/RA.
11. Las notas trimestrales y finales se redondean.
12. 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.
13. 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.

	 <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. 29/ 34	

## 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).



Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo

10/01/2019



JUNTA DE ANDALUCÍA  
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

**MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL**

**MD850202**

Revisión 1

Pág. 30/  
34



	 <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. 31/34

### 13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

#### LIBROS

- Libro de texto: Praelaboración y conservación de los alimentos. Edit. Altamar.
- COCINA - Praelaboración y Conservación. Ediciones norma capitel.
- Praelaboración y conservación de alimentos. Edit. Akal
- Praelaboración y conservación de alimentos. Edit. Paraninfo Otros libros de consulta
- Mi Cocina Escoffier
- El práctico ( Resumen mundial de cocina y pastelería) Ramón Rabasó, Fernando Aneiros
- Diccionario enciclopédico de cocina y pastelería
- Utensilios y técnicas de cocina. Libros Cúpula, 2008, 9788448047948
- Larousse gastronomique en español
- Le Cordon bleu Guia Completa De Técnicas Culinarias

#### REVISTAS

- Comer y Beber
- Vino + gastronomía
- Revista gourmet
- Apicius

#### PÁGINAS WEBS

- A fuego lento
- 7 caníbales
- Hiulit's Cuisine
- Comer Japonés.com
- Recetas de Babel
- Falsarius chef
- Cocina.es
- Canal cocina
- Elgourmet
- Apicius.es

#### BLOGS

- 📖 Saber cocina
- 📖 El comidista
- 📖 Ondakin
- 📖 Webos fritos
- 📖 Cooks
- 📖 El aderezo
- 📖 Gastronomiaycia
- 📖 Directo al paladar

	 <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. 32/ 34	

## PELICULAS Y DOCUMENTALES

- El festín de Babette
- Ratatouille
- Una historia de la cocina (Cooking History)
- Como agua para chocolate
- Deliciosa Martha
- Un toque de canela
- Soul Kitchen
- elBulli, historia de un sueño
- Sin reservas
- Un viaje de diez metros
- Chef
- Bon appétit
- Fuera de carta
- El Somni, del Celler de Can Roca
- El Bulli: Cooking in Progress
- American Cuisine
- El chef, la receta de la felicidad
- El pollo, el pez y el cangrejo real

Otros recursos que se usarán:

1. Material audiovisual
  2. Pizarra
  3. Cañón y ordenador
- Uso de la plataforma (moodle) como medio de comunicación con alumnos/ fuera del aula.

## 14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES



	 <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. 33/ 34

Se proponen para este módulo las siguientes:

ACTIVIDAD	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Visita a hoteles y empresas hosteleras de varias índoles.	<p><b>RA 1.</b></p> <p>a) Se ha interpretado la terminología</p> <p><b>RA 4.</b></p> <p>d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p><b>RA 5.-</b></p> <p>c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p><b>RA 6.-</b></p> <p>d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.</p> <p>e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>f) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.</p>	<p>Los determinados anteriormente en cada unidad de trabajo correspondiente al:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 65% parte práctica</li> <li>- 35% parte teórica</li> </ul>

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

	 <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. 34/34</b>	

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.