

			
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACION CULINARIA (0499) 1º TS DIRECCION DE COCINA
PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): DESDE EL CURSO 2023/24 HASTA EL CURSO 2026/27 FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: OCTUBRE 2023

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

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 12/05/2010)
 ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina (BOJA 21/07/2011)

2. OBJETIVOS GENERALES

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

- a) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.
- c) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.
- g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- i) Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.
- j) Emplear elementos y técnicas decorativas, relacionándolas con las características del producto final, para supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las

					UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo				
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202	
Revisión 1				Pág. 2/22	
					

necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202
		Revisión 1	Pág. 3/22		

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

- l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
- n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
- o) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.
- p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

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

a) El significativo cambio en los hábitos y estilos de vida de los consumidores (lejanía del puesto de trabajo y de los centros escolares, incorporación de la mujer a la vida laboral, entre otros) así como la ruptura de la transmisión de conocimientos y cultura culinaria junto con la proliferación de centros comerciales donde se pueden compaginar compras, comida y ocio, con datos con gran influencia en el sector de la Hostelería y la Restauración.

b) En cuanto a la tipología de establecimientos, la tendencia del mercado apunta hacia un estancamiento, en cuanto a crecimiento se refiere, de los restaurantes tradicionales, de lujo, y de los llamados «de autor» –en España existe el triple de restaurantes por persona que en el resto de Europa, mientras que se prevé una gran expansión y consolidación de las empresas dedicadas a la restauración colectiva (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de ocio, etc.) y de las llamadas «empresas de restauración moderna» o «neorrestauración», que abarcan un gran ámbito de gama y conceptos.

					UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo				
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202	
			Revisión 1	Pág. 4/22	
					

c) Debido a este gran crecimiento, la demanda de profesionales del sector de la restauración que sepan adecuarse y responder a las nuevas estructuras organizativas y productivas, es cada vez mayor. Así, estos profesionales, ayudados por la formación adecuada completada por la empresa y la propia experiencia, deberán ser capaces de conseguir y proporcionar elevados estándares de calidad, en el producto y en el servicio, a una clientela cada vez mayor y más exigente, a la que se debe intentar fidelizar, como estrategia básica ante el incremento de la competencia.

d) La evolución profesional, en cuanto a las funciones que serán desempeñadas por este titulado, se relaciona con las de dirección, comercialización de los productos y organización de las unidades de producción y servicio en cocina, entre otras. La evolución relacionada con el avance tecnológico se traducirá en la introducción de nuevas maquinarias, herramientas y productos, como pueden ser hornos de convección, mixtos programados, máquinas de vacío y vacío compensado, sistemas de distribución diferida en el tiempo y en el espacio, productos de 4.^a y 5.^a gama, otros productos ultracongelados, programas informáticos para el control y registro de procesos de producción, programas informáticos de gestión y el uso continuo de Internet para el intercambio de información. Por último, la evolución organizativa dependerá, en gran medida, de las características de los equipos y maquinarias, adecuadas éstas, a su vez al tipo de oferta gastronómica.

En lo referente a la organización de la producción y de las tareas, puede destacarse la producción en cocinas centrales, que facilita la estandarización de los procesos y la optimización de los recursos.

5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DIDÁCTICA, RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UD (Unidad Didáctica)	TRIMESTRE	Nº HORAS	%NOTA
c e g h k ñ o	d e f g o	RA1. Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener	UD 1: Organización de los procesos de elaboración culinaria	1	28	9.7%
i ñ o	i ñ o	RA2. Aplica técnicas de cocción, relacionando las	UD 2: La cocción de los alimentos UD 3: Las Técnicas de cocción	1	32 23	19.09 %

					UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo					
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL				MD850202	
				Revisión 1	Pág. 5/22	
						

		transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.				
i ñ o	i ñ o	RA3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.	UD 4: Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: Los fondos UD 5: EBMA: Salsa, farsas, mantequillas y aceites. UD 6: Elaboraciones de productos culinarios UD 9: Elaboraciones de cocina creativa y de autor	1 2 2 3	27 28 36 32	42.70%
j ñ o	i n ñ o	RA4. Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan	UD 7: Guarniciones UD 8: Decoraciones y acabado	2 3	36 18	18.75%
l m n ñ o q	i k l m n ñ o p	RA5. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	UD 10: El servicio en cocina	3	28	9.72%
TOTAL					288	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 UD** debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional.
- La **asociación de UD con RA**, en función de las características del RA y tras valorar su peso formativo, puede ser:
 - Una UD por cada RA.
 - Varias UD por cada RA.
 - Otros (Debe ser visado por el Equipo Directivo).
- **Peso de las UD:** las UD tendrán un peso según el número de horas de cada UD. La nota de cada trimestre será la media ponderada de cada UD con sus RA y CE

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro		
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		

6. UNIDADES DIDÁCTICAS

(Los contenidos se relacionarán con los criterios de evaluación en la programación de aula)

MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACION CULINARIA UNIDAD DIDÁCTICA 1: ORGANIZACIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACION CULINARIA	
1.DISTRIBUCIÓN TEMPORAL: 28 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE RA1 Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4.CONTENIDOS
a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina. b) Se han descrito y caracterizado los documentos relacionados con la producción en cocina. c) Se han identificado y secuenciado mediante diagramas las diversas fases de la producción culinaria, así como los protocolos de actuación relacionados con cada una. d) Se ha reconocido e interpretado la terminología relacionada con la producción culinaria. e) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros. f) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos. g) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. h) Se han determinado los procesos, buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos. i) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1.1. Los procesos de elaboración culinaria 1.2. Ámbitos de la producción culinaria 1.2.1. Restauración clásica o tradicional 1.2.2. Restauración moderna o neorrestauración 1.2.3. La cocina de ensamblaje 1.2.4. Empresas de restauración para colectividades 1.2.5. Las industrias alimentarias 1.3. Las fases del proceso productivo 1.3.1. La planificación del proceso 1.3.2. La seguridad e higiene en los procesos culinarios 1.4. La organización del área de trabajo y de personal 1.4.1. La organización en áreas de trabajo 1.4.2. La organización del personal 1.5. Documentación de la producción culinaria 1.5.1. La ficha de producción 1.5.2. El escandallo 1.5.3. Documentación para el aprovisionamiento 1.5.4. Los programas informáticos de gestión
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro</p>	
<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>		<p align="center">MD850202</p>	
		<p>Revisión 1</p>	<p>Pág. 7/22</p>

Se evaluará mediante los Criterio de Evaluación ponderados.

Cada Criterio de Evaluación puede ser evaluado con 1 o varios instrumentos de evaluación:

- (a) Trabajos de investigación: Rúbricas.
- (b) Pruebas teóricas: Plantillas de corrección
- (c) Actividades del libro: Plantillas de corrección
- (d) Fichas técnicas: Plantillas de corrección
- (e) Clases prácticas: Rúbricas

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>				
			MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO		MD850202
			PRESENCIAL		Revisión 1 Pág. 8/22

MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACION CULINARIA	
UNIDAD DIDÁCTICA 2 : LA COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS	
1. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL: 31horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE	
RA2. Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4.CONTENIDOS
a) Se han caracterizado las diversas transformaciones físico-químicas que produce el calor en los alimentos. b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción. c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros. d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción. e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica. f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos. g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y se han valorado su repercusión en la calidad del producto final. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	. 2.1. La cocción de los alimentos 2.2. La transmisión del calor a los alimentos 2.2.1. ¿Cómo se transmite el calor? 2.2.2. ¿Qué medios utiliza? 2.3. Tipos de cocción 2.3.1. Cocción por concentración 2.3.2. Cocción por expansión 2.3.4. Cocción a bajas temperaturas 2.4. Modificaciones por cocción en los alimentos 2.4.1. Modificaciones de naturaleza física 2.4.2. Reacciones fisicoquímicas 2.5. Equipos de cocción 2.5.1. Las placas de cocina 2.5.2. Los hornos
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
Se evaluará mediante los Criterio de Evaluación ponderados Cada Criterio de Evaluación puede ser evaluado con 1 o varios instrumentos de evaluación: (a)Trabajos de investigación: Rúbricas. (b)Pruebas teóricas: Plantillas de corrección (c)Actividades del libro: Plantillas de corrección (d)Fichas técnicas: Plantillas de corrección (e)Clases prácticas: Rúbricas	

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

MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACION CULINARIA UNIDAD DIDÁCTICA 3: LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN	
1.DISTRIBUCIÓN TEMPORAL: 24horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE RA2. Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4.CONTENIDOS
a) S e h a n c a r a c t e r i z a d o l a s d i v e r s a s t r a n s f o r m a c i o n e s	3.1. Las técnicas de cocción 3.2. Cocción en medio seco o aéreo 3.2.1. Asado al horno 3.2.2. Asado a la plancha 3.2.3. Asado a la brasa o a la parrilla 3.2.4. Gratinado y glaseado 3.2.5. Ahumado 3.3. Cocción en medio húmedo 3.3.1. Cocción al vapor 3.3.2. Cocción al baño María 3.3.3. Cocción al vacío 3.4. Cocción en medio líquido 3.4.1. Hervidos 3.4.2. Escalfados (<i>pochés</i>) 3.4.3. La cocción a presión 3.5. Cocidos en medio graso 3.5.1. Salteados 3.5.2. Gran fritura 3.5.3. Confitado en grasa (<i>pochado en grasa</i>) 3.6. Cocidos en combinación de medios 3.6.1. Sofritos 3.6.2. Estofados 3.6.2. Sudado y rehogados 3.6.4. Braseado 3.6.5. Escalfado (<i>poché</i>) al horno



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

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



**MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO
PRESENCIAL**

MD850202

Revisión 1

Pág. 10
/22

físico-químicas que produce el calor en los alimentos.

b) Se han descrito y clasificadas



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

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



**MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO
PRESENCIAL**

MD850202

Revisión 1

Pág. 11
/22

div
ers
as
téc
nic
as
de
coc
ció
n.
c) Se
ha
n
ide
ntif
ica
do
y
rel
aci
on
ad
o
las
téc
nic
as
de
co
cci
ón
co
n
res
pe
cto
a
su
s
po
sibi
lid
ad
es
de
apl
ica
ció
n a
div
ers
os
gé
ner
os.
d) Se
ha

--



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

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



MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

Revisión 1

Pág. 12 /22

n
rel
aci
on
ad
o y
det
er
min
ad
o
las
nec
esi
da
des
pre
via
s al
des
arr
ollo
de
las
div
ers
ast
éc
n
ica
s
de
coc
ció
n.
e) Se
ha
n
ide
ntif
ica
do
las
fas
es
y
for
ma
s
de
op
era
r
dis
tint
iva
s
en
la
apl



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

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



MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

Revisión 1

Pág. 13 /22

- ica
ció
n
de
ca
da
téc
nic
a.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resul



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

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



**MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO
PRESENCIAL**

MD850202

Revisión 1

**Pág. 14
/22**

tado
s
obte
nido
s y
se
han
valor
ado
su
repe
rcusi
ón
en la
calid
ad
del
prod
ucto
final.
h) Se
han
reali
zad
o
toda
s
las
ope
raci
one
s
teni
end
o en
cue
nta
la
nor
mati
va
higi
énic
o-
sani
taria
, de
seg
urid
ad
labo
ral y
de
prot
ecci
ón
ambiental.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202
		Revisión 1	Pág. 15 /22		

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Se evaluará mediante los Criterio de Evaluación ponderados. Cada Criterio de Evaluación puede ser evaluado con 1 o varios instrumentos de evaluación:

- a) Trabajos de investigación: Rúbricas.
- b) Pruebas teóricas: Plantillas de corrección
- c) Actividades del libro: Plantillas de corrección
- d) Fichas técnicas: Plantillas de corrección
- e) Clases prácticas: Rúbricas

	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		
		MD850202	
		Revisión 1	Pág. 10/22

MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACION CULINARIA UNIDAD DIDÁCTICA 4: ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES: LOS FONDOS	
1. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL: 26 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE RA3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4.CONTENIDOS



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

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



MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

Revisión 1

Pág. 16
/22

- a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos
- 4.1. Las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
 - 4.2. Los fondos básicos de cocina
 - 4.2.1. Los ingredientes de los fondos
 - 4.2.2. Clasificación de los fondos
 - 4.2.3. Normas generales para la elaboración de fondos
 - 4.2.4. Normas para la conservación de los fondos
 - 4.3. Elaboración de fondos claros
 - 4.3.1. Principios culinarios
 - 4.3.2. Recetario de fondos claros
 - 4.4. Consomé
 - 4.4.1. Principios culinarios
 - 4.4.2. Recetario de consomés
 - 4.5. Fondos oscuros
 - 4.5.1. Principios culinarios
 - 4.5.2. Recetario de fondos oscuros
 - 4.6. Los fondos de pescado o *fumets*
 - 4.6.1. Principios culinarios
 - 4.6.2. Recetario de *fumets*
 - 4.7. Otros fondos de cocina
 - 4.7.1. Elaboración de otros fondos y caldos
 - 4.7.2. La maceración o marinada
 - 4.7.3. Recetas de aguas aromáticas



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

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



MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

Revisión 1

Pág. 17
/22

procedimientos.
e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final.
g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

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



MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

Revisión 1

Pág. 18 /22

dos.
h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escaldos.
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro		
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		

do en cuenta a la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Se evaluará mediante los Criterio de evaluación ponderados. Cada Criterio de Evaluación puede ser evaluado con 1 o varios

- (a) Trabajos de investigación: Rúbricas.
- (b) Pruebas teóricas: Plantillas de corrección
- (c) Actividades del libro: Plantillas de corrección
- (d) Fichas técnicas: Plantillas de corrección
- (e) Clases prácticas: Rúbricas

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro		10/01/2019.	
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202 Revisión 1 Pág. 10/22	

**MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACION CULINARIA
UNIDAD DIDÁCTICA 5: ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES:
SALSA, FALSAS, MANTEQUILLAS Y ACEITES**

1. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL: 28 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

4. CONTENIDOS

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

<p>a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos.</p> <p>e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final.</p> <p>g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.</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>5.1. Elaboraciones básicas ligadas</p> <p>5.1.1. Procesos de ligazón</p> <p>5.1.2. Ingredientes o ligazones</p> <p>5.2. Las salsas</p> <p>5.2.1. Clasificación de las salsas</p> <p>5.2.2. Conservación de las salsas</p> <p>5.3. Salsas básicas: la salsa española</p> <p>5.3.1. Elaboración de la salsa española</p> <p>5.3.2. Salsas derivadas de la salsa española</p> <p>5.4. Salsas básicas: el jugo de asado</p> <p>5.5. Salsas básicas: la bechamel</p> <p>5.6. Salsas básicas: la salsa <i>velouté</i></p> <p>5.6.1. Elaboración de la salsa <i>velouté</i></p> <p>5.6.2. Salsas derivadas de la <i>velouté</i></p> <p>5.7. Salsas básicas: la salsa de tomate</p> <p>5.7.1. Elaboración de la salsa de tomate</p> <p>5.7.2. Salsas derivadas de la salsa de tomate</p> <p>5.8. Salsas básicas: la mayonesa</p> <p>5.8.1. Elaboración de la mayonesa</p> <p>5.9. Salsas básicas: la salsa vinagreta</p> <p>5.9.1. Elaboración de la salsa vinagreta</p> <p>5.9.2. Salsas derivadas de la salsa vinagreta</p> <p>5.10. Otras salsas con denominación propia</p> <p>5.10.1. La salsa holandesa</p> <p>5.10.2. La salsa bearnesa</p> <p>5.10.3. La salsa pilpil</p> <p>5.10.4. El alioli</p> <p>5.10.5. La salsa americana</p> <p>5.10.6. El pisto</p> <p>5.11. Las farsas</p> <p>5.11.1. Farsas simples</p> <p>5.11.2. Farsas mixtas</p> <p>5.12. Las mantequillas compuestas</p> <p>5.12.1. Técnicas aplicadas a la mantequilla</p> <p>5.12.2. Recetas de mantequillas compuestas</p>
---	--

				UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo				
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202		
Revisión 1			Pág. 21 /22		


5.13. Los aceites aromáticos

- 5.13.1. En frío o a temperatura ambiente
- 5.13.2. A baja temperatura o confitado
- 5.13.3. Triturado

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Se evaluará mediante los Criterio de evaluación ponderados.
 Cada Criterio de Evaluación puede ser evaluado con 1 o varios instrumentos de evaluación: (a)Trabajos de investigación: Rúbricas.
 (b)Pruebas teóricas: Plantillas de corrección
 (c)Actividades del libro: Plantillas de corrección
 (d)Fichas técnicas: Plantillas de corrección
 (e)Clases prácticas: Rúbricas

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro</p>		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1		Pág. 22 /22

		10/01/2019.	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	
		Revisión 1	Pág. 11/22

MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACION CULINARIA UNIDAD DIDÁCTICA 6: ELABORACIONES DE PRODUCTOS CULINARIOS	
1. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL: 38 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE RA3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4.CONTENIDOS


	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>			
			MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO	
			PRESENCIAL	MD850202
		Revisión 1	Pág. 23 /22	

<p>a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos.</p> <p>e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final.</p> <p>g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.</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>6.1. Técnicas culinarias aplicadas a diferentes productos</p> <p>6.2. Técnicas culinarias aplicadas a hortalizas y setas</p> <p>6.2.1. Elaboraciones en medio seco</p> <p>6.2.2. Elaboraciones en medio húmedo y líquido</p> <p>6.2.3. Elaboraciones en medio graso</p> <p>6.2.4. Elaboraciones en combinación de medios</p> <p>6.2.5. Elaboración de cremas y purés</p> <p>6.2.6. Elaboración de ensaladas</p> <p>6.3. Técnicas culinarias aplicadas a legumbres, arroz, pasta y patatas</p> <p>6.3.1. Elaboraciones con legumbres</p> <p>6.3.2. Elaboraciones con arroz</p> <p>6.3.3. Elaboraciones con pasta</p> <p>6.3.4. Elaboraciones con patatas</p> <p>6.4. Elaboraciones con huevos</p> <p>6.4.1. Huevos cocidos con cáscara</p> <p>6.4.2. Huevos cocidos sin batir</p> <p>6.4.3. Huevos cocidos sin cáscara y con batido</p> <p>6.5. Técnicas culinarias elementales con pescado</p> <p>6.5.1. Elaboraciones en medio seco</p> <p>6.5.2. Elaboraciones en medio húmedo y líquido</p> <p>6.5.3. Elaboraciones en medio graso</p> <p>6.5.4. Elaboraciones en combinación de medios</p> <p>6.5.5. Pescados crudos</p> <p>6.6. Técnicas culinarias elementales con marisco</p> <p>6.6.1. Elaboraciones en medio seco</p> <p>6.6.2. Elaboraciones en medio húmedo y líquido</p> <p>6.6.3. Elaboraciones en medio graso</p> <p>6.6.4. Elaboraciones en combinación de medios</p> <p>6.6.5. Mariscos crudos</p> <p>6.7. Técnicas culinarias aplicadas a la carne</p> <p>6.7.1. El punto de cocción de la carne</p> <p>6.7.2. Elaboraciones en medio seco o aéreo</p> <p>6.7.3. Elaboraciones en medio líquido y húmedo</p> <p>6.7.4. Elaboraciones en medio graso</p> <p>6.7.5. Elaboraciones en combinación de medios</p> <p>6.7.6. Elaboraciones con carne cruda</p>
---	--

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo.</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202
		Revisión 1	Pág. 24 /22		

Se evaluará mediante los Criterio de evaluación ponderados.
Cada Criterio de Evaluación puede ser evaluado con 1 o varios instrumentos de evaluación: (a)Trabajos de investigación: Rúbricas.
(b)Pruebas teóricas: Plantillas de corrección
(c)Actividades del libro: Plantillas de corrección
(d)Fichas técnicas: Plantillas de corrección
(e)Clases prácticas: Rúbricas

		10/01/2019.	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	Revisión 1
		Pág. 12/22	

**MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACION CULINARIA
UNIDAD DIDÁCTICA 7: LAS GUARNICIONES**

1. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL: 34 horas

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA4. Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

4.CONTENIDOS

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

- a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se han determinado las normas básicas para decorar y presentar productos culinarios.
- c) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- f) Se ha justificado la relación entre guarnición, decoración, acabado y presentación.
- g) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario siguiendo criterios estéticos.
- h) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
- i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- j) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- 7.1. Las guarniciones en la cocina actual
- 7.2. Guarniciones basadas en un ingrediente principal
 - 7.2.1. Guarniciones de patatas
 - 7.2.2. Guarniciones de hortalizas y setas
 - 7.2.3. Guarniciones de arroz
 - 7.2.4. Guarniciones de legumbres
 - 7.2.5. Guarniciones de pasta y harinas
- 7.3. Guarniciones clásicas con nombre propio
- 7.4. Las guarniciones en la cocina actual
 - 7.4.1. Tendencias en las guarniciones
 - 7.4.2. La incorporación de nuevos ingredientes
 - 7.4.3. La aplicación de nuevas técnicas

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Se evaluará mediante los Criterio de evaluación ponderados.
Cada Criterio de Evaluación puede ser evaluado con 1 o varios instrumentos de evaluación: (a)Trabajos de investigación: Rúbricas.
(b)Pruebas teóricas: Plantillas de corrección
(c)Actividades del libro: Plantillas de corrección
(d)Fichas técnicas: Plantillas de corrección
(e)Clases prácticas: Rúbricas

MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACION CULINARIA UNIDAD DIDÁCTICA 8: DECORACIONES Y ACABADOS

1. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL: 21horas

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA4. Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

4.CONTENIDOS

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

- k) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.
- l) Se han determinado las normas básicas para decorar y presentar productos culinarios.
- m) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
- n) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- o) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- p) Se ha justificado la relación entre guarnición, decoración, acabado y presentación.
- q) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario siguiendo criterios estéticos.
- r) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
- s) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- t) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- 8.1. El acabado de los platos
- 8.2. Modelos de presentación
 - 8.2.1. Modelo clásico
 - 8.2.2. Modelo basado en la disposición de los elementos
 - 8.2.3. Tendencias actuales
- 8.3. Efectos que intervienen en los acabados
 - 8.3.1. El color
 - 8.3.2. El volumen
 - 8.3.3. Sabores, aromas y texturas
 - 8.3.4. La elección del soporte o vajilla
- 8.4. Planificación y ejecución de acabados
 - 8.4.1. El diseño de la presentación. El boceto
 - 8.4.2. La ejecución del acabado
 - 8.4.3. El servicio en mesa

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Se evaluará mediante los Criterio de evaluación ponderados.
- Cada Criterio de Evaluación puede ser evaluado con 1 o varios instrumentos de evaluación:
- (a) Trabajos de investigación: Rúbricas.
 - (b) Pruebas teóricas: Plantillas de corrección
 - (c) Actividades del libro: Plantillas de corrección
 - (d) Fichas técnicas: Plantillas de corrección
 - (e) Clases prácticas: Rúbricas

MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACION CULINARIA	
UNIDAD DIDÁCTICA 9: ELABORACIONES DE COCINA CREATIVA Y DE AUTOR	
1. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL: 21 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE	
RA3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4.CONTENIDOS
<p>k) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>l) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>m) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.</p> <p>n) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos.</p> <p>o) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>p) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final.</p> <p>q) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>r) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>s) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.</p> <p>t) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>9.1. La cocina creativa o de autor</p> <p>9.2. Utensilios y maquinaria específica</p> <p>9.3. Ingredientes en la cocina creativa</p> <p>9.3.1. Combinación organoléptica. <i>Foodpairing</i></p> <p>9.3.2. Productos texturizantes</p> <p>9.3.3. El Obulato</p> <p>9.4. Nuevas técnicas</p> <p>9.4.1. La deconstrucción</p> <p>9.4.2. Las espumas con sifón</p> <p>9.4.3. El aire</p> <p>9.4.4. La esferificación</p> <p>9.4.5. La cocina bajo cero</p> <p>9.5. La creatividad</p> <p>9.5.1 El proceso creativo</p> <p>9.5.2. ¿Cómo podemos innovar un plato?</p> <p>9.6. La cocina de autor más representativa</p>
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
<p>Se evaluará mediante los Criterio de evaluación ponderados.</p> <p>Cada Criterio de Evaluación puede ser evaluado con 1 o varios instrumentos de evaluación: (a)Trabajos de investigación: Rúbricas.</p> <p>(b)Pruebas teóricas: Plantillas de corrección</p> <p>(c)Actividades del libro: Plantillas de corrección</p> <p>(d)Fichas técnicas: Plantillas de corrección</p> <p>(e)Clases prácticas: Rúbricas</p>	



MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACION CULINARIA	
UNIDAD TRABAJO 10: EL SERVICIO EN COCINA	
1.TEMPORALIZACIÓN: 21horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE	
RA5. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente..	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4.CONTENIDOS
<p>a) Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicio en cocina.</p> <p>b) Se han descrito las operaciones previas al desarrollo de los diversos servicios en cocina.</p> <p>c) Se ha reconocido la documentación relacionada con los servicios en cocina, así como la formalización y flujo de la misma.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de los servicios.</p> <p>e) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.</p> <p>f) Se han ejecutado las tareas propias del servicio en tiempo y forma, siguiendo los protocolos establecidos.</p> <p>g) Se han realizado las tareas de recogida de géneros y adecuación de zonas tras la finalización del servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.</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>10.1 ¿Qué entendemos por servicio en cocina?</p> <p>10.2. La preparación del servicio</p> <p>10.2.1. La planificación culinaria</p> <p>10.2.2. La <i>mise en place</i> del servicio</p> <p>10.3. El servicio de cocina en un restaurante</p> <p>10.3.1. La comanda</p> <p>10.3.2. ¡Empieza el servicio!</p> <p>10.3.3. La finalización del servicio</p> <p>10.4. El servicio en otros modelos culinarios</p> <p>10.5. La evaluación del servicio</p> <p>10.5.1. La satisfacción de la clientela</p> <p>10.5.2. La expresión de la insatisfacción</p> <p>10.5.3. El protocolo de quejas y reclamaciones</p>
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
<p>Se evaluará mediante los Criterio de evaluación.</p> <p>a. Cada Criterio de Evaluación puede ser evaluado con 1 o varios instrumentos de evaluación: (a)Trabajos de investigación: Rúbricas.</p> <p>(b)Pruebas teóricas: Plantillas de corrección</p> <p>(c)Actividades del libro: Plantillas de corrección</p> <p>(d)Fichas técnicas: Plantillas de corrección</p> <p>(e)Clases prácticas: Rúbricas</p>	



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: 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

CONTENIDOS RELATIVOS AL COMPORTAMIENTO RESPONSABLE EN LÍNEA

El comportamiento responsable en entornos en línea es fundamental para garantizar el respeto a los derechos de autor y la protección de la privacidad y seguridad de las personas. En este sentido, es importante trabajar en este módulo profesional con contenidos relacionados con las normas de propiedad intelectual y de copyright, así como de comportamiento responsable y seguro cuando se utilizan los medios digitales.

Es necesario que los estudiantes comprendan que cualquier obra que se encuentre en Internet, como imágenes, textos, videos, música, etc., está protegida por derechos de propiedad intelectual, y que su uso sin la debida autorización puede incurrir en un delito de violación de los derechos de autor.

Para evitar este tipo de situaciones, es importante que los estudiantes aprendan acerca de los distintos tipos de licencias:

- Licencias Creative Commons (CC), licencias flexibles que permiten a los creadores de contenido compartir su obra de manera gratuita y legal con condiciones específicas. En este sentido, es necesario explicar las diferentes licencias CC y sus características, para que los estudiantes sepan identificar y utilizar adecuadamente las obras con licencias libres: condiciones que establecen para la utilización de la obra, como la atribución al autor, la no modificación de la obra original, la prohibición de uso comercial, entre otros.
- Copyright: es una forma de protección de los derechos de autor que establece que cualquier obra original está protegida desde el momento en que se crea, sin necesidad de registro ni formalidad alguna. Los derechos de autor permiten a los autores controlar la forma en que se utiliza su obra y autorizar su uso por parte de terceros.
- Licencias GPL (GNU General Public License): son licencias de software libre que permiten a los usuarios ejecutar, copiar, distribuir y modificar el software. El software que se distribuye bajo una licencia GPL es de acceso libre y gratuito, y cualquier modificación o mejora que se realice debe compartirse también bajo la misma licencia.
- Licencias de dominio público: son licencias que permiten la libre utilización y modificación de la obra sin restricciones. En otras palabras, el autor renuncia a sus derechos de propiedad intelectual y cede la obra al dominio público.
- Licencias de software propietario: son licencias que establecen restricciones sobre el uso y distribución del software, limitando las posibilidades de copia, modificación o redistribución del mismo.

Asimismo, es fundamental que los estudiantes aprendan a utilizar bancos de imágenes libres de copyright para evitar cualquier tipo de infracción. En este sentido, se trabajará en cómo buscar y descargar imágenes de bancos de imágenes gratuitos que respeten los derechos de autor.

Por otro lado, es importante que los estudiantes aprendan a citar correctamente las fuentes y realizar atribuciones a las autorías, para dar el crédito correspondiente a los creadores de los contenidos que utilicen.



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro



Finalmente, es necesario concienciar y aprender acerca de los riesgos que conlleva un uso inadecuado de los medios digitales. Así, se incluirán medidas preventivas para el uso responsable y seguro de los

medios digitales y evitar riesgos, tanto para la seguridad personal como para la privacidad y la reputación en línea. Algunos de los riesgos más comunes son:

- **Ciberacoso:** el acoso y la intimidación a través de medios digitales pueden ser más fáciles de ocultar y, por lo tanto, más difíciles de detectar. El ciberacoso puede tener un impacto negativo en la autoestima, la salud mental y el rendimiento académico o laboral.
- **Phishing:** El phishing es un tipo de estafa que intenta obtener datos, contraseñas, cuentas bancarias, números de tarjetas de crédito o del documento nacional de identidad de la víctima mediante engaño para utilizarlos en el robo o sustracción de fondos de sus cuentas. Generalmente se obtienen estos datos solicitando al usuario datos personales haciéndose pasar por una empresa o entidad pública con la excusa de comprobarlos o actualizarlos. Esta petición de datos se suele realizar a través de un SMS, whatsapp, una llamada telefónica, un correo electrónico o una ventana emergente durante la navegación por Internet.
- Exposición a **contenido inapropiado:** los jóvenes pueden estar expuestos a contenido inapropiado en línea, como pornografía o violencia, que puede ser perjudicial para su desarrollo.
- **Adicción a la tecnología:** el uso excesivo de dispositivos digitales puede llevar a una adicción a la tecnología, lo que puede afectar negativamente la salud mental y el bienestar.
- Compras de juegos en línea: Son una actividad recurrente entre los jóvenes. Los riesgos se encuentran en las estafas o robos cuando se adquieren estos juegos en plataformas de dudosa procedencia.
- Apuestas en línea: Son una serie de actividades virtuales que generan adicción en adultos, como adolescentes. Estas están relacionadas con los juegos de azar.

- Fuga de información: compartir información personal en línea puede llevar a la fuga de información, lo que puede tener consecuencias negativas para la privacidad y la seguridad.
- Sexting: el envío de mensajes o imágenes sexualmente explícitas a través de medios digitales puede tener graves consecuencias, como el acoso, la difamación o incluso el acoso sexual.



- Virus y software malicioso. Alumnado y profesorado utilizan a diario los equipos informáticos de nuestro Centro para desarrollar diferentes tareas, ya sean académicas, evaluativas o administrativas. Por ello, es esencial llevar a cabo una serie de consejos para garantizar la seguridad de los datos y la protección frente a troyanos, gusanos, spyware, malware, adware, ransomware o apps maliciosas.

Es importante que los usuarios de medios digitales conozcan estos riesgos y tomen medidas para proteger su seguridad y privacidad en línea, como el uso de contraseñas seguras, la verificación de la autenticidad de los mensajes y la limitación del tiempo de uso de los dispositivos digitales.

Nuestro Centro cuenta con el **Manual del buen uso del equipamiento informático**, donde se puede ahondar en esta materia.

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

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de desarrollo de los procesos productivos de elaboraciones de pastelería y repostería, así como las propias del desarrollo de los servicios en cocina.

Las funciones de producción y servicio en cocina de elaboraciones de pastelería y repostería incluyen aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La preparación y mantenimiento de las zonas de producción, equipos y maquinaria.
- El reconocimiento de las necesidades de aprovisionamiento interno.
- Las manipulaciones previas de materias primas.
- La elaboración de productos de pastelería y repostería.
- La terminación/presentación.
- La conservación/envasado.

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

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

- La preparación de las zonas de producción.
- El reconocimiento y la interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos productivos de elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
- La aplicación adecuada de los procedimientos para la realización de elaboraciones básicas de pastelería y repostería.
- La elaboración de todo tipo de postres.
- La decoración y presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.
- El desarrollo de los servicios en cocina, desde el preservicio a las tareas posteriores al desarrollo de los mismos



9. METODOLOGÍA

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

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:
2. Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado: Conceptos, tipologías, teorías. Identificar...
3. Saber hacer: Habilidad para el desarrollo de actividades, resolución de tareas y procesos productivos. Aplicar y adaptar
4. 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:

1. Resultados de aprendizaje a lograr y 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 se ajusten a los conocimientos y capacidades previas del alumnado.
6. Interrelacionen todas las dimensiones de la competencia que están implicadas y los contenidos asociados.



7. Respondan a una lógica interna de aprendizaje, ofrezcan continuidad y progresión.
8. Delimiten puntos e ideas clave que hagan el aprendizaje significativo.
9. 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 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 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 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, 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 Criterios de evaluación

Medios: Los propios recursos de los que dispone el alumno en casa, ayudándose de las indicaciones de actividades dirigidas por el profesor.

Tipos de actividades. Las actividades se adecuarán a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UD en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades: Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UD.



Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.

		UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro		
		Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		
		10/01/2019.		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 20/22	

10. EVALUACIÓN.

10.1 CONSIDERACIONES

GENERALES

1. La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias profesionales, personales y sociales 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, mediante el control de asistencia que ofrece Seneca y las plataformas Classroom, Moodle, 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 será ponderada
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, rúbricas
 - Para los exámenes: plantillas de corrección.
3. Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación. 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.



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





10.3 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

Todas las UD con sus Criterios de evaluación tendrán un peso según horas de cada UD. Se especifica en la programación de aula Ver tabla de UD en apartado 5.

1. La calificación del módulo 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.
2. 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.
3. 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.
4. En caso de no superar el RA, debe recuperarse los criterios de evaluación no superados
5. En el periodo ordinario de evaluación los criterios de calificación se establecerán para cada CE uno o varios instrumentos de evaluación utilizados. Ej.: Clases prácticas, Actividades.
6. No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global.
7. 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.
8. 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 módulo que aparecerá como nota de evaluación final.
9. La nota trimestral será la media aritmética/ponderada (según programación) de las UD con sus criterios de evaluación del trimestre. La nota final será la media aritmética/ponderada (según programación) de todas las UD/CE.
10. Las notas trimestrales y finales se redondean.
11. 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. 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 20% de la calificación del módulo al que va asociada.



10.4 AUTOEVALUACIÓN Y CO-EVALUACIÓN

En esta programación didáctica se incluirá la utilización de la auto-evaluación y la co-evaluación como herramientas de evaluación del alumnado en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje. En primer lugar, se podrá utilizar la auto-evaluación al final de cada unidad didáctica o resultado de aprendizaje, para que los estudiantes evalúen su propio trabajo y desempeño y reflexionen sobre lo que han aprendido y cómo han conseguido hacerlo. Se les proporcionará una lista de criterios de evaluación y se les pedirá que evalúen su propio trabajo en función de esos criterios. Además, se les dará la oportunidad de comentar sobre lo que les ha resultado más difícil, lo que les ha resultado más fácil, y qué estrategias han utilizado para conseguir aprender.

En segundo lugar, se podrá hacer uso de la co-evaluación en los proyectos de grupo. Cada grupo tendrá la oportunidad de evaluar el trabajo de sus compañeros de grupo en función de los criterios establecidos por el profesorado. Se les pedirá que proporcionen retroalimentación constructiva y que identifiquen las fortalezas y debilidades de cada miembro del grupo. La co-evaluación es de gran utilidad para fomentar la colaboración entre los estudiantes y para que puedan aprender a trabajar en equipo de manera más eficaz.

Estas herramientas ayudarán al profesorado a evaluar de manera más precisa el trabajo y el desempeño de los estudiantes.

11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN.

1. Se recogerán en la Programación de Aula durante el periodo ordinario de evaluación las actividades de apoyo dirigidas a ayudar a los alumnos/as que necesiten de medidas encaminadas a facilitarles el logro de determinados RA.
2. Las actividades de refuerzo, recuperación o mejoras de los RA y CE previstas para el periodo de recuperación/mejora se recogerán específicamente en el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora.
3. Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá: -RA y CE no superados/ mejorables. -Plan de trabajo. - Momentos e instrumentos de evaluación. -Criterios de calificación. -Horario y calendario -Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo.

12.MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Para los alumnos que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en la moodle, 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 curricular no significativa o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art.2.5.e. de Orden de 29-9- 2010 evaluación en FP).

13.MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Libro de texto recomendado, Editorial Altamar Isbn: 9788416415212 Autores: J.C. Ferri Ureña; J. Valle Abad; J.I. González Subirà

Material audiovisual que aporta la propia editorial (videos, fichas, etc.) y otros recursos web.

Apuntes y fichas aportadas por el profesor.

Blogs de cocina

Revistas profesionales del sector.

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

-Actividades complementarias; se realizan en horario lectivo, son obligatorias y evaluables.

-Actividades extraescolares; se realizan en horario no lectivo, no son obligatorias y no se evalúan.

Cada profesor programará las actividades pertinentes y pondrán en conocimiento al equipo educativo. El tutor informará al vicedirector de cada una de las actividades a realizar.

Algunas sugerencias son:

Actividades complementarias: Algunas visitas como Makro, Granja Maravilla, hoteles de la zona. Taller de primeros auxilios. Ponencia y clase magistral de profesionales de renombre en cocina. Catas de algunos productos DOP, IGP.

Actividades extraescolares: Visitas al hospital Virgen de las Nieves, mercado San Agustín. Mercagranada. Servicios de almuerzos

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.

ANEXO 1

Tabla de ponderación de los Criterios de Evaluación para el módulo PEC 1ºDCO									
RA 1		RA 2		RA 3		RA 4		RA 5	
9.7 %		19.09 %		42.7 %		19.09 %		9.39 %	
Criterio Evaluación	Ponderación	Criterio evaluación	Ponderación	Criterio evaluación	Ponderación	Criterio evaluación	Ponderación	Criterio evaluación	Ponderación
RA1 a)	11%	RA2 a)	15%	RA3 a)	10%	RA4 a)	11%	RA5 a)	11%
RA1 b)	11%	RA2 b)	15%	RA3 b)	10%	RA4 b)	11%	RA5 b)	11%
RA1 c)	13%	RA2 c)	15%	RA3 c)	10%	RA4 c)	11%	RA5 c)	11%
RA1 d)	11%	RA2 d)	15%	RA3 d)	10%	RA4 d)	11%	RA5 d)	11%
RA1 e)	11%	RA2 e)	15%	RA3 e)	10%	RA4 e)	13%	RA5 e)	11%
RA1 f)	11%	RA2 f)	15%	RA3 f)	10%	RA4 f)	11%	RA5 f)	13%
RA1 g)	11%	RA2 g)	10%	RA3 g)	10%	RA4 g)	11%	RA g)	11%



RA1 h)	11%			RA3 h)	10%	RA4 h)	11%	RA h)	11%
RA1 i)	10%			RA3 i)	10%	RA4 i)	10%	RA i)	10%
				RA3 j)	10%				

