

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro			28/10/2024	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202	
				Revisión 2	

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	
MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	
1º TS DIRECCIÓN DE COCINA	
Código: 0499	Duración: 275
PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2023/24 hasta el curso 2026/27	
FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: Octubre 2024	

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 en Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 21/07/2011)
- Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen los títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas
- Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título Técnico Superior en Dirección de Cocina (versión consolidada)
- Instrucciones de 25 de septiembre de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente de la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional de la Junta de Andalucía, por la que se ordenan los grados E de Formación Profesional para el curso 2024/2025, y se establecen aspectos organizativos (inicio 27-09-24)
- Resolución de 26 de junio de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se dictan Instrucciones para regular aspectos relativos a la organización y al funcionamiento del curso 2024/2025 en la Comunidad Autónoma de Andalucía
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 2/ 25	

2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del CF 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 necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES Y PARA LA EMPLEABILIDAD (Orden)

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

- 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.

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 3/ 25	

- 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.
- 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

	 	28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 4/ 25	

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.

e) 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 DE TRABAJO (U OTRAS PROPUESTAS DIDÁCTICAS), RA Y TEMPORALIZACIÓN


OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	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	23	20%
l ñ o	i ñ o	RA2. Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.	UD 2: La cocción de los alimentos UD 3: Las técnicas de cocción	1 1	27 21	20%
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 7: Elaboraciones de cocina creativa y de autor	1 2 2 3	32 28 36 27	20%
j ñ o	i n ñ o	RA4. Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.	UD 8: Guarniciones UD 9: Decoraciones y acabado	2-3 3	23 18	20%
l m n ñ	i k l m n	RA5. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente. (DUALIZA)	UD 10: El servicio en cocina	2	56	20%

				28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202		
				Revisión 2	Pág. 5/ 25	

o	ñ						
q	o						
	p						
					TOTAL	275	100%
<ul style="list-style-type: none"> OG=Objetivos generales. CPPS=Competencias profesionales y para la empleabilidad.. 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: <ul style="list-style-type: none"> Una UT por cada RA. Varias UT por cada RA. Otros (Debe ser visado por el Equipo Directivo). Peso de las UT: las UT pueden tener el mismo peso o valor (la nota trimestral/final será la media aritmética) o no (la nota trimestral/final será la media ponderada) 							

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA UNIDAD TRABAJO 1: Organización de los procesos de elaboración culinaria	
1.TEMPORALIZACIÓN: 23 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) 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 (Orden) <ul style="list-style-type: none"> 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. 	4.CONTENIDOS ORIENTATIVOS (Orden) Organización de los procesos de elaboración culinaria: <ul style="list-style-type: none"> - Descripción y análisis de los ámbitos de la producción culinaria. <ul style="list-style-type: none"> • Diferentes tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria; restaurantes, caterings y cocinas centrales, entre otros. - Descripción e interpretación de documentos relacionados con la producción culinaria. <ul style="list-style-type: none"> • Órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas y otros. - Organización de procesos de elaboración culinaria. <ul style="list-style-type: none"> • Formulación de tareas, fases, descripción y características. - Terminología utilizada en la producción culinaria. - Protocolos de actuación en los procesos culinarios. <ul style="list-style-type: none"> • Identificación e interpretación.

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 6/ 25	

- 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.

- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Descripción, análisis y procedimientos para su realización.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Rúbricas de observación directa	Según ponderación de CE
Trabajos o actividades	
Exámenes	

MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA UNIDAD TRABAJO 2: La cocción de los alimentos

1.TEMPORALIZACIÓN: 27 horas

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

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 (Orden)

a) Se han establecido las características de las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.

b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de cocina.

c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.

d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.

e) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.

4.CONTENIDOS ORIENTATIVOS (Orden)

Aplicación de técnicas de cocción:

- Transformaciones físico-químicas de los alimentos.
 - Análisis y características.
- Análisis y tipología de las cocciones.
 - Fuentes de información relacionadas.

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL		28/10/2024	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202	
				Revisión 2	

- f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- g) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al copio
- h) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- i) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Rúbricas de observación directa	Según ponderación de CE
Trabajos o actividades	
Exámenes	

MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA

UNIDAD TRABAJO 3: Las técnicas de cocción

1. TEMPORALIZACIÓN: 21 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

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 (Orden)

- 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

4. CONTENIDOS ORIENTATIVOS (Orden)

- Aplicación de técnicas de cocción:
- Transformaciones físico-químicas de los alimentos.
 - Análisis y características.
 - Análisis y tipología de las cocciones.
 - Fuentes de información relacionadas.

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 8/ 25	

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.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Rúbricas de observación directa	Según ponderación de CE
Trabajos o actividades	
Exámenes	

MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA

UNIDAD TRABAJO 4: Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: Los fondos

1. TEMPORALIZACIÓN: 32 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA3: Elabora productos culinarios básicos aplicandolas diferentes técnicas asociadas.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

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.

4. CONTENIDOS ORIENTATIVOS (Orden)

Elaboración de productos culinarios básicos:

- Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Procedimientos para la elaboración de fondos y salsas.
 - Fases y puntos clave en su ejecución.
 - Anomalías, causas y posibles correcciones.

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 9/ 25	

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos 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.

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 escandallos.

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

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Rúbricas de observación directa	Según ponderación de CE
Trabajos o actividades	
Exámenes	

MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA
UNIDAD TRABAJO 5: EBMA: Salsa, farsas, mantequillas y aceites.

1. TEMPORALIZACIÓN: 28 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA3: Elabora productos culinarios básicos aplicandolas diferentes técnicas asociadas.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

4. CONTENIDOS ORIENTATIVOS (Orden)

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 10/ 25	

<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>Realización de elaboraciones culinarias tipo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. <p>- Calidad en los procesos de elaboración y repercusión en el producto final.</p> <p>- Valoración de costes de las elaboraciones culinarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rendimientos y escandallos. • Procedimientos para su realización.
---	--

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Rúbricas de observación directa	Según ponderación de CE
Trabajos o actividades	
Exámenes	

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 11/ 25	

MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA
UNIDAD TRABAJO 6: Elaboraciones de productos culinarios

1.TEMPORALIZACIÓN: 36 horas

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA3: Elabora productos culinarios básicos aplicandolas diferentes técnicas asociadas.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- 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 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.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

4.CONTENIDOS ORIENTATIVOS (Orden)

- Realización de elaboraciones culinarias tipo.
 - Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas.
- Calidad en los procesos de elaboración y repercusión en el producto final.
- Valoración de costes de las elaboraciones culinarias.
 - Rendimientos y escandallos.
 - Procedimientos para su realización.

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 12/ 25	

i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.

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

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Rúbricas de observación directa	Según ponderación de CE
Trabajos o actividades	
Exámenes	

MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA

UNIDAD TRABAJO 7: Elaboraciones de cocina creativa y de autor

1. TEMPORALIZACIÓN: 27 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

. RA3: Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

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 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

4. CONTENIDOS ORIENTATIVOS (Orden)

Realización de acabados y presentaciones:

- Descripción, finalidad, tipología y aplicaciones de las guarniciones y decoraciones.

- Normas básicas en la decoración y presentación de platos en cocina.

• Volumen, color, texturas, simetrías y otros aspectos relacionados.

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 13/ 25	

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.

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 escandallos.

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

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Rúbricas de observación directa	Según ponderación de CE
Trabajos o actividades	
Exámenes	

MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA UNIDAD TRABAJO 8: Guarniciones

1. TEMPORALIZACIÓN: 23 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

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

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- 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.

4. CONTENIDOS ORIENTATIVOS (Orden)

- Procedimientos de elaboración de guarniciones y decoraciones.
- Relación de las guarniciones y decoraciones con las elaboraciones culinarias a las que acompañan.
- Valoración y repercusión en la calidad del producto final.

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 14/ 25	

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.

- Procedimientos de acabado y presentación de productos culinarios.


- Puntos clave y control de resultados.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Rúbricas de observación directa	Según ponderación de CE
Trabajos o actividades	
Exámenes	

MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA
UNIDAD TRABAJO 9: Decoraciones y acabado

1. TEMPORALIZACIÓN: 18 horas

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 15/ 25	

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

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

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- 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.

4.CONTENIDOS ORIENTATIVOS (Orden)

- Realización de acabados y presentaciones:
- Descripción, finalidad, tipología y aplicaciones de las guarniciones y decoraciones.
 - Normas básicas en la decoración y presentación de platos en cocina.
 - Volumen, color, texturas, simetrías y otros aspectos relacionados.

5.INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Rúbricas de observación directa

Según ponderación de CE

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL		28/10/2024	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202	
				Revisión 2	

Trabajos o actividades	
Exámenes	

MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA
UNIDAD TRABAJO 10: El servicio encocina

1.TEMPORALIZACIÓN: 48 horas

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA5. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

(DUALIZA)

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- a) Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicio en cocina.
- b) Se han descrito las operaciones previas al desarrollo de los diversos servicios en cocina.
- c) Se ha reconocido la documentación relacionada con los servicios en cocina, así como la formalización y flujo de la misma.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de los servicios.
- e) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.
- f) Se han ejecutado las tareas propias del servicio en tiempo y forma, siguiendo los protocolos establecidos.
- g) Se han realizado las tareas de recogida de géneros y adecuación de zonas tras la finalización del servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.
- i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-

4.CONTENIDOS ORIENTATIVOS (Orden)

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

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 17/ 25	

sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Rúbricas de observación directa	Según ponderación de CE
Trabajos o actividades	
Exámenes	

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.

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 18/ 25	

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 funciones relacionadas con la organización de unidades de producción, así como las propias del desarrollo de procesos productivos y los servicios en cocina.

La función de organización de unidades de producción incluye aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La determinación de recursos.
- La programación de actividades.
- La coordinación vertical y horizontal.

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

- La elaboración de productos.
- La terminación/presentación.
- La conservación/envasado.
- La prestación de servicios en cocina.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

- Procesos de producción de alimentos en restauración.
- Procesos de servicio en cocinas tradicionales, de colectividades/catering u otras formas de restauración.

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 organización secuenciada de todas las fases que configuran los procesos de producción culinaria.
- El reconocimiento y la interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos productivos en cocina.
- La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
- La aplicación adecuada de las técnicas de cocción y la confección de elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones.
- La elaboración de todo tipo de productos culinarios básicos.
- El desarrollo de los servicios en cocina, desde el preservicio a las tareas posteriores al desarrollo de los mismos.

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 19/ 25	

9. METODOLOGÍA

9.1. CARÁCTER DUAL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL (art. 55 Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional)

1. Toda la oferta de formación profesional impartida en el CPIFP Hurtado de Mendoza tendrá carácter dual, incorporando una fase de formación en empresa u organismo equiparado.
2. El carácter dual de la Formación Profesional se desarrollará mediante una distribución adecuada de los procesos formativos entre los centros de formación profesional y las empresas u organismos equiparados, contribuyendo ambos al logro de las competencias previstas en cada oferta de formación.
3. La fase de formación en la empresa tendrá una duración del 25 % de la duración total prevista del CF y deberá realizarse en el seno de una o varias empresas u organismos equiparados, públicos o privados, pertenecientes al sector productivo o de servicios que sirva de referencia a la formación.
4. Calendario (actualizar cada curso)

Durante el curso 2024-25 se implantarán los nuevos Ciclos Formativos Duales en los cursos de 1º con la siguiente temporalización:

16 de septiembre: Inicio del curso escolar

20 de enero al 7 de marzo: Desarrollo de prácticas duales en empresas

Esto implica para este MP un total de **56 horas** en la empresa

9.2. CONSIDERACIONES GENERALES

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

1. Se deberán adoptar metodologías activas basadas en proyectos y retos, próximas a la realidad productiva, y la utilización de recursos y materiales tecnológicos que garanticen la calidad y actualización de la formación, mejoren el aprendizaje y atiendan a las distintas necesidades de cada persona en formación (art. 10 Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional)
2. Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:
 - Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
 - Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
 - Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).
3. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor, con protagonismo del

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 20/ 25	

docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

4. Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

- Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.
- Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.
- Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y, en el caso de las complementarias, con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).
- Actividades individuales y en grupo.

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

6. Recursos educativos abiertos

1 En esta programación didáctica contempla la posibilidad de integrar el uso de recursos educativos abiertos (REA) en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Un recurso educativo abierto (REA) es un material didáctico que se encuentra disponible de forma gratuita y en línea, permitiendo que cualquier docente pueda acceder, utilizar, modificar y distribuirlo sin restricciones. Estos recursos pueden ser de diversos formatos, como textos, imágenes, audios, videos, animaciones, software, entre otros, y son creados con el objetivo de apoyar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Los REA se caracterizan por ser accesibles, reutilizables, adaptables y compartir sus contenidos con la comunidad educativa de manera abierta y colaborativa. Además, se basan en la filosofía de compartir el conocimiento y promover la educación de manera gratuita y sin restricciones.

La integración de estos recursos educativos abiertos (REA) en este módulo profesional es una excelente oportunidad para enriquecer y diversificar el proceso de enseñanza y aprendizaje. Los REA pueden ser de elaboración propia o provenir de repositorios oficiales que garanticen su calidad y pertinencia.

Los REA pueden ofrecer contenidos especializados y actualizados para el campo laboral específico del estudiante, y permiten a los docentes personalizar el aprendizaje y adaptarlo a las necesidades y preferencias del estudiante. Además, el uso de REA puede fomentar habilidades tecnológicas y digitales, de búsqueda de información, de selección y valoración de fuentes, así como de capacidad para trabajar colaborativamente. También pueden fomentar la creatividad, la innovación y el espíritu emprendedor, aspectos muy valorados en el mundo laboral actual.

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 21/ 25	

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. Según lo establecido por el art. 44 de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo de ordenación e integración de la Formación Profesional, la evaluación del aprendizaje del alumnado deberá efectuarse de forma continua, formativa e integradora y realizarse por ámbitos y proyectos, teniendo en cuenta la globalidad del ciclo desde la perspectiva de las nuevas metodologías de aprendizaje
3. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.
4. 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...).
5. Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso. En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el periodo de recuperación/mejora de la calificación:

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

En 2º en el periodo de recuperación entre la 2ª evaluación parcial y la final.

10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

1. En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de momentos e 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.
3. Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.
4. Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.
5. Todos los documentos, incluidos los instrumentos, utilizados en el proceso de evaluación del alumno/a estarán a disposición del mismo o de sus representantes legales en caso de minoría de edad. Se facilitará copia de los mismos si los solicita el alumno/a o sus representantes legales en caso de minoría de edad.

10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

1. Todas las UT/RA tendrán el mismo peso. Ver tabla de UT en apartado 5.
2. Todos los CE tendrán el mismo peso. Ver tabla de UT en apartado 6.
3. La calificación del MP será la media aritmética de las calificaciones de cada uno de los RA, observando

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 22/ 25	

siempre que se hayan superado todos los RA.

4. Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.
5. Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
6. En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
7. En el periodo ordinario de evaluación los criterios de calificación se establecerán para cada UT/RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados. Ej.: Observación, tareas y trabajos (X%), Exámenes (X%).
8. No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.
9. Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.
10. En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.
11. La nota trimestral será la media aritmética de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media aritmética de todas las UT/RA.
12. Las notas trimestrales y finales se redondean.
13. En aquellos MMPP que tengan un carácter de progresividad en los aprendizajes, la adquisición de RA que impliquen necesariamente la adquisición de RA anteriores, supondrá que dichos RA anteriores han sido adquiridos aun si dichos RA no fueron adquiridos en su momento. Cuando se dé esta circunstancia para ciertos RA, será recogida en la programación.
14. Los módulos de Libre Configuración de 2º se evalúan de forma independiente en el primer y segundo trimestre y aparecen en Séneca con una calificación individual como un módulo más en cada trimestre. En la evaluación final, la calificación de la libre configuración supondrá un 15% de la calificación del módulo al que va asociada.

10.4. AUTOEVALUACIÓN Y COEVALUACIÓN

En esta programación didáctica se contempla la posible 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

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 23/ 25	

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.

10.5. ASISTENCIA

La asistencia al módulo es obligatoria para garantizar el proceso de evaluación continua. Las ausencias reiteradas del alumno/a tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar de manera continua los Criterios de Evaluación. Las tareas, actividades, trabajos, proyectos, etc. que se van desarrollando a lo largo del curso y que sirven para trabajar y demostrar los conocimientos, pero también las competencias y destrezas profesionales son, muchas de ellas, “irrecuperables”, ya que no se disponen ni de tiempo ni de recursos para volverlas a repetir (por ejemplo, no se puede volver a realizar un mismo debate en clase). Por esta razón no todos los instrumentos que se utilicen para la evaluación continua son susceptibles de “recuperación” posterior; de ahí la importancia de asistir a clase con regularidad. Algunas especificaciones, recordatorios y puntualizaciones a tener en cuenta con respecto a la asistencia:

1.- Las faltas de asistencia no son evaluables y cumpliendo con el art. 2.2 de la Orden de 29 de septiembre de 2010 que señala que “la aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo”; en la presente programación se establecen los siguientes requisitos: a) Cuando en una clase se solicite la realización de determinada/s tareas, actividades, ejercicios, fichas etc., en relación al trabajo de una Unidad Didáctica sólo podrán realizarlo quien efectivamente haya estado en clase en esa sesión. Esto significa que, si un alumno/a falta a una sesión en la que el profesor pide una/s tarea/s para esa clase o para su posterior entrega el/ella queda excluido de la entrega de ese trabajo por no haber asistido a clase en esa sesión. El profesor podrá valorar alguna excepción solo en casos extraordinarios y puntuales. b) Sólo se recogerán las actividades, trabajos, fichas, etc. entregados en tiempo y forma y personalmente por el alumno/a en la sesión de clase acordada. Esto implica que un alumno/a no puede presentar una actividad, trabajo, ficha, etc. a través de una tercera persona, ni tampoco en otro momento. El profesor podrá valorar alguna excepción solo en casos extraordinarios y puntuales.

2.- Teniendo en cuenta que la normativa obliga a la “asistencia regular a clase y a su participación en las actividades programadas”, y que no se hace distinción entre faltas justificadas e injustificadas, esta distinción sólo será válida para los datos administrativos en la aplicación Séneca.

3.- Por norma general, si un alumno/a falta a clase y tiene una ausencia a una prueba de demostración de conocimientos (por ejemplo, examen oral o escrito) o debe entregar un trabajo actividad, etc., aunque sea por una falta justificada, pierde esa oportunidad de demostrar sus conocimientos y deberá presentarse en la convocatoria posterior de esa tarea. Esta regla podrá tener sus excepciones a criterio del profesor en función de las circunstancias de tiempo disponible, personales, académicas y/o sociales que se estimen convenientes.

11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

1. Se recogerán en la Programación de Aula durante el periodo ordinario de evaluación las actividades de apoyo dirigidas a ayudar a los alumnos/as que necesiten de medidas encaminadas a facilitarles el logro de determinados RA.
2. Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstas para el periodo de

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 24/ 25	

- recuperación/mejora se recogerán específicamente en el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora.
- Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:
 - RA y CE no superados/ mejorables.
 - Plan de trabajo.
 - Momentos e instrumentos de evaluación.
 - Criterios de calificación.
 - Horario y calendario
 - Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

- Para los alumnos/as que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.
- Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.
- En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación no significativa y/o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como, por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

- **Libro de texto:** Garcia Vicente, Víctor. R: Técnicas de cocina. Ediciones Norma Capitel (fecha de inicio de uso:16-septiembre-2024)
- Editorial Altamar Isbn: 9788416415212 Autores: J.C. Ferri Ureña; J. Valle Abad; J.I. González Subirá
- **Bibliografía (libros y revistas):**
 REGIDOR, Vicente: Cocina. (Ed. McGraw-Hill)
 GARCÉS, Manuel: Curso de cocina profesional 1y 2. (Ed. Paraninfo)
 PEIROLÓN, Ramón y GALLEGRO, Felipe: Diccionario de Hostelería. (Ed. Paraninfo)
 LUOURKE Werle&Cox: Ingredientes. (Ed. Köneman)
 ROCA, Joan y BRUGUÉS, Salvador: La cocina al vacío. (Ed. Montagud)
 MAINCENT-MOREL, Michel: La cuisine de reference. (Ed. BRI)
 GARCÍA, Víctor y DE LA TRABA, Luís: Pastelería y cocina. Guía práctica. (Ed. Norma- Capitel)
 ARMENDÁRIZ, José Luís: Procesos de cocina. (Ed. Paraninfo)

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL		28/10/2024	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202	
				Revisión 2	

PEREZ, Nuria, MAYOR, Gustavo y J. NAVARRO, Víctor: Procesos de cocina (Ed. Síntesis)
 MUÑUMEL, José César: Preelaboración y conservación. (Ed. Norma-Capitel)

- Material audiovisual: realizada por el profesor
<https://m.youtube.com/@innovaculinaria9966>
- Pizarra
- Cañón y ordenador

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se proponen para este módulo las siguientes:

ACTIVIDAD	RA o CE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Visita a un hotel (complementaria)		Cuestionario para el alumno
Conferencia de un profesional del sector (complementaria)		Informe y comentario del alumno ajustado a un guión
Visita a Ferias y Muestras (extraescolar)		NO

Se aprobarán en reunión de Equipo Docente y de Departamento de Familia a principios de cada curso escolar.

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.