



**I.E.S. Núm. 1 “Universidad Laboral”. Málaga**

**Departamento de  
Hostelería**

---

# **Programación didáctica de Técnicas Culinarias**

## **1º de Cocina y Gastronomía**





## Índice

### INTRODUCCIÓN

#### 1. CONTEXTUALIZACIÓN

El entorno socioeconómico

Los recursos del centro y posibilidades del departamento

El Centro.

El Departamento de Hostelería.

Las necesidades específicas del alumnado

Descripción del grupo de la mañana

Descripción del grupo de la Tarde

Familia Profesional.

Nuestro Ciclo Formativo.

Nuestro Módulo.

#### 2. FUNDAMENTACIÓN

2.1. Fundamentación Legislativa.

#### 3. LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

#### 4. OBJETIVOS

Objetivos Generales del Ciclo Formativo de Cocina y Gastronomía.

Relación entre las competencias y los resultados de Aprendizaje.

Contribución del Módulo a los Objetivos Generales del Ciclo.

#### 5. CONTENIDOS BÁSICOS

Contenidos básicos del Módulo Técnicas Culinarias.

Organización y secuenciación en Unidades Didácticas

#### 6. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

#### 7. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS.

a. Principios Metodológicos.

b. Secuencia de Actividades de Enseñanza-Aprendizaje.

c. Desarrollo de los temas transversales.

d. Las actividades complementarias y extraescolares.

#### 8. ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN.

a. Evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado.

Técnicas e instrumentos de evaluación y criterios de calificación.

Plan de recuperación de aprendizajes no adquiridos.

b. Evaluación de la programación.

c. Evaluación de la práctica docente.

d. Información a los alumnos y a las familias.

#### 9. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

#### 10. BIBLIOGRAFÍA

Anexo I Actividades prácticas de Preelaboración Aula/Dual

Anexo II hoja de confirmación de haber recibido la información acerca de la programación, criterios de evaluación y los criterios de calificación

Anexo III Secuenciación anual del Módulo





## INTRODUCCIÓN

En un entorno como el que nos encontramos, la Costa del Sol, enmarcado en un país cuyo uno de sus principales activos es el turismo, vemos la necesidad de profesionales en el sector de la hostelería y más concretamente en el de la restauración, para mantener y mejorar las expectativas de nuestros potenciales clientes, sin desmerecer el turismo nacional ni el cliente de restauración tradicional. El Turismo y dentro de él LA GASTRONOMÍA, mueve cerca del 30% de los ingresos del sector de la que supone la primera industria nacional con un 13% del PIB y del empleo. Sol, playa y gastronomía son nuestros mayores reclamos turísticos, sin olvidar el auge y empuje cada vez mayor del turismo cultural, de congresos, rural/ecológico, etc.

Para atenderlos a todos debemos esforzarnos por crear profesionales con mayor cualificación, especialización, profesionalidad y capacidad de actualización permanente, que estén a la altura y muestren la calidad de nuestros productos transformándolos con las mejores garantías de seguridad, en un avance constante y continuado. Se requiere por tanto un profesional.

Para confirmar esto debemos destacar que España es el país de Europa con mayor número de cocineros con estrella Michelin, más de 150 y 8 restaurantes españoles cuentan ya con la máxima distinción, además de programas de televisión, concursos, blogs y un largo etcétera hacen que España sea conocida por su innovación y calidad gastronómica.

La Formación Profesional tiene que responder a esas necesidades del sistema productivo debido también a:

1. Cambio en los hábitos de vida de los consumidores, la incorporación de la mujer al trabajo, la proliferación de hogares de un solo individuo y la lejanía a los puestos de trabajo
2. La aparición de cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o neo-restauración, así como cocina para colectividades.
3. La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio así como la organización de la producción que requiere una especialización en las tareas y mayor coordinación.

El sector reclama un número importante de profesionales que sean capaces de evolucionar con dichos cambios, con esas nuevas formas de trabajar además de requerir que sean expertos en las técnicas específicas requeridas en la restauración.

El departamento de Hostelería del IES N°1 Universidad Laboral de Málaga con una continua vocación de mejorar y de estar al día está apostando por el sistema de **Formación Profesional Dual**. Es cierto que no es todo lo maravilloso que nos gustaría, pero consideramos que la formación en alternancia Escuela-Empresa aporta valores que sólo una de las dos no podría, una refuerza a la otra consiguiendo alumnos/as mejores formados/as.



## CONTEXTUALIZACIÓN

### El entorno socioeconómico

Las tendencias y condicionantes del entorno económico no son singulares en la "Universidad Laboral", sino comunes a todos los centros de formación de la provincia. De su análisis se desprende que la formación de los futuros Técnicos de Cocina debe comprender su preparación para los dos modelos de restauración dominantes y con claros visos de futuro: **la restauración directa y la restauración diferida**. Para ambos sistemas intentamos dar respuesta articulando los **servicios de comedor** y de **"Tienda de Gastronomía Artesana"** respectivamente.

Otro elemento fundamental de contextualización lo determina la revalorización creciente de la cocina tradicional en sus distintas niveles, para ello, en la selección de las actividades de aula podrá apreciarse una presencia significativa de la cocina y la gastronomía malagueña y andaluza, sin olvidar la gastronomía, los productos del conjunto del país y la cocina internacional.

Como la mayoría de alumnos, tras una recogida de información inicial, pretenden desarrollar su futuro como cocinero/a en la provincia de Málaga los elementos de la programación tendrán un carácter muy marcado de gastronomía popular malagueña y andaluza, sin olvidar aquellas elaboraciones de ámbito nacional importantes.

### Los recursos del centro y posibilidades del departamento

Los recursos del centro son adecuados para el desarrollo del currículo. Aunque presenta algunas carencias sobre todo en cantidad y calidad de los útiles y batería de cocina. Si bien contamos con un diseño de cocinas que permite un desarrollo sensato en el futuro, la realidad actual es precaria en cuanto a la disponibilidad de herramientas.

Hemos de destacar la dificultad que conlleva el desarrollo diario de las clases en el aula taller en los que hay muchos momentos en los que se encuentran al mismo tiempo entre 60 y 70 alumnos con unas divisiones estructurales deficientes para aislar los ruidos que se producen en cocina.

El departamento está estudiando la posibilidad de la adecuación de los espacios que posee para mejorar la atención a los alumnos así como adecuarse a los requerimientos de las normativas vigentes en referencia a seguridad e higiene. Para ello necesitaremos de una apuesta importante de la dirección y de los compañeros del centro que consideren viable los requerimientos de este Departamento sin que por ello otros Departamentos se sientan en desventaja frente a la necesaria inversión. Consideramos un momento propicio para mejorar nuestras instalaciones ya que la administración central está apostando por una FP de calidad y eso es lo que desde este Departamento se intenta.

En este sentido los contenidos y las capacidades terminales no se afectan puesto que lo que hacemos es adaptarnos a las posibilidades tecnológicas concretas del departamento.

Para desarrollar la programación de primer curso de del Ciclo, apostamos por la creación de un sistema de "take away" que denominamos **"Tienda de Gastronomía Artesana"**, con lo perseguimos ampliar la cantidad de materia prima que manipulamos y que los alumnos adquieran la responsabilidad de real de cumplir con las normas de seguridad e higiene, con la puntualidad que requiere un servicio como este, el trabajo en equipo para desarrollar la actividad, etc, todo esto se describirá en un anexo final. Así como en la tercera evaluación desarrollaremos una serie de servicio reales en el restaurante pedagógico. Consideramos que las prácticas más reales que se pueden



hacer es el desarrollo del comedor de forma controlada y acotada para que sirva como herramienta didáctica en el aprendizaje de los alumnos que acuden a nuestras aulas.

### El Centro.

Posee una organización escolar aceptable existiendo una buena coordinación de las actividades docentes. Dentro de las características diferenciales de los alumnos/as que están matriculados en el centro, podemos señalar la existencia de alumnos/as con distintas discapacidades: Síndrome de Down, sordos, paralíticos cerebrales... en régimen de integración funcional, en Formación Profesional Básica, E.S.O., Ciclos Formativos de Grado Medio y Superior y Bachillerato.

Las instalaciones de centro son convenientes, destacando la biblioteca con un número muy importante de ejemplares de todas las disciplinas y un salón de actos de un tamaño destacable y varias aulas tic. Resaltar la presencia de pizarras digitales en un número muy importante de aulas.

### El Departamento de Hostelería.

Los recursos del departamento son adecuados para el desarrollo del currículo. Si bien contamos con un diseño de cocinas que permite un desarrollo sensato en el futuro, la realidad actual es precaria en cuanto a la disponibilidad de herramientas. Hemos de destacar la dificultad que conlleva el desarrollo diario de las clases en el aula taller en los que hay muchos momentos en los que se encuentran al mismo tiempo entre 60 y 70 alumnos con unas divisiones estructurales deficientes para aislar los ruidos que se producen en cocina.

El departamento está estudiando la posibilidad de la adecuación de los espacios que posee para mejorar la atención a los alumnos así como adecuarse a los requerimientos de las normativas vigentes en referencia a seguridad e higiene. Para ello necesitaremos de una apuesta importante de la dirección y de los compañeros del centro que consideren viable los requerimientos de este Departamento sin que por ello otros Departamentos se sientan en desventaja frente a la necesaria inversión. Consideramos un momento propicio para mejorar nuestras instalaciones ya que la administración central está apostando por una FP de calidad y eso es lo que desde este Departamento se intenta.

En este sentido los contenidos y las capacidades terminales no se afectadas puesto que lo que hacemos es adaptarnos a las posibilidades tecnológicas concretas del departamento.

Para desarrollar la programación de primer curso de del Ciclo, apostamos por la creación de un sistema de "take away" que denominamos "**Tienda de Gastronomía Artesana**", con lo perseguimos ampliar la cantidad de materia prima que manipulamos y que los alumnos adquieran la responsabilidad de real de cumplir con las normas de seguridad e higiene, con la puntualidad que requiere un servicio como este, el trabajo en equipo para desarrollar la actividad, etc, todo esto se describirá en un anexo final. Así como en la tercera evaluación desarrollaremos una serie de servicio reales en el restaurante pedagógico. Consideramos que las prácticas más reales que se pueden hacer es el desarrollo del comedor de forma controlada y acotada para que sirva como herramienta didáctica en el aprendizaje de los alumnos que acuden a nuestras aulas

### Las necesidades específicas del alumnado

#### Descripción del grupo de la mañana

El grupo de la mañana está formado por alumnos/as, de los cuales presentan Necesidades Educativas Especiales. Los alumnos son de diferentes edades comprendidas entre los 16 y los 25. Con diferentes procedencias académicas.



En ambos cursos se ha hecho una evaluación inicial escrita y práctica, comprobando que sus conocimientos sobre los contenidos de este módulo son nulos en algunos alumnos y en otros de nivel intermedio bajo, por ello será necesario empezar desde los conceptos más básicos, pero teniendo en cuenta la circunstancias del resto del alumnado.

### Descripción del grupo de la Tarde

El grupo de la tarde lo forman alumnos, menores de edad, y el resto entre los 18 y 25 años. Hay un alumno repitiendo este módulo.

Se ha hecho una evaluación inicial escrita y práctica, comprobando que sus conocimientos sobre los contenidos de este módulo son nulos en algunos alumnos y en otros de nivel intermedio bajo, por ello será necesario empezar desde los conceptos más básicos, pero teniendo en cuenta la circunstancias del resto del alumnado. Se ha detectado un nivel de competencias básicas en matemáticas y lengua muy bajo, haciendo hincapié en el bajo nivel de lectura comprensiva y expresión oral y escrita.

### Familia Profesional.

La familia profesional en la que se desarrolla nuestro módulo es Hostelería y Turismo.

Esta familia es amplia y recoge titulaciones de:

FP Básica:

- Título Profesional Básica en Actividades de Panadería y Pastelería
- Título Profesional Básica en Alojamiento y Lavandería
- Título Profesional Básica en Cocina y Restauración

FP Grado Medio:

- Técnico en Cocina y Gastronomía
- Técnico en Servicios de Restauración

FP Grado Superior:

- Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos
- Técnico Superior en Dirección de Cocina
- Técnico Superior en Dirección en Servicios de Restauración
- Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos
- Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas

### Nuestro Ciclo Formativo.

Nuestro ciclo es **Cocina y Gastronomía**, de nivel **Formación Profesional de Grado Medio**, con una duración de **2.000 horas** y con el Referente europeo: **CINE-3** (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

La **Competencia General** de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

### Nuestro Módulo.

El módulo profesional **0047 “Técnicas Culinarias”** está asociado a la unidad de competencia 3 del Catálogo Nacional de Cualificación Profesional UC0261\_2:



Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales. Siendo sus objetivos los especificados y desarrollados en términos de capacidades terminales y transversalmente al resto de cualificaciones y Unidades de Competencia.

Del título de técnico en cocina y gastronomía (**Cocina HOT093\_2**. (R.D. 295/2004, 20 febrero)) Corresponden a este módulo la siguiente unidad de competencia completa

UC0261\_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

También contribuye a alcanzar las competencias de:

UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

UC0259\_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

UC0260\_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

UC0262\_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.

Este módulo Formativo tiene una duración de **288 horas** y comprende un curso académico.

Las horas semanales de impartición serán 9, distribuidas como sigue:

2 horas de clase teórica en el aula-teórica y 7 horas de clase práctica en el aula-taller.

Esta distribución horaria podrá ser modificada por el profesor según necesidades.

Este módulo profesional se encuadra dentro del currículo del primero curso académico del Ciclo

Formativo de Grado Medio “COCINA Y GASTRONOMÍA”, siendo la preparación junto con el módulo profesionales “Preelaboración Y Conservación de Alimentos” del Módulo de segundo “Procesos Culinarios”.

La duración semanal será de **7 horas**, distribuidas como sigue:

- **2 horas** de clase teórica en el **aula-teórica** y 7 horas de clase práctica en el **aula-taller**. Esta distribución horaria podrá ser modificada por el profesor/a según necesidades.

## FUNDAMENTACIÓN

La Formación Profesional se ha convertido en un referente y una prioridad tanto en España como en la Unión Europea, como bien demuestran los objetivos marcados por esta última para el año 2020, en el que queda reflejada la necesidad de incrementar el nivel de formación y cualificación de jóvenes que aún no están en el mercado laboral, así como de trabajadores que sí lo están, para ello se prevé reforzar, modernizar y flexibilizar la FP. Para alcanzar este fin se han realizado cambios significativos en el marco de las enseñanzas de FP con la finalidad de adecuar la oferta formativa a las demandas de los sectores productivos, ampliando la oferta y reforzando la cooperación de las administraciones educativas, agentes sociales y empresas privadas.

### 2.1. Fundamentación Legislativa.

El marco normativo que regirá esta programación se describe a continuación.

- **Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre**, para la Mejora de la Calidad Educativa. (LOMCE). Realmente la LOMCE modifica la LOE pero no la deroga, a nosotros nos interesa principalmente el capítulo V, centrado



en la FP, donde modifica el nivel organizativo, accesos, oferta educativa, la FP Dual, etc.

- **Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo**, de Educación (LOE).
- **Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio**, de las Cualificaciones y Formación Permanente. Entre otras funciones tiene la de evaluar y acreditar las correspondientes competencias profesionales, para favorecer el desarrollo profesional y social de las personas y se puedan cubrir las necesidades del sistema productivo, así como la libre circulación de trabajadores en la Unión Europea.
- **Ley 17/2007 de 10 de diciembre**, de Educación de Andalucía (LEA). Destacaremos el artículo 127, donde se establece las líneas generales de actuación pedagógica que se deberán reflejar en la programación y la coordinación y concreción de los contenidos curriculares, así como el tratamiento transversal en las áreas, materias o módulos de la educación en valores y otras enseñanzas.
- **Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio**, por el que se establece la Ordenación General de la Formación Profesional del Sistema Educativo.
- **Decreto 327/2010 de 13 de julio**, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria de Andalucía. Donde se especifican los aspectos que debe incluir la Programación Didáctica y la obligación de la contextualización por parte de los Departamentos de Coordinación Didácticos.
- **Orden de 29 de septiembre de 2010**, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

En este contexto, la Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible, y la Ley Orgánica 4/2011, de 11 de marzo, complementaria de la Ley de Economía Sostenible, por la que se modifican las Leyes Orgánicas 5/2002, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, 2/2006, de Educación, y 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial, han introducido un ambicioso conjunto de cambios legislativos necesarios para incentivar y acelerar el desarrollo de una economía más competitiva, más innovadora, capaz de renovar los sectores productivos tradicionales y abrirse camino hacia las nuevas actividades demandantes de empleo, estables y de calidad.

Por último, para completar el apartado normativo debemos referirnos a:

- **Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre**, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y las correspondientes enseñanzas mínimas. Estas corresponden al 65%, siendo el resto desarrolladas por las diferentes órdenes en las CCAA para contextualizarlas al entorno.
- **Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.





## LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

El **Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio**, por el que se establece la Ordenación General de la Formación Profesional del Sistema Educativo incluye en su redacción una novedad muy importante, las **Competencias Profesionales, Personales y Sociales (PPS)**, que son entendidas como *“el conjunto de conocimientos y capacidades que permiten el ejercicio de la actividad profesional conforme a los requerimientos del sector productivo (competitividad), aumentan la empleabilidad y contribuyen al desarrollo personal y al ejercicio de la ciudadanía democrática favoreciendo la cohesión social”*.

Nos apoyaremos en el **Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre** para determinar cuáles son las Competencias PPS del Título y en la **Orden de 9 de octubre de 2008** para establecer cómo el módulo de PBPR contribuye a alcanzarlas.

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

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

## OBJETIVOS

### Objetivos Generales del Ciclo Formativo de Cocina y Gastronomía.

Cuando el alumnado logre los objetivos alcanzarán la Competencia General del Título y las Capacidades Profesionales, Personales y Sociales, al finalizar el ciclo.

El **RD 1396/2007, de 29 de octubre**, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y la **Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título en Andalucía, establecen los siguientes:





- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

### Relación entre las competencias y los resultados de Aprendizaje.

Competencias / Resultados de Aprendizaje	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5	RA6
a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.	x	x	X	X	x	x
e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.	X	X	X	X	X	X



f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.	x	X	X	X	X	X
g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.	x	x	x	x	x	x

## Contribución del Módulo a los Objetivos Generales del Ciclo.

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
  - c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
  - e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
  - f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
  - g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
  - h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
  - i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
  - j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

## CONTENIDOS BÁSICOS

Si se tiene en cuenta que el aprendizaje no depende de la cantidad de información que se proporciona a los alumnos/as, sino de las conexiones que estos logren establecer entre lo que ya saben y lo que desconocen, parece lógico que sean los propios alumnos/as los que construyan el conocimiento resolviendo diferentes casos o situaciones de trabajo que en un futuro se pueden presentar.

## Contenidos básicos del Módulo Técnicas Culinarias.

En el Diseño Curricular Base de la Junta de Andalucía para el Ciclo Formativo de Cocina y Gastronomía, regulado por la **Orden de 9 de Octubre de 2008**, establece para el módulo de Técnicas Culinarias los siguientes contenidos básicos.

## Organización y secuenciación en Unidades Didácticas

Los contenidos de la Programación Didáctica se van a organizar y secuenciar en 12 unidades didáctica. Se adjunta en el **Anexo 4** tabla de secuenciación y



**Departamento de Hostelería**

temporalización de las unidades didácticas relacionadas con los bloques de contenidos.

A continuación se desarrollarán las unidades didácticas:

<b>Módulo Profesional</b>	<b>TÉCNICAS CULINARIAS</b>	<b>Horas MP</b>	<b>288</b>
<b>Unidad de Trabajo</b>	<b>Terminología profesional</b>	<b>Horas UD 1,2</b>	<b>30</b>
<b>Temporalización</b>	1 Trimestre		
<b>Contenido</b>		<b>Actividades</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vocabulario Culinario</li> <li>Tratamiento de los alimentos en crudo: Amasar, Emulsionar (Majar, Triturar, Batir), Marinar, Encurtir (cocción química) etc. Ç</li> <li>Transmisión del calor a los alimentos</li> <li>Generadores de calor</li> <li>Técnicas de cocina: Conceptos generales. Clasificación: Concentración, expansión, mixta</li> </ul>		<ol style="list-style-type: none"> <li>Ejercicios de vocabulario de producción culinaria.</li> <li>Ejercicios de realización de diagramas de flujo.</li> <li>Realizar planes de trabajo.</li> <li>Ejercicios de deducción de técnicas de cocción.</li> <li>Técnicas de cocción</li> </ol>	
		1. Examen	

<b>Módulo Profesional</b>	<b>TÉCNICAS CULINARIAS</b>	<b>Horas MP</b>	<b>288</b>
<b>Unidad de Trabajo</b>	<b>Terminología profesional</b>	<b>Horas UD 2</b>	<b>30</b>
<b>Temporalización</b>	1 Trimestre		
<b>Contenido</b>		<b>Actividades</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tratamiento con calor: Leyes de la cocción: <ul style="list-style-type: none"> <li>Las cocciones Húmedas: Vapor, Hervir, Blanquear, Escaldar, Escalfar, Infusionar</li> <li>Las cocciones Mixtas: Guisos: Estofado, Breseado.</li> <li>Las cocciones Grasas: Salteado, Fritura, Rehogado, Confitado o Las cocciones Secas: Asado (al horno, en plancha, en parrilla, en espeto). Gratinado. Glaseado.</li> <li>Otras: Microondas, Baño María, al Vacío</li> </ul> </li> <li>Procesos de ejecución de las técnicas culinarias básicas.</li> </ul>		<ol style="list-style-type: none"> <li>Ejercicios de realización de diagramas de flujo.</li> <li>Realizar planes de trabajo.</li> <li>Ejercicios de deducción de técnicas de cocción.</li> <li>Técnicas de cocción</li> </ol>	
		2. Examen	

<b>Módulo Profesional</b>	<b>TÉCNICAS CULINARIAS</b>	<b>Horas MP</b>	<b>288</b>
<b>Unidad de Trabajo</b>	<b>Elaboraciones Básicas de Múltiple Aplicación</b>	<b>Horas UD 3</b>	<b>12</b>
<b>Temporalización</b>	1 Trimestre		
<b>Contenido</b>		<b>Actividades</b>	



<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Definición, clasificación general, principios básicos de elaboración y aplicaciones:                 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fondos Básicos: Blanco, Oscuro, Glasé, Gelatinas, Fumet, Consomé</li> <li>• Fondos Complementarios: ligazones, caldos, aparejos y farsas, mantequillas compuestas, aceites compuestos y vinagres aromatizados.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ejercicios de realización de diagramas de flujo de elaboración de fondos básicos</li> <li>2. Realizar planes de trabajo.</li> <li>3. Ejercicios de deducción de necesidades de producción.</li> <li>4. Fondos básicos y complementarios (ligazones, caldos, aparejos y farsas, mantequillas compuestas, aceites compuestos y vinagres aromatizados).</li> <li>5. Utilizar adecuada y oportunamente los preparados industriales</li> <li>6. Envasar y conservar las elaboraciones realizadas</li> </ol>
Examen	

<b>Módulo Profesional</b>	<b>TÉCNICAS CULINARIAS</b>	<b>Horas MP</b>	<b>288</b>
<b>Unidad de Trabajo</b>	<b>Elaboraciones Básicas de Múltiple Aplicación</b>	<b>Horas UD 4</b>	<b>21</b>
<b>Temporalización</b>	1 Trimestre		
<b>Contenido</b>		<b>Actividades</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Las salsas:             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Salsas básicas y derivadas:</li> <li>▪ Salsas Ligadas: Salsa española/demi-glace. veloutés. bechamel. tomate. jugo ligado</li> <li>▪ Salsas Emulsionadas: mayonesa. vinagreta. holandesa. bearnesa.</li> <li>▪ Salsas con nombre propio: romesco, vizcaína, verde, ali-oli, pil-pil, mojo picón, americana, aderezos.</li> </ul> </li> <li>○ Farsas</li> <li>○ Mantequillas compuestas y aceites.</li> </ul>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ejercicios de realización de diagramas de flujo de elaboración de Salsas, aceites y mantequillas</li> <li>2. Realizar planes de trabajo.</li> <li>3. Ejercicios de deducción de necesidades de producción.</li> <li>4. Envasar y conservar las elaboraciones realizadas</li> <li>5. Elaborar salsas básicas y construir derivadas.</li> <li>6. Utilizar, en su caso, los preparados industriales. Envasar y conservar en frío o mantener al calor. Regenerar.</li> <li>7. Elaboraciones de farsas</li> <li>8. Elaboraciones de mantequillas y aceites</li> </ol>	
Examen			

<b>Módulo Profesional</b>	<b>TÉCNICAS CULINARIAS</b>	<b>Horas MP</b>	<b>288</b>
<b>Unidad de Trabajo</b>	<b>Elaboraciones elementales en cocina</b>	<b>Horas UD 5</b>	<b>175</b>
<b>Temporalización</b>	1 Trimestre, 2 Trimestre y 3 trimestre		
<b>Contenido</b>		<b>Actividades</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Técnicas culinarias aplicadas por alimentos:             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hortalizas, patatas y setas</li> <li>▪ Legumbres</li> <li>▪ Arroces y pastas</li> <li>▪ Huevos</li> <li>▪ Pescados</li> <li>▪ Marisco</li> <li>▪ Carnes:                 <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cerdo, ternera, cabrito, cordero</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ejercicios de realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento</li> <li>2. Realizar planes de trabajo.</li> <li>3. Ejercicios de deducción de necesidades de producción.</li> <li>4. Envasar y conservar las elaboraciones realizadas</li> <li>5. Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de cocción.</li> </ol>	
Examen			



<b>Módulo Profesional</b>	<b>TÉCNICAS CULINARIAS</b>	<b>Horas MP</b>	<b>288</b>
<b>Unidad de Trabajo</b>	<b>Documentación relacionada con la producción en cocina.</b>	<b>Horas UD 6</b>	<b>5</b>
<b>Temporalización</b>	1 Trimestre		
<b>Contenido</b>		<b>Actividades</b>	
<p>Documentación para la elaboración de platos. Ficha receta                  Documentación para el control de costes. Escandallo                  Documentación para la solicitud de géneros. Hoja de pedido. relevé                  Documentación para el control interno. Vales, comanda.                  Programas de gestión.</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ejercicios de fichas receta con escandallo</li> <li>2. Ejercicios de hojas de pedido</li> <li>3. Ejercicios de vales de aprovisionamiento</li> <li>4. Ejercicios de rendimiento y mermas</li> <li>5. Ejercicios de comandas</li> </ol>	
		Examen	

<b>Módulo Profesional</b>	<b>TÉCNICAS CULINARIAS</b>	<b>Horas MP</b>	<b>288</b>
<b>Unidad de Trabajo</b>	<b>Guarniciones y elementos de decoración</b>	<b>Horas UD 7</b>	<b>10</b>
<b>Temporalización</b>	1 Trimestre		
<b>Contenido</b>		<b>Actividades</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>o Las guarniciones en la cocina actual</li> <li>o Las guarniciones según el elemento principal</li> <li>o Las guarniciones clásicas</li> <li>o Nuevas técnicas e ingredientes</li> </ul>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ejercicios de realización de diagramas de flujo de elaboración de guarniciones</li> <li>2. Realizar planes de trabajo.</li> <li>3. Ejercicios de deducción de necesidades de producción.</li> <li>4. Envasar y conservar las elaboraciones realizadas</li> <li>5. Elaborar salsas básicas y construir derivadas.</li> <li>6. Utilizar, en su caso, los preparados industriales. Envasar y conservar en frío o mantener al calor. Regenerar.</li> <li>7. Elaboraciones de guarniciones clásicas y modernas</li> </ol>	
		Examen	

<b>Módulo Profesional</b>	<b>TÉCNICAS CULINARIAS</b>	<b>Horas MP</b>	<b>288</b>
<b>Unidad de Trabajo</b>	<b>Regeneración de las elaboraciones culinarias.</b>	<b>Horas UD 8</b>	<b>10</b>
<b>Temporalización</b>	2 Trimestre y 3 trimestre		
<b>Contenido</b>		<b>Actividades</b>	





<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Regeneración de alimentos             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Finalidades</li> <li>▪ Técnicas</li> </ul> </li> <li>○ Regeneración de congelados</li> <li>○ Regeneración de refrigerados</li> <li>○ Otras técnicas</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Actividades de deducción de regeneración según productos</li> <li>2. Riesgos y perjuicios de la regeneración correcta e incorrecta</li> <li>3. Ejercicios de regeneración de diferentes productos y técnicas</li> </ol>
Examen	

<b>Módulo Profesional</b>	<b>TÉCNICAS CULINARIAS</b>	<b>Horas MP</b>	<b>288</b>
<b>Unidad de Trabajo</b>	Acabados y presentaciones.	<b>Horas UD 9</b>	<b>10</b>
<b>Temporalización</b>	2 Trimestre y 3 trimestre		
<b>Contenido</b>		<b>Actividades</b>	
Acabados y presentación de un plato Modelos de presentación Elementos que intervienen en las presentaciones Como realizar los acabados		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ejercicios de realización de diagramas de flujo de elaboración de montaje de platos.</li> <li>2. Realizar planes de trabajo.</li> <li>3. Ejercicios de deducción de necesidades de producción.</li> <li>4. Envasar y conservar las elaboraciones realizadas</li> <li>5. Realización de diferentes montajes y presentaciones</li> </ol>	
		Examen	

<b>Módulo Profesional</b>	<b>TÉCNICAS CULINARIAS</b>	<b>Horas MP</b>	<b>288</b>
<b>Unidad de Trabajo</b>	<b>El servicio en cocina.</b>	<b>Horas UD 10</b>	<b>15</b>
<b>Temporalización</b>	3 trimestre		
<b>Contenido</b>		<b>Actividades</b>	
Servicio de cocina Organización de la brigada/equipo de cocina Tipos de servicio Pre-servicio, servicio, post-servicio		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ejercicios de realización de diagramas de flujo de mise-n-place del servicio.</li> <li>2. Realizar planes de trabajo.</li> <li>3. Ejercicios de deducción de necesidades de producción.</li> <li>4. Envasar y conservar las elaboraciones realizadas</li> <li>5. Realizar servicios de cocina reales o ficticios.</li> </ol>	
		Examen	





## ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

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

La función de producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

- Elaboración de productos.
- Terminación/presentación.
- Conservación/envasado.
- Prestación de servicios en cocina.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

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

## ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS.

### Principios Metodológicos.

Programar es la base de nuestro trabajo, no podemos dejar al azar el transcurrir de nuestras clases, todo ha de estar organizado y previsto para poder llevar a nuestros alumnos a alcanzar los objetivos previstos, para ello podemos llevar a cabo una serie de medida que nos ayude al respecto:

- Partir de los **conocimientos previos y de los intereses personales-vocacionales** de los alumnos, prestando cuidadosa atención a sus peculiaridades individuales. Se tendrá en cuenta la **diversidad** del alumnado con objeto de considerar y asumir los diferentes ritmos de aprendizaje, características personales, distintos intereses, expectativas, preferencias y motivaciones.
- Desarrollar el proceso de enseñanza-aprendizaje según los criterios de la **metodología constructivista y participativa y del aprendizaje significativo**, evidenciando su funcionalidad práctica en la vida profesional y personal de los alumnos.
- Situar el aprendizaje **a partir de los errores y los objetivos-obstáculo** y desafiantes, pero viables, en el centro de la dinámica de trabajo como elementos clave para su motivación e implicación en el aprendizaje.
- **Diversificar y alternar el uso de los métodos de enseñanza**, de los medios y recursos empleados, y procurar cambios de ritmo y de actividad para crear dinámicas estimulantes de trabajo.
  - Introducir sistemáticamente en el proceso de enseñanza-aprendizaje el uso de un **lenguaje profesional** riguroso, de **diferentes fuentes de información** -las nuevas TIC- y propiciar el ejercicio de **técnicas de trabajo intelectual** -mapas conceptuales, diagramas de flujo, esquemas, resúmenes, etc.- para alcanzar los niveles de cualificación exigidos por el mercado actual de trabajo.
  - Procurar un clima de **trabajo cooperativo** entre alumnos iguales, favorecedor de la mayor **autonomía** y **creatividad** posibles, y a la vez de la asunción de **responsabilidades personales** y los roles diversos que concurren en la práctica laboral de la cocina. Enseñanza realista. Aprendizaje lo más real posible.

## Secuencia de Actividades de Enseñanza-Aprendizaje.

### La organización escolar: el tiempo, el espacio y los agrupamientos.

a) Los tiempos.

Al ser una formación dual hay que establecer los tiempos de forma distinta a la visión clásica, estableceremos el periodo de formación inicial, donde el alumno se forma para ir a la empresa con los contenidos más básicos del módulo, además de la formación que no se desarrolla en la empresa, es para toda la clase igual porque no se han



establecido aún quienes van a la siguiente fase que es la fase de alternancia, denominada así porque el alumno está en el instituto, dos días a la semana, donde imparte las clases teóricas (lunes y martes) y en la empresa donde desarrolla la parte práctica (miércoles, jueves y viernes). Esto es igual para todo el grupo, los que se quedan tienen su parte práctica los mismos días, pero en las instalaciones del departamento.

La fase de formación inicial es hasta finales de febrero y la fase de alternancia de marzo a mayo, en el anexo se especificarán las fechas y horarios

b) Los espacios.

Los espacios serán repartidos por el departamento en función a las características de cada grupo, en principio el grupo de primero desarrollará sus prácticas en la cocina número 1, equipada con lo necesario para la realización de las diferentes prácticas. Además podrán usarse los espacios comunes.

c) Los agrupamientos.

En función al tipo de actividad se funcionará:

#### **ACTIVIDADES DE INICIO**

**En Gran Grupo:** Confección del mapa conceptual inicial de la UD y selección de la terminología específica

#### **ACTIVIDADES DE DESARROLLO**

**Clases Expositivas:** Exposición de los contenidos conceptuales de la Unidad

**Clases Demostrativas:** Exposición de los contenidos procedimentales de la Unidad

**En Grupos pequeños:** Realización de las actividades prácticas pertinentes

#### **ACTIVIDADES DE ACABADO**

**Síntesis en Gran Grupo:** Puesta en común de la unidad didáctica.

**Síntesis Individual:** Mapa conceptual y diagramas de flujo de la unidad. Actualización del diccionario y del recetario personal.

#### **ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN**

**Trabajos de Investigación**

**Servicios extraordinarios de restauración**

En la descripción de cada unidad didáctica se reflejarán exclusivamente los aspectos específicos de la misma

### **Desarrollo de los temas transversales.**

Además de los contenidos propios del Módulo, deberán incluirse para el desarrollo de la Educación en Valores y los Temas Transversales, haciendo especial hincapié en la atención a la Cultura Andaluza y de acuerdo con lo prescrito en el **Decreto 327/2010** y en la **Ley 17/2007 de educación en Andalucía (art.39 y 40)**, contenidos y actividades relacionados con:

En una programación basada en la consideración de los contenidos actitudinales como elemento sustancial de la misma el desarrollo de los temas transversales no debe ser un apartado curricular diferenciado sino un principio metodológico presente en toda su extensión.

Un profesional de la cocina debe ser también una persona socialmente madura que participa en la construcción de su comunidad, un ciudadano protagonista en el discurso de la paz y la no violencia, la tolerancia, el respeto a la diversidad, la sensibilidad medioambiental, la vida saludable, el consumo inteligente; un andaluz formado en su cultura, en la ética y en el civismo imprescindibles para la convivencia democrática llena de sentido humano.



Aunque el modelo de tratamiento que daremos a los contenidos transversales será su integración en el módulo, seremos también sensibles a un conjunto de conmemoraciones que se nos presentes a lo largo del curso, permitirán reforzar la atención y favorecer la sensibilización de toda la comunidad educativa hacia los mencionados contenidos. Teniendo que centrarnos en inculcar las ideas más cercanas a una cocina como es el reciclaje de aceite, de materiales, uso de productos de limpieza. así como en diferentes fiestas y conmemoraciones a lo largo del año como...tos santos, semana santa

### **Las actividades complementarias y extraescolares.**

A fin de completar la formación se establecen una serie de actividades complementarias, que en ningún caso significaran menoscabo de las actividades formativas reguladas en esta programación.

Una de las actividades complementarias que podríamos denominar transversal porque se llevará a cabo durante una parte importante del curso es la elaboración de productos para su posterior venta “La tienda”. El objetivo de esta actividad es concienciar al alumno/a desde, casi, el principio que su trabajo futuro estará encaminado a servir y hacer disfrutar a los clientes con sus elaboraciones. Ha de cuidar el proceso manteniendo y siguiendo las normas higiénico sanitarias y que al final el producto revierte económicamente en su propia enseñanza. Fijando desde el inicio de la formación cómo ha de trabajar en un futuro para a la vez de servir a los clientes generar recursos. Todo esto de una forma acotada y progresiva a lo largo del curso teniendo en cuenta en todo momento las singularidades del grupo para adaptar esta actividad.

Colaboraremos con el Instituto en las actividades del Día de la Constitución con la elaboración de productos de repostería y posterior degustación.

Colaboraremos con el Instituto en la celebración del día de Andalucía con la elaboración de pastelería propia de la Comunidad y de la provincia, para una posterior degustación.

En el mismo camino, realizaremos actividades extraescolares, una visita a un obrador tradicional y a uno industrial para comprobar insitu los sistemas y procesos de trabajo. Analizaremos con los respectivos responsables como va evolucionando la oferta y como es la demanda de productos.

### **ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN.**

#### **Evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado.**

¿Cuándo se evaluará y por qué? La evaluación como se ha dicho anteriormente, consiste en documentar para tomar decisiones. La finalidad de estas decisiones puede ser muy variada. Se evaluará al inicio del proceso de aprendizaje, durante el mismo y al término de dicho proceso de aprendizaje:



- a) Evaluación inicial.** Realizada a principio del curso, se adjunta **Anexo 5** de recogida de información para la evaluación inicial, y al comienzo de cada proceso de aprendizaje, para comprobar, tanto si los alumnos/as tienen los conocimientos, destrezas y aptitudes previas necesarios para el aprendizaje del tema, como para saber los que ya poseen sobre el tema a tratar. De esta manera se podrá organizar reforzando o ampliando las actuaciones y recursos que permitan tener éxito en esta tarea.
- b) Evaluación procesual.** Consiste en utilizar la información obtenida como estrategia de mejora, es decir, ir valorando el proceso de enseñanza-aprendizaje, para ir incorporando los cambios necesarios y poder así adaptarse a las características de los alumnos/as. Para ello se hará un seguimiento del desarrollo de los aprendizajes de los alumnos/as a través de la recogida de datos continua y sistemática en la Hoja de control diario **Anexo 6**, lo que permitirá llevar a cabo una enseñanza personalizada.
- c) Evaluación final o sumativa.** Realizada al final de cada proceso de enseñanza-aprendizaje, para que quede reflejada la situación final del proceso. Sirve para saber si el alumnado ha alcanzado el nivel de formación y decidir quién sabe lo suficiente y quién no. También sirve para el docente, para saber si está consiguiendo o no lo que tenía previsto y a partir de la información, predecir lo que va a suceder y, por tanto, la posibilidad de mantener o cambiar estrategias en función de lo observado.

Se llevará a cabo realizando un trabajo de análisis y síntesis del grado de consecución de cada alumno/a respecto a los objetivos propuestos en el proceso educativo, teniendo en cuenta la evaluación inicial, para poder ver la evolución de los resultados y al menos 3 sesiones de evaluación parcial. En el mes de junio se realizará la evaluación final.

## Técnicas e instrumentos de evaluación y criterios de calificación.

Procedimientos de utilización continua observación y análisis de tareas)	
Procedimientos de evaluación	Instrumentos de evaluación
Observación asistemática	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Resultado olfato-gustativo de las elaboraciones realizadas</li> <li>▪ Actitud para el trabajo en equipo</li> <li>▪ Iniciativa y toma de decisiones</li> </ul>
Observación sistemática	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Escalas y registros de observación</li> <li>▪ Disposición y estado del uniforme y herramientas</li> <li>▪ Secuenciación de los procesos</li> <li>▪ Higiene permanente del lugar de trabajo</li> </ul>
El análisis de tareas o de producciones del alumnado	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Intervenciones del alumnado (la participación en las clases, la contestación en clase a preguntas orales las intervenciones en la pizarra)</li> <li>- Ficha de trabajo de alumnado (hoja mise-n-place)</li> </ul>
Las entrevistas individuales	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Abiertas, estructuradas o semiestructuradas.</li> </ul>
Procedimientos programados (formales)	
Exámenes	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Escritos y orales</li> </ul>
Pruebas prácticas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La puntualidad.</li> <li>▪ La uniformidad exigida y limpia.</li> <li>▪ Higiene permanente del lugar de trabajo.</li> <li>▪ Disposición y estado de las herramientas personales.</li> <li>▪ Cuidado de las instalaciones, maquinaria y utensilios del Centro.</li> <li>▪ Las actividades que se realicen en el aula.</li> <li>▪ Secuenciación de los procesos.</li> </ul>





**Departamento de Hostelería**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Actitud en el aula taller de cocina y en el aula.</li> <li>▪ Resultado olfato-gustativo de las elaboraciones realizadas.</li> <li>▪ Iniciativa en la toma de decisiones.</li> </ul>
Presentación de trabajos	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Trabajos monográficos de investigación</li> <li>Trabajos de carácter interdisciplinar lectura de libros</li> <li>▪ Visionado de programas televisivos</li> </ul>
Solución de problemas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recursos empleados</li> <li>• Rapidez de reacción</li> <li>• Trabajo en equipo</li> </ul>

La información es fundamental en el proceso de evaluación, ya que el principal objetivo es la mejora del aprendizaje. Para ello es imprescindible el análisis de la situación en cada momento y la toma de decisiones. Es necesario la comunicación entre profesorado-alumnado como base para la mejora. Por un lado, el alumnado necesita conocer cuál es su situación para dirigir su esfuerzo de forma correcta o para reconocer su progreso y su posibilidad de mejora por lo que necesita conocer cuáles son los criterios con los que se le va a calificar. Por otro lado, el profesorado necesita información de lo que está sucediendo para poder adaptar el proceso de enseñanza-aprendizaje y conseguir los objetivos previstos. Se incluye hoja de confirmación de haber recibido la información acerca de la programación, los criterios de evaluación y los criterios de calificación.

<b>Módulo Profesional</b>	<b>TÉCNICAS CULINARIAS</b>
<b>Unidad de Competencia</b>	<b>UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.</b>
<b>Resultado de aprendizaje</b>	<b>RA1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones</b>
<b>Unidades Didácticas relacionadas</b>	1,2,3,4,5,6,7,9
<b>Competencias PPS</b>	A,E,G,I,J,K
<b>Ámbito</b>	Formación Inicial - Centro Formación en alternancia
<b>Objetivos Generales</b>	<p>a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.</p> <p>b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.</p> <p>e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociéndolas posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.</p> <p>h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.</p> <p>i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.</p> <p>j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.</p>



	k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.			
<b>Módulos Profesionales Relacionados</b>	0047			
<b>Criterio de evaluación</b>	<b>Descriptor del logro</b>	<b>Evidencia Presencial</b>	<b>Evidencia dual</b>	<b>%</b>
Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	- Utiliza la terminología culinaria apropiada en cada momento	- Ejercicios de clase	- C.S.A - C.S.TL - Observación	10%
		- Pregunta examen		10%
Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	- Sabe las técnicas de cocción - Clasifica las técnicas de cocción	- Ejercicios de clase	- C.S.A - C.S.TL - Observación	15%
		Pregunta examen		15%
Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	- Aplica las técnicas de cocción en función al producto. - Reconoce las alternativas de cocción en las materias primas	- Actividades prácticas de técnicas	- C.S.A - C.S.TL - Observación	15%
		Pregunta examen		15%
Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	- Realiza el cálculo de necesidades - Hace el acopio de mercancías - Realiza la mise-n-place	- Actividades prácticas de técnicas - Ejercicios de clase	- C.S.A - C.S.TL - Observación	5%
		Pregunta examen		5%
Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	- Secuencia el proceso de producción	- Actividades prácticas de técnicas - Ejercicios de clase	- C.S.A - C.S.TL - Observación	10%
		Pregunta examen		10%
Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.	- Ejecuta las técnicas culinarias según lo establecido - Realiza las técnicas empleando los útiles necesarios	- Actividades prácticas de técnicas	- C.S.A - C.S.TL - Observación	30%
		Pregunta examen		30%
Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.	- Reconoce las alternativas en la realización de técnicas	- Actividades prácticas de técnicas	- C.S.A - C.S.TL - Observación	5%
Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Realiza todo el proceso con orden, limpieza y siguiendo la normativa higiénico sanitaria.	- Actividades prácticas de técnicas	- C.S.A - C.S.TL - Observación	10%



<b>Módulo Profesional</b>	<b>TÉCNICAS CULINARIAS</b>			
<b>Unidad de Competencia</b>	<b>UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.</b>			
<b>Resultado de aprendizaje</b>	<b>RA2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos</b>			
<b>Unidades Didácticas relacionadas</b>	3,4,5			
<b>Competencias PPS</b>	A,E,H,I,J,K			
<b>Ámbito</b>	Formación Inicial - Centro Formación en alternancia			
<b>Objetivos Generales</b>	<p>a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.</p> <p>b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.</p> <p>c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.</p> <p>e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociéndolas posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.</p> <p>h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.</p> <p>i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.</p> <p>j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.</p> <p>k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.</p>			
<b>Módulos Profesionales Relacionados</b>	0047			
<b>Criterio de evaluación</b>	<b>Descriptor del logro</b>	<b>Evidencia Presencial</b>	<b>Evidencia dual</b>	<b>%</b>
Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sabe describir y clasificar los fondos de cocina básicos</li> <li>- Describe las aplicaciones de los diferentes fondos de cocina</li> </ul>	- Ejercicios de clase	<ul style="list-style-type: none"> <li>- C.S.A</li> <li>- C.S.TL</li> <li>- Observación</li> </ul>	5%
		Pregunta examen		5%
Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realiza el cálculo de necesidades</li> <li>- Hace el acopio de mercancías</li> <li>- Realiza la mise-n-place</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividades prácticas de técnicas</li> <li>- Ejercicios de clase</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- C.S.A</li> <li>- C.S.TL</li> <li>- Observación</li> </ul>	5%



procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.		Pregunta examen	5%	
Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ejecuta las técnicas culinarias según lo establecido</li> <li>- Realiza las técnicas empleando los útiles necesarios</li> <li>- Realiza las técnicas empleando los materiales apropiados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividades prácticas de técnicas</li> <li>- Ejercicios de clase</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- C.S.A</li> <li>- C.S.TL</li> <li>- Observación</li> </ul>	50%
		Pregunta examen	50%	
Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconoce las alternativas en la realización de técnicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividades prácticas de técnicas</li> <li>- Ejercicios de clase</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- C.S.A</li> <li>- C.S.TL</li> <li>- Observación</li> </ul>	15%
		Pregunta examen	15%	
Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realiza la conservación intermedia dependiendo del uso posterior</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividades prácticas de técnicas</li> <li>- Ejercicios de clase</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- C.S.A</li> <li>- C.S.TL</li> <li>- Observación</li> </ul>	15%
Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realiza todo el proceso con orden, limpieza y siguiendo la normativa higiénico sanitaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividades prácticas de técnicas</li> <li>- Ejercicios de clase</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- C.S.A</li> <li>- C.S.TL</li> <li>- Observación</li> </ul>	10%

<b>Módulo Profesional</b>	<b>TÉCNICAS CULINARIAS</b>
<b>Unidad de Competencia</b>	<b>UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.</b>
<b>Resultado de aprendizaje</b>	<b>RA3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos</b>
<b>Unidades Didácticas relacionadas</b>	1,2,3,4,5,6
<b>Competencias PPS</b>	A,E,H,I,J,K
<b>Ámbito</b>	Formación Inicial - Centro Formación en alternancia
<b>Objetivos Generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.</li> <li>b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.</li> <li>c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y</li> </ul>



	<p>herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.</p> <p>e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociéndolas posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.</p> <p>h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.</p> <p>i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.</p> <p>j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.</p> <p>k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.</p>			
<b>Módulos Profesionales Relacionados</b>	0047			
<b>Criterio de evaluación</b>	<b>Descriptor del logro</b>	<b>Evidencia Presencial</b>	<b>Evidencia dual</b>	<b>%</b>
Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifica los documentos propios de la producción culinaria</li> <li>- Entiende la información recibida</li> <li>- Utiliza la terminología apropiada.</li> </ul>	- Ejercicios de clase	- C.S.A - C.S.TL - Observación	5%
		- Pregunta examen		5%
Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rellena la ficha receta</li> <li>- Realiza el escandallo de las fichas recetas</li> <li>- Aplica las fichas de merma</li> </ul>	- Ejercicios de clase	- C.S.A - C.S.TL - Observación	10%
		- Pregunta examen		10%
Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Secuencia el proceso de producción</li> <li>-</li> </ul>	-	- C.S.A - C.S.TL - Observación	10%
		Pregunta examen		10%
Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realiza el cálculo de necesidades</li> <li>- Hace el acopio de mercancías</li> <li>- Realiza la mise-n-place</li> </ul>	- Actividades prácticas de técnicas	- C.S.A - C.S.TL - Observación	5%
		Pregunta examen		5%
Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ejecuta las técnicas culinarias según lo establecido</li> <li>- Realiza las técnicas empleando</li> </ul>	- Actividades prácticas de técnicas	- C.S.A - C.S.TL - Observación	35%



elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	los útiles necesarios - Realiza las técnicas empleando los materiales apropiados	Pregunta examen	35%
Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.	- Realiza la producción de forma ordenada y limpia	- Actividades prácticas de técnicas - C.S.A - C.S.TL - Observación	10%
		Pregunta examen	10%
Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.	- Sabe explicar el uso de la técnica en función al producto	- Ejercicios de clase - C.S.A - C.S.TL - Observación	5%
		Pregunta examen	5%
Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	- Reconoce las alternativas en la realización de técnicas	- Actividades prácticas de técnicas - C.S.A - C.S.TL - Observación	5%
Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Realiza todo el proceso con orden, limpieza y siguiendo la normativa higiénico sanitaria.	- Actividades prácticas de técnicas - C.S.A - C.S.TL - Observación	15%

<b>Módulo Profesional</b>	<b>TÉCNICAS CULINARIAS</b>
<b>Unidad de Competencia</b>	<b>UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.</b>
<b>Resultado de aprendizaje</b>	<b>RA4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.</b>
<b>Unidades Didácticas relacionadas</b>	1,2,7
<b>Competencias PPS</b>	A,E,F,H,I,J,K
<b>Ámbito</b>	Formación Inicial - Centro Formación en alternancia
<b>Objetivos Generales</b>	a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina. b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las. c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo. e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociéndolas posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias. h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación. i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención



	de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo. j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción. k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.			
<b>Módulos Profesionales Relacionados</b>	0047			
<b>Criterio de evaluación</b>	<b>Descriptor del logro</b>	<b>Evidencia Presencial</b>	<b>Evidencia dual</b>	<b>%</b>
Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sabe las guarniciones</li> <li>- Reconoce las posibilidades de decoración</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ejercicios de clase</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- C.S.A</li> <li>- C.S.TL</li> <li>- Observación</li> </ul>	15%
		Pregunta examen		15%
Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elige la guarnición apropiada según lo estudiado</li> <li>- Aporta opciones diferentes para el mismo elemento acompañado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ejercicios de clase</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- C.S.A</li> <li>- C.S.TL</li> <li>- Observación</li> </ul>	10%
		Pregunta examen		10%
Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realiza el cálculo de necesidades</li> <li>- Hace el acopio de mercancías</li> <li>- Realiza la mise-n-place</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividades prácticas de técnicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- C.S.A</li> <li>- C.S.TL</li> <li>- Observación</li> </ul>	10%
		Pregunta examen		10%
Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ejecuta las técnicas culinarias según lo establecido</li> <li>- Realiza las técnicas empleando los útiles necesarios</li> <li>- Realiza las técnicas empleando los materiales apropiados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividades prácticas de técnicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- C.S.A</li> <li>- C.S.TL</li> <li>- Observación</li> </ul>	50%
		Pregunta examen		50%
Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconoce las alternativas en la realización de técnicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividades prácticas de técnicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- C.S.A</li> <li>- C.S.TL</li> <li>- Observación</li> </ul>	5%
Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realiza todo el proceso con orden, limpieza y siguiendo la normativa higiénico sanitaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividades prácticas de técnicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- C.S.A</li> <li>- C.S.TL</li> <li>- Observación</li> </ul>	10%

<b>Módulo Profesional</b>	<b>TÉCNICAS CULINARIAS</b>
<b>Unidad de Competencia</b>	<b>UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.</b>
<b>Resultado de aprendizaje</b>	<b>RA5. Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en</b>



	<b>el resultado final de la elaboración culinaria</b>			
<b>Unidades Didácticas relacionadas</b>	1,2,3,4,5,7,9,10			
<b>Competencias PPS</b>	A,E,F,H,I,J,K			
<b>Ámbito</b>	Formación Inicial - Centro Formación en alternancia			
<b>Objetivos Generales</b>	<p>a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.</p> <p>b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.</p> <p>c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.</p> <p>e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociéndolas posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.</p> <p>f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.</p> <p>g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.</p> <p>h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.</p> <p>i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.</p> <p>j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.</p> <p>k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.</p>			
<b>Módulos Profesionales Relacionados</b>	0047			
<b>Criterio de evaluación</b>	<b>Descriptor del logro</b>	<b>Evidencia Presencial</b>	<b>Evidencia dual</b>	<b>%</b>
Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realiza el cálculo de necesidades</li> <li>- Hace el acopio de mercancías</li> <li>- Realiza la mise-n-place</li> </ul>	- Ejercicios de clase	<ul style="list-style-type: none"> <li>- C.S.A</li> <li>- C.S.TL</li> <li>- Observación</li> </ul>	10%
		Pregunta examen		10%
Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ejecuta la decoración siguiendo criterios estéticos</li> </ul>	- Actividades prácticas de técnicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- C.S.A</li> <li>- C.S.TL</li> <li>- Observación</li> </ul>	60%
		Pregunta examen		60%



Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ejecuta el envasado de productos</li> <li>- Realiza la conservación intermedia dependiendo del uso posterior</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividades prácticas de técnicas</li> <li>- Ejercicios de clase</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- C.S.A</li> <li>- C.S.TL</li> <li>- Observación</li> </ul>	15%
				Pregunta examen
Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconoce las alternativas en la realización de técnicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividades prácticas de técnicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- C.S.A</li> <li>- C.S.TL</li> <li>- Observación</li> </ul>	5%
Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realiza todo el proceso con orden, limpieza y siguiendo la normativa higiénico sanitaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividades prácticas de técnicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- C.S.A</li> <li>- C.S.TL</li> <li>- Observación</li> </ul>	10%

<b>Módulo Profesional</b>	<b>TÉCNICAS CULINARIAS</b>
<b>Unidad de Competencia</b>	<b>UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.</b>
<b>Resultado de aprendizaje</b>	<b>RA6. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente</b>
<b>Unidades Didácticas relacionadas</b>	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10
<b>Competencias PPS</b>	A,E,F,G,H,I,J,K
<b>Ámbito</b>	Formación Inicial - Centro Formación en alternancia
<b>Objetivos Generales</b>	<p>a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.</p> <p>b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.</p> <p>c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.</p> <p>e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociéndolas posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.</p> <p>f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.</p> <p>g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.</p> <p>h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los</p>



	<p>procesos de envasado y/o conservación.</p> <p>i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.</p> <p>j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.</p> <p>k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.</p>			
<b>Módulos Profesionales Relacionados</b>	0046			
<b>Criterio de evaluación</b>	<b>Descriptor del logro</b>	<b>Evidencia Presencial</b>	<b>Evidencia dual</b>	<b>%</b>
Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifica los diferentes tipos de servicio</li> <li>- Conoce las singularidades de los diferentes tipos de servicio</li> </ul>	- Ejercicios de clase	- C.S.A - C.S.TL - Observación	5%
		- Pregunta examen		5%
Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.	- Ejecuta el mantenimiento de productos hasta el servicio	- Actividades prácticas de técnicas	- C.S.A - C.S.TL - Observación	15%
		- Pregunta examen		15%
Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.	- Realiza la mise-n-place pre-servicio	- Actividades prácticas de técnicas	- C.S.A - C.S.TL - Observación	15%
		Pregunta examen		15%
Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpreta las comandas</li> <li>- Desarrolla el “cante de comandas”</li> </ul>	- Actividades prácticas de técnicas	- C.S.A - C.S.TL - Observación	10%
		Pregunta examen		10%
Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los Procedimientos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ejecuta las técnicas culinarias según lo establecido</li> <li>- Realiza las técnicas empleando los útiles necesarios</li> <li>- Realiza las técnicas empleando los materiales apropiados</li> </ul>	- Actividades prácticas de técnicas	- C.S.A - C.S.TL - Observación	20%
		Pregunta examen		20%
Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabaja en equipo</li> <li>- Sigue directrices del “jefe de cocina”</li> <li>- Ejecuta su tarea en tiempo de forma secuenciada</li> </ul>	- Actividades prácticas de técnicas	- C.S.A - C.S.TL - Observación	5%
		Pregunta examen		5%
Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.	- Realiza la presentación del plato siguiendo los criterios establecidos	- Actividades prácticas de técnicas	- C.S.A - C.S.TL - Observación	10%
		Pregunta examen		10%



Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.	- Reacciona ante las quejas con diligencia	- Actividades prácticas de técnicas - Ejercicios de clase	- C.S.A - C.S.TL - Observación	10%
Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Realiza todo el proceso con orden, limpieza y siguiendo la normativa higiénico sanitaria.	- Actividades prácticas de técnicas	- C.S.A - C.S.TL - Observación	10%

Actitud respecto al trabajo y estudio	Clase	Dual
	5%	5%
Mantiene una actitud y comportamiento adecuado en clase		
Trae a clase el material necesario para la realización de las actividades de enseñanza y aprendizaje.		
Muestra interés por el estudio y realiza las tareas cumpliendo los plazos		
<b>Convivencia y autonomía personal</b>	<b>5%</b>	<b>5%</b>
Cumple las normas de convivencia del centro.		
Trata con corrección al profesorado, personal de administración y servicios, y a sus compañeros/as		
Se comporta adecuadamente según los lugares y momentos		
Escucha de manera interesada y tiene una actitud dialogante pidiendo el turno de palabra para intervenir		
Se esfuerza por mejorar su rendimiento escolar.		
Es autónomo en la toma de decisiones y es capaz de dar razón de los motivos del propio comportamiento, asumiendo el riesgo que comporta toda decisión.		
Trabaja en equipo sumando el esfuerzo individual para la búsqueda del mejor resultado posible		
Cuida el material y recursos del Instituto y de sus compañeros/as		
<b>Expresión y comprensión oral y escrita</b>	<b>3%</b>	<b>3%</b>
Se comprobará la capacidad para la expresión escrita,		
Es capaz de organizar ideas y conceptos correctamente		
Emplea un vocabulario correcto y adecuado a la situación comunicativa.		
<b>Tratamiento de la información y uso de las TIC</b>	<b>2%</b>	<b>2%</b>
Maneja distintas fuentes de información y sabe seleccionarla de forma crítica, discriminando lo relevante de lo irrelevante.		
<b>Resultados de aprendizaje. (Evidencias)</b>	<b>60%</b>	<b>65%</b>
<b>Cuaderno de recetas y técnicas.</b>	<b>5%</b>	
<b>Pruebas teóricas. (Evidencias)</b>	<b>20%</b>	<b>20%</b>

El porcentaje que corresponde a la evidencia presencial o dual es similar en la parte práctica que en la parte teórica como se especifica en los cuadros de evaluación de RA.

EJ:



Supongamos que el alumno/a tiene un **6** en el ejercicio práctico del RA1, esta nota se obtiene de sumar los % de cada CE. En el examen teórico del RA1 obtiene un **7**, entonces las notas según el cuadro anterior se obtiene de:

	%	notas
<b>Actitud respecto al trabajo y estudio</b>	<b>5%</b>	<b>5</b>
<b>Convivencia y autonomía personal</b>	<b>5%</b>	<b>5</b>
<b>Expresión y comprensión oral y escrita</b>	<b>3%</b>	<b>3</b>
<b>Tratamiento de la información y uso de las TIC</b>	<b>2%</b>	<b>5</b>
<b>Resultados de aprendizaje. (Evidencias)</b>	<b>60%</b>	<b>6</b>
<b>Cuaderno de recetas y técnicas.</b>	<b>5%</b>	<b>7</b>
<b>Pruebas teóricas. (Evidencias)</b>	<b>20%</b>	<b>7</b>
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>6.04</b>

Con lo que la nota final se obtiene de hacer la media de los UD que intervienen en cada RA.

En cada evaluación el alumnado recibirá una información del desarrollo de la evaluación continua,

Los criterios hacen referencia a las siguientes indicaciones

- **Puntualidad**

- Retrasos en la hora de entrada superiores a 10 minutos: se considerará falta injustificada y posibilidad de denegación de la entrada al aula práctica para participar en las actividades. El alumno realizará tareas de limpieza u organización de espacios, como el economato o estudiará en el aula anexa. En las clases teóricas el alumno podrá entrar a clase.
- La valoración de la puntualidad, es algo que desde las empresas nos hacen hincapié. Cuando vamos a firmar un convenio de colaboración para FCT o DUAL, una de las cosas que más nos insisten es que el alumno/a sea muy puntual, por eso consideramos que es importante y que el alumno sea responsable del tiempo desde el primer momento.

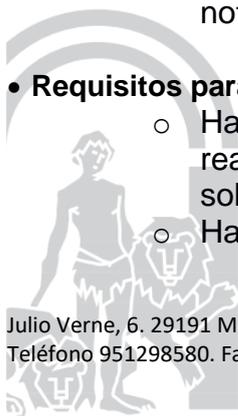
- **Uniformidad**

- Para 1º CFGm, el uniforme completo consta de:
  - Chaquetilla Blanca bordada
  - Mandil francés o de peto serigrafiado
  - Gorro blanco
  - Pantalón específico cocina negro
  - Zuecos cerrados negros
  - Dos trapos
  - En caso de llevar camiseta interior esta deberá ser discreta y no podrá transparentarse sobre la camisa





- Falta grave de uniformidad: Denegación de la entrada en el aula (falta de asistencia injustificada) o de la participación en la actividad. El alumno realizará tareas de limpieza u organización de espacios, como el economato o estudiará en el aula anexa.
- **Higiene imagen personal**
  - Se considerará correcta teniendo en cuenta los siguientes aspectos:
    - Afeitado correcto (del día)
    - Manos sin anillos (salvo alianza matrimonial) y sin pintar (manchas de bolígrafo, rotuladores...)
    - Unas cortas, limadas y sin pintar
    - No se utilizarán pulseras, relojes...
    - Pelo corto o debidamente recogido y peinado
    - Ausencia de perfume o colonias con olores penetrantes
    - Ausencia de piercings (salvo uno por oreja con pendientes discretos)
    - Uniformidad debidamente planchada y limpia
  - La falta de higiene personal podrá llevar consigo la asignación de tareas de limpieza u organización de espacios
- **Material obligatorio**
  - Funda con cuchillos (cebollero, puntilla y pelador)
  - Bolígrafo
  - Mechero
  - Libreta
- **Exámenes teóricos o prácticos, trabajos y apuntes**
  - Para realizar las diferentes pruebas de los exámenes prácticos es necesario acudir perfectamente aseado, uniformado (uniforme completo, sin piercings, relojes ni pulseras) y con todo el material obligatorio. En caso contrario no podrá acceder al examen.
  - Para poder realizar una prueba teórica parcial será necesario tener presentados los ejercicios y trabajos enviados hasta la fecha.
  - Los trabajos y apuntes entregados fuera de plazo sin la debida justificación puntuarán 50%.
  - Los exámenes y trabajos entregados sin nombre tendrán la calificación de 0 puntos.
  - Un alumno/a que obtenga una calificación igual o inferior a 4 puntos en un examen parcial o final de un trimestre, se considerará no apto y tendrá que realizar la correspondiente recuperación del trimestre.
  - El alumno/a que haya aprobado las tres evaluaciones podrá presentarse al examen final del curso con el objetivo de subir nota.
- **Requisitos para una evaluación final positiva del módulo:**
  - Haber entregado todos los trabajos de carácter obligatorio, realizado todos los exámenes y presentado los apuntes solicitados al final de cada trimestre según el formato establecido.
  - Haber obtenido una evaluación igual o superior a 4,5





### Plan de recuperación de aprendizajes no adquiridos.

Al final de cada evaluación, el profesor, atendiendo a los resultados alcanzados por el grupo, y conjuntamente con los alumnos, determinará las fechas de recuperación de las Unidades correspondientes.

Como el término de cada evaluación coincide con períodos vacacionales, se especificará por parte del profesor aquellos trabajos, ejercicios o actividades de refuerzo necesarios para la preparación de la prueba de recuperación que se realizará al principio de la nueva evaluación. Se establecerán pruebas prácticas, orales y/o escritas para aquellos alumnos que no hayan superado la evaluación correspondiente así como la entrega de trabajos pendientes o no superados. Entre los días 1 y 30 de junio aprox. de cada curso, los centros continuarán su actividad lectiva para la recuperación del alumnado que requiera preparar la evaluación extraordinaria. **Alumnado con evaluaciones pendientes que se presentan en ordinaria y extraordinaria.**

- Todo aquel alumno/a que tenga pendiente de recuperar dos o más evaluaciones se presentará en evaluación final a dos exámenes por módulo: o Un examen teórico, dividido por evaluaciones, debiendo superar cada evaluación por separado con al menos un 5 para obtener una calificación final positiva de la prueba
- Un examen práctico dividido en varias pruebas, debiendo superar cada una de ellas con al menos un 5 para obtener una calificación final positiva de la prueba.
- Para obtener una calificación final positiva del módulo deberá superar ambos exámenes además de haber entregado todos los trabajos del curso según el formato establecido.
- Se obtendrá nota máxima de un 10.

### Evaluación de la programación.

De acuerdo con la **Orden de 29 de septiembre de 2010**, el profesorado evaluarán los procesos de enseñanza y su propia práctica docente en relación con el desarrollo del currículo.

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

Teniendo en cuenta que la programación es un objeto flexible y abierto, susceptible de cambios y mejoras,

La evaluación de las programaciones corresponde a los departamentos y, en primer lugar, al docente que las aplica. Deberá incluir al menos estos elementos:

1. La validez en la selección, distribución y secuenciación de los resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación.
2. La idoneidad de la metodología, así como de los materiales curriculares y didácticos.
3. La validez de las estrategias de evaluación establecidas.

Con todo supone la verificación de que el trabajo de planificación realizado permite alcanzar los objetivos previstos, tanto en la organización de los tiempos como, en último término, la adquisición de la competencia profesional prevista.

### Evaluación de la práctica docente.



Los profesores también evaluarán su propia práctica docente. Entre otros elementos podemos considerar referentes objetivos para la autoevaluación del profesorado:

- Los resultados obtenidos por los alumnos, los cuestionarios que se realicen a tal efecto.
- Las consideraciones en debate que pudiesen hacerse desde el departamento de hostelería y turismo.

De modo práctico, el proceso de reflexión sobre la idoneidad de la programación y de nuestra práctica docente puede articularse alrededor de estas sencillas interrogantes:

- ¿La suma de los tiempos asignados a las actividades de enseñanza, aprendizaje y evaluación se corresponden con el tiempo disponible?
- ¿Las actividades propuestas posibilitan la adquisición de las capacidades establecidas?
- Al final del proceso ¿se adquiere la competencia general establecida?

Si la respuesta a estas preguntas fuese negativa, procederá la revisión y reformulación de algunos aspectos del proceso.

### Información a los alumnos y a las familias.

Con el fin de garantizar el derecho que asiste a los alumnos y alumnas a que su rendimiento escolar sea valorado conforme a criterios de plena objetividad, a principio de curso se informará a los alumnos y alumnas, acerca de los objetivos, resultados de aprendizaje, contenidos, criterios metodológicos y estrategias de evaluación de este módulo profesional. La información recogida por el profesor como consecuencia de las evaluaciones inicial, continua y final de los alumnos se comunicarán al tutor del grupo para que éste informe adecuadamente a las familias al objeto de que conozcan tanto el progreso como las medidas de refuerzo o de adaptación curricular que cada alumno necesite.

### MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

El sistema educativo debe dar respuesta a las necesidades educativas de un colectivo de alumnos/as muy heterogéneo con diversas capacidades, intereses y motivaciones.

La **Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación en Andalucía (LEA) en su artículo 113** (Principios de equidad) define alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE) como:

- Alumnado con necesidades educativas especiales debidas a diferentes grados y tipos de discapacidades personales de orden físico, psíquico, cognitivo o sensorial.
- Alumnado que por proceder de otros países o por cualquier otro motivo se incorpore de forma tardía al sistema educativo.
- Al alumnado con altas capacidades intelectuales.
- El alumnado que precise de acciones de carácter compensatorio.

El tipo de medidas que es posible programar y adoptar para atender a los alumnos con Necesidades Educativas Específicas que cursen las enseñanzas para obtener el Título de Técnico en Cocina, o cualquier otro Título de la Formación Profesional, está determinado por el carácter profesionalizador de estas enseñanzas.



La titulación de Técnico en Cocina acredita una competencia profesional cuyas capacidades se han desglosado en las unidades de competencia, cuyo reflejo formativo son los resultados de aprendizaje de cada módulo. **Por tanto es requisito sine qua non poseer dichas capacidades para superar cualquier módulo profesional y obtener la titulación.** En consecuencia, con carácter general para nuestro ámbito educativo, las medidas de atención a la diversidad estarán siempre referidas a la forma y ritmo con que los alumnos con necesidades específicas van adquiriendo las capacidades profesionales requeridas en el empleo sin que puedan suponer, en ningún caso, una modificación significativa de los objetivos del currículo

## 11. BIBLIOGRAFÍA

**El libro de aula será: Técnicas Culinarias. Edit. Altamar**

Otros textos utilizados:

Gran enciclopedia Everest. Editorial Everest.

Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y mariscos. Emilio Rumbado Martín. IC editorial

Cocina creativa o de autor. Emilio Rumbado Martín. IC editorial.

Cocina para profesionales. Loewer. Paraninfo.

Curso de cocina profesional. M. Garcés. Paraninfo.

Curso de cocina profesional. J. M. Centeno. Paraninfo.

El práctico. R. Rabasó. Rueda.

Cocina profesional. Varios. Edaf.

Cocina. Actividades. Enrique Cano. McGraw-Hill.

Enciclopedia El Gran Libro de ... editorial Everest

Enciclopedia Cocina regional. Editorial Susaeta

Pequeña enciclopedia de los ingredientes de cocina. Varios. El País.

Delgado, C. Diccionario de gastronomía. Altaya

Larrañaga, I. Control e higiene de los alimentos. Mc graw hill

Coenders, A. Química Culinaria. Ed acribia s. A.

This, Hervé. La cocina y sus misterios. Ed acribia s. A

This, Hervé. Los secretos de los pucheros. Ed acribia s. A

Barham, Peter la cocina y la ciencia. Ed acribia s. A.

Martínez Il., m. Historia de la gastronomía española edit. Nal.

Regidor, v. Cocina. Editorial me-graw hill. Blume.

Varios autores. Larousse de la cocina. Editorial Larousse.

Pellaprat. El arte culinario moderno. Biblos balear.

Daro, J. M Vademecum de las salsas. Libros cúpula.

Irizar, Luis. Cocinero. Urumea ediciones. Bilbao

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

Roca, J. Y Brugués, S. La cocina al vacío. Montagut

Wright, Jeni y Treuillé, Eric. Guía completa de las técnicas culinarias. Le Cordon Bleu.

Harold McGee. La cocina y los alimentos. Edit. Debate.

Sewgnit, Niki. LA enciclopedia de los sabores. Edit. Debate

Otros recursos que se usarán.

Ordenador portátil, sala de vídeo y ordenadores, películas, vídeos, biblioteca, programas de tv, correo electrónico, etc.







--	--	--

## Anexo II

### Actividades prácticas de Preelaboración Aula/Dual

Actividad: 1		Tiempo: 10 horas
Elaboración de guisos		Cocina y Gastronomía
Código	Concreción de actividad	
1.1	Realiza mise-en-place de ingredientes preelaborados	
1.2	Realiza mise-e-place de puesto de trabajo y maquinaria	
1.3	Verifica la disponibilidad de ingredientes	
1.4	Identifica el trabajo a realizar y lo desarrolla de forma ordenada	
1.5	Realiza la preelaboración de legumbres	
1.6	Realiza las técnicas de cocción necesarias para la obtención del producto en función a los distintos grados de cocción	
1.7	Realiza el seguimiento de la elaboración (desgrasado, desespumado...)	
1.8	Corrige los posibles fallos o aporta soluciones	
1.9	Aplica los procesos intermedios de conservación	
1.10	Conservación final del producto en condiciones correctas en función a su posterior uso	
1.11	Desarrolla todo el proceso siguiendo la normativa higiénico sanitaria	

Actividad: 2		Tiempo: 10 horas
Realiza elaboraciones de verduras		Cocina y Gastronomía
Código	Concreción de actividad	
2.1	Realiza mise-en-place de ingredientes preelaborados	
2.2	Realiza mise-e-place de puesto de trabajo y maquinaria	
2.3	Verifica la disponibilidad de ingredientes	
2.4	Identifica el trabajo a realizar y lo desarrolla de forma ordenada	
2.5	Realiza las técnicas de cocción (horno, salteado, cocción desde líquido hirviendo) necesarias para la obtención del producto en función a los distintos grados de cocción	
2.6	Realiza el seguimiento de la elaboración	
2.7	Corrige los posibles fallos o aporta soluciones	
2.8	Aplica los procesos intermedios de conservación	
2.9	Conservación final del producto en condiciones correctas en función a su posterior uso	
2.10	Cuida la presentación del plato y la realiza según las directrices del tutor	
2.11	Realiza el servicio del plato en tiempo y forma	
3.12	Desarrolla todo el proceso siguiendo la normativa higiénico sanitaria	

Actividad: 3		Tiempo: 5 horas
Realiza elaboraciones de salsas		Cocina y Gastronomía
Código	Concreción de actividad	
3.1	Realiza mise-en-place de ingredientes preelaborados	
3.2	Realiza mise-e-place de puesto de trabajo y maquinaria	
3.3	Verifica la disponibilidad de ingredientes	
3.4	Identifica el trabajo a realizar y lo desarrolla de forma ordenada	
3.5	Realiza las técnicas de cocción necesarias para la obtención del producto en función a los distintos grados de cocción	
3.6	Realiza el seguimiento de la elaboración	
3.7	Corrige los posibles fallos o aporta soluciones	
3.8	Aplica los procesos intermedios de conservación	
3.9	Conservación final del producto en condiciones correctas en función a su posterior	



	uso
3.10	Desarrolla todo el proceso siguiendo la normativa higiénico sanitaria

Actividad: 4		Tiempo: 6 horas
Realiza elaboraciones de cremas frías y calientes		Cocina y Gastronomía
Código	Concreción de actividad	
4.1	Realiza mise-en-place de ingredientes preelaborados	
4.2	Realiza mise-e-place de puesto de trabajo y maquinaria	
4.3	Verifica la disponibilidad de ingredientes	
4.4	Identifica el trabajo a realizar y lo desarrolla de forma ordenada	
4.5	Realiza las técnicas de cocción necesarias para la obtención del producto según distintos grados de cocción	
4.6	Realiza el seguimiento de la elaboración	
4.7	Elabora la guarnición del plato siguiendo los procesos correctos y aplicando las técnicas oportunas	
4.8	Corrige los posibles fallos o aporta soluciones	
4.9	Aplica los procesos intermedios de conservación	
4.10	Conservación final del producto en condiciones correctas en función a su posterior uso	
4.11	Cuida la presentación del plato y la realiza según las directrices del tutor	
4.12	Realiza el servicio del plato en tiempo y forma	
4.13	Desarrolla todo el proceso siguiendo la normativa higiénico sanitaria	

Actividad: 5		Tiempo: 10 horas
Realiza elaboraciones de Pescados		Cocina y Gastronomía
Código	Concreción de actividad	
5.1	Realiza mise-en-place de ingredientes preelaborados	
5.2	Realiza mise-e-place de puesto de trabajo y maquinaria	
5.3	Verifica la disponibilidad de ingredientes	
5.4	Identifica el trabajo a realizar y lo desarrolla de forma ordenada	
5.5	Realiza las técnicas de cocción necesarias para la obtención del producto según grados de cocción	
5.6	Realiza el seguimiento de la elaboración	
5.7	Elabora la guarnición del plato siguiendo los procesos correctos y aplicando las técnicas oportunas	
5.8	Corrige los posibles fallos o aporta soluciones	
5.9	Aplica los procesos intermedios de conservación	
5.10	Conservación final del producto en condiciones correctas en función a su posterior uso	
5.11	Cuida la presentación del plato y la realiza según las directrices del tutor	
5.12	Realiza el servicio del plato en tiempo y forma	
5.13	Desarrolla todo el proceso siguiendo la normativa higiénico sanitaria	

Actividad: 6		Tiempo: 10 horas
Realiza elaboraciones de Carnes		Cocina y Gastronomía
Código	Concreción de actividad	
6.1	Realiza mise-en-place de ingredientes preelaborados	
6.2	Realiza mise-e-place de puesto de trabajo y maquinaria	
6.3	Verifica la disponibilidad de ingredientes	
6.4	Identifica el trabajo a realizar y lo desarrolla de forma ordenada	
6.5	Realiza las técnicas de cocción (horno, salteado, cocción desde líquido hirviendo) necesarias para la obtención del producto según grados de cocción	



6.6	Realiza el seguimiento de la elaboración
6.7	Elabora la guarnición del plato siguiendo los procesos correctos y aplicando las técnicas oportunas
6.8	Corrige los posibles fallos o aporta soluciones
6.9	Aplica los procesos intermedios de conservación
6.10	Conservación final del producto en condiciones correctas en función a su posterior uso
6.11	Cuida la presentación del plato y la realiza según las directrices del tutor
6.12	Realiza el servicio del plato en tiempo y forma
6.13	Desarrolla todo el proceso siguiendo la normativa higiénico sanitaria
<b>Actividad: 7</b>	
<b>Tiempo: 8 horas</b>	
<b>Realiza elaboraciones de arroces</b>	
Cocina y Gastronomía	
<b>Código</b>	<b>Concreción de actividad</b>
7.1	Realiza mise-en-place de ingredientes preelaborados
7.2	Realiza mise-e-place de puesto de trabajo y maquinaria
7.3	Verifica la disponibilidad de ingredientes
7.4	Identifica el trabajo a realizar y lo desarrolla de forma ordenada
7.5	Realiza las técnicas de cocción (horno, salteado, cocción desde líquido hirviendo) necesarias para la obtención del según grados de cocción
7.6	Realiza el seguimiento de la elaboración
7.7	Elabora la guarnición del plato siguiendo los procesos correctos y aplicando las técnicas oportunas
7.8	Corrige los posibles fallos o aporta soluciones
7.9	Aplica los procesos intermedios de conservación
7.10	Conservación final del producto en condiciones correctas en función a su posterior uso
7.11	Cuida la presentación del plato y la realiza según las directrices del tutor
7.12	Realiza el servicio del plato en tiempo y forma
7.13	Desarrolla todo el proceso siguiendo la normativa higiénico sanitaria

<b>Actividad: 8</b>	
<b>Tiempo: 8 horas</b>	
<b>Realiza elaboraciones de pastas</b>	
Cocina y Gastronomía	
<b>Código</b>	<b>Concreción de actividad</b>
8.1	Realiza mise-en-place de ingredientes preelaborados
8.2	Realiza mise-e-place de puesto de trabajo y maquinaria
8.3	Verifica la disponibilidad de ingredientes
8.4	Identifica el trabajo a realizar y lo desarrolla de forma ordenada
8.5	Realiza las técnicas de cocción (horno, salteado, cocción desde líquido hirviendo) necesarias para la obtención del producto según grados de cocción
8.6	Realiza el seguimiento de la elaboración
8.7	Elabora la guarnición del plato siguiendo los procesos correctos y aplicando las técnicas oportunas
8.8	Corrige los posibles fallos o aporta soluciones
8.9	Aplica los procesos intermedios de conservación
8.10	Conservación final del producto en condiciones correctas en función a su posterior uso
8.11	Cuida la presentación del plato y la realiza según las directrices del tutor
8.12	Realiza el servicio del plato en tiempo y forma
8.13	Desarrolla todo el proceso siguiendo la normativa higiénico sanitaria





### Anexo III Actividades prácticas de Preelaboración Aula (Formación Inicial)

Actividad: 1		Tiempo: 10 horas
Realiza elaboraciones de Guarniciones		Cocina y Gastronomía
Código	Concreción de actividad	
1.1	Realiza mise-en-place de ingredientes preelaborados	
1.2	Realiza mise-e-place de puesto de trabajo y maquinaria	
1.3	Verifica la disponibilidad de ingredientes	
1.4	Identifica el trabajo a realizar y lo desarrolla de forma ordenada	
1.5	Realiza las técnicas de cocción necesarias para la obtención del producto según grados de cocción	
1.6	Realiza el seguimiento de la elaboración	
1.7	Elabora la guarnición del plato siguiendo los procesos correctos y aplicando las técnicas oportunas	
1.8	Corrige los posibles fallos o aporta soluciones	
1.9	Aplica los procesos intermedios de conservación	
1.10	Conservación final del producto en condiciones correctas en función a su posterior uso	
1.11	Cuida la presentación del plato y la realiza según las directrices del profesor	
1.12	Realiza el servicio del plato en tiempo y forma	
1.13	Desarrolla todo el proceso siguiendo la normativa higiénico sanitaria	

Actividad: 3		Tiempo: 10 horas
Realiza elaboraciones de Setas		Cocina y Gastronomía
Código	Concreción de actividad	
3.1	Realiza mise-en-place de ingredientes preelaborados	
3.2	Realiza mise-e-place de puesto de trabajo y maquinaria	
3.3	Verifica la disponibilidad de ingredientes	
3.4	Identifica el trabajo a realizar y lo desarrolla de forma ordenada	
3.5	Realiza las técnicas de cocción necesarias para la obtención del producto según grados de cocción	
3.6	Realiza el seguimiento de la elaboración	
3.7	Elabora la guarnición del plato siguiendo los procesos correctos y aplicando las técnicas oportunas	
3.8	Corrige los posibles fallos o aporta soluciones	
3.9	Aplica los procesos intermedios de conservación	
3.10	Conservación final del producto en condiciones correctas en función a su posterior uso	
3.11	Cuida la presentación del plato y la realiza según las directrices del profesor	
3.12	Realiza el servicio del plato en tiempo y forma	
3.13	Desarrolla todo el proceso siguiendo la normativa higiénico sanitaria	





Anexo IV

PROYECTO/EVENTO	PROGRAMACION ANUAL		PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS // TÉCNICAS CULINARIAS					
ORGANIZADOR	DPTO HOSTELERÍA Y TURISMO							
FASE PRACTICA	INICIAL	FINAL	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS			TECNICAS CULINARIAS		
			FASE TEÓRICA	CLASES	EXAMENES	FASE TEÓRICA	CLASES	EXAMENES
TEORÍA	16.09.2019	27.09. 2019						
CORTES	30.09. 2019	04.10. 2019						
CORTES HORTALIZAS	07.10. 2019	11.10. 2019						
CORTES HORTALIZAS	14.10. 2019	18.10. 2019	UNIDAD 1	4 horas	1 horas	UNIDAD 6	4 horas	1 hora
HORTALIZAS + PESCADOS PEQUEÑOS	21.10. 2019	25.10. 2019	UNIDAD 2	2 horas		UNIDAD 1	4 horas	1 hora
GUISOS+ POTAJES+SALSAS	28.10. 2019	31.10. 2019				UNIDAD 2	2 horas	
HORTALIZAS + PESCADOS RACIÓN	0.11. 2019	15.11. 2019	UNIDAD 3	6 horas	1 horas	UNIDAD 2	2 horas	
PASTAS +ARROCES+SALSAS	18.11. 2019	22.11. 2019	UNIDAD 5	5 horas		UNIDAD 3	4 horas	1 hora
HORTALIZAS + PESCADOS PEQUEÑOS	25.11. 2019	05.12. 2019						
EXAMENES PRÁCTICOS	10.12. 2019	13.12. 2019						
TIENDA DE NAVIDAD	16.12. 2019	20.12.2020	UNIDAD 4	2 horas	1 hora	UNIDAD 4	4 horas	1 hora
ELABORACIONES DE CARNE DE AVE+SALSAS	08.01.2020	10.01.2020	HORTALIZAS	6 horas		UNIDAD 5	29 horas	3 hora
ELABORACIONES DE CARNES+SALSAS	13.01.2020	17.01.2020	LEGUMBRES	2 horas	1 hora	UNIDAD 7	4 horas	1 hora
ELABORACIONES DE LEGUMBRES+SALSAS	20.01.2020	24.01.2020	CONDIMENTOS ESPECIAS	2 horas		UNIDAD 8	2 hora	1 hora
ELABORACIONES DE CARNE Y PESCADOS	27.01.2020	31.01.2020	LACTEOS HUEVOS	2 horas		UNIDAD 9	2 horas	
HORTALIZAS + PESCADOS PEQUEÑOS	03.02.2020	07.02.2020	ARROCES	2 horas	1 hora	UNIDAD 10	2 horas	
GUISOS+ POTAJES	10.02.2020	14.02.2020	PASTAS	2 horas				



HORTALIZAS + PESCADOS RACIÓN	17.02.2020	21.02.2020
PASTAS +ARROCES	02.03.2020	13.03.2020
HORTALIZAS + PESCADOS PEQUEÑOS	16.03.2020	20.03.2020
EXAMENES PRÁCTICOS	23.03.2020	27.03.2020
ELABORACIONES DE PESCADO	30.03.2020	03.04.2020
ELABORACIONES DE CARNE DE AVE	14.04.2020	17.04.2020
ELABORACIONES DE CARNES	20.04.2020	24.04.2020
ELABORACIONES DE LEGUMBRES	27.04.2020	30.04.2020
ELABORACIONES DE CARNE Y PESCADOS	04.05.2020	08.05.2020
ELABORACIONES DE CARNE Y PESCADOS	11.05.2020	15.05.2020
EXAMENES PRÁCTICOS	18.05.2020	22.05.2020

PESCADOS	7 horas	1 hora			
MARISCOS	4 horas	1 hora			
CARNES	10 horas	1 hora			





CORTES	30.09. 2019	04.10. 2019
Hojas Patatas Cebolla		
CORTES HORTALIZAS	07.10. 2019 14.10. 2019	11.10. 2019 18.10. 2019
Patatas Zanahoria Ajo Puerro	FONDOS BLANCO, OSCURO, CONSOMÉ Y FUMET	
HORTALIZAS + PESCADOS PEQUEÑOS	21.10. 2019	25.10. 2019
Tortilla de patatas Fritura de boquerones/sardinas Escabeche del boquerones/sardinas Boquerones en vinagre		
GUISOS+ POTAJES+SALSAS	28.10. 2019	31.10. 2019
Guiso de patatas con rape Guiso de patatas con costilla Lentejas/ lentejas lionesa Potaje de garbanzos Potaje de alubias Puchero + croquetas		
HORTALIZAS + PESCADOS RACIÓN	0.11. 2019	15.11. 2019
Pisto Empanada de verduras Alcachofas con jamón Guisantes con morcilla Ensalada de pimientos asados Dorada/lubina horno + guarnición de verduras Melva/bonito plancha+salsa+guarnición verduras		
PASTAS +ARROCES+SALSAS	18.11. 2019	22.11. 2019
Pasta fresca+ salsas Pasta boloñesa Pasta carbonara Arroz pilaf Arroz caldoso pollo/conejo Rissoto de champiñones/setas		
HORTALIZAS + PESCADOS PEQUEÑOS	25.11. 2019	05.12. 2019
Canelones de verduras Menestra Ensalada campera Ensaladilla rusa Fritura de pescados Ensalada de judías verdes Escalibada		
EXAMENES PRÁCTICOS	05.12.2018	14.12.2018
TIENDA DE NAVIDAD	19.12.2018	21.12.2018



**Departamento de Hostelería**

ELABORACIONES DE CARNE DE AVE+SALSAS	08.01.2020	10.01.2020	
Fricase/guisadillo de pollo Pollo chilindrón y ajillo Codornices en escabeche Muslos de pollo deshuesados parrilla Alitas de pollo barbacoa Rulada de pollo/galantina			
ELABORACIONES DE CARNES+SALSAS	13.01.2020	17.01.2020	
Roosbeef +salsas derivadas mahonesa Hamburguesas cerdo y tenera+patatas paja y española Solomillo cerdo pimienta y vino dulce Estofado de ternera Blanqueta de ternera Solomillo wellinton			
ELABORACIONES DE LEGUMBRES+SALSAS	20.01.2020	24.01.2020	
Fabada Callos madrileños Callos malagueños Potaje vigilia Potaje de chocos croquetas			
ELABORACIONES DE CARNE Y PESCADOS	27.01.2020	31.01.2020	
Marmitako Atún en escabeche Bacalao al pilpil Caldereta de cordero Cous cous de cordero			
HORTALIZAS + PESCADOS PEQUEÑOS	03.02.2020	07.02.2020	
Tempura de verduras Huevos mollet florentina Huevos al plato Huevos revueltos Papas arrugas y mojos Sardinas al limón			



GUIOSOS+ POTAJES	10.02.2020	14.02.2020	
Andrajos de conejo			
Puchero			
Berzas malagueñas			
Potaje de coles			
Guisadillo de patats y rape			
Hummus			
Croquetas			
HORTALIZAS + PESCADOS RACIÓN	17.02.2020	21.02.2020	
Hhuevos revueltos con verduras			
Lomo de dorada a la plancha			
Trucha a la navarra			
Pimientos del piquillo rellenos de merluza/bacalao			
Popietas de pescado			
PASTAS +ARROCES	02.03.2020	13.03.2020	
Lasaña			
Ñoquis			
Rissoto de calabaza			
Paella			
Fideua			
Arroz negro			
HORTALIZAS + PESCADOS PEQUEÑOS	16.03.2020	20.03.2020	
Pipirrana de pulpo			
Calamares rellenos			
Pastel de pescado+ salsas			
Papillote de salmonete			
Moraga de sardinas			
Emblanco de jureles			
EXAMENES PRÁCTICOS	23.03.2020	27.03.2020	
ELABORACIONES DE PESCADO	30.03.2020	03.04.2020	
Merluza a la vasca			



Bacalao gratinado			
Caballa en escabeche			
Chipirones en su tinta			
Dorada a la espalda			
ELABORACIONES DE CARNE DE AVE	14.04.2020	17.04.2020	
Confit de pato plancha			
Codornices rellenas asadas			
Pollo asado+guarnición			
Pollo a la cazadora			
ELABORACIONES DE CARNES	20.04.2020	24.04.2020	
Cordero relleno asado			
Carrilladas de cerdo estodas			
Rabo de toro guisado			
Canelones de carrilladas			
Timbal de rabo de toro			
ELABORACIONES DE LEGUMBRES	27.04.2020	30.04.2020	
Ensalada de lentejas/garbanzos			
Potaje de garbanzos con seta			
Habas a la catalana			
Crema de guisantes			
Ensalada de alubias			
ELABORACIONES DE CARNE Y PESCADOS	04.05.2020	08.05.2020	
Codillo guisado			
Ossobuco			
Paté de ave			
Adobo de pescado			
Merluza rebozada			
Bacalao en papillote			
ELABORACIONES DE CARNE Y PESCADOS	11.05.2020	15.05.2020	
San jacobó			
Flamenquín			



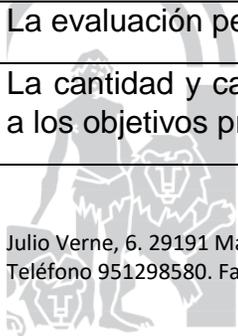
Pollo vilaroy		
Chuletas de cerdo plancha		
Merluza/bacalao confitado		
Salmón hojaldrado		
PASTAS +ARROCES	15.05.2019	17.05.2019
Paella		
Pizzas/calzone		
Pasta fresca+salsas		
Fideua		
Raviolis de carne		
Cazuela de fideos		
GUISOS+ POTAJES	22.05.2019	24.05.2019
Lentejas con chorizo		
Alubias con setas		
Garbanzos con verduras		
Alubias con hinojos		
EXAMENES PRÁCTICOS	18.05.2020	22.05.2020





**Anexo V**

<b>PROFESOR/A:</b>	<b>FECHA:</b>
<b>MÓDULO:</b>	
<p>Lea con cuidado los enunciados y dé una calificación de acuerdo con la siguiente escala:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Excelente: 5</li> <li>• Bueno: 4</li> <li>• Regular: 3</li> <li>• Mal: 2</li> <li>• Muy mal: 1</li> </ul>	
<b>CONOCIMIENTOS DEL DOCENTE</b>	
Conocimiento del módulo.	
Las explicaciones de las clases son claras y sin contradicciones.	
Relaciona los temas de la clase con el medio real.	
<b>METODOLOGIA APLICADA</b>	
Al inicio del curso se informó del contenido de la programación, sus objetivos y criterios de calificación.	
En el desarrollo de la clase demuestra preparación de ella.	
Utiliza recursos didácticos que faciliten el aprendizaje.	
Elabora y utiliza recursos propios para impartir las clases.	
Facilita el aprendizaje práctico y creativo en clase.	
Demuestra capacidad en el manejo del grupo.	
<b>EVALUACIÓN</b>	
La evaluación permite la aplicación de los conocimientos adquiridos.	
La cantidad y calidad de las actividades evaluadoras corresponden a los objetivos propuestos.	





Los resultados de las evaluaciones se analizan para reforzar o afianzar el aprendizaje.	
Entrega los resultados de las evaluaciones.	
<b>RELACIÓN POFESOR/A – ALUMNO/A</b>	
Promueve la participación en actividades del centro.	
Da un trato respetuoso y adecuado al alumnado.	
Atiende y responde adecuadamente a las inquietudes del alumnado.	
Da ejemplo y promueve la formación de valores éticos, estéticos, cívicos y morales.	
<b>ASISTENCIA Y PUNTUALIDAD</b>	
Inicia y termina las clases en el tiempo establecido.	
Las clases que se pierden por cualquier motivo se recuperan posteriormente.	
<b>OBSERVACIONES:</b>	





I.E.S. Núm. 1 “Universidad Laboral”.  
Málaga

**Departamento de Hostelería**

**Programación didáctica de Técnicas  
Culinarias.**

1º de Cocina y Gastronomía

---



Julio Verne, 6. 29191 Málaga  
Teléfono 951298580. Fax 951298585