**I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral". Málaga**

**Departamento de Hostelería**

# Programación didáctica de Productos Culinarios

2º de Cocina y Gastronomía

## Introducción.

Los CFGM, tienen la finalidad de preparar a los alumn@s para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, así como contribuir a su desarrollo personal. Dentro de la filosofía de los CFGM está el insertar al alumnado en el mundo laboral o bien que continúe en el sistema educativo, a través de las pruebas de acceso a CFGS.

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***.

Basándonos en lo anteriormente expuesto, el módulo de Formación en Centros de Trabajo está diseñado teniendo en cuenta la realidad de las empresas del sector y las necesidades de formación de los alumnos de hostelería. Es por ello que su finalidad es **lograr que los alumnos puedan adquirir unas capacidades que les permitan integrarse con mayor facilidad en el mundo laboral**.

En cumplimiento de lo dispuesto en el R.D. 676/1993 el módulo de Formación en Centros de Trabajo tiene por finalidad:

a) Complementar la adquisición por parte de los alumnos, de la competencia profesional conseguida en el centro educativo, mediante la realización de una serie de actividades de formación, identificadas entre las actividades productivas del centro de trabajo.

b) Incorporarse y conocer una organización empresarial, en la que los alumnos realizan actividades formativo – productivas propias de su perfil profesional.

c) Evaluar los aspectos más relevantes de la competencia profesional adquirida por el alumno.

## El entorno socioeconómico

Las tendencias y condicionantes del entorno económico no son singulares en la "Universidad Laboral", sino comunes a todos las 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.

Los alumno/as de segundo curso se harán cargo de los servicios de restaurante en el comedor del departamento hasta el mes de marzo, momento en que pasarán a la fase de formación en las empresas del sector, aquellos que aprueben y a actividades de recuperación los que no superen el módulo. Las actividades prácticas diseñadas en esta programación para ellos se articularán fundamentalmente alrededor del mantenimiento de dichos servicios, como, por otra parte es habitual en el resto de escuelas de la provincia.

Los menús ofrecidos en el restaurante estarán confeccionados a la medida de los aprendizajes que se quiere que los alumno/as alcancen, su dificultad y variedad así como la metodología empleada para la confección estará vertebrada en parte por los alumno/as bajo la atenta tutela del profesor que imparte clase en el módulo.

Como la mayoría de alumno/as, tras una recogida de información inicial, pretenden desarrollar su futuro como cocinero/a en la provincia de Málaga los menús tendrán un carácter muy marcado de gastronomía popular malagueña y andaluza, sin olvidar aquellas elaboraciones de ámbito nacional importantes. También hay alumno/as que pretenden realizar las prácticas fuera de la provincia incluso hay quien pretende realizarla en el extranjero.

### Las necesidades específicas del alumnado

El grupo de alumno/as al que va dirigida esta programación está compuesto por 30 alumno/as, 3 son repetidores, 3 están cursando el módulo de FCT en total 30 alumno/as. En el grupo encontramos a un alumno/as podemos clasificar como nivel medio de contenidos conceptuales. La actitud de todos es buena y orientada hacia el trabajo. Algunos de ellos presentan muchas dificultades en aspectos curriculares básicos de matemáticas y lengua. Carencias tales como la falta de comprensión lectora, redacción o expresión, o la dificultad para la resolución de problemas básicos de matemáticas, cambio de medidas, reglas de tres o ecuaciones sencillas. Esto hace que se retrasen mucho los contenidos propios del módulo.
El alumnado de 2º según confirman las pruebas de diagnóstico inicial se caracteriza por poseer un bajo nivel de teorización, se compensa, en general, con una notable entrega al trabajo práctico.
Por motivos ajenos a la organización del Dpto este año no se realizaran servicios de restauración, al menos a la fecha que se entrega la programación. En el supuesto de cambiar, no empezaremos con los servicios de restauración al público hasta que se observe una preparación suficiente del grupo de segundo. Se ofrecerá algún menú de prueba para ver los conceptos adquiridos y las capacidades hasta ese momento, en función a esto se planteara la posibilidad de la apertura del comedor en cotas bajas para el segundo y último trimestre, en torno a las 35 personas. Cantidad suficiente para que las prácticas sean didácticas y que los profesores puedan trabajar con los alumno/as de una forma controlada y en la medida de lo posible personalizada.

## 1. Objetivos y competencias profesionales, personales y sociales.

- Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- 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.
- Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- 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.
- Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- 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.
- 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.
- 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.

**Las COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES ALCANZADAS,** en diferentes niveles, una vez superado el módulo, son las que se relacionan a continuación:

- Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

| | |
|---|---|
| CENTRO DOCENTE: I.E.S. Nº 1 UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA | EMPRESA COLABORADORA: |
| TUTOR DOCENTE: Emilio Rumbado Martín/ Fernando Bonilla Leal/Rafael Rubio Fernández ALUMNO/A:<br>Curso escolar: 2019/20 Familia Profesional: HOSTELERÍA | CENTRO DE TRABAJO:<br>TUTOR/A LABORAL:<br>Ciclo Formativo: COCINA Y GASTRONOMÍA Grado: MEDIO |

**Fecha inicio: Marzo 2019 Fecha Prevista Final: Junio 2020 Horario: 07:00 a :00 h Jornadas previstas: 51 Total Horas: 410**

| Resultados de aprendizaje | Actividades Formativo - Productivas | Criterios de Evaluación |
|---|---|---|
| **dentifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen..** | a) Busca la **información por internet, sobre un establecimiento**, Restaurante En el cso de haber realizado Dual, hablar sobre el restaurante donde se realiza las prácticas duales):<br>• Tipo de establecimiento.<br>• Público a que se dirige.<br>• Ubicación, lugar, año de apertura, etc.<br>• Si organizan eventos, banquetes, etc.<br>• Que competencia directa tienen, en zona geográfica, o en el mismo tipo de restaurante aunque no esté cerca. Haz una comparación buena, no solo pongas el nombre de la competencia, si no que hace, donde está que época es la fuerte para ellos, etc.<br>• Todo lo que encuentres, puedes hacer pantallazos de su web, de sus redes sociales, etc. Etc.<br>b) Identifica la **estructura organizativa de la empresa** y las funciones de cada área de la misma. Es decir, busca si tienen un organigrama de la empresa, y especifica que crees que hace cada departamento, asigna funciones y tareas a cada departamento.<br>Si no encuentras nada, tendrás que inventarte un organigrama ideal.<br>c) Busca y si no encuentras, **redacta las características del servicio** que hacen, y el tipo de clientes con el desarrollo de la actividad empresarial. (Si hacen tipo bufet ,si es a la carta, ambas, etc.<br>d) Busca en internet que canales de comunicación tiene el | a) Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.<br>b) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros.<br>c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.<br>d) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.<br>e) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.<br>f) Se han relacionado características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.<br>g) Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.<br>h) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa frente a otro tipo de organizaciones empresariales. |

| | | |
|---|---|---|
| | establecimiento, que redes sociales utiliza, si tiene blog en su web, si tiene chat en su web, si utilizan whatsapp como atención al público, etc.<br>• Investiga cada uno de ellos, y analiza que tipo de publicaciones hacen, si hacen sorteos, si hablan de su restaurante, o noticias relacionadas con el sector, si cuelgan videos, etc. Etc.<br>• Aunque no lo encuentres, como mínimo tendrás que pensar como lo harías tú para esos diferentes canales.<br>e) Imagínate que el establecimiento no tiene **logo ni slogan**, hazles uno que vaya acorde con sus colores y estilo de establecimiento.<br>f) **Diseña una carta** que vaya acorde con su oferta gastronómica de la zona, por la temporada, etc.<br>g) Invéntate unos **precios de coste**, y **calcula el PVP** que pondrías a cada plato si no quieres que el coste de materia prima suponga más del 30%, puedes poner el porcentaje que tú quieras.<br>h) Si ya has visto que **redes sociales** utiliza, cual es el estilo que usa ese establecimiento, elige dos redes sociales y haz una publicación para su público en cada una de ellas, ojo, que en teoría no puedo poner lo mismo en las dos redes sociales. Para esto puedes usar una aplicación que se llama CANVAS, ya que tiene plantillas específicas para Instagram, Facebook, etc. busca y tienes las medidas hechas.<br>Tienes que hacer el diseño de una imagen, cartel, algún evento, etc. etc, junto con el texto que pondrías.<br>• Por ejemplo se acerca san Valentín, y vamos a promocionar unas cenas, o los salones para banquetes, etc. etc.<br>• Otra idea, para los más atrevidos, es hacer un video corto de hacer una receta y subirla a youtube, o vimeo. Esto tendrás más puntos. | |

| | | |
|---|---|---|
| | i) **Invéntate unas unidades vendidas** (en una semana), y junto con los precios y el margen de coste de materia prima que has hecho antes, clasifica los platos de la carta que has hecho mediante el **menú engíenerig**. Piensa en algunas decisiones que tomarías con los resultados que te ha dado. | |
| **Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo con las características del puesto de trabajo y con los procedimientos establecidos en la empresa** | a) Crea **manual de bienvenida** donde especifiquen algo sobre los hábitos éticos y laborales de la empresa.<br>• En clase hemos visto y realizado alguno, pero en este caso haz hincapié en las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo de cocinero en ese establecimiento.<br>b) Imagínate que tipo de **riesgos laborales** se pueden derivar de las actividades de cocina y elabora un documento donde sirva de buenas prácticas para evitar riesgos en la salud.<br>c) Aparte del documento **debes diseñar algunos carteles** que sirvan para avisar al personal de cocina de esos riesgos y especificar donde lo colocarías. | a) Se han reconocido y justificado: La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.<br>- Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad, entre otras).<br>- Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.<br>- Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.<br>- Las actitudes de relación con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.<br>- Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.<br>- Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.<br>b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales. |

| | | |
|---|---|---|
| | | c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas dela empresa.<br>d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vincula das a la misma.<br>e) Se ha mantenido organizada, limpia y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.<br>f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.<br>g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.<br>h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.<br>i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignadas en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.<br>j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea. |
| **Realiza operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados,** | a) Indica las **categorías y presentaciones comerciales** de los alimentos y bebidas.<br>b) Identifica los **equipos e instrumentos** para el control | a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción. |

| | | |
|---|---|---|
| **identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas** | cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.<br>c) Indica los datos que aparecen en el etiquetado de los productos de uso común.<br>d) Haz referencia a la **Normativa** referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras.<br>e) Realiza una **petición de compra** (para un evento de 50 personas) según los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas y proveedores.<br>f) Determina las **temperaturas, los lugares y los envases** de conservación adecuados para los géneros hasta el momento de su uso. Identificando aquellos géneros.<br>g) Condiciones de **orden y limpieza** del almacén, economato y/o bodega.<br>h) Realiza un **inventario** y describe su función e importancia en el control de consumos y existencias.<br>i) Expón el/los sistema/s de rotación de géneros en el almacén en función de las características del establecimiento/empresa. | b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.<br>c) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.<br>d) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.<br>e) Se han reconocido y determinado las necesidades y lugares idóneos para el almacenamiento y conservación de las materias primas hasta el momento de su uso/consumo final, teniendo en cuenta los protocolos establecidos.<br>f) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.<br>g) Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.<br>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. |
| **Ejecuta operaciones de preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrolla.** | a) Carta de restaurante al menos 25 platos incluidos para necesidades especiales.<br>b) Ficha técnica de cada plato, donde se incluyan los alérgenos, los ingredientes y las técnicas de elaboración y emplatado.<br>c) Con una ficha de todos los datos de las empresas y | a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.<br>b) Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, |

| | | |
|---|---|---|
| | que nos van a servir, incluido nº de registro sanitario<br>d) Tenemos que tener en cuenta el material y utillaje de la empresa.<br>e) Realización de 5 platos en video de creación propia.<br>f) Organización de la actividad en un orden correcto<br>g) Realización de mise en place en función a la actividad a desarrollar.<br>h) Realización de conservaciones intermedias en las zonas apropiadas<br>i) Explicar el puesto de trabajo/zona de trabajo emplearíamos en una empresa | según instrucciones o procedimientos establecidos.<br>c) Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.<br>d) Se han identificado y determinado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.<br>e) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.<br>f) Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.<br>g) Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.<br>h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.<br>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. |
| **Realiza elaboraciones y productos culinarios interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.** | a) Realización de 10 platos en video de creación propia alguno de ellos ha de ser para personas con necesidades especiales de alimentación intolerancias o alergías.<br>b) Ir describiendo lo que se va haciendo y | a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias elementales y/o productos culinarios. |

| | | |
|---|---|---|
| | realizarlo de forma ordenada y limpia.<br>c) Aporta opiniones y opciones en la creación/presentación de platos<br>d) Explicar donde se han basado y que han modificado y/o copiado | b) Se han identificado y relacionado, fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.<br>c) Se han deducido las necesidades de géneros, así como de equipos, útiles y/o herramientas necesarias para el desarrollo de los procedimientos.<br>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción en cocina.<br>e) Se han ejecutado los procesos necesarios para la obtención y elaboración de los productos culinarios, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.<br>f) Se han realizado las terminaciones, decoraciones y presentaciones de los productos culinarios durante el desarrollo del servicio en cocina, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.<br>g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los diversos géneros y su uso posterior.<br>h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.<br>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. |

| | | |
|---|---|---|
| **Cumple criterios de calidad, de seguridad e higiene, actuando según protocolos establecidos y según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.** | a) Indica las medidas higiénicas que consideras que debe seguir la empresa con respecto a la manipulación de los alimentos (recepción, almacenamiento, manipulación, conservación y servicio), indicando tiempos, etiquetados y temperaturas. Y especificando las medidas a tener en cuenta con respecto a los alérgenos.<br>b) Indica las medidas que deberás seguir en tu empresa con respecto a tu higiene y a tu actitud para evitar la contaminación cruzada.<br>c) Indica las medidas de seguridad y de limpieza que debes cumplir con tu uniforme.<br>d) Haz una relación de los medios de protección que deben existir en la empresa para evitar cortes, quemaduras o heridas en general. (para estos 4 primeros apartados te puedes ayudar de la guía de prácticas correctas de higiene. https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/salud_5aeb2cc7219a1_guia_higiene_04.pdf).<br>e) Explica donde irás reciclando los productos de desecho | a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.<br>b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.<br>c) Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.<br>d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.<br>e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.<br>f) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.<br>g) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.<br>h) Se han utilizado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente. |

**TEMPORALIZACIÓN**
Fecha comienzo 14 Abril 2020
Fecha finalización 15 junio 2020
Horas totales 210 40 horas.
Fechas de seguimiento semalmente.

**METODOLOGÍA:**
Información a los alumnos
Debido a los momentos en los que nos encontramos de confinamiento los alumnos a través de pasen y classsroom recibirán las siguientes instrucciones para este módulo:
Actividad:
El alumno/a tendrá que realizar una presentación tipo power point, con los aspectos más importantes del trabajo, este power point ha de tener voz, e ir explicando las diapositivas, o bien un video con una explicación en una pizarra/folio…explicando las diapositivas. El video no debe superar los 20 minutos de duración, sin contar la duración de los 10 videos de las elaboraciones de platos. En classroom hay una guía para elaborar videos de calidad.
Además se presentará el trabajo escrito de forma online, con el desarrollo de todos los puntos.
La presentación ha de incluir al menos,
Cada alumno/a tendrá que crear una empresa ficticia o basarse en un real y deberá describir

a) Busca la información por internet, **sobre un establecimiento, Restaurante** En el caso de haber realizado Dual, hablar sobre el restaurante donde se realiza las prácticas duales):
   - **Tipo de establecimiento**.
   - **Público** a que se dirige.
   - **Ubicación**, lugar, año de apertura, etc.
   - Si organizan **eventos, banquetes**, etc.
   - Que **competencia directa** tienen, en zona geográfica, o en el mismo tipo de restaurante aunque no esté cerca. Haz una comparación buena, no solo pongas el nombre de la competencia, si no que hace, donde está que época es la fuerte para ellos, etc.
   - Todo lo que encuentres, puedes hacer **pantallazos de su web, de sus redes sociales**, etc. Etc.
   - **Diseño interior de la cocina** con sistema marcha adelante
   - **Tipo de vajilla y cubertería empleada.**
   - Identifica la **estructura organizativa** de la empresa y las funciones de cada área de la misma. Es decir, busca si tienen un organigrama de la empresa, y especifica que crees que hace cada departamento, asigna funciones y tareas a cada departamento. Si no encuentras nada, tendrás que inventarte un organigrama ideal.
   - Busca y si no encuentras, **redacta las características del servicio** que hacen, y el tipo de clientes con el desarrollo de la actividad empresarial. (Si hacen tipo bufet, si es a la carta, ambas, etc.
   - Busca en internet que **canales de comunicación** tiene el establecimiento, que redes sociales utiliza, si tiene blog en su web, si tiene chat en su web, si utilizan whatsapp como atención al público, etc.
   - Investiga cada uno de ellos, y analiza que tipo de publicaciones hacen, si hacen sorteos, si hablan de su restaurante, o noticias relacionadas con el sector, si cuelgan videos, etc. Etc. Aunque no lo encuentres, como mínimo tendrás que pensar como lo harías tú para esos diferentes canales.
   - Imagínate que el establecimiento no tiene **logo** ni **slogan**, hazles uno que vaya acorde con sus colores y estilo de establecimiento.
   - Tienes que hacer el diseño de una imagen, cartel, algún evento, etc. etc, junto con el texto que pondrías. Por ejemplo se acerca san Valentín, y vamos a promocionar unas cenas, o los salones para banquetes, etc. etc. Otra idea, para los más atrevidos, es hacer un video corto de hacer una receta y subirla a youtube, o vimeo. Esto tendrás más puntos.
b) Crea manual de bienvenida donde especifiquen algo sobre los hábitos éticos y laborales de la empresa.
   - En clase hemos visto y realizado alguno, pero en este caso haz hincapié en las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo de cocinero en ese establecimiento.
   - Imagínate que tipo de riesgos laborales se pueden derivar de las actividades de cocina y elabora un documento donde sirva de buenas prácticas para evitar riesgos en la salud.

- Aparte del documento debes diseñar algunos carteles que sirvan para avisar al personal de cocina de esos riesgos y especificar donde lo colocarías.

c) Identifica los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.

d) Haz referencia a la Normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras.
- Realiza una petición de compra (para un evento de 50 personas) según los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas y proveedores.
- Determina las temperaturas, los lugares y los envases de conservación adecuados para los géneros hasta el momento de su uso. Identificando aquellos géneros.
- Condiciones de orden y limpieza del almacén, economato y/o bodega.

e) Realiza un inventario y describe su función e importancia en el control de consumos y existencias.

f) Expón el/los sistema/s de rotación de géneros en el almacén en función de las características del establecimiento/empresa.

g) **Diseña una carta 25 platos incluidos los especiales para intolerancias o alergias** que vaya acorde con su oferta gastronómica de la zona, por la temporada, etc.
- Invéntate unos precios de coste, y calcula el PVP que pondrías a cada plato si no quieres que el coste de materia prima suponga más del 30%, puedes poner el porcentaje que tú quieras.
- Ficha técnica de cada plato, donde se incluyan los alérgenos, los ingredientes y las técnicas de elaboración y emplatado.
- Con una ficha de todos los datos de las empresas y que nos van a servir, incluido nº de registro sanitario
- Tenemos que tener en cuenta el material y utillaje de la empresa.
- **Organización de la actividad** en un orden correcto
- Realización de **mise en place** en función a la actividad a desarrollar.
- Realización de **conservaciones intermedias** en las zonas apropiadas
- Explicar el **puesto de trabajo/**zona de trabajo emplearíamos en una empresa
- Invéntate unas unidades vendidas (en una semana), y junto con los precios y el margen de coste de materia prima que has hecho antes, clasifica los platos de la carta que has hecho mediante **el menú engíenerig**. Piensa en algunas decisiones que tomarías con los resultados que te ha dado.
-

h) **Realización de 10 platos en video de creación propia** alguno de ellos ha de ser para personas con necesidades especiales de alimentación intolerancias o alergias.
- Ir describiendo lo que se va haciendo y realizarlo de forma ordenada y limpia.
- Aporta opiniones y opciones en la creación/presentación de platos
- Explicar donde se han basado y que han modificado y/o copiado

i) **Indica las medidas higiénicas** que consideras que debe seguir la empresa con respecto a la manipulación de los alimentos (recepción, almacenamiento, manipulación, conservación y servicio), indicando tiempos, etiquetados y temperaturas. Y especificando las medidas a tener en cuenta con respecto a los alérgenos.
- Indica las medidas que deberás seguir en tu empresa con respecto a tu higiene y a tu actitud para evitar la contaminación cruzada.
- Indica las medidas de seguridad y de limpieza que debes cumplir con tu uniforme.
- Haz una relación de los medios de protección que deben existir en la empresa para evitar cortes, quemaduras o heridas en general. (para estos 4 primeros apartados te puedes ayudar de la guía de prácticas correctas de higiene. https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/salud_5aeb2cc7219a1_guia_higiene_04.pdf).
- Explica donde irás reciclando los productos de desecho

**SEGUIMIENTO DE LA FCT**

El seguimiento de la FCT se debe realizar cumpliendo los siguientes requisitos:
Exigir a cada alumno, por parte del tutor – profesor, el trabajo semanalmente para ver la evolución del mismo, y el trabajo final.
Rellenar la ficha de evaluación semanal en la que si indicarán los avances del alumno

**EVALUACIÓN**

Condiciones para la evaluación de los alumnos. Para que los alumnos que realizan la FCT puedan ser evaluados será preciso. Entrega del trabajo final de Restaurante totalmente cumplimentado en las fechas que se acuerden.

El evaluador de estas prácticas en la escuela será el tutor de FCT, que hará las funciones de instructor cumplimentando las fichas de seguimiento al menos en dos ocasiones: una hacia la mitad del módulo y otra a su conclusión. 8

Procedimientos de evaluación del aprendizaje.
La valoración del logro de la competencia profesional de los alumnos en la FCT se realizará atendiendo a dos criterios principales:

a. Tomando como referencia las actividades formativas productivas marcadas en el programa las
b. Las referencias que en cada ficha de evaluación se hayan completado

Criterios de calificación.
Para la evaluación se tendrá en cuenta:
El alumno será calificado como APTO en el módulo cuando haya presentado el trabajo completo con al menos un 95% del contenido. Y un 75 % del contenido sea correcto.
En todo caso se enumerarán en el informe individual los motivos del APTO o NO APTO.