



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

Departamento de Hostelería

**Programación didáctica de Productos
Culinarios.**

2º de Cocina y Gastronomía

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

Departamento de Hostelería

Programación didáctica de Productos Culinarios

2º de Cocina y Gastronomía



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

Departamento de Hostelería

**Programación didáctica de Productos
Culinarios.**

2º de Cocina y Gastronomía

ÍNDICE



Programación Didáctica de Productos culinarios. 2º de Ciclo formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía

Introducción.

El módulo profesional **0048 "PRODUCTOS CULINARIOS"** está asociado a la unidad de competencia 4 del Catalogo Nacional de Cualificación Profesional **UC0262-2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio**. Siendo sus objetivos los especificados y desarrollados en términos de capacidades terminales.

Este módulo profesional se encuadra dentro del currículo del segundo curso académico del Ciclo Formativo de Grado Medio "COCINA Y GASTRONOMÍA", siendo la continuación directa de los módulos profesionales "Técnicas culinarias" y "Preelaboración y conservación de alimentos" impartidos, ambos, en el primer curso del ciclo.

Con una duración de 252 horas, que se desarrollarán durante los dos primeros trimestres del curso, impartándose 12 horas a la semana. La distribución semanal de las horas se realiza de la siguiente forma, 2 Horas teóricas y 10 horas de taller práctico. La distribución de las horas prácticas, llegado el momento que los profesores de aula consideren, estarán enfocadas al servicio de restaurante.

Basándonos en el texto de la **Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título Técnico en Cocina y Gastronomía, en el que se pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, de forma que puedan adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro, podemos por tanto adaptar el desarrollo curricular de estas enseñanzas.

Esta programación está diseñada para ser aplicada en el IES "Universidad Laboral" de Málaga. Desde este contexto destacan, en síntesis, tres ángulos, el entorno socioeconómico, los recursos del centro y posibilidades del departamento y las necesidades específicas del alumnado, que permiten hacer una adaptación ajustada a las circunstancias educativas en que se pretende desarrollar esta:

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.

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.

Los recursos del centro y posibilidades del departamento

Los recursos del centro, a pesar de su corta trayectoria en la impartición de estas enseñanzas, son medianamente adecuados para el desarrollo del currículo. Aunque presenta algunas carencias sobre todo en cantidad y calidad de los útiles y batería de cocina y espacios. 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 al nivel tecnológico que requeriría un programa de máximos para segundo curso del ciclo.

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 alumno/as 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 alumno/as así como adecuarse a los requerimientos de las normativas vigentes en referencia a seguridad e higiene así como una futura acogida de la calidad educativa. 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 deben suponer recorte alguno sino adaptarse a las posibilidades tecnológicas concretas del departamento.

Para desarrollar la programación de Segundo curso en las dos primeras evaluaciones y la de primero en la tercera 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 alumno/as que acuden a nuestras aulas.

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 realizarán 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 planteará 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.



1.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

RA: 1. Organizar los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.</p> <p>b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.</p> <p>c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.</p> <p>d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.</p> <p>e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</p> <p>f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</p> <p>h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ El proceso de producción culinaria (Procedimiento Eje).<ul style="list-style-type: none">– Terminología de la producción culinaria– Análisis de procesos culinarios: El diagrama de flujo.– Análisis de conceptos: El mapa conceptual.– Órdenes de trabajo.– La fichas, ficha receta, ficha economato, ficha de pedido.▪ Sistemas de producción.▪ Fases en la producción y el servicio en la cocina. Mise-n-place, pre-servicio, servicio y desbarasabo.<ul style="list-style-type: none">– Secuenciación en la fase de servicio en cocina.



RA: 2. Elaborar productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.</p> <p>b) Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final.</p> <p>c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.</p> <p>d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.</p> <p>e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.</p> <p>f) Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.</p> <p>h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ Conceptos cocina nacional y regional▪ Conceptos cocina internacional▪ Características generales.▪ Raíces de la cocina española.▪ Ingredientes significativos.▪ Descripción de elaboraciones significativas.<ul style="list-style-type: none">- Aperitivos y entremeses- Potajes, guisos y sopas- Cocina con Vegetales- Cocina con cereales, trigo, sémolas, harina, arroces, pastas...- Cocina del mar- Cocina de la carne▪ Técnicas de elaboración.▪ Aplicaciones prácticas.▪ Análisis comparativos.▪ Movimientos gastronómicos.▪ La nouvelle cuisine▪ Evolución de la cocina en los últimos años.▪ La cocina al vacío▪ Cocina de autor▪ Cocina de producto /mercado▪ Cocina de fusión entre culturas▪ Cocina de la técnica de vacío.▪ Cocina de la deconstrucción▪ Cocina tecnoemocional.▪ Nuevas técnicas culinarias.



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

- Maquinaria de última generación.
- Esferificación
- Criococina
- Espesantes, espumantes, emulsionantes, gelificantes...
- Liococina



RA3. Elaborar productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.</p> <p>b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.</p> <p>c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.</p> <p>d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.</p> <p>e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.</p> <p>f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.</p> <p>j) Se han desarrollando los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ Proceso de creación de un plato y presentación. Fases, materias primas, puntos clave, ejecución, valoración y archivo.▪ Estudio de las cualidades organolépticas:<ul style="list-style-type: none">- Estudio del producto en función a la zona de producción.- Aplicaciones y resultados.▪ Transformaciones físico-químicas de los alimentos.<ul style="list-style-type: none">- Estudio de lo que les sucede a los alimentos antes de su cocinado- Estudio de lo que les sucede a los alimentos durante de su cocinado- Estudio de lo que les sucede a los alimentos después de su cocinado▪ Estudio de formas y colores en las elaboraciones:<ul style="list-style-type: none">- Presentación de platos:- El aspecto técnico.- El aspecto estético.- Formas, colores y contrastes:- Colores primarios y opuestos.- Intensidad del color.● Gama de colores.



k) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.

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



RA4. Elaborar platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.</p> <p>b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.</p> <p>c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.</p> <p>d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.</p> <p>e) Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de las personas con necesidades alimenticias específicas de una manipulación/preparación inadecuada.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas.▪ Principales afecciones alimentarias: alergias e intolerancias. Tratamientos.▪ Productos inadecuados y productos sustitutivos para las necesidades alimenticias específicas. Descripción y caracterización.▪ Etiquetado de alimentos para personas con necesidades alimenticias específicas. Legislación. Símbolos utilizados.▪ Dietas tipo. Descripción y caracterización de dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias.▪ Principios básicos de buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para alérgicos a alimentos y al látex, así como para celíacos



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

Competencias / Resultados de Aprendizaje	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
● Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.	X			X
● 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.	X			
● Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.	X	X	X	X
● 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.		X	X	X
● Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.		X	X	X
● 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.		X	X	X
● 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.	X	X	X	X
● Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.	X	X	X	X
● Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.		X	X	X



1.3. Desarrollo de las Unidades Didácticas

Módulo Profesional	Productos Culinarios	Horas MP	252
Unidad de Trabajo	Organización del Proceso Productivo	Horas UT	10
Temporalización	1 Trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none">▪ El proceso de producción culinaria (Procedimiento Eje).<ul style="list-style-type: none">- Terminología de la producción culinaria- Análisis de procesos culinarios: El diagrama de flujo.- Análisis de conceptos: El mapa conceptual.- Órdenes de trabajo.- La fichas, ficha receta, ficha economato, ficha de pedido.▪ Sistemas de producción.▪ Fases en la producción y el servicio en la cocina. Mise-n-place, pre-servicio, servicio y desbarasado.▪ Secuenciación en la fase de servicio en cocina.		<ol style="list-style-type: none">1. Ejercicios de realización de creación y análisis de de documentos propios del proceso de producción culinaria.2. Ejercicios de realización de diagramas de flujo.3. Realizar planes de trabajo.4. Ejercicios de de deducción de necesidades.	
		5. Examen	



Módulo Profesional	Productos Culinarios	Horas MP	252
Unidad de Trabajo	Estudio de las cualidades Organolépticas	Horas UT	10
Temporalización	1 Trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none">▪ Estudio de las cualidades organolépticas:<ul style="list-style-type: none">- Estudio del producto en función a la zona de producción.- Aplicaciones y resultados.▪ Transformaciones físico-químicas de los alimentos.<ul style="list-style-type: none">- Estudio de lo que les sucede a los alimentos antes de su cocinado- Estudio de lo que les sucede a los alimentos durante de su cocinado- Estudio de lo que les sucede a los alimentos después de su cocinado▪ Estudio de formas y colores en las elaboraciones:<ul style="list-style-type: none">- Presentación de platos:- El aspecto técnico.- El aspecto estético.- Formas, colores y contrastes:- Colores primarios y opuestos.- Intensidad del color.- Gama de colores.		<ol style="list-style-type: none">1. Realización de Actividades de Clase.2. Realización de mapas de combinación de alimentos de alimentos	
		<ol style="list-style-type: none">3. Examen	



Módulo Profesional	Productos Culinarios	Horas MP	252
Unidad de Trabajo	Cocina Nacional, regional e internacional	Horas UT	90
Temporalización	1 Trimestre 2 trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none">▪ Conceptos cocina nacional y regional▪ Conceptos cocina internacional▪ Características generales.▪ Raíces de la cocina española.▪ Ingredientes significativos.▪ Descripción de elaboraciones significativas.<ul style="list-style-type: none">- Aperitivos y entremeses- Potajes, guisos y sopas- Cocina con Vegetales- Cocina con cereales, trigo, sémolas, harina, arroces, pastas...- Cocina del mar- Cocina de la carne▪ Técnicas de elaboración. Aplicaciones prácticas.▪ Análisis comparativos.		<ol style="list-style-type: none">1. Trabajos monográficos de investigación2. Ejercicios visionado de programas televisivos (edmodo)3. Presentación de Trabajo de investigación sobre cultura gastronómica.4. Realización de platos del recetario tradicional español. (Actividad 1,2,3)5. Prácticas de cocina de elaboraciones nacionales, regionales e internacionales. (Actividad 1,2,3)	
		6. Examen	



Módulo Profesional	Productos Culinarios	Horas MP	252
Unidad de Trabajo	Cocina Internacional	Horas UT	60
Temporalización	1 Trimestre 2 trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none">▪ Conceptos cocina internacional▪ Características generales.▪ Ingredientes significativos.▪ Descripción de elaboraciones significativas.<ul style="list-style-type: none">- Aperitivos y entremeses- Potajes, guisos y sopas- Cocina con Vegetales- Cocina con cereales, trigo, sémolas, harina, arroces, pastas...- Cocina del mar- Cocina de la carne▪ Técnicas de elaboración. Aplicaciones prácticas.▪ Análisis comparativos.		<ol style="list-style-type: none">1. Trabajos monográficos de investigación2. Ejercicios visionado de programas televisivos (edmodo)3. Presentación de Trabajo de investigación sobre cultura gastronómica.4. Realización de platos del recetario tradicional español. (Actividad 1,2,3)	
		5. Examen	



Módulo Profesional	Productos Culinarios	Horas MP	252
Unidad de Trabajo	Tendencias en la Cocina Actual y Proceso Creativo	Horas UT	50
Temporalización	2 trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none">▪ Movimientos gastronómicos.<ul style="list-style-type: none">- La nouvelle cuisine▪ Evolución de la cocina en los últimos años.<ul style="list-style-type: none">- Cocina de autor- Cocina de producto /mercado- Cocina de fusión entre culturas- Cocina de la técnica de vacío.- Cocina de la deconstrucción- Cocina tecnoemocional.▪ Nuevas técnicas culinarias.<ul style="list-style-type: none">- Maquinaria de última generación.- Esferificación- Criococina- Espesantes, espumantes, emulsionantes, gelificantes...- Liococina- Cocina al vacío▪ Proceso de creación de un plato y presentación.<ul style="list-style-type: none">- Fases, materias primas, puntos clave, ejecución, valoración y archivo.		<ol style="list-style-type: none">1. Visionado de programas televisivos2. Debate Cocina tradicional vs Cocina creativa. Entrega del guión del debate3. Elaboraciones de Autor.4. Prueba escrita de sobre Tendencias de la Cocina Actual.5. Preparar y presentar platos de nueva creación partiendo de una lista de ingredientes y basados en las nuevas líneas de creación culinarias. (Actividad 1,2,3)6. Trabajo de investigación: Tecnologías y los cocineros, quién ha desarrollado qué.	
		7. Examen	



Módulo Profesional	Productos Culinarios	Horas MP	252
Unidad de Trabajo	Nutrición: Necesidades Específicas de Alimentación.	Horas UT	32
Temporalización	1 Trimestre 2 trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none">▪ Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas.▪ Principales afecciones alimentarias: alergias e intolerancias. Tratamientos.▪ Productos inadecuados y productos sustitutivos para las necesidades alimenticias específicas. Descripción y caracterización.▪ Etiquetado de alimentos para personas con necesidades alimenticias específicas. Legislación. Símbolos utilizados.▪ Dietas tipo. Descripción y caracterización de dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias.▪ Principios básicos de buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para alérgicos a alimentos y al látex, así como para celíacos.		<ol style="list-style-type: none">1. Trabajos monográficos de investigación2. Visionado de programas televisivos.3. Lectura de artículos relacionados.4. Elaboraciones para personas con necesidades específicas de alimentación.(Actividad 1,2,3)	
		5. Examen	

Según nos indica Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La organización de los procesos productivos y las fases de la producción y el servicio en cocina con diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Utilización de técnicas culinarias avanzadas con aplicación de las nuevas tecnologías.
- La preparación de elaboraciones culinarias territoriales e internacionales.



- La elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas
- La elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas.

Y esto lo encontramos desarrollado en el transcurso de esta programación, quizás no en el orden establecido pero sí en el orden que consideramos más correcto para la adquisición de las competencias profesionales.

2. Desarrollo de los temas transversales

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 (día del árbol, día de la mujer, día de la paz, día del medio ambiente...) que nos permitirán reforzar la atención y favorecer la sensibilización de toda la comunidad educativa hacia los mencionados contenidos.

3. Metodología didáctica.

La metodología que se aplicará en el desarrollo didáctico del módulo Procesos Culinarios tendrán en cuenta las líneas generales de actuación pedagógica recogidas en el apartado b) del Proyecto Educativo del Centro y las orientaciones metodológicas establecidas en la Orden de 05/08/2008. En concreto:

1. El fomento de metodologías que tengan en cuenta los diferentes ritmos de aprendizaje de los alumno/as, favorezcan la capacidad de aprender por sí mismos, el trabajo en equipo y la utilización de los métodos de investigación apropiados.
2. Respecto al aprendizaje:



- La actividad debe ser el eje en torno al cual plantear distintas estrategias metodológicas. Una actividad alejada de la simple repetición de ejercicios aislados y vinculada a tareas complejas, a una secuencia en que el alumnado entienda qué, cómo y por qué se hace.
 - Vincular el conocimiento a los problemas relevantes de la vida cotidiana.
 - Favorecer un clima de confianza y seguridad en el que probar y equivocarse sin temor, en el que se favorezca el desarrollo de habilidades sociales, la seguridad en sí mismo y el equilibrio emocional en contextos de aprendizaje.
 - Utilizar instrumentos y criterios de evaluación, destinados no solo a captar el recuerdo de datos sino las ideas y sus relaciones, la comprensión y la reflexión.
 - Crear contextos de aprendizaje complejos donde los estudiantes se enfrenten a procesos de indagación y que permitan la actividad individual y en grupo, la reflexión y el debate y el trabajo de campo.
3. La propuesta y realización de actividades que estimulen el interés y el hábito de la lectura y la capacidad de expresarse correctamente en público.
 4. La propuesta de realización de trabajos de investigación monográficos, interdisciplinarios u otros de naturaleza análoga.
 5. Establecimiento de tiempos para el trabajo cooperativo del alumnado.
 6. Uso de materiales y recursos didácticos variados y complementarios.
 7. La utilización habitual de las tecnologías de la información y de la comunicación como herramienta para el desarrollo del currículo.

El desdoble del grupo será coordinado por los profesores firmantes de la programación, llevando el seguimiento de los alumno/as, no habrá una división efectiva de la clase.

3.1 Estrategias metodológicas para la organización de las sesiones teóricas.

Se realizará una breve exposición oral al iniciar cada Unidad de Trabajo a través de la cual se presentarán los contenidos, ayudando a los alumno/as a captar la estructura de las ideas y a establecer conexiones entre los diferentes conceptos, relacionándolos con sus conocimientos previos.

La explicación previa del profesor será imprescindible para que el alumno/a adquiera una visión general del tema. Dado el carácter eminentemente práctico del módulo y que la



mayor parte de las clases se desarrollarán en el Aula de Taller de Cocina, el docente utilizará una metodología activa, dando unas premisas al inicio de la clase con las que el alumno/a/a deberá organizar su propio aprendizaje, por supuesto siempre con la ayuda del profesor, y en interacción con sus compañeros/as, promoviendo en él/ella un aprendizaje reflexivo, significativo y funcional, procurando para ello que los contenidos y actividades tengan sentido significativo.

Nuestra función como docentes será dinamizar y orientar todo el proceso de aprendizaje, especialmente las actividades, para conseguir que el alumno/a/a vea lo práctico del módulo. Todo ello lo desarrollaremos a través de una metodología y unas estrategias de aprendizaje eminentemente activas, apoyadas en unos medios y recursos específicos y funcionales.

Será necesario que el alumno/a relacione significativamente el contenido del nuevo aprendizaje con los que ya posee, es decir, que se establezca algún tipo de vínculo o enlace entre lo que pretende aprender y lo que se ha aprendido previamente.

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

3.2 Estrategias metodológicas para la organización de las sesiones prácticas.

Desarrollaremos los contenidos conceptuales de la Unidad de Trabajo en el aula-clase y en el aula taller de cocina se explicarán, analizarán y realizarán las prácticas. En el aula-cocina el alumnado se agrupará en **partidas** (grupos) de 4 alumno/as/as.

Dividiremos la metodología empleada en el desarrollo de las prácticas en dos:

- **Primera, sin servicios de restaurante:**

Las partidas serán aperitivos, entradas, primeros y segundos, la finalidad de esta fase es la de la recuperación de las actitudes y capacidades de primero. Preparando para la segunda fase del curso en la que si se considera necesario y apropiado abrir el restaurante al público.

- **Segunda, con servicios de restaurante:**

Las partidas empleadas como norma general serán aperitivos, *entradas*, *primero*, *segundo* y *postre*. las funciones de cada partida irán en función al menú desarrollado. Pero siempre irán orientadas a las realizadas en la vida laboral que les espera. Todo se hará de la forma más realista posible, para que el alumno/a/a desarrolle un programa de FCT con las



habilidades y aptitudes suficientes para superarlo.

Para elaboraciones se trabajará sobre fichas-receta propuestas al alumno/a.

La posibilidad de estructurar un programa práctico secuenciado con la lógica tradicional, acabar con una Unidad de Trabajo para seguidamente empezar con la siguiente, crea múltiples y numerosos problemas, entre los cuales se pueden citar:

- Económicos, los productos que se elaboran, al ser perecederos debemos darles salida, consumirlos mediante el servicio de un menú para los propios alumno/as o para terceros y el menú, obviamente, debe ser variado en cuanto a géneros y métodos de cocinado.
- De adaptación a la realidad del mundo productivo pues la empresa de restauración funciona sirviendo diariamente sus productos mediante la **oferta de menús o cartas**, en los que se dan la variedad de productos o sistemas de cocinado ejecutados simultáneamente, previa la puesta a punto del servicio. **La escuela, en la medida de sus posibilidades, debe adaptarse a este sistema para hacer más fácil y menos traumático el paso del alumno/a al mundo laboral.**

Por estas razones las Unidades de Trabajo se han estructurado con arreglo a un sistema lógico para facilitar al enseñante una visión de la materia general y completa, que a su vez deberá ir encadenado y adaptado a la realización de menús con la lógica de dificultad progresiva para la formación del alumno/a.

El profesor debe aplicar los métodos de cocinado básicos de los distintos géneros, elaborando los platos que mejor se adapten a su entorno, haciendo hincapié en los que corresponden a su región, sin olvidarse de la cocina internacional.

Dentro de esta estructura, y en una misma Unidad de Trabajo, hay elaboraciones con mayor dificultad y que precisan mayor atención y destreza por parte del alumno/a, así como de unas labores adicionales más complejas. El profesor determinará el momento en el que se deben afrontar teniendo en cuenta, además de los puntos expuestos, otros factores como pueden ser:

- Evaluación inicial del alumno/a.
- Estacionalidad.
- Situación presupuestaria.
- Encaje dentro del menú.
- Géneros en existencia.



- Reglas gastronómicas.
- Posibilidades de mercado.
- Valoración nutricional.
- Posibilidades de restaurante abierto al público.

Existen una serie de unidades de trabajo que se consideran transversales para todo el curso, estas son las cursadas en primero, puesto que son la base de la cocina y posteriormente la unidad de nuevas tendencias en la gastronomía y la unidad de creación a partir de un grupo de materias, de forma que en la medida de lo posible, en cuanto a tecnología disponible y capacidad de los alumno/as se adaptaran los elaboraciones establecidas a las nuevas tendencias nutricionales, de presentación, de ejecución etc..., así como la iniciativa de proponer una serie de platos a ofertar en el restaurante.

Procurar un clima de trabajo cooperativo entre alumno/as 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.

3.3 Estrategias metodológicas para la organización de la actividad didáctica.

Tendremos que hacer una distinción clara en la organización teórica del módulo, a la organización práctica de las actividades.

En la actividad teórica:

- Realizar una introducción de los contenidos para poner en situación.
- Valorar los conocimientos previos del alumno/a.
- Daremos explicaciones concisas y claras centrándonos en los contenidos y apoyándonos en contenidos anteriores.
- Emplear el glosario propio de la materia.
- Emplear, en la medida de lo posible, los ejemplos cotidianos de la vida en hostelería
- Fomentar, en la medida de lo posible, la participación activa del alumnado durante la intervención del profesor, realizando preguntas y dando pie a posibles intervenciones de los alumno/as y alumnas.
- Realizar preguntas para confirmar la comprensión del contenido
- Comprobar repetidamente el nivel de entendimiento y asimilación del tema por parte de los alumno/as.



En aula-taller:

- Emplear la organización propia de una empresa hostelera
- Utilizar mecanismos de información típicos de las empresas hosteleras.
- Enmarcar cada elaboración en un menú con sentido real, explicando las distintas versiones.
- Emplearemos la clase demostrativa en aquellos momentos importantes, como el emplatado o con aquellos productos de precio excesivo que disponemos en contada ocasiones.

4. Evaluación

Dentro del marco legal de la 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. Se evaluará cada uno de los siguientes resultados de aprendizaje mediante las evidencias descritas en las siguientes tablas:

4.1 Evaluación, procedimientos de evaluación del alumnado y criterios de calificación

Para la evaluación de los aprendizajes de los alumno/as y alumnas, se tendrán en cuenta las capacidades terminales y criterios de evaluación de los distintos módulos profesionales y los objetivos generales que figuran en el Decreto por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al ciclo formativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

La evaluación será formativa y continua, en cuanto que estará inmersa en el proceso de enseñanza y aprendizaje de los alumno/as.

La aplicación del proceso de evaluación continua a los alumno/as y alumnas requiere la asistencia regular a las clases y actividades programadas para los distintos módulos profesionales que constituyen el currículo del Ciclo Formativo de Formación Profesional Específica.



Módulo Profesional	Productos Culinarios		Horas MP	252
Unidad de Competencia	1-2-3-4		Horas UC	50
Resultado de aprendizaje	RA1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.			
Unidades Didácticas relacionadas				
Competencias PPS	a-j -k			
Ámbito	Formación Centro			
Objetivos Generales	a -j-k			
Módulos Profesionales Relacionados	0048			
Criterio de evaluación	Descriptor del logro	Evidencia Presencial	Evidencia dual	
a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.	<ul style="list-style-type: none"> Se identifican los ámbitos de producción culinaria. Identifica el sistema de producción Utiliza la terminología apropiada. 	Pregunta examen		5%
b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.	<ul style="list-style-type: none"> Sabe interpretar ordenes de trabajo y realizarlas. Capacidad de organizar un plato en un organigrama. 	<ul style="list-style-type: none"> Ejercicios de realización de diagramas de flujo. Realizar planes de trabajo. Pregunta examen 		5%
c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.	<ul style="list-style-type: none"> Sabe calcular las cantidades de ingredientes para las elaboraciones. Identifica y maneja maquinaria para la producción Realiza el aprovisionamiento y el control de consumos de alimentos y bebidas con precisión, orden, sentido de la rentabilidad económica y honradez. 	<ul style="list-style-type: none"> Ejercicios de deducción de necesidades. Pregunta examen 		5%
d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.	<ul style="list-style-type: none"> Adapta la información recibida el tipo de cocina que se hace. Analiza la ejecución de un plato de la manera mejor Interpretar correctamente todo tipo de fichas recetas. 	<ul style="list-style-type: none"> Ejercicios de realización de creación y análisis de de documentos propios del proceso de producción culinaria. Pregunta examen 		5%



e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.	<ul style="list-style-type: none">• Identifica los riesgos de no seguir las normas higiénico sanitarias.• Limpia los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos	Pregunta clase		%
f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	<ul style="list-style-type: none">• Reconoce los procesos de conservación• Emplea los sistemas de conservación• Valora la necesidad de conservación de los diferentes alimentos.	Pregunta examen		5%
g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.	<ul style="list-style-type: none">• Realiza de forma eficiente la producción en cocina.• Conoce la maquinaria de cocina	Pregunta clase		%
h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none">• Realiza todo el proceso con orden, limpieza y siguiendo la normativa higiénico sanitaria.	Pregunta clase		%



Módulo Profesional	Productos Culinarios		Horas MP	252
Unidad de Competencia	1-2-3-4		Horas UC	50
Resultado de aprendizaje	RA2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.			
Unidades Didácticas relacionadas				
Competencias PPS	a-b-c-d-e-f-g-h-j-k			
Ámbito	Formación Centro y Formación Empresa			
Objetivos Generales	a-b-c-d-e-f-g-h-j-k			
Módulos Profesionales Relacionados	0048, 0046, 0047, 0031			
Criterio de evaluación	Descriptor del logro	Evidencia a Presencial	Evidencia dual	
a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoce las Tendencias de la Cocina Actual, las fuentes de información y la bibliografía gastronómica fundamental. ▪ Reconoce y aplica las últimas tecnologías ▪ Sabe trabajar con aquellas técnicas y productos actuales 	<ul style="list-style-type: none"> - Pregunta examen - Debate Cocina tradicional vs Cocina creativa. 	Pregunta examen	% 5
b) Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Se reconocen las técnicas aplicables a cada producto, en función del resultado final ▪ Aplica a los ingredientes las técnicas conociendo el resultado final. Conocer la cocina y gastronomía en las regiones de España. ▪ Conoce las materias primas más empleadas en las diferentes cocinas ▪ Conocer las tradiciones culinarias de las regiones españolas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pregunta examen - Práctica de clase. - Trabajos monográficos de investigación 	<ul style="list-style-type: none"> - Pregunta examen - C.S.A - C.S.TL - Observación 	0% 2
c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoce las aplicaciones gastronómicas y lo que suponen en el proceso productivo. 	Práctica de clase		
d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realiza la mise n place de forma correcta ▪ Analiza los recursos necesarios ▪ Realiza las operaciones básicas de preelaboración, conservación, precocción. ▪ Deduce y cálculde de necesidades. ▪ Desarrolla de los platos elegidos representativos de la gastronomía nacional e internacional 	Práctica de clase	<ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno seguimiento del alumno/a - Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral - Observación 	0% 2



e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.	<ul style="list-style-type: none">Se ha revisado la disponibilidad de materia prima, maquinaria y útiles	Práctica de clase Pregunta examen	<ul style="list-style-type: none">Pregunta examenC.S.AC.S.TLObservación	0%	2
f) Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.	<ul style="list-style-type: none">Realiza las técnicas culinarias necesarias de forma eficiente, secuenciada y organizadamente	Práctica de clase	<ul style="list-style-type: none">Cuaderno seguimiento del alumno/aCuaderno seguimiento del tutor docente/laboralObservación		2
g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.	<ul style="list-style-type: none">Analiza los resultados olfativo gustativos	Práctica de clase	<ul style="list-style-type: none">Cuaderno seguimiento del alumno/aCuaderno seguimiento del tutor docente/laboralObservación	0%	2
h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.	<ul style="list-style-type: none">Desarrolla el servicio de forma ordenada, secuenciada, limpia, organizada.Trabaja en equipo	Práctica de clase	<ul style="list-style-type: none">Cuaderno seguimiento del alumno/aCuaderno seguimiento del tutor docente/laboralObservación		1
i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.	<ul style="list-style-type: none">Se realiza de forma correcta la conservación, teniendo en cuenta producto y lugar de la misma.Se reconoce las necesidades de conservación de los diferentes alimentos	Práctica de clase	<ul style="list-style-type: none">Cuaderno seguimiento del alumno/aCuaderno seguimiento del tutor docente/laboralObservación	5%	1
j) 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">Se desarrolla el proceso productivo siguiendo normativa higiénico-sanitaria	Práctica de clase	<ul style="list-style-type: none">Cuaderno seguimiento del alumno/aCuaderno seguimiento del tutor docente/laboralObservación		1



Módulo Profesional	Productos Culinarios		Horas MP	252
Unidad de Competencia	1-2-3-4		Horas UC	50
Resultado de aprendizaje	RA3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.			
Unidades Didácticas relacionadas				
Competencias PPS	a-b-c-d-e-f-g-h-j-k			
Ámbito	Formación Centro y Formación Empresa			
Objetivos Generales	a-b-c-d-e-f-g-h-j-k			
Módulos Profesionales Relacionados	0048, 0048, 0046, 0047, 0031			
Criterio de evaluación	Descriptor del logro	Evidencia Presencial	Evidencia dual	
a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce y diferenciar los productos de calidad de España. • Realiza mapa de denominaciones de Origen y productos especiales de Andalucía 	<ul style="list-style-type: none"> - Trabajo de productos y cualidades organolépticas. - Ejercicios de creación de platos. - Pregunta examen 	Pregunta examen	%
b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.	<ul style="list-style-type: none"> • Aprovecha los recurso existentes de forma apropiada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pregunta examen - Práctica de clase - Trabajos monográficos de investigación. 	<ul style="list-style-type: none"> - C.S.A - C.S.TL - Observación 	0%
c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.	<ul style="list-style-type: none"> • Entende porque combinan los alimentos. • Conoce las cualidades organolépticas de los productos y como reconocerlas. • Conoce las transformaciones que se producen en las materias primas. • Conoce los sabores básicos 	<ul style="list-style-type: none"> - Pregunta examen - Trabajos monográficos de investigación sobre teoría de combinación de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno seguimiento del alumno/a - Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral - Observación 	0%
d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza la mise n place de forma correcta • Analiza los recursos necesarios • Realiza las operaciones básicas de preelaboración, conservación, precocción. 	Práctica de clase		



e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla el servicio de forma ordenada, secuenciada, limpia, organizada. • Realiza las técnicas culinarias necesarias de forma eficiente, secuenciada y organizadamente • Trabaja en equipo 	Práctica de clase Pregunta examen	- C.S.A - C.S.TL Observación	0%
f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	<ul style="list-style-type: none"> • Ha revisado la disponibilidad de materia prima, maquinaria y útiles. • Realiza el aprovisionamiento y el control de consumos de alimentos y bebidas con precisión, orden, sentido de la rentabilidad económica y honradez. 	Práctica de clase	- Cuaderno seguimiento del alumno/a - Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral - Observación	0%
g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza las operaciones básicas de preelaboración, conservación, precocción. • Realiza las técnicas culinarias necesarias de forma eficiente, secuenciada y organizadamente 	Práctica de clase		
h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla el servicio de forma ordenada, secuenciada, limpia, organizada. • Trabaja en equipo 	Práctica de clase		
i) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.	<ul style="list-style-type: none"> • Analiza los resultados olfativo gustativos. • Realiza el recetario de forma ordenada y limpia, indicando escandallo. 		-	
j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.	<ul style="list-style-type: none"> • Se realiza de forma correcta la conservación, teniendo en cuenta producto y lugar de la misma. • Se reconoce las necesidades de conservación de los diferentes alimentos 	Práctica de clase	- Cuaderno seguimiento del alumno/a - Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral	5%
k) 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"> • Se desarrolla el proceso productivo siguiendo normativa higiénico-sanitaria 	Práctica de clase	- Observación	



Módulo Profesional	Productos Culinarios		Horas MP	252
Unidad de Competencia	1-2-3-4		Horas UC	50
Resultado de aprendizaje	RA4. Elaborar platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.			
Unidades Didácticas relacionadas				
Competencias PPS	a-j -k			
Ámbito	Formación Centro			
Objetivos Generales	a -j-k			
Módulos Profesionales Relacionados	0048			
Criterio de evaluación	Descriptor del logro	Evidencia Presencial	Evidencia dual	
a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoce las diferentes alergias e intolerancias alimenticias. ▪ Conocer los causas y los efectos negativos 	Pregunta examen	Pregunta examen	5%
b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reconoce el etiquetados y simbologías en productos específicos comercializados. ▪ Usa y aplica las tablas de productos inadecuados y sustitutivos relacionados con alergias e intolerancias alimentarias. ▪ Reconoce e identifica la materia prima no usable ara cada intolerancia y alergia alimentaria. 	Pregunta examen	Pregunta examen	5%
c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adapta las elaboraciones las necesidades de las personas con alguna necesidad alimentaria especial. ▪ Conoce los posibles sustitutos de los ingredientes perjudiciales 	<ul style="list-style-type: none"> • Ejercicios de de deducción de necesidades. • Práctica de clase • Ejercicios de adaptación de platos. • Pregunta examen. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno seguimiento del alumno/a - Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral - Observación 	5%



d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elabora, siguiendo en todo momento las normas de manipulación de alimentos para persona con necesidades alimentarias especiales. ▪ Evita las contaminaciones cruzadas. ▪ Trabaja de forma muy limpia y escrupulosa los alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase • Pregunta examen 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno seguimiento del alumno/a - Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral - Observación 	5%
e) Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de las personas con necesidades alimenticias específicas de una manipulación/preparación inadecuada.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoce los problemas derivados de la manipulación incorrecta de los alimentos para personas con necesidades alimentarias especiales. 	Pregunta clase	Pregunta examen	5%
h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoce la interacción organizativa en la preparación de estos platos 	Práctica de clase	<ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno seguimiento del alumno/a - Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral. - Observación 	%

4.2 Procedimientos e instrumentos de evaluación

Los procedimientos de evaluación utilizados serán de dos tipos:

- a) procedimientos de utilización continua (observación y análisis de tareas)
- b) procedimientos programados (formales).

Procedimientos de utilización continua observación y análisis de tareas)	
Procedimientos de evaluación	Instrumentos de evaluación
Observación asistemática	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Resultado olfato-gustativo de las elaboraciones realizadas ▪ Actitud para el trabajo en equipo ▪ Iniciativa y toma de decisiones
Observación sistemática	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Escalas y registros de observación ▪ Disposición y estado del uniforme y herramientas ▪ Secuenciación de los procesos ▪ Higiene permanente del lugar de trabajo
El análisis de tareas o de producciones del alumnado	<ul style="list-style-type: none"> - Intervenciones del alumnado (la participación en las clases, la contestación en clase a preguntas orales las intervenciones en la pizarra) - Ficha de trabajo de alumnado (hoja mise-n-place)
Las entrevistas individuales	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Abiertas, estructuradas o semiestructuradas.
Procedimientos programados (formales)	



Exámenes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Escritos y orales
Pruebas prácticas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La puntualidad. ▪ La uniformidad exigida y limpia. ▪ Higiene permanente del lugar de trabajo. ▪ Disposición y estado de las herramientas personales. ▪ Cuidado de las instalaciones, maquinaria y utensilios del Centro. ▪ Las actividades que se realicen en el aula. ▪ Secuenciación de los procesos. ▪ Actitud en el aula taller de cocina y en el aula. ▪ Resultado olfato-gustativo de las elaboraciones realizadas. ▪ Iniciativa en la toma de decisiones.
Presentación de trabajos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Trabajos monográficos de investigación ▪ Trabajos de carácter interdisciplinar lectura de libros ▪ Visionado de programas televisivos
Solución de problemas	<ul style="list-style-type: none"> • Recursos empleados • Rapidez de reacción • Trabajo en equipo

4.3 Criterios de calificación

La calificación del Módulo se expresará mediante nota numérica, que siguiendo la Orden de 29 de Septiembre de 2010, sobre evaluación en los Ciclos Formativos de Formación Profesional Específica, se expresará entre el uno y el diez sin decimales, considerándose positivas las superiores e iguales a cinco.

1 Actitud respecto al trabajo y estudio	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	
2 Convivencia y autonomía personal	5%
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	



3 Expresión y comprensión oral y escrita	3%
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.	
Tratamiento de la información y uso de las TIC	2%
Maneja distintas fuentes de información y sabe seleccionarla de forma crítica, discriminando lo relevante de lo irrelevante.	
Resultado olfato-gustativo de las elaboraciones realizadas.	15%
Secuenciación de los procesos.	20%
Ficha de trabajo de alumnado (hoja mise n place)	
Mise n place	
Desarrollo del servicio	
Higiene permanente del lugar de trabajo.	10%
Pruebas prácticas.	15%
Cuaderno de recetas y técnicas.	5%
Pruebas teóricas.	20%

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

.4 Actividades de recuperación.

Al final de cada evaluación, el profesor, atendiendo a los resultados alcanzados por el grupo, y conjuntamente con los alumno/as, 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 alumno/as 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:
 - 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.



Alumnado que no tiene evaluación continua por ausencias justificadas y no justificadas.

- El alumno/a que haya perdido la evaluación continua por motivos justificados, y cuando hablamos de evaluación perdida estableceremos un periodo superior a dos semanas, ya que en ese período el alumno/a no ha podido asimilar los contenidos, ni desarrollar los procedimientos de las actividades realizadas y si no tenemos material suficiente para la evaluación de ese RA, el alumno/a tendrá que realizar un examen teórico-práctico para demostrar las destrezas que no demostró por las ausencias. En caso de no demostrarlas quedaran pendientes mientras no sea capaz de demostrarlas.
- Si llegado el momento de la evaluación final no disponemos de herramientas para la evaluación, el alumno/a tendrá que recuperar en período extraordinario.
- El alumno/a deberá entregar todos los ejercicios realizados teóricos para su evaluación, en caso contrario se le emplazará a entregarlos para la evaluación extraordinaria, siendo su entrega necesaria para una evaluación positiva.

4.5 Evaluación de la programación

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

- La validez en la selección, distribución y secuenciación de los resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación.
- La idoneidad de la metodología, así como de los materiales curriculares y didácticos.
- 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.

4.6 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 alumno/as, 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.

5. Materiales y recursos didácticos

Los recursos didácticos en este módulo son de vital importancia a la hora de poder conseguir los objetivos mínimos marcados. Se consideran como imprescindibles los siguientes:

- **Material Específico:**

Uniformidad de cocina:

- Chaquetilla específica de cocina
- Pantalón.
- Delantal.
- Gorro.
- Paños.
- Calzado, preferiblemente cerrado y oscuro.

Herramientas y cuchillería.

- Cuchillo cebollero.
- Puntilla recta.
- Puntilla curva.
- Pelador.

- **Material gráfico:**

- Vídeo.
- Transparencias / retroproyector.
- Fotocopias.
- Libro Ingredientes. Edit Köneman



- Libro: Procesos de cocina. Editorial Akal
- **Bibliografía:**
 - Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y mariscos. Emilio Rumbado Martín. IC editorial
 - Cocina creativa o de autor. Emilio Rumbado Martín. ICeditorial.
 - 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.
 - Pellapat. 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

6. Medidas de atención a la diversidad.

El tipo de medidas que es posible programar y adoptar para atender a los alumno/as 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 las capacidades terminales 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 alumno/as 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. Dicho en términos de metodología didáctica, los alumno/as con necesidades específicas que cursen los estudios de Técnico en Cocina pueden y deben recibir ayuda personalizada, pero en forma de REFUERZOS EDUCATIVOS Y ADAPTACIONES CURRICULARES NO SIGNIFICATIVAS que contribuyan al logro de las capacidades profesionales previstas en el DECRETO 129/1994, de 7 de junio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía en la comunidad autónoma de Andalucía.

Sin embargo en casos excepcionales sí se podrán establecer ACI significativas en los CCFF cuando expresamente lo autorice la Dirección General de Ordenación y Planificación. Por ejemplo la exención de un determinado módulo para un alumno/a sordo, el cambio en los contenidos por otros diferentes para un alumno/a ciego, etc.

Nosotros desde el Departamento presentamos la posibilidad de alargar el proceso de enseñanza-aprendizaje en varios cursos hasta que el alumno/a alcance los mínimos exigibles dentro de las convocatorias establecidas.



7. Actividades extraescolares

Código: HOS-001	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Prestación de servicios extraordinarios para la promoción de los ciclos o para el trabajo de ciertas unidades didácticas, como puede ser el servicio de catering
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto Todos
	Cursos/Grupos	Todos los grupos
	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-002	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Participación en ferias, certámenes y concursos regionales de Gastronomía.
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto
	Cursos/Grupos	Todos los grupos
	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-003	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Participación en concursos nacionales de cocina
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto
	Cursos/Grupos	Todos los grupos
	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-004	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Visita al mercado de Atarazana de Málaga con recorrido por el centro histórico de la ciudad, incluyendo la visita de Hoteles ((NH y puerta Málaga)
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto
	Cursos/Grupos	2º CFGM Cocina y Gastronomía
	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-005	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Cualquier actividad de promoción y divulgación de los ciclos
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto
	Cursos/Grupos	Todos los grupos
	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-006	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Jornadas gastronómicas de la cocina de Roma



	Profesorado responsable	Emilio Rumbado, Fernando Bonilla, Juanjo Mantas
	Cursos/Grupos	2º CFGM Cocina y Gastronomía
	Fecha estimada	2º trimestre
Código: HOS-008	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Desarrollo de las 7ª Jornadas de cocina Barroca
	Profesorado responsable	Emilio Rumbado, Fernando Bonilla
	Cursos/Grupos	2º CFGM Cocina y Gastronomía
	Fecha estimada	2º trimestre
Código: HOS-009	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Visita a cualquier empresa relacionada con el sector que pueda resultar interesante, arroceras, empresas vinícolas, denominaciones de origen, cooperativas aceiteras, empresas transformadoras de carnes o pescados
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto
	Cursos/Grupos	Todos
	Fecha estimada	2º trimestre
Código: HOS-010	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Asistencia/organizar diversas charlas dadas por especialistas del sector
	Profesorado responsable	Profesores del dpto.
	Cursos/Grupos	Todos
	Fecha estimada	1º,2º,3º trimestre

8. Los procedimientos previstos para el seguimiento de las programaciones didácticas.

- Valoración trimestral colegiada, tras cada una de las evaluaciones, en el Departamento, respecto al nivel de desarrollo de la programación planificada y los resultados obtenidos.
- Informe trimestral y final del profesorado respecto a logros, dificultades y propuestas de mejora.



- Valoración a nivel de Centro (ETCP y Claustro) del resultado obtenido por el alumnado en pruebas externas (selectividad).



Anexo I Actividades evaluables Aula taller/Dual

Actividad: 1		Tiempo: 70 horas	
Realiza elaboraciones de Restaurante		Cocina y Gastronomía	
Código	Concreción de actividad	MP relacionados	RA
1.1	Realiza pedido de necesidades de materias primas	0048	1
1.2	Realiza mise-en-place de ingredientes preelaborados	0046 0048 0031	2 1,2 2,3,6
1.3	Realiza mise-e-place de puesto de trabajo y maquinaria	0046 0048 0031	3 1,2 1,6
1.4	Verifica la disponibilidad de ingredientes	0047 0048 0031	2 1,2 2,3,6
1.5	Identifica el trabajo a realizar y lo desarrolla de forma ordenada	0047 0031	2 2,3,6
1.6	Realiza preelaboraciones necesarias en las materias primas	0046 0031	4 2,3,5, 6
1.7	Realiza las técnicas de necesarias para la obtención del producto en función a los distintos grados de cocción	0047 0048 0031	1,2,3 1,2 2,3,6
1.8	Realiza el seguimiento de la elaboración	0047 0048 0031	1,2,3 1,2 2,3,6
1.9	Elabora la guarnición del plato siguiendo los procesos correctos y aplicando las técnicas oportunas	0047 0048 0031	4 1,2,3, 1,2 2,3,6
0	1.1 Elabora la salsa o salsas de acompañamiento	0047 0048 0031	4 1,2,3, 1,2 2,3,6
1	1.1 Corrige los posibles fallos o aporta soluciones	0047 0048 0031	1,2,3 2 2,3,6
1.1	Aplica los procesos intermedios de conservación	0046	6



2			0047 0048 0031	2,3 1,2 2,3,6
3	1.1	Conservación final del producto en condiciones correctas en función a su posterior uso	0046 0047 0048 0031	6 2,3 1,2 2,3,6
4	1.1	Cuida la presentación del plato y la realiza según las directrices del tutor	0047 0048 0031	5,6 2 2,3,6
5	1.1	Realiza el servicio del plato en tiempo y forma	0047 0048 0031	5,6 2 2,3,6
6	1.1	Desarrolla todo el proceso siguiendo la normativa higiénico sanitaria	0047 0048 0031	5,6 1,2 2,3,6



Actividad: 2		Tiempo: 30 horas	
Realiza elaboraciones de Restaurante para personas con necesidades alimenticias específicas		Cocina y Gastronomía	
Código	Concreción de actividad	MP relacionados	RA
2.1	Realiza pedido de necesidades de materias primas	0048	1
2.2	Realiza mise-en-place de ingredientes preelaborados	0046 0048 0031	2 1,2 2,3,6
2.3	Realiza mise-e-place de puesto de trabajo y maquinaria	0046 0048 0031	3 1,2 1,6
2.4	Verifica la disponibilidad de ingredientes	0047 0048 0031	2 1,2 2,3,6
2.5	Identifica el trabajo a realizar y lo desarrolla de forma ordenada	0047 0031	2 2,3,6
2.6	Realiza preelaboraciones necesarias en las materias primas	0046 0031	4 2,3,5, 6
2.7	Realiza las técnicas de necesarias para la obtención del producto en función a los distintos grados de cocción	0047 0048 0031	1,2,3 1,2 2,3,6
2.8	Realiza el seguimiento de la elaboración	0047 0048 0031	1,2,3 1,2 2,3,6
2.9	Elabora la guarnición del plato siguiendo los procesos correctos y aplicando las técnicas oportunas	0047 0048 0031	4 1,2,3, 1,2 2,3,6
0 2.1	Elabora la salsa o salsas de acompañamiento	0047 0048 0031	4 1,2,3, 1,2 2,3,6
1 2.1	Corrige los posibles fallos o aporta soluciones	0047 0048 0031	1,2,3 2 2,3,6



2	2.1	Aplica los procesos intermedios de conservación	0046	6
			0047	2,3
			0048	1,2
			0031	2,3,6
3	2.1	Conservación final del producto en condiciones correctas en función a su posterior uso	0046	6
			0047	2,3
			0048	1,2
			0031	2,3,6
4	2.1	Cuida la presentación del plato y la realiza según las directrices del tutor	0047	5,6
			0048	2
			0031	2,3,6
5	2.1	Realiza el servicio del plato en tiempo y forma	0047	5,6
			0048	2
			0031	2,3,6
6	2.1	Desarrolla todo el proceso siguiendo la normativa higiénico sanitaria	0047	5,6
			0048	1,2
			0031	2,3,6



Actividad: 3		Tiempo: 20 horas	
Realiza elaboraciones de Restaurante a baja temperatura		Cocina y Gastronomía	
Código	Concreción de actividad	MP relacionados	RA
1	3. Realiza pedido de necesidades de materias primas	0048	1
2	3. Realiza mise-en-place de ingredientes preelaborados	0046 0048 0031	2 1,2 2,3,6
3	3. Realiza mise-e-place de puesto de trabajo y maquinaria	0046 0048 0031	3 1,2 1,6
4	3. Verifica la disponibilidad de ingredientes	0047 0048 0031	2 1,2 2,3,6
5	3. Identifica el trabajo a realizar y lo desarrolla de forma ordenada	0047 0031	2 2,3,6
6	3. Realiza preelaboraciones necesarias en las materias primas	0046 0031	4 2,3,5 ,6
7	3. Realiza las técnicas de necesarias para la obtención del producto en función a los distintos grados de cocción	0047 0048 0031	1,2,3 1,2 2,3,6
8	3. Realiza el seguimiento de la elaboración	0047 0048 0031	1,2,3 1,2 2,3,6
9	3. Elabora la guarnición del plato siguiendo los procesos correctos y aplicando las técnicas oportunas	0047 0048 0031	1,2,3 ,4 1,2 2,3,6
10	3. Elabora la salsa o salsas de acompañamiento	0047 0048 0031	1,2,3 ,4 1,2 2,3,6
11	3. Corrige los posibles fallos o aporta soluciones	0047 0048 0031	1,2,3 2 2,3,6



12	3.	Aplica los procesos intermedios de conservación	0046 0047 0048 0031	6 2,3 1,2 2,3,6
13	3.	Conservación final del producto en condiciones correctas en función a su posterior uso	0046 0047 0048 0031	6 2,3 1,2 2,3,6
14	3.	Cuida la presentación del plato y la realiza según las directrices del tutor	0047 0048 0031	5,6 2 2,3,6
15	3.	Realiza el servicio del plato en tiempo y forma	0047 0048 0031	5,6 2 2,3,6
16	3.	Desarrolla todo el proceso siguiendo la normativa higiénico sanitaria	0047 0048 0031	5,6 1,2 2,3,6



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

Departamento de Hostelería

**Programación didáctica de Productos
Culinarios.**
2º de Cocina y Gastronomía



Anexo II Actividades didácticas para el desarrollo del servicio Aula/Dual

OPERACIONES BÁSICAS PARA EL SERVICIO

1. MISE N PLACE:

- a) Comprobar que tenemos **TODOS** los ingredientes.
- b) Organizar los tiempos de lo que queda por hacer, **QUIÉN** y **QUÉ** va hacer.
- c) Rectificar los platos, temperatura, sazonomiento, textura y densidad
- d) Organizar la partida, **TABLA, CUCHILLOS, BAYETA, PAPEL, CUCHARAS, PINZAS EN AGUA CALIENTE.**

2. LIMPIEZA.

- a) La partida ordenada y limpia, **ANTES** y **DURANTE** el servicio.
- b) **NO** empezar algo sin recoger lo anterior.
- c) Ir **LIMPIANDO** durante todo el proceso, sautés, tablas, mesas, ollas....

3. PRE SERVICIO

- a) **MISE N PLACE** de componentes del plato, **NO PUEDE FALTAR NADA**
- b) Organizar los métodos de **ELABORACIÓN/REGENERACIÓN** de cada componente del plato.
- c) Prueba de asados para **AJUSTAR TIEMPOS** y **TEMPERATURAS**
- d) Organizar el montaje del plato, **QUIÉN** va a **HACER QUÉ**
- e) Organizar maquinaria y útiles de servicio, **TEMPERATURA HORNOS, BAÑOS MARIA.....**
- f) Prueba de **MONTAJE** del plato como si fuera el servicio, cada uno hace lo que toca.
- g) **COMIDA** del personal.

4. SERVICIO

- a) Platos en perfecto estado de **LIMPIEZA** y **TEMPERATURA.**
- b) **REPASO** de **LIMPIEZA**
- c) **REPASO GENERAL** de mise en place de útiles, herramientas, maquinaria y elementos del plato.
- d) **REPASO** de **VAJILLA**, temperatura, limpieza, número....
- e) Estar alerta por las posibles **DIETAS ESPECIALES**, hay que preguntar para poder Organizar un menú alternativo.
- f) Repartir las diferentes salsas y elaboraciones en los **BAÑOS MARIA**, teniendo en cuenta el tiempo, puede afectar a **DENSIDAD; COLOR** y **SABOR.**
- g) Mucha atención a elementos delicados como: **CRUJIENTES, FLORES.....**
- h) **PREVISIÓN** de **MESAS** auxiliares limpias para el montaje de mesas grandes
- i) **MUCHA ATENCIÓN AL MARCHA Y PASE DE LOS PLATOS**, ojo **LOS TIEMPOS**
- j) Al acabar las elaboraciones de la partida, **NO TIRAR NADA**, pueden pedir repetir o algún accidente como la caída de un plato....

5. POST SERVICIO

- a) **CONSERVACIÓN** adecuada de lo sobrante, en caso de ser reutilizado **TIRAR.**
- b) **LIMPIEZA** y **ORDEN GENERAL** de la cocina.
- c) **NO** se **COMERÁ** nada hasta el aviso del profesor



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

Departamento de Hostelería

**Programación didáctica de Productos
Culinarios.**
2º de Cocina y Gastronomía



Anexo III Actividades evaluables sin servicio real Aula taller

LA PRODUCCIÓN Y SERVICIO EN COCINA:

- Aplicación de técnicas culinarias tradicionales y avanzadas.
- Programación de actividades.
- La elaboración de diferentes platos culinarios.
- La elaboración de productos culinarios específicos.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Ejecutar la elaboración de los productos culinarios.
- Realizar o supervisar las actividades propias del desarrollo de los servicios en cocina.
- Ejecutar la terminación, presentación y decoración de los productos culinarios.

La documentación que trabajará el alumno/a semanalmente consistirá en:

Para todos:

- Ficha receta,
- Ficha de mise-en-place.

Para los alumno/as que ejercerán de jefe de cocina:

- Ficha de control de partidas y limpieza
- Ficha de valoración
- Ficha de pedido



Anexo IV Estructura ejemplo de la práctica Aula/Dual.

Aperitivo:

pulpo a la gallega (Galicia)

Entrada:

Pisto manchego en tosta (Castilla la Mancha)

Primero:

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao (Navarra)

Segundo:

Muslo de capón y salsa pepitoria (Castilla y León)

Postre:

Técula mécula (Extremadura)

Pan.

Conceptos empleados:

- Técnicas culinarias:
 - Cocción desde hirviendo
 - Rehogado, horneado
 - Salteado
 - Cocción al vapor en horno
 - Fritura y cocción en salsa
 - Estofado
 - Horneado

Cada técnica principal descrita corresponde a cada plato.

- Conservación de alimentos:
 - Recepción de mercancías
 - Durante la ejecución del plato
 - Antes del servicio
 - Tras el servicio
- Prelaboración y técnicas:
 - Hortalizas



- Mariscos
- Pescados
- Elaboraciones de múltiple aplicación, fondos, salsas y ligazones.
- Carnes
- Productos de repostería.
- Cocina regional española:
 - Recorrido por distintas regiones españolas describiendo platos representativos, previamente descritos en el aula teórica.
- Realizar el aprovisionamiento y el control de consumos de alimentos y bebidas con precisión, orden, sentido de la rentabilidad económica y honradez.
- Cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias y de prevención, seguridad e higiene.
- Utilizar los equipos de acuerdo con sus normas de uso y/o instrucciones recibidas y controlar el uso de medios energéticos.
- Limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.
- Verificación de los estándares de calidad establecidos.
- Profesionalizar el vocabulario para optimizar la comunicación en la cocina.

Objetivos:

- Reforzar contenidos básicos del primer bloque de estudio.
- Mantener orden y limpieza en la manipulación y/o conservación – regeneración.
- Conocer la cocina y gastronomía en las regiones de España.
- Conocer las materias primas más empleadas en las diferentes cocinas
- Conocer las tradiciones culinarias de las regiones españolas.
- Servicio al cliente en condiciones térmicas, higiénicas y visibles lo más cercanas a la realidad de la restauración profesional.
- Cumplimiento de los contenidos actitudinales anteriormente expuestos.



Anexo VII

PROFESOR/A:	FECHA:
MÓDULO:	
<p>Lea con cuidado los enunciados y dé una calificación de acuerdo con la siguiente escala:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Excelente: 5 • Bueno: 4 • Regular: 3 • Mal: 2 • Muy mal: 1 	
CONOCIMIENTOS DEL DOCENTE	
Conocimiento del módulo.	
Las explicaciones de las clases son claras y sin contradicciones.	
Relaciona los temas de la clase con el medio real.	
METODOLOGIA APLICADA	
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.	
EVALUACIÓN	
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.	
RELACIÓN POFESOR/A – ALUMNO/A	
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.	
ASISTENCIA Y PUNTUALIDAD	
Inicia y termina las clases en el tiempo establecido.	
Las clases que se pierden por cualquier motivo se recuperan posteriormente.	
OBSERVACIONES:	