



**Departamento de Hostelería**

---

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

**Programación didáctica**

**Departamento de Hostelería**

**Procesos básicos de producción culinaria**

**1º de Formación Profesional Básica de Cocina y  
Restauración**

Código: 1002\_HOT

---





## ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.
2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO A LOS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO
3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO A LAS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO.
4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO.
5. CONTENIDOS DEL MÓDULO.
6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS.

- 6.2. UNIDADES DIDÁCTICAS.
7. CONTENIDOS TRANSVERSALES.
8. METODOLOGÍA.
9. EVALUACIÓN.
10. PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS.
11. MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS.
12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.
13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO.
14. FINALIZACIÓN ANTICIPADA DEL MODULO
15. EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y DE LA PRÁCTICA DOCENTE
16. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
17. BIBLIOGRAFÍA.

### 1. INTRODUCCIÓN.

Para comenzar, tenemos que exponer, que las programaciones están ajustadas al perfil de un grupo de alumnos y alumnas concretos, por lo intentamos concretarlas lo más posible a las necesidades carenciales de éstos, así como, a las metas u objetivos que pretendemos conseguir a lo largo de este curso.

Las metas se desarrollarán a lo largo del curso mediante un desarrollo progresivo, ya que gran parte de objetivos referidos tanto a principios como procedimientos y actitudes, en la mayoría de casos, se repiten para alcanzar los objetivos generales mínimos exigidos.

Exponemos que, a través de todas las actividades que los alumnos tendrán que realizar diariamente, no sólo deberán de alcanzar los objetivos didácticos marcados, sino que se pretende que el alumno pueda desenvolverse por sí mismo en la sociedad actual, o bien integrándose en el mundo laboral o bien reinserción en la vida académica, siendo autosuficientes para todo lo que concierne en un plano tridimensional: personal, laboral y social.

### PERFIL PROFESIONAL

El ayudante de cocina ejercerá su actividad laboral bajo la supervisión de otros profesionales de su área funcional, en la manipulación, elaboración





## Departamento de Hostelería

---

elaboración básica de alimentos.

Podrá ejercer su actividad laboral en los distintos tipos de establecimientos hosteleros, así como en hospitales, residencias, colegios y otros establecimientos de restauración colectiva, siendo su nivel de autonomía mayor cuando menor sea el establecimiento.

### CONTEXTUALIZACIÓN

El Centro Educativo donde se imparten las programaciones didácticas de Formación Profesional Básica se enclava en una zona urbana, en la que existe un amplio número de empresas hoteleras y de restauración.

El interés de los alumnos/as radica principalmente en obtener el título de la ESO, algunos/as piensan en seguir en un ciclo de grado medio de cocina pastelería, y la adquisición de los conocimientos necesarios de hostelería que les permitan en un futuro tener acceso a un puesto de trabajo.

A 20 de octubre contamos con un grupo de 19 alumnos/as, en Seneca, aunque desde principios de curso acude 1 alumno más, y me dicen de jefatura de estudios que en las siguientes adjudicaciones entrara, las edades están comprendidas entre los 15 y 17 años y en general el grado de motivación mínimo para lograr con éxito los objetivos marcados.

La mayoría proceden de la ESO, con un nivel académico medio bajo, y con poca motivación.

Una vez realizada las primeras tomas de contacto con el grupo, indicar que presentan un nivel de conocimientos previos muy bajo. En cuanto a motivación, ésta parece ser buena hacia los contenidos prácticos. Son además un grupo con escasa madurez, actúan y se comportan no acorde con su edad biológica rozando ya la mayoría de edad, así como escasa disciplina en clase, donde su aburrimiento les lleva a continuas interrupciones como mínimo.

Se ha hecho una evaluación inicial, comprobando que sus conocimientos sobre los contenidos de este módulo son casi nulos, por ello será necesario empezar desde los conceptos más básicos. No hay repetidores.

Es obvia la importancia que adquiere la tutoría con el alumnado de FPB, es por ello objeto de planificación, a nivel centro a través del POAT (Plan de Orientación y Acción Tutorial), y a nivel aula a través del tutor mediante la programación anual de tutoría, (Objetivos, Contenidos, Aspectos metodológicos Evaluación).

Desarrollo de la Tutoría.

La tutoría lectiva de alumnos se realizará durante una hora lectiva semanal y se trabajarán los aspectos recogidos en el plan de acción tutorial del centro.

La tutoría de atención a madres y padres. Se realizará durante una hora semanal de horario regular. Se realizará una sesión general y las sesiones individuales necesarias a lo largo del curso.

También se van a utilizar nuevas tecnologías como el whatsapp, con el fin de mantener la comunicación lo más fluida posible con padres y alumnos/as de forma inmediata principalmente para temas de clase y de comportamiento.

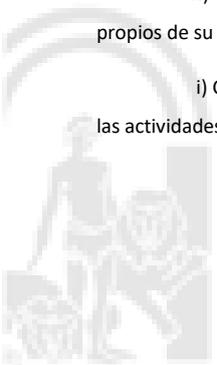




## **2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO A LOS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO.**

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.





**Departamento de Hostelería**

- j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal. w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.





z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

### **3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO A LAS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO.**

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

#### **COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES**

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- c) Ejecutar los procesos básicos 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.
- d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.





**Departamento de Hostelería**

- l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
- s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural..

**4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO.**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN



**Departamento de Hostelería**

En base al currículo establecido para el módulo específico que tratamos, el diseño de la administración señala resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de los mismos, de tal forma que, para el presente módulo, los resultados de aprendizaje y sus correspondientes criterios de evaluación son:

*RESULTADOS DE APRENDIZAJE*

*Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.*

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
2. Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
3. Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
4. Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
5. Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
6. Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
7. Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
8. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
9. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.

*RESULTADOS DE APRENDIZAJE*

*Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.*

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
2. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
3. Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
4. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
5. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
6. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.

*RESULTADOS DE APRENDIZAJE*

*Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.*

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
2. Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
3. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
4. Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
5. Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
6. Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
7. Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
8. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
9. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
10. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.

*RESULTADOS DE APRENDIZAJE*

*Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.*

CRITERIOS DE EVALUACIÓN





## Departamento de Hostelería

1. Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.
2. Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
3. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
4. Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
5. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
6. Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
7. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

*Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.*

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
2. Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
3. Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
4. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
5. Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
6. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

*Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.*

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
2. Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
3. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
4. Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.
5. Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
6. Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
7. Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.
8. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.

## 5. CONTENIDOS DEL MÓDULO.

*Ejecución de técnicas elementales de cocción:*

- Terminología profesional.
- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.
- Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.

*Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:*

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.
- Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración, control de resultados.
- Normativa higiénico-sanitaria.



## Departamento de Hostelería

### *Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:*

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción. Interpretación de la información contenida.
- Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados.

### *Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos:*

- Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.
- Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.
- Normativa higiénico-sanitaria
- Realización de acabados y presentaciones sencillos:
- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.
- Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.

### *Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina:*

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
- Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place.
- Documentación relacionada con los servicios.
- Coordinación durante el servicio de cocina.
- Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- Normativa higiénico-sanitaria

## 6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS.

Este módulo consta de 155 horas.

Debido al diverso ritmo de aprendizajes del alumnado, así como a las características propias del centro, departamento, funcionamiento interno, servicios, etc., es complicado distribuir de forma precisa los contenidos a lo largo del curso. Aun así, se pretende que los principales aspectos teóricos se traten en los comienzos de trimestre, reforzándose éstos en el día a día en el aula taller así como en el aula teórica. Debido a la dinámica del funcionamiento del centro (tiendas, desayunos, comedor...) la temporalización de las Unidades Didácticas puede verse alterada en cuanto a contenidos y tiempos programados

### 6.1 UNIDADES DIDÁCTICAS

U.D.1 Técnicas básicas de cocinado 15 horas

U.D.2 Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: Fondos básicos 15 horas

U.D.3 Elaboraciones básicas de múltiple aplicaciones: Fondos complementarios. 10 horas

U.D.4 Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: Salsas básicas y complementarias 15 horas

U.D.5 Guarniciones simples y compuestas 8 horas

U.D.6 Elaboraciones elementales de cremas, sopas. 12 horas

U.D.7 Elaboraciones elementales de Potajes y cocidos. 14 horas

U.D.8 Elaboraciones elementales de hortalizas 12 horas

U.D.9 Elaboraciones elementales de pastas y arroces 9 horas

U.D.10 Elaboraciones elementales de huevos 11 horas



## Departamento de Hostelería

U.D.11 Elaboraciones elementales de pescados y mariscos 13 horas

U.D.12 Elaboraciones elementales de carne 13 horas

U.D.13 Elaboración de ensaladas simples y compuestas 8 horas

### UD 1 TÍTULO: TÉCNICAS DE COCCIÓN

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
2. Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
3. Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
4. Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
5. Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
6. Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
7. Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
8. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental

#### OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Conocer y usar la terminología profesional asociada a las distintas técnicas de cocción.
2. Conocer y aplicar las distintas técnicas de cocción.

#### CONTENIDOS:

##### Conceptuales.-

- Técnicas de cocción.
- Terminología profesional.

##### Procedimentales.-

- Aplicación de las distintas técnicas de cocción.

##### Actitudinales.-

- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental.

#### ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

##### Actividades:

Aplicación de las técnicas de cocción a las distintas materias primas, hervido rehogado, fritura, asado, pochado, gratinado...

##### Organización temporal:

Explicación y demostración de la técnica elegida, desarrollo por parte de los alumnos/as. Organización didáctica y recursos: Las actividades serán individuales las primeras y grupales las posteriores, con tiempo cerrado y desarrolladas en el aula – taller de cocina

#### EVALUACIÓN:

Los criterios han sido descritos con anterioridad

Los instrumentos serán la observación y pruebas orales. Valorando su actitud ante lo profesional y lo social.

### UD 2 Y 3 TÍTULO: FONDOS DE COCINA.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.
2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
2. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
3. Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.



**Departamento de Hostelería**

4. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
5. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
6. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**OBJETIVOS DIDÁCTICOS:**

1. Conocer los distintos tipos de fondos de cocina.
2. Desarrollar la elaboración de fondos de cocina, cumpliendo las fases establecidas.
3. Corregir posibles defectos para la obtención de resultados óptimos.
4. Conocer necesidades de conservación de los distintos tipos de fondos.
5. Conocer las futuras aplicaciones de los distintos tipos de fondos.

**CONTENIDOS:**

Conceptuales.-

- Fondos de cocina.

Procedimentales.-

- Elaboración de fondos de cocina.

Actitudinales.-

- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental.

**ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:**

Actividades:

Elaboración de fondos propios de cocina: fondo blanco, fondo oscuro, consomé y fumet.

Organización temporal:

Explicación previa del profesor, realización de la actividad y presentación del resultado. Análisis y comentarios de los resultados.

Organización didáctica y recursos:

Las actividades se realizarán en grupos enfrentados en el aula – taller de cocina y a tiempo cerrado. **EVALUACIÓN:** Los criterios han sido descritos con anterioridad. Los instrumentos para aplicar los criterios serán la observación y la realización de pruebas orales y escritas. Valorando su actitud ante lo profesional y lo social.

**UD 4 TÍTULO: SALSAS.**

Duración: 10 horas.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:**

1. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
2. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

1. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
2. Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
3. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
4. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
5. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**OBJETIVOS DIDÁCTICOS:**

1. Conocer las salsas básicas y sus derivadas.
2. Realizar la confección de salsas básicas.
3. Confeccionar a partir de las salsas básicas las derivadas más usuales.
4. Aplicar las salsas a sus preparaciones más apropiadas.

**CONTENIDOS:**

Conceptuales.-

- Salsas básicas y derivadas.
- Relación de aplicación de las salsas con los distintos platos.

Procedimentales.-

- Elaboración de salsas básicas.
- Elaboración de salsas derivadas a partir de las anteriores.

Actitudinales.-



## Departamento de Hostelería

- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental.

### ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA – APRENDIZAJE:

#### Actividades:

Elaboración de salsas básicas, salsa española, velouté, bechamel, tomate, mahonesa, bearnesa, holandesa y vinagreta.

Organización temporal: Explicación previa, desarrollo de la actividad, análisis de resultados y refuerzo o ampliación según proceda.

Organización didáctica y recursos: Actividades desarrolladas en aula taller de cocina en grupos enfrentados en cuanto a resultados y con tiempo cerrado.

EVALUACIÓN: Los criterios han sido descritos con anterioridad. Los instrumentos son la observación y pruebas orales y escritas. Valorando su actitud ante lo profesional y social.

### UD 12 TÍTULO: ENSALADAS

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

1. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se ha interpretado la información necesaria.
2. Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
3. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previo al desarrollo de las tareas.
4. Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
5. Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
6. Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar
7. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación
8. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
9. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

#### OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Elaborar distintos tipos de ensaladas.

#### CONTENIDOS:

##### Conceptuales.-

- Ensaladas, definición e ingredientes.
- Distintos tipos de ensaladas

##### Procedimentales.-

- Elaboración de ensaladas.

##### Actitudinales.-

- Cumplimiento escrupuloso de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

#### ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA – APRENDIZAJE:

##### Actividades:

##### Realización de ensaladas:

- simples: de hojas, cogollos. de hortalizas crudas, tomate. de hortalizas cocidas, patatas ali – oli.
- compuestas: de Andalucía: malagueña, de judías verdes y de pimientos asados. de España: escalibada.
- internacional: menestra y waldorf.
- ensaladillas: ensaladilla rusa. Ensaladilla de sepia

##### Organización temporal:

Explicación previa, desarrollo de la actividad, análisis de resultados y actividades de refuerzo y/o ampliación si procede.

##### Organización didáctica y recursos:

Actividades desarrolladas en grupos enfrentados en cuanto a resultados, realizadas en aula taller de cocina, con las herramientas y útiles del cocinero/a y la materia prima necesaria y en tiempo cerrado.

##### EVALUACIÓN:

Los criterios han sido descritos con anterioridad

Los instrumentos de evaluación serán la observación y alguna prueba oral y/o escrita. La actitud ante lo profesional y social también será evaluable



**Departamento de Hostelería**

**UD 6 Y 7 TÍTULO: POTAJES, COCIDOS, PURÉS, CREMAS Y SOPAS.**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:**

1. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

1. Se ha interpretado la información necesaria.
2. Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
3. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previo al desarrollo de las tareas.
4. Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
5. Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
6. Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar
7. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
8. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
  9. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**OBJETIVOS DIDÁCTICOS:**

1. Reconocer distintas elaboraciones formadas por potajes, cocidos, purés, cremas y sopas.
2. Elaborar, presentar, conservar/mantener y regenerar potajes, cocidos, purés, cremas y sopas elementales.

**CONTENIDOS:**

Conceptuales.-

- Potajes, cocidos, purés, cremas y sopas, definición y caracterización.

Procedimentales.-

-Elaboración de cocidos, purés, cremas y sopas.

Actitudinales.-

- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental.
- Fomentar el conocimiento y respeto crítico hacia las cocinas tradicionales.

**ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA – APRENDIZAJE:**

Actividades:

Cremas:

- de hortalizas: parmentier y vichysoisse
- de legumbres: castellana y bretona
- de veloutés: coliflor y espárragos.
- de crema fría cruda, gazpacho andaluz, ajo blanco y porra.

Purés de patatas cocidas:

- parmentier y duquesa.

Potajes:

- ligados por legumbres secas: fabada. Garbanzos con cordero al curry
- ligados por un majado: potaje de vigilia, sepia con garbanzos
- ligados por un sofrito: lentejas lionesa, alubias con verduras

Cocidos:

- puchero y callos de cerdo y marineros

Sopas:

- gazpachuelo, sopa de picadillo, de cebolla, de ajo, de pescados y marisco, caldillo de pintarroja, sopa minestrone
- 

Organización temporal:

Explicación previa de la actividad, desarrollo por parte de los alumnos, análisis de los resultados y actividades de refuerzo o ampliación según proceda.

Organización didáctica y recursos:

Actividades desarrolladas de forma grupal en aula – taller de cocina con la materia prima necesaria y en tiempo cerrado.

**EVALUACIÓN:** Los criterios se han descrito con anterioridad. Los instrumentos son la observación y pruebas orales y/o escritas. Valorando su actitud ante lo profesional y social



**Departamento de Hostelería**

**UD 8, 9, 10 TÍTULO: ARROCES, PASTAS, VERDURAS Y HUEVOS.**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

1. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

1. Se ha interpretado la información necesaria.
2. Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
3. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previo al desarrollo de las tareas.
4. Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos
5. Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
6. Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
7. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
8. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
9. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**OBJETIVOS DIDÁCTICOS:**

1. Conocer los fundamentos de la cocina del arroz y las pastas.
2. Preparar y presentar platos elementales de arroz y pastas.
3. Conservar y mantener en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.
4. Regenerar las elaboraciones antes conservadas.

**CONTENIDOS:**

**Conceptuales.-**

- Arroz, definición, caracterización y variedades.
- Arroz, fundamentos de su cocinado y diferentes técnicas de aplicación, hervido, pilaf, risottos, paellas, cazuelas, calderos y al horno. - Platos emblemáticos de arroz.
- Pastas, frescas y secas, definición, caracterización y variedades. - Pastas, fundamentos de su cocinado y diferentes técnicas de aplicación, hervido y gratinado.
- Verduras: tipos y variedades mas importantes, tecnicas de coccion según su uso, regeneracion y aprovechamiento.
- Huevos: clasificacion, composicion, tecnicas basicas de coccion

**Procedimentales.-**

- Elaboración y presentación de platos elementales a base de arroz y pastas aplicando las técnicas adecuadas.
- Envasado y conservado en frío o mantenerlos en calor. - Regeneración a temperatura de uso aplicando las medidas correctivas necesarias.

**Actitudinales.-**

- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:**

**Actividades:**

**De arroz:**

- arroz pilaf.
- sushi
- risotto de setas
- arroz caldoso de conejo y alcachofas.
- paella valenciana
- arroz del señorito o paella de ciego.

**De pasta fresca:**

- tallarines carbonara, boloñesa y pesto
- raviolis a la diabla, tortellini napolitana





**Departamento de Hostelería**

- lasaña de soja a la boloñesa. Canelones de espinacas
- pizza 4 estaciones, margarita y cuatro quesos

De huevos:

- huevos fritos.
- Huevos rellenos
- huevos pochés
- tortilla francesa y española.

De verduras:

- berenjenas rellenas de carne picada.
- coliflor gratinada
- judías verdes con jamón
- tomates rellenos
- menestra de verduras
- patatas asadas
- pastel de patata
- lasaña de verduras (sin pasta)

**EVALUACIÓN:**

Los criterios han sido descritos con anterioridad. Los instrumentos son la observación y pruebas orales y escritas. Valorando su actitud ante lo profesional y lo social.

**UD 12 TÍTULO: CARNES DE VACUNO, PORCINO, OVINO, AVES, CONEJO Y CAZA.**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

1. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

1. Se ha interpretado la información necesaria.
2. Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
3. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previo al desarrollo de las tareas.
4. Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
5. Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
6. Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
7. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
8. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
9. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**OBJETIVOS DIDÁCTICOS:**

- 1.** Conocer los distintos tipos de carne, y sus fundamentos culinarios.
- 2.** Preparar elaboraciones culinarias sencillas a base de carne

**CONTENIDOS:**

Conceptuales.-

- Las carnes en la cocina, fundamentos, preparación y presentación de platos elementales de carne.
- Conservación y mantenimiento en los recipientes y equipos asignados, control de temperaturas.

Procedimentales.-

- Elaboración de platos básicos a base de carne mediante las técnicas correspondientes: guisado, confitado, emparrillado, a la plancha, al horno, salteado o fritura.

Actitudinales.-

- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental.
- Interés por la precisión en el control de consumo de géneros y medios energéticos, con sentido de rentabilidad económica.
- Verificación de los estándares de calidad.

**ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:**

Actividades:

Vacuno:

- Canelón carrillera
- Blanqueta de ternera,



- Saltimboca
- Goulash
- Entrecote con salsa de pimienta
- Hamburguesa de rabo de toro

Porcino:

- Asado a la parrilla: Brochetas a la diablo
- Asado al horno: lomo a la mostaza.
- Fritos: Lomo en manteca, flamenquines, escalope cordon bleu
- Salteados: wok de cerdo
- Breseado: carbonada paulaner

Caza:

- Codornices rellenas
- Pierna de Ciervo al vino de malaga

Ovino:

- cous cous t'fhalla
- pierna asada a la castellana

Aves:

Pollo:

- relleno
- al curry amarillo y rojo
- pollo al ajillo
- croquetas
- boloñesa de pollo
- Brochetas rellenas

Pato:

- Magret con setas
- Confit al oporto

Conejo:

- Arroz con conejo
- En escabeche
- A la riojana

**EVALUACIÓN:**

Los criterios han sido descritos con anterioridad. Los instrumentos empleados en la evaluación serán la observación y pruebas orales y/o escritas. Valorando su actitud ante lo profesional y lo social.

**UD 11 TÍTULO: PESCADOS Y MARISCOS.**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:**

1. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

1. Se ha interpretado la información necesaria.
2. Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
3. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previo al desarrollo de las tareas.
4. Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos
- . Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
7. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
8. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
9. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**OBJETIVOS DIDÁCTICOS:**





1. Conocer los pescados más usuales de la zona y sus fundamentos culinarios.
2. Preparar y presentar platos elementales de pescado.

**CONTENIDOS:**

**Conceptuales.-**

- Los pescados, definición y características organolépticas, clasificación, despiece.
- Fundamentos de la cocina del pescado, técnicas de cocción.

**Procedimentales.-**

- Elaboración de platos básicos a base de pescado mediante las técnicas correspondientes: cocer al vapor y al caldo corto, guisar en salsa, emparrillar, asar a la plancha, al horno, saltear y freír

**Actitudinales.-**

- Interés por la precisión en el control de consumo de géneros y medios energéticos, con sentido de rentabilidad económica.
- Atención extrema en el control del estado sanitario del pescado.
- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:**

**Actividades:**

**Mariscos:**

**Crustáceos:**

- Gambas al pilpil
- almejas en salsa verde
- mejillones tigre.

**Cefalópodos:**

- Chipirones en su tinta
- pulpo a la gallega
- calamares rellenos
- Sepia con patatas

**Pescados:**

- Boquerones en vinagre
- fritura malagueña
- bacalao a la bilbaína y al pil pil
- caballa asada
- sardinas en escabeche
- rosada en adobo
- dorada a la sal
- lubina con salsa de naranja
- caldo de pintarroja
- merluza en salsa verde o a la vasca

**Organización temporal:**

Explicación previa de las actividades, desarrollo por parte de los alumnos, análisis de resultados y actividades de refuerzo o ampliación según proceda.

**Organización didáctica y recursos:**

Las actividades se desarrollarán grupos enfrentados en cuanto a resultados, con tiempo cerrado y utilizando los recursos propios del aula – taller de cocina y las materias primas correspondientes.

**EVALUACIÓN:**

Los criterios han sido descritos con anterioridad. Los instrumentos utilizados serán la observación y pruebas orales y/o escritas. Valorando su actitud ante lo profesional y lo social.

**UD 5 TÍTULO: GUARNICIONES, Y DECORACIÓN DE PLATOS.**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:**

1. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con tipo de elaboración y forma de presentación.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**



**Departamento de Hostelería**

1. Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.
2. Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
3. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previo al desarrollo de las tareas.
4. Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
5. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
6. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
7. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**OBJETIVOS DIDÁCTICOS :**

1. Elaborar distintos tipos de guarniciones básicas para carnes y pescados.
2. Elaborar elementos de decoración básicos para la presentación de platos.

**CONTENIDOS:**

**Conceptuales.-**

- Guarniciones, definición, clasificación y aplicaciones.
- Relación de idoneidad de las guarniciones con los platos, según equilibrio nutricional y estética de presentación, colores y tamaños.

**Procedimentales.-**

- Elaboración de guarniciones simples y compuestas elementales, y elementos de decoración para la presentación de platos.

**Actitudinales.-**

- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico- sanitario, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- Interés por el equilibrio nutricional y la presentación de los platos.

**ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:**

**Actividades:**

**Guarniciones:**

- de patatas, fritas, hervidas, a lo pobre.
- de puré, parmentier y duquesa.
- de arroz, pilaw y natural.
- de pastas italianas, ñoquis y espaguetis.

**de hortalizas cocidas y crudas:**

- ensaladas
- memestra
- panache
- verduras torneadas
- champiñón cuartier
- cebollitas glaseadas
- pastel de patata

**Decoración:**

La decoración de platos necesita ser prevista y organizada, las formas, los volúmenes y los colores de los alimentos serán nuestros elementos de decoración. La elaboración de flores a partir de hortalizas crudas, de mariposas o cisnes nos ayudarán a decorar de forma vistosa nuestros platos.

**EVALUACIÓN:**

Los criterios han sido descritos con anterioridad. Los instrumentos serán la observación y la realización de pruebas orales y/o escritas. La actitud ante lo social y lo profesional será igualmente evaluable.

**7. CONTENIDOS TRANSVERSALES.**

**- Educación por la paz y la convivencia.**

Estos temas se simultanean durante el desarrollo de todas las unidades de este módulo, poniendo en práctica la coordinación, el compañerismo y el trabajo en equipo.

**- Educación por la salud.**





## Departamento de Hostelería

De igual modo se desarrollan durante el curso los temas relacionados con la seguridad e higiene de los alimentos, así como otros que resulten de interés para completar la función.

### - Coeducación.

Este módulo profesional conlleva una serie de actividades en la que su desarrollo se pone en práctica mediante el trabajo en equipo sin que por ello se delimiten las operaciones entre alumnos y alumnas.

### - Educación ambiental.

Un tema de vital importancia será el aprovechamiento de los recursos, de modo que el tratamiento de desechos no deteriore el medio-ambiente.

### - Educación del consumidor.

Al ser un módulo directamente relacionado con este tema, durante el desarrollo del mismo se tendrán en cuenta los aspectos para el conocimiento de las leyes y normas que puedan afectar al consumidor.

### - Educación multicultural.

Este tema se irá trabajando en el día a día del alumnado debido a la variedad de origen del mismo, así como los diferentes gustos culinarios y los tipos tan variados de alimentación de otras culturas y zonas del planeta.

### - Valores y cultura Andaluza.

En este apartado se hará especial hincapié en el conocimiento y manejo de las materias primas andaluzas, y a su vez de los platos tradicionales y la utilización de estas materias primas.

## 8. METODOLOGÍA.

La metodología será activa-participativa, donde la participación de los alumnos/as y del profesor estará en estrecha interacción. Se dinamizará el curso con actividades individuales y grupales fomentando de este modo la participación del grupo. Los asistentes participarán en el desarrollo de los contenidos mediante sus dudas, intervenciones, y analizando sus propias actitudes, el trabajo del profesor será informador, asesor, orientador, y coordinador, llevando un control de las actividades desarrolladas en el aula, así como de aquellas que organice el departamento, tales como servicios especiales, etc.

El procedimiento a seguir será la explicación del tema, realización de actividades teórico-prácticas individuales y/o grupales y la corrección de las mismas.

Existe gran diversidad de estrategias didácticas, entre ellas optamos por: Organización del grupo-clase en partes o partidas. Clase motivadora de investigación con búsqueda de información. Exploración bibliográfica. Debate en grupo y puesta en común. Clase expositiva – dinámica. Experiencias de aula. Simulaciones de trabajo real. Diseño y realización de trabajos prácticos. Resolución de problemas. Trabajos de campo. Visitas. Elaboración de informes en grupo.

## 9. EVALUACIÓN.

### Evaluación Inicial.

Realizaremos una serie de pruebas de nivel al alumnado perteneciente a la FPB, en las que se determinará los conocimientos, actitudes y capacidades del alumno en relación con la materia.

### Evaluación Formativa.





## Departamento de Hostelería

Día a día, se valorará la asistencia, la participación y el interés del alumno por alcanzar los objetivos propuestos para el módulo.

### **Evaluación Sumativa.**

Será requisito indispensable para obtener una calificación final positiva el superar la comprensión de conceptos en los controles teóricos y procedimentales.

En las sesiones de evaluación se informará sobre la evolución positiva o negativa del aprendizaje de cada alumno/a.

La calificación final del alumno/a será el cómputo del resultado de cada una de las evaluaciones.

Las faltas de asistencia no podrán superar el 20% del total de horas del módulo, superado este el número de faltas el alumno/a perderá el derecho a evaluación continua.

### **CRITERIOS GENERALES DE EVALUACIÓN**

Los criterios citados en el apartado de objetivos, son los referentes inmediatos que se tomarán en cuenta a la hora de recoger información sobre el proceso de aprendizaje, sobre el grado en que la intención se va convirtiendo en hechos (objetivos logrados) con el fin de tomar decisiones respecto a la continuación del proceso.

Dichos criterios traducen las capacidades al lenguaje de comportamientos y conductas directamente observables, medibles y cuantificables. Dicho de otra forma, desarrollar una capacidad significa que se es capaz de hacer algo que se puede observar y, por tanto, medir esa capacidad. Los criterios de evaluación ciertamente hacen referencia a ese algo que es capaz de hacer el alumnado y, también, el grado y el modo en que lo hacen.

### **INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

-Como instrumentos de evaluación de contemplan los siguientes:

- preguntas en clase, actividades propuestas, cuaderno de clase.
- Trabajo diario, actitud, asistencia a clase uniformidad, higiene personal, compañerismo y pruebas escritas.
- Cuidado y buen uso de todos los recursos del centro, ortografía, interés por el módulo
- -Con el trabajo se pretende evaluar tanto la realización de la tarea diaria, como la realización de actividades propuestas, puesta en limpio de los esquemas realizados, claridad y limpieza de los apuntes con su puesta al día.

Todas estas pruebas de evaluación constarán de preguntas tipo test, correspondencia etc. Tanto con opción múltiple de respuesta como de verdadero-falso, con la que pretendemos valorar fundamentalmente los contenidos conceptuales y procedimentales.

Se revisará el cuaderno de clase trimestralmente y harán un control escrito y otro práctico como mínimo cada trimestre. Las actitudes se evaluarán día a día y los trabajos se evaluarán trimestralmente.

Será condición superar en un 50% los tres apartados (Conceptuales, Procedimentales y Actitudinales) para la realización de la nota media final cada trimestre de no ser así, se reflejará como nota final en cada trimestre, la calificación que indique el suspenso más alto

Además de los resultados de aprendizaje, el proceso de evaluación conlleva la utilización de diversos instrumentos, como:

Actividades realizadas en el aula.  
Cuidado y buen uso del material, maquinaria y mobiliario de cocina.  
Resultado de las operaciones realizadas.  
Limpieza y recogida del lugar de trabajo.  
Puntualidad.  
Uniformidad en clases prácticas en el Aula-taller.  
Higiene personal.  
Actitud mostrada hacia el trabajo, de forma individual y en grupo.  
Interés por el módulo.



#### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

Los criterios de evaluación se van a dividir en las tres dimensiones de los contenidos:

#### **Conceptuales, Procedimentales, Actitudinales**

##### **Conceptuales 40%**

- 5% a los trabajos aptos
- 10% al cuaderno de clase apto
- 25% a las pruebas escritas.

##### **Procedimentales 50%**

- 20% pruebas prácticas
- 30% al Trabajo diario apto

##### **Actitudinales 10 %**

- 2,5% Uniformidad
- 2,5% Higiene personal
- 2,5% Puntualidad y asistencia
- 2,5% Compañerismo en clase

La no realización de cualquiera de los tres apartados en los que se divide el apartado de conceptuales, imposibilita la evaluación trimestral, afectando así mismo a procedimentales y actitudinales, dando como resultado suspenso del trimestre.

Las faltas de ortografía se penalizan con 0,2 pts y la omisión de tilde 0,1pts afectando a la prueba escrita.

#### **10. PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS.**

Al ser evaluación continua las recuperaciones se podrán superar aprobando con al menos un 60% en el siguiente trimestre, en caso de tener más de un trimestre suspenso, el alumnado tendrá que examinarse de toda la materia en la evaluación final

#### **11. MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS.**

- *Libro de texto, Apuntes, Fotocopias; Material audiovisual; Pizarra; etc.*
- *Clases Prácticas: Maquinaria; Útiles; Herramientas; Materias primas; etc.*
- *Aportados por el/a alumno/a: Uniforme de cocina completo.*



## Departamento de Hostelería

### 12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Se desarrollara un plan de actividades extraescolares que tendrá como objetivos principales aumentar y perfeccionar la formación e interés por la profesión por parte del alumnado. Para el presente curso se pretende realizar las siguientes actividades:

- Visita al mercado de mayoristas y minoristas.
- Visita a fábricas relacionadas con el sector, como pudieran ser mataderos, fábricas alimenticias, etc.

Dentro de las actividades complementarias que realizamos en el propio centro están:

- Colaborar en lo posible con la apertura al público del comedor.
- Apertura puntual de cafetería para desayunos colaborando con la oferta de desayunos.
- Participación en las actividades extraescolares que programe el departamento, así como en cuantas se consideren oportunas para completar el proceso de formación integral del alumno.
- Previa autorización, elaboraciones puntuales de las denominadas TIENDAS. (venta a alumnos y profesores de platos para llevar)
- Celebración del *Día de la Constitución*.
- 5Platos de *Navidad*.
- Servicios integrales de restauración para madres, padres, profesores/as y simpatizantes del alumnado de FPB
- *Objetivos transversales y de tutoría:*
- Participar en actividades programadas por el Departamento de *Orientación*. Fecha: todo el curso. Alumnado: 1º de FP Básica. C y R. .
- Participar en actividades programadas por el Departamento de *Educación Física* Fecha: todo el curso. Alumnado: 1º de FP Básica. C y R.

Debido al hecho de que hubiera el alumnado de la FPB menor de edad, la participación en los servicios del restaurante será obligatoria, deberá existir una comunicación fluida entre los miembros de la comunidad educativa.

### 13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO.

Al tratarse de un grupo con antecedentes en problemas de conducta y con necesidades educativas especiales, se procurará que cada alumno realice tareas adaptadas a sus posibilidades

### 14- FINALIZACIÓN ANTICIPADA DEL MÓDULO.

En el caso de que algún alumno/a cumpla los requisitos para realizar la prueba de acceso a los ciclos formativos de grado medio y comunique por escrito el compromiso de llevarla a cabo, se anticipará la evaluación del mismo al objeto de que éste pueda, en su caso presentar la certificación oportuna a los efectos de la exención de una parte de dicha prueba con anterioridad al 25 de mayo. En este caso, la finalización del módulo podrá anticiparse para facilitar la realización del módulo de formación en centros de trabajo. (ORDEN de 24 de junio de 2008, por la que se regulan los programas de cualificación profesional inicial).

### 15- EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y LA PRÁCTICA DOCENTE

En estas evaluaciones estarán presentes todas las actividades en su desarrollo global, para valorar el grado de consecución de los objetivos educativos (resultados de aprendizaje) tanto como resultado académico como respecto al proceso de enseñanza aprendizaje.

Las decisiones tomadas al preparar las clases tendrán como referencia el Proyecto Curricular y la programación didáctica.



En todo momento la evaluación del alumnado tiene que ser global, continua, formativa, contextualizada e integradora.

Para valorar los objetivos propuestos se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

Aprendizaje autónomo del alumno/a para afrontar y participar en los procesos.

Participación y trabajos en equipo.

Resultados escolares obtenidos:

Las pruebas prácticas de la evaluación trimestral.

Las pruebas teóricas de la evaluación trimestral

Las actitudes generales de la evaluación trimestral, que se desglosarán de la siguiente manera :

Interacción social

Interés por el trabajo en equipo.

Superación de destrezas y habilidades.

Puntualidad y asistencia

Aseo y uniformidad

Coordinación interna del equipo docente.

La opinión de los propios alumnos.

Criterios del departamento.

Proposición de medidas correctivas en función de resultados.

Comprobación de que los contenidos han sido adecuados para la consecución de los objetivos.

Coordinación con el equipo docente.

Comprobación de que los recursos hayan sido los adecuados para la consecución de los objetivos.

Proposición de medidas correctoras en función de los resultados, contando con el asesoramiento del Departamento.

Coordinación de criterios con el Departamento.

Identificar posibles errores para la rectificación y mejora la próxima vez

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Para verificar estos resultados será necesario verificar el correcto desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Determinar la metodología es la adecuada al proceso.

Determinar si la programación es propicia al tipo de alumnado.

Verificar si los recursos didácticos son suficientes y adecuados.

Recoger sugerencias y comentarios del alumnado.

#### INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los instrumentos de evaluación permitirán medir el grado de eficiencia de nuestra actividad docente en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Indicadores de motivación del alumnado

Se utilizará cuestionario de opinión del alumnado.

Cuestionarios de autoevaluación con puesta en común sobre el proceso y la práctica docente





El Sector de la Hostelería, uno de los más importantes de nuestro país, representa también toda una serie de riesgos laborales para los trabajadores como cocineros, camareros y personal de Hostelería en general, en sus tareas de manejar y colocar vajilla, cristalería, cubertería, bandejas y utensilios de maquinaria, así como manipular alimentos, bebidas y licores, desarrollar técnicas de atención al cliente, tomar notas y hacer pedidos, preparar y montar el comedor, recibir a los clientes, servir todo tipo de platos y por todo ello hay que:

Se pueden producir caídas en los desplazamientos a causa de irregularidades del suelo (baldosas rotas, grietas), por superficies deslizantes (agua, encerados..) o por tropiezo con obstáculos (mobiliario, etc..) En particular, los frecuentes y rápidos desplazamientos del personal dedicado a la hostelería favorecen que se produzcan resbalones en suelos mojados, caídas y tropiezos con el mobiliario. Para evitar la caída deben colocarse carteles indicativos de “suelo mojado” para avisar que está recién lavado o encerado, se deberá caminar despacio, con pasos cortos y con calzado antideslizante.

Hay que recoger los líquidos que puedan haberse derramado. Nunca hay que subirse en elementos que sean inestables como sillas giratorias, cajas, etc.

Deberán emplearse escaleras convenientemente apoyadas y alejadas de lugares de paso como puertas que puedan abrirse por otra persona y golpear la escalera. Debe moverse la escalera cuantas veces sea necesario para acceder con comodidad a todos los puntos.

La subida y bajada deben hacerse de frente a la escalera, nunca de espaldas y siempre con calzado adecuado y antideslizante. No se debe transportar cargas al utilizar las escaleras de mano, pues su peso o dimensión pueden hacer que tenga que usar las dos manos sin posibilidad de agarrarse a la escalera. Si se tienen dudas sobre el estado de conservación de la escalera hay que comunicarlo al supervisor o a mantenimiento.

Los objetos se deben manipular con las manos limpias y secas, asiéndolos con firmeza. En las zonas de almacenamiento se debe evitar sobrecargar los estantes y procurar apilar los materiales más pesados en los estantes inferiores. Las estanterías deberán estar bien sujetas.

La utilización de los útiles de cocina y menaje como ollas, sartenes, etc... y herramientas de corte como cuchillos, máquina de cortar fiambre, picadora de carne, sierra sin fin, mezcladoras, peladora de patatas, lavadora de hortalizas, turmix, centrifugadora de hortalizas, robot de cortar, etc., puede ocasionar un riesgo de golpes o cortes por un uso incorrecto o por encontrarse deteriorados. También las puertas transparentes o de vaivén pueden originar golpes. Es especialmente peligroso el riesgo de cortarse con cristales, cuchillos u otros elementos afilados y cortantes:

- Utilizar los cuchillos con mango antideslizante.
- Transportar y guardar los cuchillos adecuadamente enfundados, ordenándolos después de su uso.
- Mantener los cuchillos bien afilados.
- Utilizar los cuchillos adecuados a cada tarea.
- Cortar utilizando las superficies destinadas para ello.
- Utilizar en la preparación de los alimentos utensilios con el tamaño adecuado.
- Usar los equipos de protección individual que sean necesarios en cada operación.

Es importante no comprimir las bolsas de basura, ya que pueden contener objetos punzantes. El personal de hostelería debe manipular los desechos de forma segura, disponiendo de recipientes especiales para ello y de guantes de protección adaptados, para lo cual debe verificarse que tienen el marcado CE que garantiza su eficacia frente al riesgo.

Las puertas de vaivén típicas en cocinas deben tener un “ojo de buey” para ver si hay alguien detrás al abrirla y cada una de las hojas debe utilizarse en un solo sentido.

Asegurarse de que las máquinas y utensilios son seguros y de que tienen marcado CE.

- No anular ni poner fuera de funcionamiento los resguardos de seguridad.
- Asegurarse de disponer del manual de instrucciones de cada equipo y consultarlo cada vez que sea necesario.
- Realizar la limpieza y mantenimiento con los equipos apagados.

El trabajo del personal de hostelería conlleva la realización de esfuerzos tales como levantar o movilizar pesos. Las bandejas, cajas de alimentos, botellas, bolsas de basura, cubos, etc., pueden ser pesados o tener un volumen que dificulte su manipulación, por lo que su manejo puede provocar la adopción de posturas incorrectas durante su manipulación o transporte. Los mayores problemas provienen de las operaciones que requieren inclinarse y agacharse para manipular mercancías y almacenarlas. También en el servicio de mesas mediante bandejas, tanto en la entrega de platos y bebidas como en su recogida y limpieza. Antes de utilizar cualquier producto de limpieza, leer detenidamente su ficha de seguridad y la etiqueta donde se indican los peligros de ese producto. Para identificar un producto nunca se ha de probar o inhalar. Durante su manipulación utiliza los equipos de protección individual adecuados a la operación que estés realizando, guantes de protección, gafas de seguridad y/o mascarilla. No se debe usar ningún producto químico sin saber sus características y riesgos, es decir, sin conocer su etiqueta, preguntando aquello que no comprendamos. Además, para evitar confusiones que puedan dar lugar a intoxicaciones por ingestión, no cambiar nunca un producto químico de su envase original y, en caso de ser necesario el trasvase, nunca emplear envases que hayan contenido alimentos o bebidas. El nuevo envase debe ser adecuadamente etiquetado. La absorción de las sustancias tóxicas por el organismo se efectúa principalmente a través de una o varias de estas tres vías: por inhalación, ingestión y por la piel. Utiliza protecciones. No almacenar conjuntamente productos químicos con alimentos y bebidas. Existe un riesgo de contacto eléctrico con equipos o máquinas defectuosas: máquina de cortar fiambre, picadora de carne, sierra sin fin, mezcladoras, peladora de patatas, lavadora de hortalizas, turmix, centrifugadora de hortalizas, robot de cortar, luces u otros equipos conectados. Para evitar riesgos, los enchufes y cables deben conservarse en perfecto estado. Evita que agua y electricidad entren en contacto. No utilices aparatos mojados. No desconectes los aparatos tirando del cable sino de la clavija. Se deben realizar inspecciones periódicas de los equipos por personal cualificado, utilizar equipos con marcado CE, comprobar los aparatos antes de su uso, evitar limpiar equipos conectados con “sprays” o líquidos, a menos que sea apropiado. Cubrir los equipos antes de las operaciones de limpieza. Las consecuencias de un incendio pueden ser especialmente importantes en los establecimientos hoteleros debido a la gran concentración de personas cuyos comportamientos no siempre pueden ser controlados (colillas dejadas en cualquier lugar, etc.) y por la acumulación de fuentes de ignición (cocinas, calderas, etc.) y de materiales inflamables (telas, papeles, grasas, etc.). Sólo deberás intervenir si tienes la formación adecuada. Cuando se trate de fuegos pequeños y localizados que puedas controlar, deberás utilizar un extintor. Nunca utilices una manguera sin la formación previa. Son muy peligrosas por la fuerza de salida del agua.



---

**17 - BIBLIOGRAFÍA.**

- Técnicas Culinarias. Ed. Akal. Alfredo Gil Martínez.
- Cocina-Actividades. Ed. McGraw-Hill. Varios autores.
- Procesos de Cocina. Ed. Paraninfo. J.L. Armendáriz.
- Apuntes y fotocopias de los profesores
- Recetarios diversos.

