Programación Didáctica del curso 2025/26
Departamento: Hostelería y Turismo
Programación del módulo: Procesos Básicos de Producción Culinaria **Código: 3035**
Ciclo Formativo: **G. D. Grado Básico de Cocina y Restauración**

1. Marco normativo. Contextualización

1.1 Marco Normativo

El presente documento se ha fundamentado teniendo en cuenta la legislación aplicable. Las bases normativas consultadas son:

- LEGISLACIÓN GENERAL
  - CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA.
  - LEY ORGÁNICA 8/1985, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación (LODE).
  - LEY ORGÁNICA 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la LEY ORGÁNICA 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOMLOE)
  - LEY 17/2007 de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía (LEA).
  - LEY 14/2013, de 27 de septiembre, de apoyo a emprendedores y su internalización.
  - DECRETO 147/2025, de 17 de septiembre de 2025, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas de los Grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
  - RD 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas por la LOE, modificado por el RD 197/2015 de 23 de marzo.
- FORMACIÓN PROFESIONAL
  - LEY ORGÁNICA 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional
  - LEY 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible.
  - RD 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales y que modifica RD 1128/2003, de 5 de septiembre.
  - RD 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
  - RD 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.
  - DECRETO 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema

educativo en Andalucía.
    - ORDEN de 26 de septiembre de 2025, por la que se regula la fase de formación en empresa u organismo equiparado de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- EVALUACIÓN
    - Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
    - ACUERDO de 9 de enero de 2020, del Consejo de Gobierno, por el que se aprueba la formulación del Plan Estratégico de Evaluación Educativa (2020-2022). (Actualmente concluido, pero con vigencia referencial para la planificación y mejora educativa)
- ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD
    - DECRETO 147/2002, de 14 de mayo, por el que se establece la ordenación de la atención educativa a los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales asociadas a sus capacidades personales
    - DECRETO 167/2003, de 17 de junio, por el que se establece la ordenación de la atención educativa a los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales asociadas a condiciones sociales desfavorecidas.
    - INSTRUCCIONES de 8 de marzo de 2017, de la Dirección General de Participación y Equidad, por el que se actualiza el protocolo de detección, identificación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo y organización de la respuesta educativa.
    - RESOLUCIÓN de 23 de abril de 2018, de la Agencia Andaluza de Evaluación Educativa, por la que se establecen los indicadores homologados para la autoevaluación de Escuelas Infantiles (2.º ciclo), Colegios de Educación Primaria, Colegios de Educación Infantil y Primaria, Institutos de Educación Secundaria, Centros Integrados de Formación Profesional y Centros Específicos de Educación Especial.
    - INSTRUCCIONES de 3 de junio de 2019 de la Dirección General de Atención a la Diversidad, Participación y Convivencia Escolar, por las que se regula el procedimiento para la aplicación del protocolo para la detección y evaluación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo por presentar altas capacidades intelectuales.
- FUNCIÓN DOCENTE
    - RD 1834/2008, de 8 de noviembre, por el que se definen las condiciones de formación para el ejercicio de la docencia en la educación secundaria obligatoria, el bachillerato, la formación profesional y las enseñanzas de régimen especial y se establecen las especialidades de los cuerpos docentes de la enseñanza secundaria, modificado por el RD 665/2015 de 17 de julio.
    - DECRETO 302/2010, de 1 de junio, por el que se ordena la función pública docente y se regula la selección del profesorado y la provisión de los puestos de trabajo docentes, modificado por el decreto 311/2012, de 26 de junio, por el decreto 109/2016 y por el decreto 84/2018, de 2 de mayo.

- CURRICULAR
  - RD 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas
  - ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- PROYECTO EDUCATIVO DE I.E.S. NUM. 1 UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA
  - DECRETO 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.
  - ORDEN de 20 de agosto de 2010, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los institutos de educación secundaria, así como el horario de los centros, del alumnado y del profesorado.
  - Plan de Centro de I.E.S. NUM. 1 UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA.
  - Reglamento de Organización y Funcionamiento de I.E.S. NUM. 1 UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA.
  - Plan de Gestión de I.E.S. NUM. 1 UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA.

1.2. Contextualización

Datos de identificación

- Nombre del Centro: I.E.S. Núm. 1 Universidad Laboral de Málaga
- Tipo de Centro: público. Código de Centro: 29700242
- Dirección postal: Julio Verne, 6 (Apartado de correos 9170)
- Localidad: Málaga. Provincia: Málaga. Código postal. 29191
- Teléfono: 951298580 Fax: 951298585
- Correo electrónico: 29700242.edu@juntadeandalucia.es

Enlaces propios IES Universidad Laboral de Málaga:

- Pág. Web: www.universidadlaboraldemalaga.es
- Blog de FP: http://fpuniversidadlaboral.wordpress.com/

Programa de centro bilingüe Inglés.

Programa permanentemente. En desarrollo desde el curso 2011/12.

Nuestro programa bilingüe (dentro del Plan de Plurilingüismo de Andalucía) pretende mejorar las competencias comunicativas de nuestro alumnado en lo que respecta al conocimiento y la práctica de la lengua inglesa; una mayor competencia en inglés propiciará en nuestro alumnado una mayor movilidad y un mejor acceso a la información, más allá de nuestras fronteras lingüísticas, de forma que puedan enfrentarse con garantías de éxito a los desafíos y a las posibilidades de la sociedad actual.

La modalidad de enseñanza bilingüe no es la mera enseñanza de una lengua extranjera, y por tanto implica cambios metodológicos, curriculares y organizativos. El énfasis no estará en la lengua inglesa en sí, sino en su capacidad de comunicar y transmitir conocimiento. El AICLE (aprendizaje integrado de contenidos y lenguas extranjeras) intenta proporcionar la naturalidad necesaria para que haya un uso espontáneo del idioma en el aula.

	Plan/Programa	Estado	Coordinador/a

Participación de oficio	Bibliotecas Escolares		Luis Gabriel David García
	Bienestar Emocional		Antonio María Hernández Sánchez
	Plan de apertura de centros docentes		Irene Jiménez Martín
	Plan de igualdad de género en educación de Andalucía		Fernando González López
	Planes de compensación educativa		Cristina Naranjo Cadenas
	TDE (Plan de Actuación Digital – Código Escuela 4.0)		TDE: Marcos Antonio Guerrero Padilla
			Juan Jesús Larrubia Martínez
Convocatoria General	ALDEA		Área Gómez Soubrier
	AulaDjaque		Pablo Montoro Escaño
	Emprendimiento Educativo		María del Mar Fernández de Giles
	Hábitos de Vida Saludable		Clara Sánchez Jerez
	Programa Fénix Andalucía		Noelia Amores Herrera
	Red Andaluza: Escuela "Espacio de Paz"		Virginia García Barea
	STEM		José Luis de Posada Vela
Convocatoria Específica	Programa de Atención Socioeducativa ZTS		
	Más Equidad	Solicitado	Francisco Manuel Porcel Granados
	Pacto de Estado: Prevención de la Violencia de Género 2025	Solicitado	Fernando González López
	PROA	Solicitado	

Programas para la innovación educativa

En estos momentos estamos a la espera de que la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional ponga en marcha el proceso para solicitar Programas de Innovación Educativa para el curso 2023-2024.

Servicios ofertados por el Centro

Comedor escolar (en Residencia Andalucía)

Programa de Acompañamiento escolar
Transporte Escolar
Transporte escolar adaptado (alumnado con n.e.e.)
Apoyo lingüístico a alumnado inmigrante (PALI)
Equipo de apoyo escolar a alumnado sordo
Intérpretes de Lengua de Signos (LSE)
Apoyo específico a alumnado ciego

Centros de educación primaria adscritos

29003890 - C.E.I.P. Luis Buñuel
29009338 - C.E.I.P. Carmen de Burgos
29011345 - C.E.I.P. Pintor Denis Belgrano
29602049 - C.E.I.P. Gandhi
29011412 - C.E.I.P. Rectora Adelaida de la Calle
29016185 - C.E.I.P. Almudena Grandes

Ubicación del centro

El Instituto está ubicado en la Urbanización malagueña del Atabal en la calle Julio Verne 6, que pertenece al Distrito Municipal del Puerto de la Torre. Este barrio tiene su origen en la construcción de viviendas sociales a principios de los años setenta La Colonia de Santa Inés (actualmente Distrito de municipal de Teatinos), así como en otras construcciones posteriores de carácter público: los Ramos, Finca Cabello, Teatinos, el Atabal, etc. es colindante con Finca Cabello, la Residencia Militar Castañón de Mena, la Depuradora de Aguas del Ayuntamiento (EMASA) y El Colegio Los Olivos.

Dependencias

El Centro tiene un recinto educativo de 200.000 m2 (que comparte con la Residencia Escolar Andalucía), en el que se distribuyen siete pabellones educativos, algunas construcciones auxiliares, instalaciones deportivas y zonas verdes.
En el curso 2016/17 se inauguró el Gimnasio con un aulario (tres aulas).
En el curso 2018/2019 se inauguran dos aulas nuevas en la zona de mantenimiento.
En el curso 2020/2021 se inauguran dos aulas nuevas en la antigua casa del portero.
En el curso 2022/2023 se ha habilitado una zona de Biblioteca (antiguo arcón) como aula ATECA.

Algo de historia

El Centro abre sus puertas en 1973 como un Centro de Universidades Laborales (centros estatales de alto rendimiento educativos), perteneciente a las Mutualidades Laborales, y dependiente del Ministerio de Trabajo, en las que se impartía tanto Bachillerato como Enseñanzas Profesionales (y en algunas Laborales Diplomaturas Universitarias). El Centro disponía de un internado (administrativamente segregado en la actualidad, como Residencia Escolar) para alumnado becado, procedente del medio rural y/o de familias con bajo nivel de renta (educación compensatoria).
Con la llegada de la democracia y a partir de 1977 todas las Universidades Laborales de España se convierten en Centros de Enseñanzas Integradas (C.E.I.), pasando a depender del Ministerio de Educación; transformándose en un Complejo Educativo que consta de un Instituto de Enseñanzas Medias (bachillerato) y uno de Formación Profesional, de forma integrada; por lo que imparte tanto el nuevo Bachillerato (BUP y C.O.U), instaurado por la Ley de Educación de 1975, cómo la nueva FP (en nuestro caso las ramas de Química, Delineación y Administrativo).

En la década de los 80 el Centro acoge las enseñanzas experimentales de bachillerato denominadas Reforma de las Enseñanzas Medias (R.EE.MM) o popularmente la-rem, experiencia piloto previa a la LOGSE e inspiradora de esta. En el curso 1986/87, tras la aprobación del Real Decreto de 1985 de Educación Especial (derivado de la LISMI), el Instituto es designado como Centro experimental para la integración de alumnado con discapacidad, principalmente alumnado sordo.

En el curso 1992/93 el Centro es autorizado para anticipar e impartir las enseñanzas derivadas de la nueva ley de educación (LOGSE, 1990), ESO y Bachillerato, que conviven algunos años con las anteriores enseñanzas mencionadas (BUP, COU, FP y RR.EE.MM).

En esta década de los 90, pasa a ser oficialmente Centro de Integración, convirtiendo en un Centro pionero y de referencia en la integración de alumnado con discapacidad para el resto de Centros educativos de Secundaria de nuestra Comunidad Autónoma, tanto para alumnado sordo como para alumnado con diversidad funcional motórica.

En esta década de los 90 inicia también la atención de alumnado con diversidad funcional (discapacidad) psíquica, especialmente alumnado con síndrome de Down, primero como FP-especial, después como Programas de Garantía Social, más tarde como PCPI, y actualmente como Programas Específicos de FP Básica para alumnado con n.e.e. (Marroquinería, Ayudante de cocina y Ayudante de jardinería). Enseñanzas estas en las que su alumnado comparte recinto, instalaciones, recreo, actividades complementarias, extraescolares, celebraciones, eventos, excursiones, etc., con el resto del alumnado del Centro.

Cabe destacar que desde hace más de 18 años el centro viene siendo una referencia para Málaga en la Integración (inclusión) de alumnado con n.e.e., en todas las Enseñanzas y niveles que imparte, llegando a contar con 200 alumnos y alumnas con n.e.a.e. censados oficialmente.

Actualmente, el IES Universidad Laboral de Málaga es uno de los Institutos de Secundaria más grandes de la provincia de Málaga. Desarrollándose toda la actividad docente en turno de mañana y tarde, desde las 8:15 a las 14:45 en el caso del turno diurno, mientras que el turno de tarde es de 15:15 a 21:30.

Oferta educativa. Enseñanzas y grupos

Durante el curso 2025/2026 se imparte docencia a un total de 89 unidades, que se reparten del siguiente modo:

Enseñanza Secundaria Obligatoria

- 1º de E.S.O. 8 grupos
- 2º de E.S.O. 8 grupos
- 3º de E.S.O. 8 grupos
- 4º de E.S.O. 6 grupos

Bachillerato

- 1º y 2º de Bachillerato (Ciencias y Tecnología) 3 + 2,5 grupos
- 1º y 2º de Bachillerato (Humanidades y Ciencias Sociales) 4,5 + 4 grupos
- 1º y 2º de Bachillerato (Artes Plásticas, Diseño e Imagen) 1 + 1 grupos

· 1º y 2º de Bachillerato (General) 0,5 + 0,5 grupos.

Aula Específica
1º de Educación Básica Especial (Educación especial unidad específica) 1 grupo

En relación a la formación profesional, en el centro tienen cabida un total de 8 familias profesionales:

· Actividades físicas y deportivas.
· Administración y gestión.
· Agraria.
· Hostelería y turismo.
· Química.
· Seguridad y medioambiente.
· Servicios socioculturales y a la comunidad.
· Textil, confección y piel.

Formación Profesional de Grado Básico
· 1º y 2º G.D.C.F.G.B. (Agrojardinería y Composiciones Florales) 1+1 grupos
· 1º y 2º G.D.C.F.G.B. (Cocina y restauración) 1+1 grupos
· 1º y 2º G.D.C.F.G.B.E.E.E. (Agrojardinería y composiciones Florales) 1+1 grupos
· 1º y 2º G.D.C.F.G.B.E.E.E. (Arreglo y Reparación de Artículos Textiles y de piel) 1+1 grupos
· 1º y 2º G.D.C.F.G.B.E.E.E. (Cocina y restauración) 1+1 grupos

Formación Profesional de Grado Medio
· 1º y 2º G.D.C.F.G.M. Operaciones de Laboratorio 2+1 grupos
· 1º y 2º G.D.C.F.G.M. Gestión Administrativa 1+1 grupos
· 1º y 2º G.D.C.F.G.M. Jardinería y Floristería 1+1 grupos
· 1º y 2º G.D.C.F.G.M. Cocina y Gastronomía 2 + 1 grupos

Formación Profesional Grado Superior
· 1º y 2º G.D.C.F.G.S. (Administración y Finanzas) 1+1 grupos
· 1º y 2º G.D.C.F.G.S. (Gestión Forestal y del Medio Natural) 2+1 grupos
· 1º y 2º G.D.C.F.G.S. (Mediación Comunicativa) 2 + 1 grupos
· 1º G.D.C.F.G.S. (Prevención de Riesgos Profesionales) 1 grupo
· 2º F.P.E.G.S. (Prevención de Riesgos Profesionales) 1 grupo
· 1º y 2º G.D.C.F.G.S. Acondicionamiento físico 1+ 1 grupos
· 1º y 2º G.D.C.F.G.S. (Educación y Control Ambiental) 1+1 grupos
· 1º y 2º G.D.C.F.G.S. (Laboratorio de Análisis y de Control de Calidad) 2 + 1 grupos
· 1º y 2º G.D.C.F.G.S. (Paisajismo y Medio Rural) 1+1 grupos
· 1º y 2º G.D.C.F.G.S. (Fabricación de Productos Farmacéuticos Biotecnológicos y Afines) 1+1 grupos

Profesorado y PAS

Durante el curso 2025-2026 imparten docencia un total de 199 profesores/as (donde se incluyen a 9 PTs).

Personal de Administración y Servicios: 21

1.2.1 Características del alumnado

Documentación publicada en Seneca. Control de los datos según la ley de protección de datos.

2. Organización del Departamento de coordinación didáctica

2.1 Los módulos asignados al departamento. Los miembros del departamento, con indicación de los módulos que imparten, y el grupo correspondiente

Código	Módulo	Profesor/a	Curso
3034.	Técnicas Elementales de Preelaboración	Fcº Javier Martín Rebollo Outman BenSaddik Achach	1º GDGBEEE 1º GDCFGB
3035.	Procesos Básicos de Producción Culinaria	Fcº Javier Martín Rebollo OutmanBen Saddik Achach	1º GDGBEEE 1º GDCFGB
3036.	Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas eHigiene en la Manipulación	Fcº Javier Martín Rebollo OutmanBen Saddik Achach	1º GDBEEE 1º GDCFGB
3037.	Técnicas Elementales de Servicio	José Ángel Castro Liñán Manuel Alejandro López Guerrero	2º GDEFPB 2º GDCFGB
3038.	Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y Bebidas	José Ángel Castro Liñán Manuel Alejandro López Guerrero	2º GDPEFPB 2º GDCFGB
3039.	Preparación y Montaje de Materiales para Colectividades yCatering	José Ángel Castro Liñán Manuel Alejandro López Guerrero	2º GDPEFPB 2º GDCFGB
3005.	Atención al Cliente	José Ángel Castro Liñán Manuel Alejandro López Guerrero	2º GDPEFPB 2º GDCFGB
UFPRL	Unidad Formativa de Prevención de Riesgos Laborales	José Ángel Castro Liñán Manuel Alejandro López Guerrero	2º vPEFPB 2ºGDCFGB
3160	Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	Rafael Cristóbal Rubio Fernández Carlos Rojas Moratilla	2º GDPEFPB 2º GDCFGB
0046.	Preelaboración y Conservación de Alimentos	Manuel Á. Campos González Fernando Bonilla Leal	1º GDCFGM

0047.	Técnicas Culinarias	Manuel Á. Campos González Fernando Bonilla Leal	1º GDCFGM
0048.	Productos Culinarios	Emilio J. Rumbado Martín	2º GDCFGM
0026.	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	Rafael Cristóbal Rubio Fernández Carlos Rojas Moratilla	1º GDCFGM
0028.	Postres en Restauración	Rafael Cristóbal Rubio Fernández	2º GDCFGM
3132	Formación en Centros de Trabajo FCT	Emilio Rumbado Martín José Ángel Castro Liñán	2º GDCFGB 2º GDCFGM
0045.	Ofertas Gastronómicas	Carlos Rojas Moratilla	2º GDCFGM
Opt.6 243	Cocina tradicional andaluza y los productos de proximidad	Carlos Rojas Moratilla	2º GDCFGM
1708.	Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo	Carlos Rojas Moratilla Fernando Bonilla Leal	1º GDCFGM
1713	Proyecto intermodular	Emilio J. Rumbado Martín	2º GDCFGM

2.2 Los módulos pertenecientes al departamento, que son impartidas por profesorado de otros departamentos

Código	Módulo	Profesor/a	Curso
0031.	Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos	María Dolores López Santiago María José Álvarez Pinazo	1º CFGM
1664.	Digitalización Aplicada al Sistema Productivo	Francisco González López Sergio González de Oses	1º CFGM
0156	Inglés Profesional	Laura Triguero Pérez	2º CFGM
3009.	Ciencias Aplicadas I	Raúl Sergio González Ruiz Juan Larrubia Martínez	1º GBEEE 1º CFGB
3042.	Ciencias Aplicadas II	Manuel García López Raúl Sergio González Ruiz	2º PEFPB 2ºCFGB
3011.	Comunicación y Sociedad I	Macarena Ruiz Levva María Medina Naranjo	1º GBEEE 1º CFGB
3012.	Comunicación y Sociedad II	Susana Bueno Gallardo Fernando González López	2º PEFPB 2º CFGB
1709	Itinerario Personal para la Empleabilidad I	María Fernández de Giles	1º CFGM
1710	Itinerario Personal para la Empleabilidad II	María Fernández de Giles Paula Soria Pérez	2º CFGM

3. Objetivos generales del ciclo formativo.

Los objetivos generales de este ciclo formativo, según lo establecido en la **Orden de 8 de noviembre de 2016**, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, 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, 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.
Diferenciar las preparaciones culinarias, y sus técnicas asociadas, propias del bar restaurante 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.

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) 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 desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.

m) 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.

n) 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

h) e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.

i) 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.

j) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.

k) 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.

l) 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.

m) 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

4. Presentación relacionados del módulo. (Contribución del módulo a los objetivos generales)

El módulo, **Procesos Básicos de Producción Culinaria código 3035**, está asociado a la unidad de competencia Catálogo Nacional de Cualificación Profesional UC: UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

El presente módulo tiene 192 horas y está desarrollado en el título Profesional Básico en Cocina y Restauración queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Cocina y Restauración. Nivel: Formación Profesional Básica. Duración: 2.000 horas

Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

Referente europeo: CINE-3- (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación). Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Ayudante o auxiliar de cocina.
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
- Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
- Auxiliar o ayudante de barman.
- Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Las enseñanzas de Formación Profesional Básica, además de los fines y objetivos establecidos con carácter general para las enseñanzas de Formación Profesional, contribuirán, según el artículo 40.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, a que el alumnado adquiera o complete las competencias del aprendizaje permanente. (Artículo 2 Decreto 135/2016)

Los módulos profesionales de las enseñanzas de Formación Profesional Básica estarán constituidos por áreas de conocimiento teórico-prácticas cuyo objeto es la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales y de las competencias del aprendizaje

permanente a lo largo de la vida. También la Consejería competente en materia de educación podrá ofertar ciclos formativos de Formación Profesional Básica dirigidos a personas mayores de 17 años y que no estén en posesión de un título de Formación Profesional ni de cualquier otro título que acredite la finalización de estudios secundarios completos. (Artículo 3. Decreto 135/2016) La formación del módulo contribuye a alcanzar **los objetivos generales del ciclo formativo** que se relacionan a continuación:

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.

Además, dicha formación se relaciona con estos otros objetivos que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales:

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.

5. Mapa de relaciones curriculares.

Competencias profesionales, personales y sociales, Contenidos, Resultados de Aprendizaje, Criterios de Evaluación, Procedimientos y Técnicas de Evaluación, Instrumentos de Evaluación.

Resultado de Aprendizaje (RA1):

Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.
Peso total: 16,66 %

Contenidos	Criterios de Evaluación (CE)	Procedimientos e Instrumentos de Evaluación Presencial	Peso (%)	Propuesta de Tareas	Procedimientos e Instrumentos de Evaluación Dual	Peso (%)	Nota (sobre 10)
Terminología profesional.	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	Examen teórico. Adjuntar al recetario de curso un anexo con glosario técnico y terminología profesional.	11,11 %	Introducción de la unidad didáctica mediante métodos socializadores (preguntas abiertas, debate dirigido). Clase magistral. Visionado de vídeos introductorios.		1,11 %	
Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.	b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	Ejercicios y prácticas realizadas en clase.	11,11 %	Realización de actividades teóricas y prácticas para la asimilación de los contenidos mediante trabajo autónomo individual o en grupos.		1,11 %	
	c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con	Ejercicios y prácticas realizadas en clase.	11,11 %	Realización de actividades teóricas y prácticas para la asimilación de los contenidos mediante trabajo autónomo		1,11 %	

	respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.			individual o en grupos.			
	d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	Ejercicios y prácticas realizadas en clase.	11,11 %	Realización de actividades teóricas y prácticas para la asimilación de los contenidos mediante trabajo autónomo individual o en grupos.		1,11 %	
Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. Fases y puntos clave en la ejecución y control de resultados.	e) Se han aplicado correctamente los procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.	Evaluación mediante rúbrica ponderada.	11,11 %	Realización de actividades teóricas y prácticas para la asimilación de los contenidos mediante trabajo autónomo individual o en grupos.	Observación directa / Evaluación mediante rúbrica ponderada	1,11 %	
	f) Se han identificado las fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, controlando los resultados.	Ejercicios y prácticas realizadas en clase.	11,11 %	Realización de actividades teóricas y prácticas mediante trabajo autónomo individual o en grupo.		1,11 %	
	g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.	Ejercicios y prácticas realizadas en clase.	11,11 %	Realización de actividades teóricas y prácticas para la asimilación de los contenidos mediante trabajo autónomo individual o en grupos.		1,11 %	
	h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de	Ejercicios y prácticas realizadas en clase.	11,11 %	Realización de actividades teóricas y prácticas para la asimilación de los contenidos mediante trabajo autónomo		1,11 %	

	conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.			individual o en grupos.			
	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.	Ejercicios y prácticas realizadas en clase.	11,11 %	Realización de actividades teóricas y prácticas para la asimilación de los contenidos mediante trabajo autónomo individual o en grupos.		1,11 %	
TOTAL			**100 %**			**100 %**	**10 puntos**

Resultado de Aprendizaje (RA2):

Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
Peso total: 16,66 %

Contenidos	Criterios de Evaluación (CE)	Procedimientos e Instrumentos de Evaluación Presencial	Peso (%)	Propuesta de Tareas	Procedimientos e Instrumentos de Evaluación Dual	Peso (%)	Nota (sobre 10)
Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles usos.	Ejercicios y prácticas en clase. Cuaderno del alumnado. Pruebas escritas.	16,67 %	Introducción de la unidad didáctica mediante métodos socializadores (preguntas abiertas, debate dirigido). Clase magistral y visionado de vídeos introductorios.		1,67 %	

Fondos, salsas, consomés, gelatinas y marinadas.	b) 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.	Observación directa semanal. Pruebas prácticas/escritas.	16,67 %	Realización de actividades teóricas y prácticas para la asimilación de los contenidos mediante trabajo autónomo individual o en grupos. Elaboración de fondos, escabeches, farsas y salsas.		1,67 %	
	c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.		16,67 %		Observación directa del trabajo encomendado / recogida de datos en la Rúbrica de evaluación	1,67 %	
	d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	Observación directa y pruebas prácticas.	16,67 %	Realización de actividades y prácticas de mejora y corrección de resultados. Elaboración de fondos tradicionales, farsas, salsas y escabeches.		1,67 %	
	e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de	Observación directa. Registro en rúbrica de control.	16,67 %	Realización de actividades prácticas de conservación y regeneración de elaboraciones básicas.		1,67 %	

	las elaboraciones y su uso posterior.						
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.	Observación directa. Control de buenas prácticas higiénicas.	16,67 %	Aplicación práctica de las medidas de higiene y prevención en el aula-taller, conforme a la normativa vigente.		1,67 %	
TOTAL			**100 %**				**10 puntos**

Resultado de Aprendizaje (RA3):

Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.
Peso total: 16,66 %

Contenidos	Criterios de Evaluación (CE)	Procedimientos e Instrumentos de Evaluación Presencial	Peso (%)	Propuesta de Tareas	Procedimientos e Instrumentos de Evaluación Dual	Peso (%)	Nota (sobre 10)
Elaboraciones culinarias sencillas: documentos relacionados con la producción en cocina (recetas, fichas técnicas, etc.). Interpretación de la	a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	Examen teórico. Adjuntar al recetario de curso un anexo con el glosario técnico y terminología profesional.	10 %	Introducción de la unidad mediante métodos socializadores (preguntas abiertas, debate dirigido). Clase magistral y vídeos introductorios.	Preguntas orales relacionadas con las elaboraciones a realizar.		1,11

información contenida.							
Organización y secuenciación de las fases necesarias en la elaboración. Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.	b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones, en tiempo y forma.	Pruebas escritas y/o prácticas. Rúbrica de evaluación ponderada.	10 %	Realización de elaboraciones sencillas de bar y restaurante: tapas, guisos, platos básicos con una o dos técnicas culinarias, postres sencillos.			1,11
Fases y puntos clave en las elaboraciones: control y comparación de resultados.	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	Observación directa. Evaluación mediante rúbrica ponderada.	10 %	Ejecución práctica de elaboraciones básicas de cocina aplicando la mise en place y control de recursos.			1,11
Ejecución de las elaboraciones culinarias elementales.	d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	Pruebas escritas y prácticas. Rúbrica de evaluación ponderada.	10 %	Elaboraciones sencillas de bar y restaurante: tapas, guisos, platos básicos y postres sencillos.			1,11
Condiciones de trabajo y seguridad.	f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.	Observación directa. Registro en rúbrica.	10 %	Aplicación de buenas prácticas de orden, limpieza y manipulación durante las elaboraciones.			1,11
Justificación técnica y	g) Se ha justificado el uso de la técnica en	Prueba práctica y observación directa.	10 %	Actividades de reflexión y debate técnico sobre elección			1,11

elección de procedimientos.	función del alimento a procesar.			de procesos culinarios.			
Conservación intermedia de elaboraciones.	h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	Observación directa. Registro en rúbrica.	10 %	Realización de actividades teóricas y prácticas para la asimilación de los contenidos mediante trabajo autónomo individual o en grupo.			1,11
Control y corrección de resultados.	i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	Observación directa. Registro en rúbrica.	10 %	Actividades de autoevaluación y mejora de resultados.			1,11
Prevención y seguridad laboral.	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.	Observación directa. Evaluación mediante rúbrica específica de PRL.	10 %	Aplicación práctica de las medidas de seguridad y prevención de riesgos laborales durante las elaboraciones.			1,11
TOTAL			**100 %**				**10 puntos**

Resultado de Aprendizaje (RA4):

Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.
Peso total: 16,66 %

Contenidos	Criterios de Evaluación (CE)	Procedimientos e Instrumentos de Evaluación Presencial	Peso (%)	Propuesta de Tareas	Procedimientos e Instrumentos de Evaluación Dual	Peso (%)	Nota (sobre 10)
Guarniciones y	a) Se han descrito y	Examen teórico.	14,29 %	Introducción de la unidad			1,43

decoraciones: descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones. Guarniciones clásicas: denominaciones e ingredientes que las componen.	clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.			didáctica mediante métodos socializadores (preguntas abiertas y debate dirigido).			
Aplicaciones y adecuación de guarniciones y decoraciones al tipo de elaboración.	b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	Observación directa semanal. Pruebas escritas y prácticas. Recogida de datos en rúbrica ponderada.	14,29 %	Realización de actividades teóricas y prácticas para la asimilación de los contenidos mediante trabajo autónomo individual o en grupos.			1,43
Organización de tareas y recursos previos.	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.		14,29 %		Observación directa de las actividades encomendadas. Recogida de datos en rúbrica ponderada.		1,43
Elaboración de guarniciones y decoraciones.	d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.	Observación directa semanal. Pruebas escritas y prácticas. Rúbrica de evaluación ponderada.	14,29 %	Realización de diferentes tipos de guarniciones y decoraciones adaptadas a platos principales, atendiendo a su origen y técnica de base.			1,43
Conservación y regeneración de	e) Se han desarrollado los	Observación directa. Registro en rúbrica.	14,29 %	Actividades prácticas de conservación, regeneración y			1,43

elaboraciones.	procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.			aprovechamiento de elaboraciones complementarias.			
Normas higiénico-sanitarias y seguridad.	f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	Observación directa. Control de buenas prácticas en el aula-taller.	14,29 %	Aplicación práctica de medidas de higiene y prevención durante la manipulación de alimentos y el servicio.			1,43
Análisis de resultados y mejora.	g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	Observación directa y rúbrica de evaluación.	14,29 %	Actividades de reflexión, autoevaluación y mejora de las elaboraciones presentadas.	—	—	1,43
TOTAL			**100 %**				**10 puntos**

Resultado de Aprendizaje (RA5):

Realiza acabados y presentaciones sencillas relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.
Peso total: 16,6 %

Contenidos	Criterios de Evaluación (CE)	Procedimientos e Instrumentos de Evaluación Presencial	Peso (%)	Propuesta de Tareas	Procedimientos e Instrumentos de Evaluación Dual	Peso (%)	Nota (sobre 10)
Normas de decoración y presentación: volumen, color,	a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la	Observación directa semanal. Pruebas prácticas.	20 %	Introducción de la unidad didáctica mediante métodos socializadores (preguntas abiertas y debate dirigido).			2

salseado, textura, simetría, equilibrio visual, etc.	elaboración.						
Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.	b) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.		20 %	Ejecución práctica de presentaciones básicas aplicando técnicas de montaje y acabado de platos.	Observación directa de las actividades encomendadas. Registro en rúbrica ponderada.		2
Aplicación de técnicas de envasado y conservación.	c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.	Observación directa semanal. Pruebas prácticas.	20 %	Clase magistral y demostraciones prácticas como método expositivo. Aplicación práctica de técnicas de conservación de elaboraciones acabadas.			2
Evaluación y corrección de resultados.	d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	Observación directa. Registro en rúbrica ponderada.	20 %	Actividades de reflexión y mejora de resultados tras la ejecución práctica.			2
Prevención de riesgos laborales y normas de	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de	Observación directa. Control de aplicación de medidas de PRL e higiene alimentaria.	20 %	Realización de actividades teóricas y prácticas para la asimilación de contenidos sobre seguridad e higiene.			2

seguridad e higiene.	prevención de riesgos laborales.			Trabajo autónomo individual y en grupo.			
TOTAL			**100 %**				**10 puntos**

Resultado de Aprendizaje (RA6):

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.

Peso total: 16,66 %

Contenidos	Criterios de Evaluación (CE)	Procedimientos e Instrumentos de Evaluación Presencial	Peso (%)	Propuesta de Tareas	Procedimientos e Instrumentos de Evaluación Dual	Peso (%)	Nota (sobre 10)
El servicio en cocina: descripción, tipos y posibles variables organizativas. Documentación relacionada con los servicios. Coordinación durante el servicio de cocina.	a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.	Ejercicios teóricos en el aula. Examen teórico	12,5 %	Ejercicios teóricos en clase y actividades online complementarias.			1,25
Tareas previas a los servicios de	b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de		12,5 %	Preparación práctica de mise en place y control de conservación de productos	Observación directa y registro en rúbrica.		1,25

cocina (mise en place).	servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.			antes del servicio.			
Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio.	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.		12,5 %	Comprobación de materiales, utensilios y materias primas antes del inicio del servicio.	Observación directa. Toma de datos en rúbrica ponderada.		1,25
	d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.		12,5 %	Lectura y comprensión de órdenes de trabajo y fichas de producción.	Observación directa semanal. Pruebas prácticas.		1,25
	e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.		12,5 %	Participación activa en el servicio de cocina. Ejecución de elaboraciones en coordinación con el equipo.	Observación directa de las actividades planteadas para el servicio. Registro en rúbrica ponderada.		1,25
Tareas de finalización del servicio.	f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.		12,5 %	Limpieza, orden y aplicación de protocolos de higiene en el cierre del servicio.	Observación directa y rúbrica de buenas prácticas.		1,25
	g) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas		12,5 %	Colaboración en el emplatado, montaje y pase de elaboraciones.	Observación directa y control mediante rúbrica.		1,25

	establecidas.						
Prevención de riesgos laborales.	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.		12,5 %	Aplicación práctica de medidas preventivas en cocina durante el servicio.	Observación directa. Control de cumplimiento de normas de PRL.		1,25
TOTAL			**100 %**				**10 puntos**

6. Competencias profesionales, personales y sociales

Según el artículo 2.1. del Anexo V del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero por el que se regulan los aspectos específicos de la Formación Profesional Básica y se fijan sus currículos básicos:

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.

Según la Orden de 8 de noviembre de 2016, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

a) Colaborar en los procesos de producción culinaria a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.

b) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y normas establecidas.

c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

d) Lavar materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.

e) 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.

f) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.

g) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.

h) Colaborar en la realización del servicio en cocina teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.

i) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

j) Colaborar en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.

k) 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.

l) 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.

m) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.

n) 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.

ñ) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.

o) Cumplir las normas de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad durante los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.

p) Interpretar fenómenos naturales que acontecen en la vida cotidiana, utilizando los pasos del razonamiento científico y el uso de las tecnologías de la información y comunicación como elemento cotidiano de búsqueda de información.

q) Realizar las tareas de su responsabilidad tanto individualmente como en equipo, con autonomía e iniciativa, adaptándose a las situaciones producidas por cambios tecnológicos u organizativos.

r) Discriminar hábitos e influencias positivas o negativas para la salud humana, teniendo en cuenta el entorno en el que se produce.

s) Proponer actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando entre las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.

t) Adquirir hábitos de responsabilidad y autonomía basados en la práctica de valores, favoreciendo las relaciones interpersonales y profesionales, trabajando en equipo y generando un ambiente favorable de convivencia que permita integrarse en los distintos ámbitos de la sociedad.

u) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, analizando la interacción entre las sociedades humanas y el medio natural y valorando las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el medio.

v) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación como una herramienta para profundizar en el aprendizaje valorando las posibilidades que nos ofrece en el aprendizaje permanente.

w) Valorar las diferentes manifestaciones artísticas y culturales de forma fundamentada utilizándolas como fuente de enriquecimiento personal y social y desarrollando actitudes estéticas y sensibles hacia la diversidad cultural y el patrimonio artístico.

x) Comunicarse en diferentes situaciones laborales o sociales utilizando recursos lingüísticos con precisión y claridad, teniendo en cuenta el contexto y utilizando formas orales y escritas

básicas tanto de la propia lengua como de alguna lengua extranjera.

y) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno social y productivo utilizando los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales y respetando la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento en la toma de decisiones.

z) Ejercer de manera activa y responsable los derechos y deberes derivados tanto de su actividad profesional como de su condición de ciudadano.

Competencias profesionales, personales y sociales relacionadas con el módulo

7. Distribución temporal de contenidos

Trimestre	Unidades Didácticas	Duración	Contenido
1er Trimestre	1. Técnicas culinarias.	18 horas	- 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.
	2. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones	36 horas	- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones. - Fondos, salsas, consomés, gelatinas y marinadas - 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
2do Trimestre	3. Elaboraciones culinarias sencillas	68 horas	- 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. - Aperitivos, entremeses y tapas, ensaladas, huevos, pastas, arroces, verduras, sopas y cremas, potajes y guisos, carnes y pescados
	4. Postres Básicos	16 horas	- Postres a base de leche - Postres a base de frutas - Postres fritos o de sartén

	5.Guarniciones y elementos de decoración	18 horas	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
3er Trimestre	6. Acabados y presentación de elaboraciones	18 horas	- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.
	7.Asistencia a los procesos de elaboración culinaria	18 horas	- El servicio en cocina. - Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place.
	complejas y el servicio en cocina		- Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio. - Tareas de finalización del servicio. - Normativa higiénico-sanitaria. - Medidas de prevención de riesgos laborales.

8. Elementos transversales (forma en que se incorporan los contenidos de carácter transversal al currículo).

En el marco de una programación educativa que prioriza los contenidos actitudinales como un componente esencial, el desarrollo de los temas transversales no debe presentarse como un apartado curricular aislado, sino como un principio metodológico que impregna todo el proceso de enseñanza-aprendizaje. El enfoque interdisciplinar puede aplicarse en todas las áreas y momentos de la actividad culinaria, permitiendo que cada acción, herramienta o alimento conduzca a una reflexión sobre la historia, las ciencias naturales, la cultura, las lenguas y las matemáticas.

Un profesional de la cocina no solo debe dominar las habilidades técnicas, sino también ser un ciudadano socialmente responsable, comprometido con su comunidad y con valores como la paz, la no violencia, el respeto a la diversidad, la sostenibilidad medioambiental, y la vida saludable. Debe, además, ser un individuo formado en la cultura, la ética y el civismo, esenciales para la convivencia democrática y el bienestar común.

Aunque el tratamiento de los contenidos transversales se integrará en cada módulo, también se dará atención especial a conmemoraciones significativas (como el Día del Árbol, el Día de la Mujer, el Día de la Paz, entre otros) para reforzar la sensibilización de la comunidad educativa sobre estos valores.

Temas transversales abordados:

a. **Educación para el consumo**: Promover un consumo responsable y reflexivo.
b. **Educación para la salud**: Reconocer la importancia de la alimentación saludable.
c. **Educación medioambiental**: Fomentar el respeto y cuidado del medio ambiente.
d. **Educación en valores**: Promover la convivencia y los valores humanos.
e. **Educación para la igualdad**: Fomentar el respeto desde la igualdad.
f. **Educación para la solidaridad**: Incentivar el compañerismo y la ayuda mutua.
g. **Educación para la cooperación**: Desarrollar la capacidad de trabajar en equipo.
h. **Educación para la integración social**: Facilitar la inclusión y la convivencia.
i. **Educación para la interculturalidad**: Fomentar la apertura hacia otras culturas y costumbres, con especial atención a la igualdad de género.

El proceso educativo no solo busca que el alumnado adquiera competencias técnicas relacionadas con el módulo profesional, sino también que logre un desarrollo integral y madurez personal, capacitando a los estudiantes para ser miembros activos y competentes en la sociedad actual. Estos contenidos se desarrollarán a través de la actitud y conducta diaria del profesorado, quienes deben ser modelos de comportamiento y responsabilidad social.

Igualdad de género:

La igualdad entre hombres y mujeres es un elemento clave en la formación integral de cualquier individuo, tanto en el ámbito personal como profesional. En este sentido, se trabajará el papel de mujeres relevantes en sectores profesionales, se fomentará el uso de un lenguaje inclusivo, se cuestionarán los estereotipos culturales y se condenará cualquier forma de violencia hacia la mujer. Durante este curso, se hará especial énfasis en la **Igualdad de Género**, con los siguientes objetivos:

- Identificar conductas discriminatorias relacionadas con el género.
- Comprender la igualdad como motor de transformación social.
- Conocer las relaciones actuales entre géneros y su relación con la violencia de género.

Estas temáticas se abordarán a través de actividades prácticas y participativas, coordinadas con el contenido del módulo, y se profundizará en los aspectos conceptuales y actuales. Además, se participará en todas las actividades organizadas por el centro en torno a estos temas, como las impulsadas por la **Escuela de Paz** y otros proyectos educativos.

9. Metodología

La **Metodología Didáctica** puede entenderse como el conjunto de decisiones clave que guían el desarrollo de los procesos de enseñanza y aprendizaje dentro del aula. Esto implica no solo los métodos de enseñanza, sino también el uso combinado de los recursos didácticos disponibles. En el diseño de esta programación, las metodologías seleccionadas están orientadas a que el alumnado logre los **Resultados de Aprendizaje** necesarios para superar los módulos específicos, facilitando la adquisición significativa de los contenidos, los cuales se detallan en cada Unidad Didáctica. Teniendo en cuenta que dicha programación también atiende al Ciclo formativo básico específico tenemos que tener en cuenta que hay que aplicar metodologías innovadoras que permitan al alumnado con Neae la adquisición con garantías de los objetivos del módulo; la adaptación de los contenidos para este tipo de alumnado será fundamentar para alcanzar el éxito.

En el **taller de cocina**, los diferentes procedimientos aplicados permiten que los estudiantes adopten métodos que fomentan la precisión, el orden y la exactitud, lo que respalda la importancia del método del ensayo y error.

Orientaciones metodológicas:

1. **Partir de los conocimientos previos**:
   Es esencial iniciar el proceso educativo considerando lo que los estudiantes ya saben y sus intereses vocacionales. Además, se deben tomar en cuenta sus diferencias individuales para ajustar los ritmos de aprendizaje y atender a sus expectativas, preferencias y motivaciones.
2. **Fomentar la motivación**:
   El aprendizaje debe enfocarse en superar obstáculos desafiantes pero alcanzables. Diversificar los métodos de enseñanza y alternar los recursos educativos permite crear un entorno dinámico y estimulante que capte el interés del alumnado.
3. **Dar sentido a las tareas**:

Asegurarse de que los estudiantes comprendan el propósito de lo que hacen es fundamental para que encuentren significado en las actividades. Estas deben alinearse con los objetivos previstos y facilitar la participación del grupo, promoviendo el respeto y el reconocimiento de las contribuciones individuales.

4. **Flexibilidad**:
   Es vital aplicar estrategias pedagógicas adaptativas que permitan la inclusión de todo el alumnado en las actividades, considerando sus particularidades, los recursos disponibles y el contexto familiar y escolar.
5. **Evaluar y ajustar**:
   La evaluación continua del proceso permite corregir y ajustar la metodología según los resultados obtenidos. Esto incluye tanto la intervención del docente como la organización del tiempo y los recursos utilizados, asegurando que las estrategias sean adecuadas para las necesidades del grupo.

Este enfoque busca un aprendizaje constructivista, donde la experiencia y la práctica guíen el proceso formativo, siempre con una perspectiva flexible y ajustada a las particularidades del alumnado.

Actividades Complementarias

Para alinear las **actividades complementarias** con la **Metodología Didáctica** expuesta, es esencial que estas refuercen los principios de aprendizaje significativo, interdisciplinariedad, motivación y flexibilidad. A continuación, se proponen varias actividades complementarias:

1. Talleres interdisciplinares:

Organizar talleres que combinen diferentes disciplinas, como la química y la cocina, la historia y la gastronomía, o la economía y la gestión de recursos. Por ejemplo, un taller sobre la fermentación de alimentos puede relacionar la biología con las técnicas culinarias, integrando conocimientos previos y nuevos aprendizajes de manera constructiva.

2. Proyectos colaborativos:

Crear proyectos de grupo en los que los estudiantes deban planificar y ejecutar un menú completo, desde la elaboración del presupuesto hasta la presentación final. Esto no solo fomenta la cooperación y el respeto a la diversidad, sino que también permite evaluar y corregir errores a lo largo del proceso, en línea con el principio de "aprendizaje a partir del error".

3. Visitas a empresas y restaurantes locales:

Estas visitas permitirán al alumnado observar cómo se aplican en el entorno real los procesos de cocina, gestión de recursos y atención al cliente. A través de la observación directa y la interacción con profesionales, los estudiantes podrán conectar los contenidos teóricos con la práctica, dando sentido a su aprendizaje. Esta actividad fomenta la motivación y la adquisición de competencias clave para su desarrollo profesional.

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	Visita a cualquier empresa relacionada con el sector que pueda resultar interesante, arroceras, empresas vinícolas, denominaciones de origen, cooperativas aceiteras, miel, empresas transformadoras de carnes o pescados
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto
	Cursos/Grupos	Todos
	Fecha estimada	2º trimestre
Código: HOS-007	**ACTIVIDAD** Título y sinopsis	Asistencia/organizar diversas charlas dadas por especialistas del sector (Genius fundación el PIMPI)
	Profesorado responsable	Profesores del dpto.
	Cursos/Grupos	Todos
	Fecha estimada	1º
Código:	**ACTIVIDAD** Título y sinopsis	Visita al salón HyT

4. Simulaciones de entornos laborales:

Realizar simulaciones de escenarios de trabajo reales en el aula, donde los estudiantes deben enfrentarse a situaciones típicas del sector de la hostelería, como la gestión de un servicio en cocina o la atención a clientes. Esta actividad práctica les permitirá desarrollar competencias profesionales y sociales, mejorando su integración en el mundo laboral.

5. Proyectos de sensibilización medioambiental:

Impulsar actividades relacionadas con la sostenibilidad en la cocina, como el uso responsable de recursos, el reciclaje de alimentos o la reducción de desperdicios. Se podrían realizar campañas de concienciación dentro del centro, alineando esta acción con la educación medioambiental y el consumo responsable.

6. Participación en conmemoraciones temáticas:

Participar activamente en eventos escolares como el Día del Medio Ambiente, el Día de la Igualdad o el Día de la Paz, realizando actividades que conecten los contenidos del módulo con la reflexión social. Por ejemplo, en el Día de la Mujer, se podría organizar un taller que destaque el papel de las mujeres en la gastronomía.

7. Charlas y encuentros con expertos:

Invitar a chefs o profesionales de la industria de la restauración para que compartan sus experiencias y conocimientos. Estos encuentros ayudarán a los estudiantes a comprender mejor la realidad del mundo laboral y la relevancia de los aprendizajes que están adquiriendo.

10. Propuesta de actividades y tareas de enseñanza y aprendizaje (selección y secuenciación) (opcional)

Estas actividades ayudan a mejorar la comprensión lectora y refuerzan el aprendizaje práctico en el contexto de la cocina, al mismo tiempo que promueven habilidades de análisis, reflexión y discusión.

1. Lectura de recetas simples en libros de cocina

- **Actividad**: Seleccionar una receta básica de un libro de cocina (por ejemplo, una receta de pasta o una ensalada sencilla) y leerla en clase. Luego, se pueden discutir los ingredientes, el procedimiento y las técnicas mencionadas.
    - **Objetivo**: Mejorar la comprensión lectora de términos básicos de cocina y seguir instrucciones sencillas.
    - **Tarea**: Después de la lectura, los estudiantes deben escribir un resumen de la receta en sus propias palabras y explicar los pasos a seguir para prepararla. También pueden identificar las palabras clave (verbos de acción, ingredientes, utensilios).

2. Lectura de artículos sobre técnicas de cocina

Actividad: Leer un artículo breve sobre una técnica culinaria básica, como el **corte en juliana** o cómo **cocer al vapor**. Los artículos pueden encontrarse en revistas de cocinao blogs especializados en internet.

- **Objetivo**: Familiarizar al alumnado con técnicas esenciales de cocina y desarrollar la capacidad para seguir instrucciones escritas.
- **Tarea**: Los estudiantes deben hacer un esquema simple del proceso descrito y, posteriormente, realizar la técnica en una práctica de cocina. Pueden también ilustrar el paso a paso o identificar las herramientas necesarias para realizarla.

3. Análisis de fragmentos de libros sobre historia de la gastronomía

- **Actividad**: Leer un fragmento breve de un libro sobre la historia de la gastronomía, centrándose en cómo evolucionó un plato tradicional (como la pizza o la paella) a lo largo del tiempo.
  - **Objetivo**: Introducir al alumnado en el contexto cultural e histórico de la cocina.
  - **Tarea**: Tras la lectura, los estudiantes deben identificar las diferentes influencias (regionales, culturales) que han contribuido a la evolución del plato y compartir ejemplos de cómo este plato ha cambiado en sus propias casas o regiones.

4. Taller de lectura de blogs o artículos en línea

- **Actividad**: Elegir un artículo sencillo de un blog de cocina en internet que trate sobre consejos prácticos en la cocina (por ejemplo, "10 trucos para cocinar arroz perfecto" o "Cómo organizar tu cocina de manera eficiente").
  - **Objetivo**: Desarrollar la habilidad de extraer información práctica de lecturas breves y útiles para el día a día en la cocina.
  - **Tarea**: Tras la lectura, los estudiantes deben aplicar uno de los consejos en una práctica real y compartir los resultados con la clase, reflexionando sobre la utilidad del artículo.

5. Lectura y debate sobre artículos de cocina saludable

- **Actividad**: Leer un artículo sobre la importancia de una alimentación saludable, como los beneficios de incorporar más vegetales o las ventajas de reducir los azúcares refinados.
  - **Objetivo**: Desarrollar la conciencia sobre la importancia de la alimentación equilibrada, aplicando los conocimientos a sus hábitos diarios.
  - **Tarea**: Tras la lectura, se realiza un debate en clase donde los estudiantes discuten las ventajas de ciertos hábitos alimenticios y proponen cambios en su dieta personal basados en la información leída.

11. Materiales y recursos didácticos

La organización de los recursos, es uno de los elementos determinantes de la intervención educativa, haciendo referencia a los recursos humanos, cómo se establecen los grupos, cómo se organiza el espacio, cómo se distribuye el tiempo y que materiales se emplean.

Recoger en esta programación que se han realizado mejoras de adecuación en la zona de talleres de cocina, se ha hecho un taller nuevo destinado a pastelería, pendiente de dotación.

A falta de finalizar la obra e instalación en la zona destinada a vestuario para el alumnado, esto crea un inconveniente, ya que el alumnado tiene que hacer uso de pequeños aseos para uniformarse y carecen de taquillas para guardar sus objetos personales. También destacar infraestructuras deficientes en cuanto aislamiento entre los distintos talleres y el deficiente funcionamiento de maquinaria tales como hornos o abatidor de temperaturas.

Cuadro de recursos humanos, espaciales y materiales:

Recursos humanos	- Profesores/as Técnicos en Formación Profesional. - Profesores/as de Educación Secundaria. - Componentes del Departamento de Orientación. - Alumnado, agrupado en función de la actividad a realizar, (gran grupo, grupo medio, grupo pequeño).
Recursos espaciales	- Aula polivalente. - Aula taller de cocina y repostería. - Aula ATECA.
Recursos materiales específicos para taller practicos del ciclo.	- Uniformidad: chaqueta de cocina, pantalón de cocina, delantal, gorro tipo magdalena, pico rojo, calzado blanco y antideslizante, acordado por el departamento. (Solo taller práctico). - Herramientas, batería y maquinaria: cuchillo cebollero, puntilla, pelador, varilla, marmitas, sartenes, hornos de convección y modulares, amasadora, sorbetera, envasadora al vacío, abatidor de temperatura...
Recursos materiales didácticos	- Libro de texto: *Título: Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en lamanipulación.* *AutorJosé Luis ArmendárizSanz Editorial: Paraninfo* *ISBN: 978-84-283-3572-0* - Recursos tradicionales: pizarra, manuales, apuntes, libros, enciclopedias especializadas.
Recursos audiovisuales	- Medios audiovisuales: video, proyector, ordenadores, pantallas. - El Proyecto Educativo de Centro recoge la estrategia digital y se tendrá como referencia. Además, se potenciará el empleo de las TIC desde varias perspectivas. - Como herramienta didáctica: trabajos de investigación en internet. - Como medio de comunicación: correos electrónicos con dominios propios del centro (unilabma), G-SUIT (classroom) y oficiales App. IPASEN (séneca).
Otros recursos no materiales	- Planificación de visitas a empresas del sector. - Asistencia a conferencias sobre temas relacionados con el currículo del módulo, sector productivo, cursos de alergias e intolerancias.

12. Los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación

12.1. Procedimientos e instrumentos de evaluación.

En este apartado se contempla el mapa de relaciones curriculares, integrando los Resultados de Aprendizaje (RA), los Criterios de Evaluación (CE), y las competencias generales y específicas del Ciclo Formativo asociadas al módulo, de acuerdo con la normativa vigente. Estos elementos están alineados con los objetivos formativos, garantizando una progresión coherente en el aprendizaje del alumnado.

Procedimientos e instrumentos de evaluación continua

La evaluación en este módulo sigue un enfoque de evaluación continua, donde se valoran de manera progresiva tanto los Resultados de Aprendizaje (RA) como los Criterios de Evaluación (CE), en concordancia con las competencias y objetivos del ciclo formativo. Este modelo tiene como finalidad monitorizar el progreso constante del alumnado, fomentando la adquisición gradual de competencias y facilitando el desarrollo de un aprendizaje significativo.

Para implementar la evaluación continua, se requiere la asistencia regular y participación activa del alumnado en todas las actividades programadas, tanto teóricas como prácticas. Este enfoque asegura que el estudiante tenga múltiples oportunidades para demostrar su aprendizaje a lo largo del curso, reduciendo la dependencia de evaluaciones puntuales.

Ausencias y recuperación

En caso de ausencias del alumnado, especialmente si coinciden con actividades clave de evaluación, puede darse la imposibilidad de aplicar determinados CE en el marco de la evaluación continua. No obstante, se garantizará que el alumnado tenga la oportunidad de recuperar dichas actividades evaluativas a través de los periodos de recuperación o mejora de la calificación. Estos periodos están diseñados para que el estudiante pueda cumplir con los criterios de evaluación pendientes.

- En 1º curso, el periodo de recuperación tendrá lugar entre la tercera evaluación parcial y la evaluación final.
- En 2º curso, este proceso de recuperación se desarrollará entre la segunda evaluación parcial y la evaluación final.

El sistema de recuperación está pensado para ofrecer una segunda oportunidad a los estudiantes, garantizando su derecho a ser evaluados en todos los aspectos fundamentales del currículo. Además, durante estos periodos, se podrán ajustar las estrategias pedagógicas según las necesidades individuales, promoviendo un enfoque de evaluación formativa que permite identificar áreas de mejora de forma continua.

Instrumentos de evaluación y adaptabilidad

La evaluación se llevará a cabo mediante una variedad de instrumentos diseñados para abarcar de manera completa los CE y RA establecidos. Estos instrumentos pueden incluir:

- Pruebas escritas para evaluar los conocimientos teóricos.
- Observación directa en actividades prácticas para valorar las competencias técnicas y actitudinales.
- Proyectos individuales y en grupo para medir la capacidad de aplicar conocimientos de manera colaborativa y autónoma.
- Cuestionarios de autoevaluación que permitan a los estudiantes reflexionar sobre su propio

progreso.

Además, se prestará especial atención a la diferenciación de los métodos de evaluación para garantizar que se ajusten a los distintos estilos de aprendizaje y ritmos del alumnado. De este modo, se busca no solo evaluar los resultados, sino también el proceso de aprendizaje, permitiendo que el alumnado sea consciente de sus avances y áreas de mejora.

Seguimiento individualizado y flexibilización

El proceso de evaluación continua permitirá realizar un seguimiento personalizado del progreso de cada estudiante, identificando sus puntos fuertes y aquellas áreas en las que requiera más apoyo. Este enfoque facilita la adopción de medidas de refuerzo y adaptación de las estrategias didácticas según las circunstancias individuales, garantizando así la inclusión educativa y la igualdad de oportunidades.

Finalmente, el proceso evaluativo contempla una revisión constante de los métodos utilizados, de manera que se puedan realizar ajustes en la planificación y en la intervención pedagógica en función de los resultados obtenidos. Esto asegura una mejora continua en el proceso de enseñanza-aprendizaje, promoviendo la reflexión docente y la optimización de las estrategias pedagógicas.

Con carácter previo al inicio de la fase de formación en empresa u organismo equiparado, el alumnado deberá haber superado, durante el primer curso, los resultados de aprendizaje correspondientes a la prevención de riesgos laborales, así como los relativos al módulo Itinerario para la Empleabilidad I, con independencia de que dicho módulo esté o no dualizado. Dicha evaluación se llevará a cabo mediante los siguientes instrumentos:

- Pruebas escritas de carácter teórico, destinadas a comprobar la adquisición de los conocimientos fundamentales en materia de prevención y seguridad.
- Observación sistemática de las buenas prácticas durante el desarrollo de las actividades formativas en el aula-taller, valorando la aplicación de las normas de seguridad, higiene y comportamiento profesional.

12.1.1. Procedimientos e instrumentos de la dimensión "evaluación continua".

La **evaluación** es un componente fundamental del proceso de enseñanza-aprendizaje, ya que permite medir y valorar el progreso del alumnado en relación con los objetivos propuestos. A través de la evaluación, no solo se determina el nivel de adquisición de conocimientos y competencias, sino que también se identifican las áreas de mejora y fortalezas individuales. Además, la evaluación es una herramienta clave para el docente, ya que ofrece información valiosa para ajustar la metodología, adaptar el diseño de las actividades y garantizar una enseñanza personalizada y eficaz. Este proceso debe ser continuo, sistemático y transparente, favoreciendo así el desarrollo integral del alumnado

Evaluación Inicial:

La **Evaluación Diagnóstica** es el punto de partida del proceso educativo. A través de esta, se busca obtener un conocimiento preciso de las características del alumnado, tanto a nivel personal como académico. Este diagnóstico me permitirá diseñar estrategias didácticas adecuadas y ajustar mi práctica docente a las necesidades reales de los estudiantes. Esta evaluación debe realizarse al inicio del curso y se llevará a cabo utilizando diferentes herramientas, como preguntas abiertas para fomentar la participación, cuestionarios cortos tipo test, entrevistas, entre otros.

Los resultados de esta evaluación reflejan que, como era de esperar, el 90% del grupo no posee conocimientos previos relacionados con los contenidos de este módulo. Sin embargo, dos estudiantes sí cuentan con algo de experiencia, ya que han trabajado como ayudantes en algún restaurante. A pesar de la falta de conocimientos previos, el grupo ha demostrado un alto interés por la materia y una fuerte

motivación por aprender el oficio de cocinero/a. Esto hace que la enseñanza sea fluida y gratificante, dado que la mayoría colabora activamente en clase.

Evaluación Continua:

A lo largo del curso, se implementará una **Evaluación Continua** para hacer un seguimiento constante

La **evaluación** es un componente fundamental del proceso de enseñanza-aprendizaje, ya que permite medir y valorar el progreso del alumnado en relación con los objetivos propuestos. A través de la evaluación, no solo se determina el nivel de adquisición de conocimientos y competencias, sino que también se identifican las áreas de mejora y fortalezas individuales. Además, la evaluación es una herramienta clave para el docente, ya que ofrece información valiosa para ajustar la metodología, adaptar el diseño de las actividades y garantizar una enseñanza personalizada y eficaz. Este proceso debe ser continuo, sistemático y transparente, favoreciendo así el desarrollo integral del alumnado

Evaluación Inicial:

La **Evaluación Diagnóstica** es el punto de partida del proceso educativo. A través de esta, se busca obtener un conocimiento preciso de las características del alumnado, tanto a nivel personal como académico. Este diagnóstico me permitirá diseñar estrategias didácticas adecuadas y ajustar mi práctica docente a las necesidades reales de los estudiantes. Esta evaluación debe realizarse al inicio del curso y se llevará a cabo utilizando diferentes herramientas, como preguntas abiertas para fomentar la participación, cuestionarios cortos tipo test, entrevistas, entre otros.

Los resultados de esta evaluación reflejan que, como era de esperar, el 90% del grupo no posee conocimientos previos relacionados con los contenidos de este módulo. Sin embargo, dos estudiantes sí cuentan con algo de experiencia, ya que han trabajado como ayudantes en algún restaurante. A pesar de la falta de conocimientos previos, el grupo ha demostrado un alto interés por la materia y una fuerte motivación por aprender el oficio de cocinero/a. Esto hace que la enseñanza sea fluida y gratificante, dado que la mayoría colabora activamente en clase.

Evaluación Continua:

A lo largo del curso, se implementará una **Evaluación Continua** para hacer un seguimiento constante del progreso del alumnado. Esta evaluación se basará en la recogida de datos de forma continua y sistemática, obtenida a través de las actividades que el alumnado irá desarrollando. De este modo, se podrá monitorear en tiempo real tanto el desempeño individual como grupal. Esta información permitirá ajustar la metodología y rediseñar las actividades, si es necesario, para garantizar un aprendizaje efectivo durante todo el proceso educativo.

Evaluación Final:

En la **Evaluación Final**, se valorarán los resultados obtenidos a lo largo del curso, tomando como referencia los criterios de evaluación establecidos para cada **Resultado de Aprendizaje**. Estos criterios están ponderados con un valor porcentual, lo que facilitará una calificación objetiva y transparente. Este proceso asegura que la evaluación refleje el grado de superación de los objetivos propuestos y permite verificar el nivel de adquisición de los conocimientos y habilidades trabajadas durante el módulo.

Para implementar una evaluación continua en el aula, es importante utilizar una variedad de procedimientos e instrumentos que permitan monitorear el progreso del alumnado de manera constante, considerando sus diferentes habilidades y ritmos de aprendizaje. Los instrumentos y procedimientos que

se utilizarán para llevar a cabo este tipo de evaluación:

1. Observación directa

- Procedimiento: El docente observa a los estudiantes en actividades prácticas o durante la ejecución de tareas cotidianas.
- Instrumento: Se pueden usar rúbricas de observación que incluyan indicadores específicos de competencias, como la precisión en la ejecución de tareas, el manejo de herramientas, o la organización y limpieza en la cocina.
- Finalidad: Evaluar el progreso de los estudiantes en tiempo real, identificando áreas de mejora y reforzando el aprendizaje en el mismo momento.

2. Cuadernos de trabajo o diarios de aprendizaje

- Procedimiento: Los estudiantes registran sus avances y reflexiones en un diario de aprendizaje o cuaderno de trabajo.
- Instrumento: Se revisan los cuadernos periódicamente para evaluar el nivel de comprensión de los contenidos y las competencias adquiridas, además de promover la autoevaluación.
- Finalidad: Facilitar el seguimiento individual del progreso del estudiante, identificar áreas de dificultad y ayudar en la planificación de intervenciones pedagógicas.

3. Evaluaciones orales

- Procedimiento: Los estudiantes explican verbalmente los procedimientos que siguen en una tarea o técnica específica.
- Instrumento: Uso de rúbricas orales que valoren la claridad, precisión y coherencia en la exposición.
- Finalidad: Evaluar el nivel de comprensión teórica, la capacidad para comunicar el conocimiento y la justificación de decisiones prácticas.

4. Portafolios

- Procedimiento: Los estudiantes recogen y organizan una muestra representativa de sus trabajos y proyectos en un portafolio, que puede incluir recetas, informes y fotos de sus creaciones
- culinarias. Instrumento: El portafolio se evalúa al final de cada ciclo o trimestre, utilizando una rúbrica que valore tanto el progreso técnico como la reflexión crítica sobre el propio trabajo.
- Finalidad: Evaluar el desarrollo integral del estudiante a lo largo del curso, permitiendo la autoevaluación y el reconocimiento del propio progreso.

5. Pruebas escritas y cuestionarios

- Procedimiento: Los estudiantes realizan pruebas escritas periódicas sobre temas teóricos.
- Instrumento: Se emplean pruebas objetivas o de desarrollo que cubran los aspectos teóricos del módulo, complementando la evaluación práctica.
- Finalidad: Evaluar la adquisición de conocimientos teóricos que complementan las competencias prácticas.

6. Actividades de autoevaluación

- Procedimiento: Los estudiantes completan cuestionarios de autoevaluación después de realizar una actividad o un proyecto.
- Instrumento: Cuestionarios estructurados donde los estudiantes evalúan su propio desempeño y reflexionan sobre áreas que necesitan mejorar.

- Finalidad: Fomentar la autorreflexión y el aprendizaje autónomo, motivando a los estudiantes a ser conscientes de su propio progreso.

7. Evaluaciones grupales y coevaluación

- Procedimiento: Los estudiantes evalúan el trabajo de sus compañeros o el desempeño de su equipo en tareas grupales.
- Instrumento: Se pueden diseñar rúbricas de coevaluación para valorar aspectos como la participación, el trabajo en equipo, y la colaboración.
- Finalidad: Promover la responsabilidad compartida y desarrollar habilidades de colaboración y crítica constructiva.

8. Proyectos y retos

- Procedimiento: Los estudiantes desarrollan un proyecto o reto, como la planificación y ejecución de un menú completo, donde deben aplicar las competencias adquiridas.
- Instrumento: Se pueden evaluar los proyectos o retos mediante rúbricas que incluyan tanto los resultados del trabajo (presentación, sabor, higiene) como la gestión del proyecto (organización, trabajo en equipo, toma de decisiones).
- Finalidad: Evaluar la capacidad de los estudiantes para integrar y aplicar conocimientos y habilidades en situaciones complejas y reales.

9. Exposiciones y presentaciones

- Procedimiento: Los estudiantes preparan y realizan exposiciones orales o visuales sobre un tema relacionado con el módulo (p. ej., técnicas culinarias o historia de un plato).
- Instrumento: Uso de rúbricas para valorar la claridad, organización, profundidad del contenido y la capacidad de comunicar conocimientos de manera efectiva.
- Finalidad: Desarrollar habilidades de comunicación y evaluar la comprensión teórica.

10. Prácticas de cocina con evaluación estructurada

Procedimiento: Los estudiantes realizan prácticas guiadas en cocina, seguidas de una evaluación estructurada del desempeño.

- Instrumento: Rúbricas que midan la precisión técnica, la creatividad, la gestión del tiempo, y el cumplimiento de normas de higiene y seguridad.
- Finalidad: Evaluar directamente la competencia práctica en situaciones reales, integrando teoría y práctica.

Secuenciación y uso de los instrumentos

Para asegurar que la evaluación continua sea completa y justa, es importante que los instrumentos se utilicen de manera secuencial y en combinación. Por ejemplo, al comenzar una unidad didáctica, se puede partir de la observación directa y el diario de aprendizaje, y a medida que los estudiantes avanzan, se pueden incluir pruebas escritas, portafolios y proyectos integrados.

Este enfoque variado y equilibrado fomenta un proceso de evaluación continuo y formativo, que no solo mide el progreso del alumno, sino que también contribuye a su aprendizaje y desarrollo personal.

Deberemos de tener en cuenta que, para nuestro ciclo formativo de grado básico específico , se adaptaran aquellos contenidos necesarios con el fin de poder facilitar a nuestro alumnado la posibilidad de poder llevar a cabo todo con garantías.

precisión técnica, la creatividad, la gestión del tiempo y el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad.

- Finalidad: Valorar la capacidad del estudiante para aplicar los conocimientos teóricos en un entorno práctico, demostrando competencias técnicas y operativas.
- **Pruebas de proyectos finales**:
  - Procedimiento: Al final del módulo o trimestre, los estudiantes desarrollarán un proyecto final que integre diferentes competencias trabajadas a lo largo del curso. Este proyecto puede consistir en la creación de un menú completo, desde la planificación y selección de ingredientes hasta la presentación y justificación de técnicas culinarias empleadas.
  - Instrumento: Se emplearán rúbricas de evaluación de proyectos que valoren aspectos como la innovación, la coherencia del menú, la calidad de la presentación y la eficiencia en la ejecución.
  - Finalidad: Evaluar la capacidad del estudiante para sintetizar y aplicar sus aprendizajes en un proyecto integral, reflejando su progreso y desarrollo global.
- **Exposiciones orales o presentaciones de trabajos programados**:
  - Procedimiento: Se organizarán exposiciones orales o presentaciones de trabajos escritos sobre temas tratados en clase, como la historia de un plato, la cultura gastronómica de una región o las propiedades nutricionales de ciertos alimentos. Estas exposiciones estarán programadas en momentos clave del curso.
  - Instrumento: Uso de rúbricas de evaluación oral, que midan la claridad en la exposición, la profundidad del contenido y la capacidad del estudiante para comunicar de manera efectiva sus conocimientos.
  - Finalidad: Evaluar la capacidad de comunicación, el manejo de conceptos teóricos y la habilidad del alumnado para estructurar y presentar información relevante de manera coherente.
- **Pruebas de resolución de problemas**:
  - Procedimiento: Se programarán pruebas de resolución de problemas donde el estudiante deba enfrentarse a situaciones prácticas o teóricas complejas (por ejemplo, solucionar un fallo en la organización de un servicio de cocina o ajustar una receta para cumplir con ciertos requisitos dietéticos).
  - Instrumento: Se aplicarán rúbricas o cuestionarios de resolución de problemas que valoren la capacidad de análisis, la creatividad en las soluciones propuestas y la toma de decisiones.
  - Finalidad: Evaluar la capacidad crítica y la competencia del alumnado para aplicar sus conocimientos de manera autónoma y eficiente ante situaciones nuevas.
- **Pruebas de seguimiento programadas (quiz, test cortos)**:
  - Procedimiento: Durante el curso, se programarán test cortos o quizzes que cubran temas específicos trabajados en las clases teóricas o prácticas. Estas pruebas de seguimiento se realizarán con regularidad, de manera programada, para consolidar el aprendizaje.
  - Instrumento: Se utilizarán quizzes online o test en papel de preguntas cortas (opción múltiple, verdadero/falso o respuesta breve).
  - Finalidad: Evaluar el progreso continuo del alumnado y garantizar la retención de conocimientos a lo largo del curso.

Secuenciación de las pruebas programadas:

- Mensualmente: Test cortos o quizzes de revisión de contenidos.
- Al final de cada unidad didáctica: Pruebas escritas teóricas y prácticas programadas.
- Al final de cada uno de los dos primeros trimestres: Examen práctico, que integrará todos los

conocimientos adquiridos y pruebas teórico-prácticas completas.

Pérdida del derecho a evaluación continua

El alumnado perderá el derecho a la evaluación continua cuando acumule faltas de asistencia, justificadas o injustificadas, superiores al 20 % del total de horas del módulo, esto es, más de 38 horas en Procesos Básicos de Producción Culinaria (192 h). La pérdida se comunicará por escrito al alumno o alumna (y, en su caso, a sus tutores legales), dejando constancia en el acta de seguimiento, en el registro de tutoría y en el expediente académico. A partir de ese momento, el alumno o alumna pasará al régimen de evaluación final no continua.

Excepciones por causa justificada. De forma excepcional, el alumnado que acredite enfermedad prolongada, accidente o situaciones de fuerza mayor que le impidan asistir con regularidad podrá presentar la documentación justificativa. El Departamento de Hostelería y Turismo estudiará caso por caso la posibilidad de mantener la evaluación continua, mediante adaptación de actividades o presentación de evidencias alternativas que permitan valorar los resultados de aprendizaje (RA) afectados.

12.2. Criterios de calificación.

12.2.1. Criterios de calificación final (Por Resultados de Aprendizajes o por trimestres)

Estas pruebas programadas permiten medir el progreso del alumnado de manera continua y equilibrada, favoreciendo la integración de conocimientos teóricos y habilidades prácticas, y garantizando que los estudiantes tengan diversas oportunidades de demostrar sus competencias a lo largo del curso.

Propuesta de procedimientos e instrumentos para pruebas programadas:

7. **Pruebas escritas de contenido teórico**:
   - Procedimiento: Se programan pruebas escritas en momentos clave del curso (normalmente al final de cada unidad didáctica o trimestre). Estas pruebas pueden incluir preguntas de opción múltiple, verdadero/falso, preguntas de desarrollo o ejercicios prácticos relacionados con temas específicos.
   - Instrumento: Se utilizarán cuestionarios estructurados o exámenes teóricos para medir la comprensión de conceptos, procesos y términos relacionados con el módulo.
   - Finalidad: Evaluar el dominio teórico del alumnado sobre los contenidos específicos del ciclo formativo, como técnicas de cocina, higiene, seguridad alimentaria, y otros conceptos básicos.
8. **Pruebas prácticas programadas**:
   - Procedimiento: Se planificarán pruebas prácticas en las que el alumnado deberá ejecutar tareas concretas relacionadas con los RA del módulo. Estas pruebas pueden implicar la preparación de un plato bajo condiciones controladas o la demostración de una técnica culinaria específica.
   - Instrumento: Se usarán rúbricas detalladas que incluyan criterios como la precisión técnica, la creatividad, la gestión del tiempo y el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad.
   - Finalidad: Valorar la capacidad del estudiante para aplicar los conocimientos teóricos en un entorno práctico, demostrando competencias técnicas y operativas.
9. **Pruebas de proyectos finales**:
   - Procedimiento: Al final del módulo o trimestre, los estudiantes desarrollarán un proyecto final que integre diferentes competencias trabajadas a lo largo del curso. Este proyecto puede consistir en la creación de un menú completo, desde la planificación y selección de ingredientes hasta la presentación y justificación de técnicas culinarias empleadas.
   - Instrumento: Se emplearán rúbricas de evaluación de proyectos que valoren aspectos como la innovación, la coherencia del menú, la calidad de la presentación y la eficiencia en la ejecución.
   - Finalidad: Evaluar la capacidad del estudiante para sintetizar y aplicar sus aprendizajes en un proyecto integral, reflejando su progreso y desarrollo global.
10. **Exposiciones orales o presentaciones de trabajos programados**:

- Procedimiento: Se organizarán exposiciones orales o presentaciones de trabajos escritos sobre temas tratados en clase, como la historia de un plato, la cultura gastronómica de una región o las propiedades nutricionales de ciertos alimentos. Estas exposiciones estarán programadas en momentos clave del curso.
- Instrumento: Uso de rúbricas de evaluación oral, que midan la claridad en la exposición, la profundidad del contenido y la capacidad del estudiante para comunicar de manera efectiva sus conocimientos.
- Finalidad: Evaluar la capacidad de comunicación, el manejo de conceptos teóricos y la habilidad del alumnado para estructurar y presentar información relevante de manera coherente.

11. **Pruebas de resolución de problemas**:
    - Procedimiento: Se programarán pruebas de resolución de problemas donde el estudiante deba enfrentarse a situaciones prácticas o teóricas complejas (por ejemplo, solucionar un fallo en la organización de un servicio de cocina o ajustar una receta para cumplir con ciertos requisitos dietéticos).
    - Instrumento: Se aplicarán rúbricas o cuestionarios de resolución de problemas que valoren la capacidad de análisis, la creatividad en las soluciones propuestas y la toma de decisiones.
    - Finalidad: Evaluar la capacidad crítica y la competencia del alumnado para aplicar sus conocimientos de manera autónoma y eficiente ante situaciones nuevas.
12. **Pruebas de seguimiento programadas (quiz, test cortos)**:
    - Procedimiento: Durante el curso, se programarán test cortos o quizzes que cubran temas específicos trabajados en las clases teóricas o prácticas. Estas pruebas de seguimiento se realizarán con regularidad, de manera programada, para consolidar el aprendizaje.
    - Instrumento: Se utilizarán quizzes online o test en papel de preguntas cortas (opción múltiple, verdadero/falso o respuesta breve).
    - Finalidad: Evaluar el progreso continuo del alumnado y garantizar la retención de conocimientos a lo largo del curso.

Secuenciación de las pruebas programadas:

- Mensualmente: Test cortos o quizzes de revisión de contenidos.
- Al final de cada unidad didáctica: Pruebas escritas teóricas y prácticas programadas.

Al final de cada uno de los dos primeros trimestres: Examen práctico, que integrará todos los conocimientos adquiridos y pruebas teórico-prácticas completas.

		Media aritmética (1er trimestre 33'3%, 2º trimestre33'3 y 3er trimestre 33'3%)
		Media ponderada (1er trimestre __%, 2º trimestre __% y 3er trimestre __%)
	X	Media ponderada de los Resultados de Aprendizaje desarrollados durante el curso

Complementos a los Criterios de Calificación:

Para una evaluación más completa, se sugiere considerar también los siguientes aspectos:

- Participación: Valorar la implicación del alumnado en las actividades diarias, el respeto por las normas de higiene y el cumplimiento de los procedimientos de seguridad.

- Trabajo en equipo y colaboración: Dado que el trabajo en cocina suele ser colaborativo, se podría evaluar la capacidad de los estudiantes para trabajar en equipo y seguir los flujos de trabajo establecidos.
- Evolución del estudiante: Tener en cuenta el progreso del estudiante a lo largo del curso, especialmente para aquellos que muestren una notable mejora en sus habilidades prácticas y teóricas.
- Cumplimiento de las normas de higiene y seguridad: La aplicación correcta de las normas de higiene y seguridad es fundamental en cocina, por lo que este aspecto podría tener un peso específico en la evaluación final.

12.2.2.**Criterios de calificación por resultados de aprendizajes o trimestres**

La calificación de cada uno de los Resultados de Aprendizaje o trimestres se obtendrá mediante la media aritmética o ponderada de las calificaciones obtenidas en los Criterios de Evaluación o en los bloques de contenidos que se hayan desarrollado durante el periodo correspondiente.

Para cada Criterio de Evaluación, se asignará un peso específico, y la calificación final se calculará considerando ese peso. La nota de cada criterio se derivará de la media ponderada de los distintos instrumentos de evaluación empleados, como se indica en el mapa de relaciones curriculares y la tabla correspondiente (Anexo II).

Este sistema asegura una evaluación equitativa y alineada con los objetivos formativos de cada resultado de aprendizaje o trimestre.

12.2.3.Criterios de calificación de los procesos de recuperación trimestrales (opcional)

Una vez finalizado el proceso de recuperación descrito en el apartado 13.2, la calificación trimestral del alumnado se actualizará de la siguiente manera:

- Si el alumno supera el proceso de recuperación: La nueva calificación trimestral (calificación actualizada) será el promedio de la calificación obtenida en la evaluación original y la calificación obtenida en el proceso de recuperación. En cualquier caso, se garantizará que la nota mínima sea de 5.

b) Si el alumno no supera el proceso de recuperación: La calificación final será el resultado del cálculo explicado previamente (promedio entre la nota original y la de recuperación), siempre y cuando esta no sea inferior a la nota obtenida en la evaluación original. Si el promedio es inferior, se mantendrá la calificación más alta obtenida en la evaluación original.

12.2.4. Enseñanzas de FP. Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).

De acuerdo con el Artículo 2.5.c de la Orden de 29 de septiembre de 2010, que regula la evaluación y certificación del alumnado de formación profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se establece que el departamento de familia profesional, junto con el equipo educativo de cada ciclo formativo, será responsable de desarrollar el currículo mediante la elaboración de las programaciones

didácticas de los distintos módulos profesionales. Estas programaciones seguirán las directrices establecidas en el proyecto educativo del centro, teniendo en cuenta criterios de planificación y decisiones clave en el proceso de evaluación, con especial atención a:

- Planificación de actividades de refuerzo o mejora de competencias: Estas actividades estarán orientadas a ayudar al alumnado en la modalidad presencial a superar los módulos profesionales que no hayan alcanzado una evaluación positiva. Además, permitirán la mejora de las calificaciones obtenidas.
- Temporalización de las actividades:
  - En primer curso, las actividades de refuerzo o mejora se llevarán a cabo entre la última evaluación parcial y la evaluación final.
  - En segundo curso, estas actividades se realizarán entre la evaluación previa al módulo de formación en centros de trabajo y la evaluación final.

Este enfoque asegura que el alumnado disponga de oportunidades para reforzar sus aprendizajes y mejorar sus calificaciones en los módulos que lo requieran, favoreciendo así su desarrollo académico y profesional de manera continua.

12.2.5.Enseñanzas de FP. Programa de Mejora de las competencias (PMC**)**

Al inicio del periodo de recuperación o mejora, el profesorado entregará a cada estudiante un Plan Individualizado de Recuperación/Mejora, diseñado específicamente para orientar su progreso y garantizar que pueda alcanzar los objetivos de aprendizaje necesarios. Este plan incluirá los siguientes aspectos:

- Resultados de Aprendizaje (RA) y Criterios de Evaluación (CE) no superados o mejorables: Se detallarán los RA y CE en los que el alumnado necesita trabajar, con el objetivo de que tenga claro en qué áreas debe enfocarse para mejorar.
- Plan de trabajo: Se proporcionará una guía clara con las actividades y tareas específicas que el alumno/a deberá realizar para reforzar los contenidos y habilidades no adquiridas o mejorar su rendimiento en las áreas que lo requieran.
- Momentos e instrumentos de evaluación: Se indicarán los momentos clave en los que se evaluará el progreso del estudiante, así como los instrumentos de evaluación que se utilizarán, tales como pruebas prácticas, ejercicios escritos, proyectos o autoevaluaciones. Esto permitirá al alumnado conocer cómo y cuándo se medirá su avance.
- Criterios de calificación: Se explicarán los criterios que se aplicarán para valorar el trabajo realizado durante el proceso de recuperación o mejora, de manera que el estudiante sepa qué se espera de él/ella para obtener una calificación positiva.
- Horario y calendario: El plan también incluirá el horario específico y el calendario de actividades, indicando claramente las fechas en que se llevarán a cabo las evaluaciones y el tiempo disponible para completar las tareas asignadas.
- Asistencia obligatoria: Se informará al alumnado de la obligatoriedad de asistir a las clases y sesiones del periodo de recuperación/mejora, dado que estas actividades son fundamentales para su progreso académico y su éxito en la superación de los módulos pendientes o la mejora de su calificación.

Además, se hará

- Seguimiento personalizado: Se podrá establecer un sistema de tutorías individuales o sesiones

de retroalimentación periódicas, para acompañar al alumno/a en el proceso y ofrecerle orientación constante sobre su evolución.

- Refuerzo de habilidades transversales: Además de centrarse en los contenidos específicos de los módulos, el Plan Individualizado podría incluir actividades que refuercen habilidades transversales, como la gestión del tiempo, técnicas de estudio, o la organización de tareas, que son claves para el éxito en cualquier ámbito formativo.
- Espacios para la autoevaluación: Incluir oportunidades para que el alumnado realice autoevaluaciones sobre su progreso y detecte por sí mismo las áreas en las que necesita trabajar más, promoviendo la autonomía y la responsabilidad en su aprendizaje.

13. Medidas de atención a la diversidad

13.1. La forma de atención a la diversidad del alumnado.

El sistema educativo tiene la responsabilidad de responder a las necesidades de un alumnado diverso, con distintas capacidades, intereses y motivaciones. La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación en Andalucía (LEA), en su artículo 113, establece los principios de equidad, definiendo al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE) como:

- Estudiantes con necesidades educativas especiales, debido a discapacidades físicas, psíquicas, cognitivas o sensoriales.
- Alumnado que, por su procedencia de otros países o por incorporación tardía al sistema educativo, necesite apoyos específicos.
- Estudiantes con altas capacidades intelectuales.
- Alumnado que requiera acciones compensatorias para garantizar su equidad educativa.

Principios de atención a la diversidad

La atención a la diversidad implica ajustar o adaptar la programación didáctica para atender a las diferentes necesidades del alumnado. Es importante señalar que estas adaptaciones no deben eliminar los Resultados de Aprendizaje, contenidos esenciales ni los Criterios de Evaluación que son necesarios para que los estudiantes logren la competencia general del título.

Estrategias de inclusión

Para promover la inclusión del alumnado, se implementarán actividades adaptadas que favorezcan el desarrollo y la autoestima, tales como:

- Refuerzo positivo: Reconocimiento de los logros, lo que fortalece la confianza personal.
- Trabajo cooperativo: Fomentar la colaboración entre estudiantes con diferentes niveles de conocimiento, favoreciendo la interacción entre alumnado de distintas nacionalidades y capacidades.

Actividades de refuerzo y apoyo

Para los estudiantes que requieran mejorar competencias y presenten un ritmo de aprendizaje más lento, se ofrecerán actividades de refuerzo como:

- Sesiones de resolución de dudas antes de los exámenes.
- Repetición de actividades para consolidar los contenidos.
- Esquemas y resúmenes de los contenidos esenciales de las unidades didácticas.

- Apoyo con ejercicios específicos dirigidos a las dificultades individuales.
- Apoyo individualizado durante las clases para resolver dudas o dificultades.
- Propuesta de tareas para casa que refuercen el aprendizaje.

Adaptaciones curriculares en programas específicos

En los Programas Específicos, donde el 100% del alumnado presenta Necesidades Educativas Especiales (NEE) y una diversidad funcional reconocida, se aplicarán adaptaciones curriculares no significativas o de acceso al currículo. Estas adaptaciones no modificarán los objetivos, contenidos ni los criterios de evaluación, pero sí se adaptarán los materiales, la metodología y los procedimientos de evaluación. Por ejemplo, se podrá proporcionar más tiempo para realizar exámenes o cambiar el formato de la prueba (realizar una prueba oral en lugar de escrita, según el caso).

Tipos de adaptaciones

- Adaptaciones de acceso al currículo: Son aquellas que permiten mejorar el acceso a los recursos educativos, sin modificar los contenidos. Ejemplos de estas adaptaciones incluyen:
  - Ajustar la posición del estudiante en el aula para facilitar la visión o audición.
  - Proporcionar mesas regulables en altura para alumnos que usan sillas de ruedas.
- Adaptaciones de los elementos del currículo: Modificaciones en la metodología, el agrupamiento de los alumnos, las actividades y los instrumentos de evaluación, pero sin alterar los objetivos ni los contenidos esenciales. Ejemplos de estas adaptaciones incluyen:
  - Situar al alumnado en grupos de trabajo donde mejor puedan colaborar.
  - Modificar las pruebas orales para estudiantes con dificultades de expresión, ofreciendo alternativas gráficas o escritas.
  - Introducir metodologías específicas para abordar determinados contenidos de una manera adaptada a las necesidades del estudiante.

-

13.2. Proceso de recuperación trimestral durante el curso. (Sólo en caso de haber rellenado el punto 12.2.3.)

Durante el curso, el proceso de recuperación trimestral incluirá una Propuesta de Recuperación. Esta propuesta ofrecerá una descripción clara y esquemática de las actividades de recuperación o del examen de recuperación, en su caso. La propuesta detallará los siguientes aspectos:

- Descripción de las actividades: Un esquema de las actividades de recuperación y, si corresponde, el examen de recuperación.
- Vía de comunicación: La información se transmitirá al alumnado y a las familias a través de la plataforma Séneca y/o mediante correo electrónico.
- Plazos y condiciones de entrega: Se indicarán los plazos para la entrega de las actividades o para la realización del examen de recuperación.
- Fecha y hora del examen de recuperación (si corresponde).
- Ámbito de la recuperación: Se especificará si corresponde al 1er, 2º y/o 3er Trimestre.

Es obligatorio informar al alumnado y a las familias de estos detalles para asegurar la participación activa en el proceso de recuperación. Dependiendo del caso, será necesario marcar si se trata de una propuesta de actividades, actividades y prueba global, o solo una prueba global.

Actividades de Recuperación

Las actividades de recuperación pueden incluir las siguientes acciones:

- Resumen de los temas suspendidos: Se facilitará un resumen de los contenidos que no han sido superados.
- Test sobre los temas suspendidos: Pruebas de tipo test para reforzar los contenidos pendientes.
- Examen práctico de los Resultados de Aprendizaje (RA) no adquiridos: Evaluación práctica para asegurar que se alcanzan los RA.

Tabla de Propuesta de Recuperación

Tipo de propuesta	Peso	Período
Propuesta de actividades y/o prueba global	30 %	- Primeros 15 días de enero (Recuperación 1ª Evaluación) - Primeros 15 días tras la vuelta de vacaciones del 2º trimestre (Recuperación 2ª Evaluación) - 15 días tras la evaluación del 3er trimestre (Recuperación 1ª, 2ª y 3ª Evaluación)

13.3. Enseñanzas de FP. Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).

De acuerdo con el artículo 2.5.c de la Orden de 29 de septiembre de 2010, que regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica en la Formación Profesional Inicial en Andalucía, el departamento de familia profesional, en coordinación con el equipo educativo de cada ciclo formativo, será responsable de desarrollar el currículo a través de la elaboración de las programaciones didácticas de los módulos profesionales. Estas programaciones se diseñarán siguiendo las directrices del proyecto educativo del centro, con especial atención a los siguientes aspectos:

- Actividades de refuerzo o mejora de competencias: Se planificarán actividades que permitan al alumnado en modalidad presencial superar los módulos profesionales pendientes o, si procede, mejorar sus calificaciones.
- Temporalización de las actividades:
  - En primer curso, las actividades de refuerzo y mejora se realizarán entre la última evaluación parcial y la evaluación final.
  - En segundo curso, se llevarán a cabo entre la evaluación previa al módulo de formación en centros de trabajo y la evaluación final.

Plan Individualizado de Recuperación o Mejora

Al inicio del periodo de recuperación o mejora, el profesorado entregará a cada estudiante un Plan Individualizado de Recuperación/Mejora, que incluirá los siguientes elementos:

- Resultados de Aprendizaje (RA) y Criterios de Evaluación (CE) no superados o que se pueden mejorar.
- Plan de trabajo: Actividades específicas que el alumnado deberá realizar para reforzar o mejorar sus conocimientos.
- Momentos e instrumentos de evaluación: Fechas y métodos que se utilizarán para evaluar el progreso del estudiante.
- Criterios de calificación: Cómo se evaluará y qué valor se asignará a cada actividad para la

calificación final.
- Horario y calendario: Detalles sobre el tiempo y fechas de las actividades o exámenes.
- Asistencia obligatoria: Información sobre la obligatoriedad de asistir a las clases y actividades durante este periodo.

-

13.4. Enseñanzas de FP. Programa de Mejora de las competencias (PMC)

Al inicio del periodo de recuperación o mejora, el profesorado proporcionará a cada estudiante un Plan Individualizado de Recuperación/Mejora. Este plan tendrá como objetivo guiar al alumnado en el proceso de superación de los módulos pendientes o mejora de calificaciones, y contendrá los siguientes elementos:

- Resultados de Aprendizaje (RA) y Criterios de Evaluación (CE) no superados o que se pueden mejorar.
- Plan de trabajo: Actividades y tareas específicas diseñadas para reforzar los contenidos necesarios.
- Momentos e instrumentos de evaluación: Detalles sobre cuándo y cómo se evaluará el progreso del estudiante.
- Criterios de calificación: Explicación de los criterios que se utilizarán para determinar la calificación final del periodo de recuperación/mejora.
- Horario y calendario: Fechas y horarios para las clases, actividades o exámenes programados.

  Obligatoriedad de asistencia: Recordatorio de que la asistencia a las clases y actividades programadas durante este periodo es obligatoria.

14. Vías de comunicación para el desarrollo de la actividad lectiva presencial ordinaria y/o de recuperación.

La vía prescriptiva de comunicación con el alumnado y sus familias y, en su caso, para el desarrollo de la actividad lectiva ordinaria presencial, la constituye la aplicación Séneca, concretamente el cuaderno del profesor/a; junto con el correo electrónico. Pudiéndose adoptar vías metodológicas prioritarias y/o complementarias y alternativas para el citado desarrollo lectivo que se detallan a continuación.

14.1. Vías metodológicas prioritarias y/o complementarias de desarrollo de la actividad lectiva y/o de recuperación no presencial (marcar las que se van a utilizar, una o varias).

	Plataforma "Moodle Centros" de la Consejería de Educación y Deportes. (prioritaria)
X	Plataforma Moodle de nuestro Centro (alojada en servidor de contenidos) de la Consejería de Educación.
X	Correo electrónico de Centro dominio "unilabma" y vinculado a la plataforma G. Suite para Educación.
X	Aplicaciones vinculadas a la plataforma G. Suite del Centro, con correo "unilabma", tales como: "Classroom", Drive, Meet, etc.En el

		A través del teléfono móvil del alumno y/o familiar (con comunicación previa y autorización parental)
		Otras (especificar):

14.2. Vía alternativa de desarrollo de la actividad lectiva y/o de recuperación no presencial para el alumnado que no pueda disponer de medios informáticos para el desarrollo de las sesiones telemáticas y/o por presentar n.e.e. (marcar si se van a utilizar).		
	X	Envío al domicilio del alumno/a de actividades de enseñanza y aprendizaje en papel a través de la oficina virtual de Correos, mediante archivo "pdf" enviado a la Secretaría del centro para su gestión postal.
		Otras (especificar):

15. Evaluación Docente

Se observará:

Por el índice de éxito de los alumnos y alumnas en su proceso de evaluación

Siempre que, por su parte, se den condiciones de asistencia, interés y trabajo, acordes con el proceso de enseñanza-aprendizaje. En caso de fracaso mayoritario, se retomará el o los temas donde se haya producido, para subsanar las posibles deficiencias.

Por la valoración del alumnado.

Se pedirá al alumnado, considerando su madurez, que realice una evaluación de esta práctica docente, al final de cada curso, a través de un cuestionario confeccionado por el departamento.

En este cuestionario, anónimo, el alumnado valorará:

- Información recibida sobre criterios de evaluación y calificación
- Metodología y recursos de las exposiciones teóricas
- Metodología y recursos de las actividades prácticas
- Interés y organización de las actividades complementarias
- Diseño y eficacia de las actividades de recuperación
- Transmisión de actitudes y valores para la inserción laboral
- Valoración general de las expectativas conseguidas o no
- Propuestas de mejora

		A través de la Plataforma "Moodle Centros" de la Consejería de Educación y Deportes (se recomienda).
	X	A través de la aplicación MEET vinculadas a la plataforma G. Suite del Centro, con correo "unilabma" (se recomienda).
		A través del teléfono móvil del alumno y/o familiar (con comunicación previa y autorización parental)
		Otras (especificar):

IUD 1: TÉCNICAS ELEMENTALES DE COCINADO		
Temporalización: 1er Trimestre	Duración: 18 horas	Ponderación: 16.667%
Competencias PPS relacionadas	Objetivos generales relacionados	
b, d, u, v, w, y, z	a, b, c, t, u, v, w, x, y, z	
Resultado de aprendizaje:		
RA1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.		

Criterios de evaluación	Instrumento	C. de calificación
a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	Cuaderno del alumnado	10%
b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	Ejercicios y prácticas realizadas en clase	10%
c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	Observación directa semanal Pruebas escritas Pruebas prácticas	10%
d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.		10%
e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.		10%
f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.		10%
g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.		10%
h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidadesde las diversas materias primas y su uso posterior.		10%
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.		10%

UD 2: ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES		
Temporalización: 1er Trimestre	Duración: 36 horas	Ponderación: 16.667%

Competencias PPS relacionadas	Objetivos generales relacionados
b, d, u, v, w, y, z	a, b, c, t, u, v, w, x, y, z

Resultado de aprendizaje:

RA2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación	Instrumento	C. de calificación
a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.	Ejercicios y prácticas realizadasen casa Cuaderno del alumnadoPruebas escritas	16.667%
b) 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.	Observación directa semana Pruebas prácticas	16.667%
c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.		16.667%
d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.		16.667%
e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.		16.667%
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.		16.667%

UD 3: ELABORACIONES CULINARIAS UD 4: POSTRES BÁSICOS		
Temporalización: 2º Trimestre	Duración: 84 sesiones semanales	Ponderación: 16.667 %

Competencias PPS relacionadas	Objetivos generales relacionados
b, d, e, t, u, v, w, x, y, z	a, b, c, d, t, u, v, w, x, y, z

Resultado de aprendizaje:

RA3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación	Instrumento	C. de calificación
a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	Exploración a través de preguntas	11.112%
b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.	Observación directa semanal	11.112%
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollode las tareas.	Pruebas escritas Pruebas prácticas	11.112%
d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.		11.112%
e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.		11.112%
f) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.		11.112%
g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.		11.112%
h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.		11.112%
i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.		11.112%
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.		11.112%

UD 5: GUARNICIONES Y ELEMENTOS DE DECORACIÓN		
Temporalización: 2º Trimestre	Duración: 18 horas	Ponderación: 16.667 %

Competencias PPS relacionadas	Objetivos generales relacionados
b, d, e, t, u, v, w, x, y, z	a, b, c, d, t, u, v, w, x, y, z

Resultado de aprendizaje:

RA4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

Criterios de evaluación	Instrumento	C. de calificación
a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.	Ejercicios y prácticas realizadas en casa Ejercicios y prácticas realizadas en clase	14.285%
b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	Observación directa semanal Pruebas escritas Pruebas prácticas	14.285%
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.		14.285%
d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.		14.285%
e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.		14.285%
f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.		14.285%
g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.		14.285%

UD 6: ACABADOS Y PRESENTACIONES SENCILLAS		
Temporalización: 3ºTrimestre	Duración: 18 horas	Ponderación: 16.667 %

Competencias P, P y S relacionadas	Objetivos generales relacionados
b, d, e, t, u, v, w, x, y, z	a, b, c, d, t, u, v, w, x, y, z

Resultado de aprendizaje:

RA5. Realiza acabados y presentaciones sencillas relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.

Criterios de evaluación		C. de calificación
a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.	Observación directa semanalPruebas prácticas	16.667%
b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos,instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.		16.667%
c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservaciones necesarias para losproductos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.		16.667%
d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.		16.667%
e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.		16.667%
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención deriesgos laborales.		16.667%

MÓDULO: PBPC UD7: ASISTENCIA A LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA COMPLEJOS Y EL SERVICIO EN COCINA		
Temporalización: 2º y 3er Trimestre	Duración: 18 horas	Ponderación: 15 %

Competencias P, P y S relacionadas	Objetivos generales relacionados
b, d, e, t, u, v, w, x, y, z	a, b, c, d, t, u, v, w, x, y, z

Resultado de aprendizaje:

RA6. 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		C. de calificación
a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.	Ejercicios de casa y taller	15%
b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.	Observación directa semanal	10%
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo delservicio.	Pruebas prácticas	15%
d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos delservicio.		15%
e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.		15%
f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.		10%
g) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboraciónsiguiendo instrucciones o normas establecidas.		10%
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.		10%

Anexo III

Andalucía se mueve con Europa

VALORACIÓN DEL PROCESO FORMATIVO DEL ALUMNO/A EN LA EMPRESA (DUAL)

Alumno/alumna Centro docente: I.E.S. Nº1 – UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA	
Ciclo formativo: COCINA Y RESTAURACIÓN	Grado: BÁSICO
Empresa: Departamento:	Horas de formación en la empresa:
Responsable del seguimiento del alumno/a en la empresa:	
Profesor/a responsable del seguimiento del alumno/a:	

1.- VALORACIÓN DE LA ESTANCIA DEL ALUMNO/ALUMNA EN LA EMPRESA:

ASPECTOS A CONSIDERAR	NEGATIVA	POCO ACEPTABLE	REGULAR	POSITIVA	EXCELENTE
Competencias actitud frente al trabajo					
Competencias compañerismo y trabajo en equipo					
Capacidad de respuesta a las distintas circunstancias de la producción					
Capacidad organizativa					
Puntualidad					
Uniformidad					
Seguridad (uso de EPI)					
Recepción de mercancias					
Mise en place					
Acopio y distribución de mercancías					
Cortes					
Realización de platos sencillos					
Servicio en cocina					
Realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental					

Anexo III

Observaciones:	
EL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO DEL ALUMNO EN LA EMPRESA: FDO.: _____	EL PROFESOR/A RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO DEL ALUMNO/A: FDO.:

En Málaga a de de 2.024

FORMACION DUAL

La Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, relativa a la ordenación e integración de la Formación Profesional, junto con el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, que regula el Sistema de Formación Profesional, han instaurado un nuevo modelo para estas enseñanzas.

En particular, la Ley Orgánica 3/2022 establece la necesidad de reinventar el modelo de Formación Profesional para responder eficazmente a las demandas de la ciudadanía a lo largo de su vida laboral, así como a las exigencias del tejido productivo. Este enfoque busca evitar comprometer objetivos esenciales para el siglo XXI, ya que los rápidos avances tecnológicos y económicos requieren una cualificación adecuada y una flexibilidad del capital humano que permita su adaptación a los cambios constantes de la economía y la tecnología. Esta ley quiere impulsar la dimensión dual de la Formación Profesional y de sus vínculos con el sistema productivo en un marco de colaboración.

En este contexto, la nueva Formación Profesional permite cursar el Ciclo Formativo de Grado Básico en Cocina y Restauración, combinando periodos de formación en el centro educativo con prácticas en empresas del sector y de la zona. Esto garantiza una mayor adecuación a las necesidades específicas que las empresas locales requieren de los candidatos en sus ofertas laborales.

Esta formación Profesional se distingue como un modelo en el que el alumnado alterna la formación teórica en el centro educativo con experiencias prácticas en la empresa. Para los estudiantes, este modelo resulta más motivador, ya que aprenden en un entorno de trabajo real y pueden comprobar cómo los conocimientos adquiridos se aplican directamente en el ámbito empresarial.

Nuestro proyecto para el curso 24/25 se acoge a la modalidad de régimen general que requiere una formación en la empresa de entre el 25 y el 35% de la duración total del ciclo formativo y contempla el 20% de los resultados de aprendizaje de los módulos profesionales dualizados. Nuestro proyecto, durante el 1º curso escolar del año 24/25 contempla la Dualización de los módulos profesionales Preelaboración y Conservación de Alimentos, Técnicas Culinarias y Procesos Básicos de Pastelería y Repostería.

El proyecto contempla el desarrollo de 750 horas en las empresas de las 2000 horas de las que consta el ciclo formativo lo que hace un 37,5 % del mismo dualizado. Durante el 1º curso asistirán a la empresa 250 horas y durante el 2º curso asistirán a las empresas 250 horas.

Durante el 1º curso las fechas en alternancia serán entre febrero de 2026 al 30 de mayo de 2026.

El módulo Técnicas elementales de preelaboración de 192horas de duración, tendrá un total de 20 horas en las diferentes

empresas colaboradoras del sector; buscando una formación lo más completa posible.

ANEXO III
FORMACIÓN EN LA EMPRESA

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	%	Actividades en la Empresa	Procedimientos e Instrumentos de Evaluación Asociados
1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.	**e)** Se han aplicado correctamente los procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.	20 %	Participación en la preparación y cocinado de alimentos básicos (hervidos, asados, fritos). Ejecución de técnicas sencillas de cocción bajo supervisión.	Rúbrica de evaluación al tutor/a de empresa. Observación directa del desempeño.
2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	**c)** Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.	20 %	Elaboración de fondos, salsas y elaboraciones básicas (farsas, escabeches, gelatinas, marinadas). Aplicación de técnicas y control de calidad.	Rúbrica de evaluación al tutor/a de empresa. Control de ejecución y resultados.
3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	**c)** Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	20 %	Revisión de materias primas, utensilios y equipos antes de la producción. Comprobación de mise en place en cocina.	Rúbrica de evaluación al tutor/a de empresa. Observación directa y lista de verificación.
5. Realiza acabados y presentaciones sencillas relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.	**b)** Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.	20 %	Presentación y montaje de platos sencillos aplicando criterios de simetría, color y equilibrio visual.	Rúbrica de evaluación al tutor/a de empresa. Evaluación de presentación final y estética.
6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en	**b)** Se han mantenido los diversos productos en	20 %	Apoyo en el servicio de cocina: preparación, montaje y	Rúbrica de evaluación al tutor/a de empresa. Observación directa y

cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.	condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos. **c)** Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio. **d)** Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio. **e)** Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos. **f)** Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.		pase de elaboraciones. Cumplimiento de normas de higiene y coordinación con el equipo durante el servicio.	valoración del trabajo en servicio.