



Programación Didáctica del curso 2024/25

Departamento:

Programación del módulo: Ofertas Gastronómicas

Código: 0045

Ciclo Formativo: Cocina y Gastronomía

1. Marco normativo. Contextualización

1.1 Marco Normativo

Estatal:

- Ley de Formación Profesional, 3/2022 de 31 de marzo
- Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa, crea en su modificación de la ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, los ciclos formativos de formación profesional básica dentro del sistema educativo como medida para facilitar la permanencia del alumnado en el sistema educativo y ofrecerle mayores posibilidades para su desarrollo personal y profesional
- Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- Modificación consolidada, que entró en vigor el 19 de enero de 2021 la modificación del texto efectuada por la LOMLOE, que es aplicable a desde el curso 2021/2022. Dedica el capítulo II del Título V a la autonomía de los centros. Se recoge que los centros docentes dispondrán de autonomía pedagógica, de organización y de gestión. Esta autonomía se plasma en la elaboración, aprobación y ejecución de un proyecto educativo, un proyecto de gestión y unas normas de organización y funcionamiento.
- Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.
- RD 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.
- RD 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se modifica el RD 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales.



Hostelería

Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte

- RD 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo.
- 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 ESS/41/2015 de 12 de enero, por la que se modifica la Orden ESS/2518/2013, de 26 de diciembre, por la que se regulan los aspectos formativos del contrato para la formación y el aprendizaje, en desarrollo del Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual y la Orden TAS/718/2008, de 7 de marzo, por la que se desarrolla el Real Decreto 395/2007, de 23 de marzo, por el que se regula el subsistema de formación profesional para el empleo, en materia de formación de oferta y se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones públicas destinadas a su financiación.
- Orden ESS/2518/2013 de 26 de diciembre, por la que se regulan los aspectos formativos del contrato para la formación y el aprendizaje, en desarrollo del Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual.
- Real Decreto 1529/2012 de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional
- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional
- Real Decreto 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

Autonómica:

- Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía (LEA).
- 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.
- Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.
- Orden de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación,





acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

- Orden de 1 de junio de 2016, por la que se regulan los criterios y el procedimiento de admisión del alumnado en los centros docentes para cursar ciclos formativos de grado medio y de grado superior, sostenidos con fondos públicos, de formación profesional inicial del sistema educativo.
- Orden de 1 de junio de 2017, por la que se modifica la Orden de 1 de junio de 2016, por la que se regulan los criterios y el procedimiento de admisión del alumnado en los centros docentes para cursar ciclos formativos de grado medio y de grado superior, sostenidos con fondos públicos, de formación profesional inicial del sistema educativo.
- Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Cocina y Gastronomía.
- Resolución de 26 de junio de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se dictan Instrucciones para regular aspectos relativos a la organización y al funcionamiento del curso 2024/2025 en la Comunidad Autónoma de Andalucía
- Orden de 30 de mayo de 2023, por la que se desarrolla el currículo correspondiente a la etapa de Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se regulan determinados aspectos de la atención a la diversidad y a las diferencias individuales, se establece la ordenación de la evaluación del proceso de aprendizajes del alumnado y se determina el proceso de tránsito entre las diferentes etapas educativas.

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



Hostelería



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.

- 4 Planes y proyectos educativos que desarrolla
- Plan de igualdad de género en educación Permanentemente
- Plan de Salud Laboral y P.R.L.
 Permanentemente
- Plan de apertura de centros docentes Permanentemente
- Planes de compensación educativa
 Desde 01/09/2011 a 31/08/2024
- Programa de centro bilingüe Inglés
 Permanentemente
- Aulas de Emprendimiento
 Erasmus+ ACREDITACIÓN 2021
 Erasmus+ ACREDITADO 2021
 Desde 01/09/2021 31/08/2027
 Desde 01/09/2023 31/08/2024
- CDP (1ª Conv) MF0980_2 Gestión auxiliar de personal Proyecto 2 Desde 01/09/2022 05/03/2024
- CDP (1^a Conv) MF0233 2 Ofimática Proyecto 3

Desde

01/09/2022 - 06/06/2024

- CDP (1^a Conv) MF0981_2 Registros contables Proyecto 1 Desde 01/09/2022 14/12/2023
- Unidades de Acompañamiento
 Prácticum Máster Secundaria
 Desde 01/09/2023 31/08/2024
 Desde 01/09/2023 a 31/08/2024
- Prácticum Grado Maestro
 Convivencia Escolar
 Red Andaluza Escuela: "Espacio de Paz"
 Desde 01/09/2023 a 31/08/2024
 Desde 01/09/2023 a 31/08/2024
 Desde 01/09/2023 a 31/08/2024
- Más Equidad Desde 01/09/2023 a 31/08/2024

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)



Hostelería



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 2021/2022 se ha habilitado una zona de Biblioteca (antiguo arcón) como aula.

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





Hostelería

- · Enseñanza Secundaria Obligatoria
- 1º de E.S.O. 2º de E.S.O. 3º de E.S.O. 4º de E.S.O.
- Bachillerato
- 1º y 2º de Bachillerato (Ciencias y Tecnología)
- 1º y 2º de Bachillerato (Humanidades y Ciencias Sociales)
- 1º y 2º de Bachillerato (Artes Plásticas, Diseño e Imagen)
- 1º y 2º de Bachillerato (General)
- · Aula Específica
- 1º de Educación Básica Especial (Educación especial unidad específica)
- · Formación Profesional Básica Formación Profesional Grado Básico
- 1º y 2º F.P.G.B. (Agrojardinería y Composiciones Florales)
- 1º y 2º F.P.G.B. (Cocina y restauración)
- 1º y 2º de Programa Específico de FPB (Agrojardinería y composiciones Florales)
- 1º y 2º de Programa Específico de FPB (Arreglo y Reparación de Artículos Textiles y de piel)
- 1º y 2º de Programa Específico de FPB (Cocina y restauración)
- Formación Profesional Grado Medio
- 1º y 2º F.P.I.G.M. Operaciones de Laboratorio
- 1º y 2º F.P.I.G.M. Gestión Administrativa
- 1º y 2º F.P.I.G.M. Jardinería y Floristería
- 1º y 2º F.P.I.G.M. Cocina y Gastronomía
- Formación Profesional Grado Superior
- 1º y 2º F.P.I.G.S. (Administración y Finanzas)
- 1º y 2º F.P.I.G.S. (Gestión Forestal y del Medio Natural)
- 1º y 2º F.P.I.G.S. (Mediación Comunicativa)
- 1º y 2º F.P.E.G.S. (Prevención de Riesgos Profesionales)
- 1º y 2º F.P.I.G.S. Acondicionamiento físico
- 1° y 2° F.P.I.G.S. (Educación y Control Ambiental)
- 1º y 2º F.P.I.G.S. (Laboratorio de Análisis y de Control de Calidad)
- 1º y 2º F.P.I.G.S. (Paisajismo y Medio Rural)
- 1º y 2º F.P.I.G.S (Fabricación de Productos Farmacéuticos Biotecnológicos y Afines)

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 GBEEE 1ºCFGB |
| 3035. | Procesos Básicos de Producción Culinaria | Fc ^o Javier Martín Rebollo OutmanBen Saddik Achach | 1º GBEEE 1º CFGB |
| 3036. | Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas eHigiene en la Manipulación | Fcº Javier Martín Rebollo OutmanBen Saddik Achach | 1º BEEE 1º CFGB |
| 3037. | Técnicas Elementales de Servicio | Silvia Martí Martín Marta AlonsoFagunde | 2º EFPB 2º CFGB |
| 3038. | Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y Bebidas | Silvia Martí Martin Marta AlonsoFagunde | 2º PEFPB 2º CFGB |
| 3039. | Preparación y Montaje de Materiales para Colectividades yCatering | Silvia Martí Martin Marta AlonsoFagunde | 2º PEFPB 2º CFGB |
| 3005. | Atención al Cliente | Silvia Martí Martin Marta AlonsoFagunde | 2º PEFPB 2º CFGB |
| 3132. | Formación en Centros de Trabajo FCT | Silvia Martí Martin Marta AlonsoFagunde Fernando Bonilla Leal Emilio Rumbado Martín Rafael Cristóbal Rubio Fernández Manuel Á. Campos González | 2º PEFPB 2ºCFGB 2º CFGM |
| UFPRL | Unidad Formativa de Prevención de Riesgos Laborales | Silvia Martí Martin Marta Alonso Fagunde | 2º PEFPB 2ºCFGB |
| 0046. | Preelaboración y Conservación de Alimentos | Carlos Rojas Moratilla Rafael Cristóbal Rubio Fernández | 1º CFGM |
| 0047. | Técnicas Culinarias | Manuel Á. Campos González Carlos Rojas Moratilla | 1º CFGM |
| 0048. | Productos Culinarios | Emilio J. Rumbado Martín FernandoBonilla Leal | 2º CFGM |
| 0026. | Procesos Básicos de Pastelería y Repostería | Enrique Rubí González | 1º CFGM |
| 0028. | Postres en Restauración | Rafael Cristóbal Rubio Fernández Manuel Á. Campos González | 2º CFGM |





| 0045. | Ofertas Gastronómicas | Emilio José Rumbado Martín | 2º CFGM |
|-------|--|--|---------|
| 0031. | Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos | Rafael Cristóbal Rubio Fernández | 1º CFGM |
| HLC | Horas de Libre Configuración | Fernando Bonilla Leal | 2º CFGM |
| 1708. | Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo | Manuel Á. Campos González CarlosRojas Moratilla | 1º CFGM |
| 1664. | Digitalización Aplicada al Sistema Productivo | Enrique Rubí González Carlos Rojas Moratilla | 1º CFGM |

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

| Códig o | Módulo | Profesor/a | Curso |
|------------|-----------------------------------|---|---------------------|
| 3009. | Ciencias Aplicadas I | Cristina Naranjo Cadenas AdriánPérez Ortega | 1º GBEEE 1º CFGB |
| 3042. | Ciencias Aplicadas II | Raúl Sergio González | 2º PEFPB 2ºCFGB |
| 3011. | Comunicación y Sociedad I | Mª del Mar Fernández de Giles Mª del Mar López de AhumadaGámez | 1º GBEEE 1º CFGB |
| 3012. | Comunicación y Sociedad II | Fernando González López Antonio Gómez Garrido | 2º PEFPB 2º CFGB |
| 0599. | Empresa e Iniciativa Emprendedora | Ana Mª García Ramírez | 2º CFGM |

- 3. Objetivos generales del ciclo formativo.
- Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para





ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

- Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- 4. Presentación del módulo. (Contribución del módulo a los objetivos generales relacionados)

El módulo profesional 0045 "OFERTAS GASTRONÓMICAS" está asociado a la unidad de competencia 4 del Catálogo Nacional de Cualificación UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos Siendo sus objetivos los especificados y desarrollados en términos de capacidades terminales.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- I) Conocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

Este módulo profesional se encuadra dentro del currículo del segundo curso académico del Ciclo Formativo de Grado Medio "COCINA Y GASTRONOMÍA".

Con una duración de 84 horas, que se desarrollarán durante los dos primeros trimestres del curso, impartiendo 4 horas a la semana.

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





Hostelería

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 aprendizaje | % | Criterios evaluación | % | Contenido | Instrumento | | Tr |
|---|-----|--|--------|---|---------------------|------|----|
| RA 1: Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características. | | a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía». | 16,67% | Cocina y gastronomía Historia de la cocina y de la gastronomía Los movimientos culinarios | | | |
| | 20% | a) Se han identificado los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario. | 16,67% | | Prueba escrita | 70 % | |
| | | b) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones, y sus autores, relacionados con la gastronomía y el arte culinario. | 16,67% | | | | 10 |
| | | c) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes. | 16,67% | | | | |
| | | a) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española. | 16,67% | | Trabajo de clase | 30% | |
| | | b) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía. | 16,67% | | | | |





| Resultado aprendizaje | % | Criterios evaluación | % | Contenido | Instrumento | | Trimes tre | | |
|---|-----|---|-------|--|--|------------|------------|--|--|
| RA 2: Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características | | 12.370 | | Los establecimientos de restauración v su | Los establecimientos de restauración y su organización La distribución de tareas entre departamentos. Organización del personal. Estructura organizativa Las empresas de panadería y pastelería Empresas elaboradoras y envasadoras de alimentos | | | | |
| | | a) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración. | 12.5% | Trabajo de clase Búsqueda de información y su | | | | | |
| | | b) Se han identificado las tendencias actuales en empresas de restauración. | 12.5% | | | 15% 10% | | | |
| | 20% | c) Se ha identificado el sector de la restauración en Andalucía. | 12.5% | | | | 10 | | |
| | | d) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos. | 12.5% | | | 75% | | | |
| | | e) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos. | 12.5% | | | | | | |
| | | f) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales | 12.5% | | | | | | |
| | | g) Se ha valorado las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo | 12.5% | | | | | | |

| Resultado aprendizaje | % | Criterios evaluación | % | Contenido | Instrument o | | Trimes tre |
|---|-----|---|-------|---|----------------------|-----|------------|
| RA 3: Interpreta propiedades | | a) Se han definido y diferenciado los conceptos de alimentos, alimentación y nutrición. | 12.5% | Conceptos básicos de nutrición y dietética | Trabajo de clase | 15% | |
| dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, | 20% | b) Se han caracterizado los grupos de alimentos. | 12.5% | La nutrición. Clasificación de los nutrientes. Tipos de | Búsqueda de | 10% | 20 |
| relacionándolas con las posibilidades de ofertas. | | c) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes. | 12.5% | nutrientes La alimentación. La rueda | informació n y su | 75% | |





| d) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano. | 12.5% | de los alimentos. Los grupos de alimentos. La | tratamient o | |
|--|-------|---|-------------------|--|
| e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea. | 12.5% | dieta. Las necesidades energéticas. La cantidad de alimento: la ración. La | Prueba escrita | |
| f) Se han descrito las dietas tipo. | 12.5% | pirámide de los alimentos | | |
| g) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas. | 12.5% | ¿Cómo diseñar una dieta equilibrada y saludable? Dietas alimentarias esenciales. ¿Qué son las dietas especiales? Dietas especiales más habituales | | |

| Resultado aprendizaje | % | Criterios evaluación | % | Contenido | Instrument o | li | Trimes tre |
|---|--|--|-------|---|--|-------------------|------------|
| | | a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración. | 11,1% | La oferta gastronómica La prestación del servicio El menú Tipos de menús Otros tipos de menús La confección de menús La carta El contenido de la carta El diseño formal de la | | | |
| | | b) Se han caracterizado las principales clases de oferta. | 11,1% | | Trabajo individual | | |
| RA 4: | necesidades de la client d) Se han valorado los materiales disponibles. e) Se han aplicado crite | c) Se han tenido en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias. | 11,1% | | Búsqueda de informació n y su tratamient | 30% 10% 60% | |
| Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades. | | d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles. | 11,1% | | | | 20 |
| | | e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional. | 11,1% | | | | |
| | | f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento. | 11,1% | | | | |





| g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta. | 11,1% | carta Renovación de la carta: el menú engineering |
|--|-------|--|
| h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta. | 11,1% | Cartas que complementan la oferta |
| i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta. | 11,1% | Carta de otros establecimientos de restauración |

| Resultado aprendizaje | % | Criterios evaluación | % | Contenido | Instrument o | | Trimes tre | |
|--|--|---|--|---|--------------------------------|------------------------------|------------|--|
| | | a) Se ha reconocido el concepto de coste y se ha caracterizado su tipología. | 9% | La rentabilidad del | | | | |
| | | b) Se han distinguido los costes fijos de los variables. | 9% | negocio. La gestión de los costes. Costes fijos y | | | | |
| | | c) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta. | 9% | costes variables. Costes directos e indirectos. Cálculo del coste de la | costes variables. Costes clase | Trabajo de clase Búsqueda | | |
| RA 5: Calcula costes globales de la | 20% cálculo de costes. e) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de | , | 9% | | de informació | 30% 10% | 1º | |
| oferta analizando las diversas variables que los componen. | | 9% | Coste de la materia tratamien o prima. Coste de personal. Gastos | Prueba | 60% | | | |
| | | f) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería. | 9% | generales. La gestión de los ingresos o ventas. La cuenta de explotación. | | | | |
| | | g) Se ha cumplimentado la documentación | 9% | | | | | |





| específica. | | Fijación del precio de la |
|---|----|--|
| h) Se han reconocido los métodos de fijación de precios. | 9% | oferta gastronómica. Variables para la fijación |
| i) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica. | 9% | de precios. Modelos de fijación de precios |
| j) Se han analizado la posibilidad de minimizar costes y de ahorrar energía. | 9% | |
| k) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles. | 9% | |



Hostelería



6. Competencias profesionales, personales y sociales

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

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- I) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

7. Distribución temporal de contenidos

| TRIMESTRE | UNIDADES DIDÁCTICAS | | | | |
|-----------|--|----|--|--|--|
| 1° | UD1: Introducción a la gastronomía | 11 | | | |
| 10 | UD2: Caracterización de los establecimientos y empresas de restauración. | 11 | | | |
| 1º | UD3: Organización de las empresas de restauación. | 11 | | | |
| 20 | UD4: Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos. | 11 | | | |
| 20 | UD5: La oferta gastronómica y la presentación del servicio | 8 | | | |
| 2º | UD6: El menú. | 16 | | | |
| 2º | 2º UD7: La carta | | | | |
| 1º | UD8: Cálculo de costes. Fijación de precios | 8 | | | |

Contenidos Básicos

Identificación de tendencias gastronómicas:

- Gastronomía. Concepto, origen del vocablo.
- Historia y evolución de la cocina.



Junta de Andalucía
Conseiería de Educación y Deporte

Hostelería

- Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario y gastronómico.
- Movimientos o corrientes culinarias.
- Cocina moderna o alta cocina, «nouvelle cuisine» y nueva cocina española.
- Tendencias actuales.
- Cocina creativa o de autor, cocina molecular, cocina fusión y otras.
- Cocinas territoriales españolas. Descripción y características generales.
 - Productos y elaboraciones más significativas.
- Gastronomía andaluza.
 - o Características generales, productos y elaboraciones más significativas.

Clasificación de las empresas de restauración:

- Las empresas de restauración.
- Descripción y caracterización.
- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- Clasificación de las empresas de restauración.
- Tendencias actuales en empresas en restauración.
- El sector de la restauración en Andalucía.
- Estructura organizativa y funcional.
- Áreas o departamentos. Funciones.
- Categorías profesionales. Responsabilidades.
- Documentos de control. Circuitos documentales.
- Relaciones interdepartamentales.
- Aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:

- Concepto de alimentos, alimentación y nutrición.
- Composición de los alimentos.
- Clasificación de los alimentos por grupo.
- Rueda de los alimentos.
- Nutrientes. Definición, clases y funciones.
- Degradación de nutrientes.
- Necesidades nutricionales y energéticas.
- Pirámide de los alimentos.
- Dietas tipo. Dieta mediterránea.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

Determinación de ofertas gastronómicas:

- Descripción, caracterización y clases de ofertas según el tipo de establecimiento y el tipo de clientela.
- Elementos y variables de las ofertas.
- Nuevas tendencias.
- Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros.
- Descripción y análisis.



Hostelería



- Realización de ofertas básicas atendiendo a:
- Criterios de equilibrio nutricional.
- Estacionalidad.
- Ubicación del establecimiento y otros.
- Valoración de resultados.

Cálculo de los costes globales de la oferta:

- Costes. Definición y tipos.
- Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. Métodos.
- Documentos relacionados.
- Precio de venta.
- Componentes.
- Métodos de fijación del precio de venta.
- Posibilidades reducción de costes y de ahorro energético.
- Aplicaciones informáticas relacionadas con el cálculo.

Desarrollo de las Unidades Didácticas

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

- El estudio de la gastronomía española y andaluza tradicional, sus platos y elaboraciones y, las nuevas tendencias, movimientos y corrientes gastronómicas.
- La clasificación de las empresas de restauración y su estructura organizativa y funcional.
- La interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, incluyendo la caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
- Los elementos y variables de las ofertas y las ofertas básicas: menús, cartas y buffet.
- El cálculo de coste de ofertas gastronómicas con sus documentos relacionados, así como los procesos de fijación de precios.

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

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

En una programación basada en la consideración de los contenidos actitudinales como elemento sustancial de la misma el desarrollo de los temas transversales no debe ser un apartado curricular diferenciado sino un principio metodológico presente en toda su extensión. El trabajo interdisciplinar se puede desarrollar en cada rincón y en cada momento de la actividad culinaria. Cada acción, instrumento o alimento da pie a innumerables actividades que



Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte

nos harán "viajar" a través de la historia, el mundo, la física, la naturaleza, la cultura y las religiones, las lenguas y las matemáticas. Un profesional de la cocina debe ser también una persona socialmente madura que participa en la construcción de su comunidad, un ciudadano protagonista en el discurso de la paz y la no violencia, la tolerancia, el respeto a la diversidad,

la sensibilidad medioambiental, la vida saludable, el consumo inteligente; un andaluz formado

su cultura, en la ética y en el civismo imprescindibles para la convivencia democrática llena de sentido humano. Aunque el modelo de tratamiento que daremos a los contenidos transversales será su integración en el módulo, seremos también sensibles a un conjunto de conmemoraciones (día del árbol, día de la mujer, día de la paz, día del medio ambiente...) que nos permitirán reforzarla atención y favorecer la sensibilización de toda la comunidad educativa hacía los mencionados contenidos.

En conjunto y por separado podemos decir que se trataran los siguientes temas trasversales:

- Educación para el consumo (Que muestre interés por un consumo responsable)
- Educación para la salud (Que tenga en cuenta la alimentación como factor de salud)
- Educación medio ambiental (Que muestre interés y respeto por el medio ambiente)
- Educación en valores (Que tenga presente los valores humanos y la convivencia)
- Educación para la igualdad (Que respete a las personas desde la igualdad)
- Educación para la solidaridad (Que sea solidario y compañero)
- Educación para la cooperación (Que aprenda a cooperar con los demás)
- Educación para la integración social (Que aprenda a integrarse y convivir)
- Educación para la interculturalidad (Estar abierto a otras costumbres y formas de vivir)

IGUALDAD DE GÉNERO.

En el proceso de enseñanza-aprendizaje no sólo se pretende que todo el alumnado adquiera las capacidades terminales relacionadas con el módulo profesional, sino otras muchas que le permitan el desarrollo como personas y la consecución de una madurez, posibilitándole ser una persona competente dentro de la sociedad actual.

Estos contenidos se desarrollan a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje fundamentalmente por medio de la propia actitud y conducta del profesor/a, por lo que será fundamental cuidar este aspecto en nuestro quehacer diario.

La igualdad efectiva entre mujeres y hombres se ha convertido en un elemento base de trabajo entendido como fundamental en el desarrollo humano de cualquier individuo y específicamente en el profesional. Se trabajará el papel de mujeres relevantes en los sectores profesionales vinculados, la incorporación de valores positivos vinculados a mujeres en textos, diálogos de la docente, cuestionamiento de estereotipos culturales, uso de lenguaje inclusivo, rechazo tajante ante cualquier forma de violencia hacia la mujer, etc

Durante este curso se hará especial hincapié en la IGUALDAD DE GÉNERO poniendo el foco





en los siguientes objetivos:

- Aprender a identificar conductas discriminatorias en relación al género.
- Ahondar la importancia de la igualdad como elemento de transformación social.
- Conocer la situación actual de las relaciones entre iguales y su vinculación con la violencia de género.

Se plantearán para ellos diferentes actividades coordinadas con diferentes aspectos del temario del módulo que se desarrollarán de una manera práctica y participativa profundizándose en el contenido expuesto de manera conceptual y actualizada a la situación actual. Se proporcionarán herramientas y casos prácticos para trabajar en el aula, generando espacios para poder intercambiar experiencias. De la misma forma se participarán en todas aquellas actividades que a este respecto organice el centro, bien desde la Escuela de paz como de cualquier otro proyecto.

9. Metodología

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

- 1. El fomento de metodologías que tengan en cuenta los diferentes ritmos de aprendizaje de los alumno/as, favorezcan la capacidad de aprender por sí mismos, el trabajo en equipo y la utilización de los métodos de investigación apropiados.
- 2. Respecto al aprendizaje:
- La actividad debe ser el eje en torno al cual plantear distintas estrategias metodológicas. Una actividad alejada de la simple repetición de ejercicios aislados y vinculada a tareas complejas, a una secuencia en que el alumnado entienda qué, cómo y por qué se hace.
- Vincular el conocimiento a los problemas relevantes de la vida cotidiana.
- Favorecer un clima de confianza y seguridad en el que probar y equivocarse sin temor, en el que se favorezca el desarrollo de habilidades sociales, la seguridad en sí mismo y el equilibrio emocional en contextos de aprendizaje.
- Utilizar instrumentos y criterios de evaluación, destinados no solo a captar el recuerdo de datos sino las ideas y sus relaciones, la comprensión y la reflexión.
- Crear contextos de aprendizaje complejos donde los estudiantes se enfrenten a procesos de indagación y que permitan la actividad individual y en grupo, la reflexión y el debate y el trabajo de campo.





- 3. La propuesta y realización de actividades que estimulen el interés y el hábito de la lectura y la capacidad de expresarse correctamente en público.
- 4. La propuesta de realización de trabajos de investigación monográficos, interdisciplinares u otros de naturaleza análoga.
- 5. Establecimiento de tiempos para el trabajo cooperativo del alumnado.
- 6. Uso de materiales y recursos didácticos variados y complementarios.
- 7. La utilización habitual de las tecnologías de la información y de la comunicación como herramienta para el desarrollo del currículo

Actividades Complementarias

| Actividades Complementarias | | | | |
|-----------------------------|--------------------------------|---|--|--|
| Cádigo | 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 | | |
| Código: HOS-001 | Profesorado responsable | Los miembros del dpto Todos | | |
| | Cursos/Grupos | Todos los grupos | | |
| | Fecha estimada | Por determinar | | |
| | ACTIVIDAD Título y sinopsis | Participación en ferias, certámenes y concursos regionales de Gastronomía. | | |
| Código: HOS-002 | Profesorado responsable | Los miembros del dpto | | |
| | Cursos/Grupos | Todos los grupos | | |
| | Fecha estimada | Por determinar | | |
| | ACTIVIDAD Título y sinopsis | Participación en concursos nacionales de cocina | | |
| Código: HOS-003 | Profesorado responsable | Los miembros del dpto | | |
| | Cursos/Grupos | Todos los grupos | | |
| | Fecha estimada | Por determinar | | |
| Cádigo | 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) | | |
| Código: HOS-004 | Profesorado responsable | Los miembros del dpto | | |
| | Cursos/Grupos | 2º CFGM Cocina y Gastronomía | | |
| | Fecha estimada | Por determinar | | |
| | ACTIVIDAD Título y sinopsis | Cualquier actividad de promoción y divulgación de los ciclos | | |
| Código: HOS-005 | 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, empresas transformadoras de carnes o pescados | | |





| | Profesorado responsable | Los miembros del dpto |
|--------------------|-------------------------|---|
| | Cursos/Grupos | Todos |
| | Fecha estimada | 2º trimestre |
| | ACTIVIDAD | Asistencia/organizar diversas charlas dadas por especialistas del |
| | Título y sinopsis | sector (Genius fundación el PIMPI) |
| Código: HOS-010 | Profesorado responsable | Profesores del dpto. |
| | Cursos/Grupos | Todos |
| | Fecha estimada | 10 |

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

Estrategias metodológicas para la organización de las sesiones teóricas.

El curso está compuesto de una serie de unidades didácticas que conllevan evaluación y que constituyen todos y cada uno de los resultados de aprendizaje que se plantean en el diseño curricular establecido en la Orden andaluza que regula el ciclo.

El desarrollo de las unidades se plantea siempre desde un punto de vista empático, atendiendo en todo caso al sujeto de la educación. La finalidad del módulo no es otra que el alumnado alcance los Resultados de Aprendizaje y se consiga contribuir a alcanzar los objetivos del ciclo, y por tanto es indispensable ir adaptando la metodología a la realidad del alumnado y del centro, a sus necesidades de aprendizaje y atender a la diversidad que nos encontramos en el aula.

Dada la diversidad de tipos de Resultados de Aprendizaje, el módulo constará de diferentes formas de abordar la metodología, además hay que poner de manifiesto que la dificultad de algunos de los contenidos especificados en el currículo del módulo, implica que el nivel de concreción del contenido sea adaptativo o necesite apoyo mediante clases de repaso, utilizando las horas de libre configuración. La parte conceptual de cada unidad se quedará reducida siempre al establecimiento de una base sólida en la cual construir el saber hacer expresado en los criterios de evaluación especificados en la norma.

Al inicio de cada unidad se realizará una actividad de motivación y evaluación inicial que consistirá en un debate en clase en el que se intercambiarán ideas sobre el tema, con la intención de determinar los conocimientos que el alumnado posee y de despertar su interés.

Partiendo de la base de que una metodología variada es la mejor manera de afrontar un aprendizaje, se intentarán usar diferentes técnicas o enfoques didácticos para atender los diferentes modelos de aprendizaje del alumnado. Además, dada la variedad de Resultados de Aprendizaje del módulo, se usará en cada uno la metodología que mejor se adapte.

Se usará en muchos casos el trabajo colaborativo como fuente de integración de aprendizajes,



Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte

con el fin de desarrollar aptitudes para el aprendizaje a través de la vida que tan útiles les serán en el futuro.

Con objeto de ser más eficaces y promover el aprendizaje significativo, se ha propuesto una pauta de desarrollo de las clases que se ajusta a las recomendaciones que los teóricos del aprendizaje recomiendan (ej. Johnson, D. y Johnson, Stuar y Rutherford...) Atendiendo a la siguiente figura, se propone la distribución del tiempo de una sesión de clase de 60 minutos y siempre que se impartan contenidos teóricos:

Activación (10 minutos)

La forma en la que se empieza es fundamental para los resultados que obtengamos. Los primeros minutos de clase deben enfocarse de forma que preparemos las condiciones para el aprendizaje. Es conveniente utilizar estos primeros minutos para:

- Activar la concentración para centrarse de cara a la presentación de contenidos.
- Activar los conocimientos previos con la finalidad de "sacar a flote" lo que el alumnado sabe sobre los contenidos que se van a presentar, con el objeto de allanar el camino hacia el aprendizaje. Esto supone activar conocimientos previos sobre los contenidos que se van a tratar y recordar lo aprendido en las clases anteriores.
- Activar al alumnado hacia la tarea, lo que implica hacer explícitos tanto los objetivos que se pretenden alcanzar como los contenidos y actividades que se van a trabajar.

Presentación de los contenidos (20 minutos)

Las explicaciones de los contenidos no se deben extender más de 20 minutos, ya que está demostrado que la asimilación real de información no se prolonga mucho más allá- Estas explicaciones de los contenidos pueden llevarse a cabo a través de diferentes canales, lo que permite respetar los diferentes estilos de aprendizaje (visual, auditivo, kinestésico)

Procesamiento de la información (20 minutos)

Está demostrado que aquellos contenidos sobre los que se trabaja inmediatamente después de ser presentados, se asimilan de una forma más profunda. Es el momento de presentarle tareas y actividades para que las realice el alumnado, bien de forma individual bien de manera grupal. Si se opta por el trabajo grupal es conveniente recordar a los hermanos Johnson: "Muchos profesores creen que ya están haciendo trabajo cooperativo porque han puesto a los alumnos en grupo; nosotros decimos: vale, ese es un buen comienzo, pero ahora tenéis que estructurar el grupo para convertirlo en un grupo cooperativo", (Johnson, D. y Johnson, R).

Conclusión (10 minutos)

Se pretende sintetizar de forma ordenada los contenidos tratados en clase para ofrecer al alumnado la oportunidad de ordenar la información asimilada, de forma que facilita la construcción de esquemas de conocimiento que no sólo aseguran un aprendizaje de mayor calidad, sino que constituirán una base más sólida sobre la que abordar nuevos aprendizajes

9.2. Estrategias metodológicas para la organización de las sesiones prácticas.





Actividades prácticas (tiempo establecido según cada unidad de trabajo)

Desarrollaremos los contenidos conceptuales de las Unidades de Trabajo en el aula taller de cocina, se explicarán, se analizarán y se realizarán las prácticas. En el aula-cocina el alumnado se agrupará en grupos de 2 y 3 alumno/as para la realización de las actividades planteadas y a veces individuales para comprobar si son capaces de trabajar de forma organizada y autónoma.

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

La producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

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

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La organización de los procesos productivos y las fases de la producción y el servicio en cocina con diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Utilización de técnicas culinarias avanzadas con aplicación de las nuevas tecnologías.
- La preparación de elaboraciones culinarias territoriales e internacionales.
- La elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas.
- La elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas.

Propuesta de actividades y tareas de enseñanza y aprendizaje Actividades de fomento a la lectura.

La lectura es uno de los principales instrumentos de aprendizaje. Una buena comprensión lectora constituye un factor clave para conducir al alumnado al éxito escolar; de ahí, la



Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte

importancia de que la lectura se encuentre presente en todas las áreas, materias, ámbitos y módulos del currículo a lo largo de las diferentes etapas educativas.

Con la lectura se pretende que todo el alumnado mejore sus competencias lectoras y desarrolle hábitos lectores eficaces, así como el gusto por la lectura.

Algunas de las lecturas que se va a recomendar al alumnado que está cursando este ciclo son:

- 1. La cocina al desnudo, Santi Santamaría, Editorial booket, 2008. Madrid.
- 2. Aroma árabe, Salah Jamal, Editorial Zendrera Zariquiez, 2004. Barcelona.
- 3. Artículo de la revista Apecius, Montagud Editores. Barcelona.

Estas lecturas serán recomendadas y voluntarias y no formarán parte de la evaluación de esta programación. El alumnado que presente el resumen de estas lecturas tendrá una nota positiva.

Trabajos monográficos interdisciplinares

Desde el punto de vista didáctico y escolar, entendemos por interdisciplinariedad la organización integrada de los contenidos curriculares correspondientes a disciplinas diversas, pero que presentan ciertas afinidades y coincidencias, en lo que se refiere al campo de estudio y a los objetivos educativos que persiguen.

Siguiendo las directrices emanadas de la Consejería de Educación para el curso académico 2011-2012, los trabajos monográficos interdisciplinares tienen que estar integrados dentro del contexto de las programaciones didácticas de los Departamentos, respondiendo a lo legislado en el Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el reglamento orgánico de los institutos de educación secundaria, en su artículo 29.5: "Las programaciones didácticas facilitarán la realización, por parte del alumnado, de trabajos monográficos interdisciplinares u otros de naturaleza análoga que impliquen a varios departamentos didácticos".

La estructura de este tipo de trabajo se desarrolla en tres fases: preparación/elaboración/planificación, aplicación y recapitulación. Se trata de tomar una serie de decisiones coordinadas por los Departamentos Didácticos del centro educativo con los que vaya a desarrollarse el tratamiento interdisciplina.

Trabajos de investigación monográficos, interdisciplinares.

Los trabajos de investigación monográfico que se van a realizar en esta programación durante la 1º y la 2º evaluación son:

- 1. Trabajo de investigación de la territorial.
- 2. Trabajo de investigación de la cocina internacional.
- Análisis de una etiqueta.





11. Materiales y recursos didácticos

Libro de texto (aprobado por el departamento de hostelería:

Ofertas Gastronómicas, Editorial: Altamar.

Bibliografía recomendada para este módulo:

- Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina. Editorial: Taschen
- El práctico. R. Rabasó.
- Cocinar al vacio. Toni Botella. Editorial: Akal.
- Libro Ingredientes. Edit Köneman
- Los scretos de los pucheros, Hervi This, Editorial: Acribia S.A.
- La cocina y sus misterios, Hervi This. Editorial: Acribia S.A.

Apuntes del profesor

Prensa y revistas especializadas

Webs:

- Gastronomía & cia
- Iculinaria.com
- Real academia de gastronomía
- Fundación Alicia
- · Celiacos.org
- Madrid fusión
- Webs gastronómicas territoriales

Tics

- Pizarra
- Cañón
- Ordenadores

12. Los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación

12.1. Procedimientos e instrumentos de evaluación.

Los incluidos en el apartado 5 referido al mapa de relaciones de elementos curriculares

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





La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa.

Es una evaluación continua. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.

Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso.

En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el periodo de recuperación/mejora de la calificación:

- En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.
- En 2º en el periodo de recuperación/mejora entre la 2ª evaluación parcial y la final.

En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos y el peso de la calificación se reparte, sin que se de relevancia excesiva a unos sobre otros, para favorecer la evaluación continua.

Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE. Usaremos:

| Procedimientos de evaluación | Instrumentos de evaluación |
|--|--|
| Observación asistemática | Actitud para el trabajo |
| | Iniciativa y toma de decisiones |
| Observación sistemática | Ejercicios de clase |
| | Ejercicios de Classroom |
| El análisis de tareas o de producciones del alumnado | Intervenciones del alumnado (la participación en las clases, la contestación en clase a preguntas orales las intervenciones en la pizarra) Ficha de trabajo de alumnado Trabajos en grupo e individual |
| Las entrevistas individuales | Abiertas, estructuradas o semiestructuradas. |

12.1.2. Procedimientos e instrumentos de la Dimensión "pruebas programadas".

Pruebas objetivas (orales o escritas), cuestionarios, proyectos, trabajos, portafolios, tareas finales de carácter global, etc.

| Procedimientos de evaluación | Instrumentos de evaluación |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Exámenes | Escritos y orales |





| Presentación de trabajos | Trabajos monográficos de investigación Trabajos de carácter interdisciplinar lectura de libros Visionado de programas televisivos |
|--------------------------|--|
| Solución de problemas | Recursos empleados Rapidez de reacción Trabajo en equipo |

12.2. Criterios de calificación.

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

La calificación final del módulo será el resultado de calcular la media aritmética o media ponderada del primer, segundo y tercer trimestre, una vez realizada la actualización de las mismas derivadas del proceso de evaluación ordinaria y del proceso de recuperación (en su caso) desarrollado (marcar y rellenar según proceda).

| Media aritmética (1er trimestre 33'3%, 2º trimestre33'3 y 3er trimestre 33'3%) | | 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 | | |

12.2.2. Criterios de calificación por resultados de aprendizajes o trimestres

La calificación del alumnado para cada resultado de aprendizaje se obtendrá a partir de la media ponderada de las calificaciones obtenidas a partir de los diferentes instrumentos de evaluación indicados y en función del % asignado en el apartado 5 de la programación.

Las calificaciones asociadas a las evaluaciones parciales ("trimestrales") se obtendrán a partir de la media ponderada de los instrumentos de evaluación asociados a los resultados de aprendizaje desarrollados durante ese período. De ningún modo debe entenderse que la calificación del módulo profesional puede obtenerse de realizar media de estas calificaciones parciales, las cuales son meramente informativas del proceso de enseñanza-aprendizaje.

La calificación final del módulo profesional se obtendrá a partir de la media ponderada de las calificaciones obtenidas en los diferentes resultados de aprendizaje.

Teniendo en cuenta la importancia de cada uno de los resultados de aprendizaje para alcanzar las competencias y objetivos generales del ciclo formativo, se prevén los siguientes.

| PONDERACIÓN DE LOS RA | | | |
|---------------------------|---------------------|------|-----------|
| Resultados de Aprendizaje | Unidades Didácticas | PESO | TRIMESTRE |
| RA1 | UD1 | 20% | 10 |
| RA2 | UD2 | 20% | 10 |





| RA4 | UD5,UD6 y UD7 | 20% | 2º |
|-----|---------------|------|----|
| RA5 | UD8 | 20% | 1º |
| | TOTAL | 100% | |

Para que el alumno/a sea calificado, es necesario que haya realizado todas las tareas y ejercicios propuestos en la evaluación. De no ser así su calificación quedará pendiente de la finalización de las citadas tareas.

Las memorias de prácticas, trabajos, exposiciones, actividades en general han de ser entregadas en el plazo estipulado de no ser así no serán evaluadas y serán entregadas en el Programa de Refuerzo de Aprendizaje.

Las calificaciones parciales se obtendrán a partir de la media entre los resultados de aprendizaje del trimestre. Se considera superada una evaluación parcial a partir del 5 sobre 10. No podrán considerar aprobado el trimestre si la media de todas ellas no supera el 5.

En el caso de la no consecución de un RA en el periodo ordinario el alumnado deberá realizar un examen de recuperación programado por el profesor al final de cada trimestre y en el caso de no superarlo, deberá ir a los exámenes finales de recuperación en el mes de junio.

La calificación final se obtendrá a partir de la media ponderada de las calificaciones obtenidas en los diferentes RA que conforman el módulo profesional.

En cuanto a las pruebas escritas, para su corrección será indispensable que aparezcan nombres y apellidos, que se respeten márgenes y que la letra sea clara y legible.

En caso de que se compruebe la copia o intento de copia por parte del alumnado, el alumno deberá asistir a la evaluación final FP mediante los procedimientos estipulados en el punto

Con respecto a actividades, trabajos y prácticas no se admitirán aquellos que estén copiados directamente de Internet, de cualquier otra fuente bibliográfica o de otro alumno.

Con carácter general no se repetirán exámenes ni se harán recuperaciones, ante algún caso excepcional se podrá repetir un examen previa consulta al Equipo Educativo, la decisión de este órgano será inapelable.

Las actividades complementarias son obligatorias, para la evaluación de dichas actividades se realizará una memoria referida a dicha actividad.

En el caso de que un instrumento de evaluación asociado a uno o varios CE no pudiera ser realizado el peso de la nota se repartirá de forma equitativa entre cada uno de los otros instrumentos del RA o de la Unidad de Trabajo.

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





La calificación trimestral actualizada del alumnado una vez finalizado el proceso de recuperación correspondiente descrita en el apartado 13.2. Será:

- a) En caso de superar el proceso. La nueva calificación trimestral (calificación actualizada) será el resultado de la media aritmética entre la calificación obtenida en la evaluación o ámbito objeto de recuperación y la obtenida en el proceso de recuperación, garantizándose, en todo caso, la calificación mínima de cinco.
- b) En caso de no superar el proceso. La calificación será la obtenida en aplicación del cálculo descrito anteriormente (media aritmética), siempre que la calificación resultante no sea inferior a la obtenida en la evaluación objeto de recuperación, en cuyo caso se mantendría esta última.
 - 12.2.4. Enseñanzas de FP. Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).

Según el artículo 2.5.c de la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía

El departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, desarrollará el currículo mediante la elaboración de las correspondientes programaciones didácticas de los módulos profesionales. Su elaboración se realizará siguiendo las directrices marcadas en el proyecto educativo del centro, prestando especial atención a los criterios de planificación y a las decisiones que afecten al proceso de evaluación, especialmente en lo referente a:

- La determinación y planificación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado matriculado en la modalidad presencial la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positivo, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos.
- Dichas actividades se realizarán en primer curso durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final y, en segundo curso durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final.

Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan

Individualizado de Recuperación/Mejora que recogerá:

- RA y CE no superados/ mejorables.
- Plan de trabajo.



Hostelería



- Momentos e instrumentos de evaluación.
- Criterios de calificación.
- Horario y calendario
- Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

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

Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora que recogerá:

- RA y CE no superados/ mejorables.
- Plan de trabajo.
- Momentos e instrumentos de evaluación.
- Criterios de calificación.
- Horario y calendario
- Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

13. Medidas de atención a la diversidad

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

Se desarrollarán mediante actividades y tareas motivadoras que respondan a los intereses del alumnado en conexión con su entorno social y cultural. Son medidas de atención individualizada, por lo que no podrán implementarse de manera general para un grupo-clase, y deberán desarrollarse en el horario lectivo correspondiente a las distintas asignaturas, preferentemente en el aula. Se incluirán en las programaciones didácticas, entre otros, los programas siguientes:

Programas de refuerzo del aprendizaje: Tendrán como objetivo asegurar los aprendizajes de las materias. Dirigidos al siguiente alumnado:

- Alumnado que no haya promocionado de curso.
- Alumnado que, aún promocionando de curso, no supere alguna de las materias o ámbitos del curso anterior.
- Alumnado NEAE con dificultades de aprendizaje en una o varias materias del currículo o en algún ámbito del desarrollo. El programa se incluirá en Séneca y sustituirá a las adaptaciones curriculares no significativas.
- Alumnado con dificultades que no presenta NEAE

Programas de profundización: Consistirán en un enriquecimiento de los contenidos del currículo ordinario sin modificación de los criterios de evaluación establecidos, mediante la realización de actividades que supongan, entre otras, el desarrollo de tareas o proyectos de investigación que estimulen la creatividad y la motivación del alumnado. Dirigidas al siguiente alumnado:



Hostelería



- Alumnado altamente motivado para el aprendizaje.
- Alumnado que presenta altas capacidades intelectuales.

Para conseguir que alcancen los resultados de aprendizaje que actúan como objetivos del módulo profesional, se proponen las siguientes medidas:

Respecto a la metodología:

- Realizar una exposición ordenada en clase, incluyendo un esquema-guión del tema expuesto en la pizarra.
- Comprobar la comprensión de los mensajes.
- Destacar las ideas y conceptos más importantes.
- Facilitar, en caso de que sea necesario, esquemas y/o resúmenes de los contenidos teóricos.
- Adaptar los tiempos para la entrega de actividades, trabajos y prácticas.
- Adaptar el nivel de partida de actividades y prácticas al nivel del alumnado.
- Adaptar el diseño de las actividades al ritmo de aprendizaje del alumnado.

Respecto a la evaluación:

- Dar prioridad a la idea expuesta frente a la forma de expresión.
- Valorar el proceso de aprendizaje a la hora de determinar el grado de consecución de un resultado de aprendizaje.
- Adaptar los tiempos de pruebas escritas y prácticas a las necesidades del alumnado.

Respecto a las agrupaciones del alumnado:

- Favorecer el trabajo cooperativo y colaborativo.
- 13.2. Proceso de recuperación trimestral durante el curso. (Sólo en caso de haber rellenado el punto 12.2.3.)

El proceso de recuperación trimestral durante el curso incluirá una Propuesta de recuperación que contendrá la descripción "esquemática" de la propuesta de actividades de recuperación y/o examen de recuperación (en su caso), la vía de comunicación, plazos y condiciones de entrega, fecha y hora del examen de recuperación (en su caso) y ámbito de ésta (1º y 2º trimestre). Siendo prescriptivo la comunicación al alumnado y a las familias, a través de la aplicación Séneca y/o mediante correo electrónico o por la plataforma classroom.

- 13.3. Enseñanzas de FP. Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).
- 13.4. Enseñanzas de FP. Programa de Mejora de las competencias (PMC)





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).

| | 1 5.1.15.5 /- |
|---|---|
| | Plataforma "Moodle Centros" de la Consejería de Educación y Deportes. (prioritaria) |
| Χ | Plataforma Moodle de nuestro Centro (alojada en servidor de contenidos) de la Consejería de Educación. |
| | Correo electrónico de Centro dominio "unilabma" y vinculado a la plataforma G. Suite para Educación. |
| | 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).

| | 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). | | |
|---|---|--|--|
| | 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) | | |
| Х | Otras (especificar): CLASSROOM | | |





Anexo I