



**Programación Didáctica del curso 2021/22**

**Departamento: Hostelería**

Programación del módulo: **Procesos Básicos de Producción Culinaria**

Ciclo Formativo: 1º Programa Específico de Formación Profesional Básica Cocina y Restauración

**1. Marco normativo. Contextualización**

- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE).
- La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía (LEA).
- La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.
- El Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.
- El Decreto 135/2016, de 26 de julio, por el que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía.
- Ley Orgánica 5/ 2002 de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.
- Orden de 25 de julio de 2008, por la que se regula la atención a la diversidad del alumnado que cursa la educación básica en los centros docentes públicos de Andalucía.
- Instrucciones de 22 de Junio de 2015 de la Dirección General de Participación y Equidad, por la que se establece el protocolo de detección, identificación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo y organización de la respuesta educativa.
- Instrucciones de 3 de agosto de 2016, de la Dirección General de Formación Profesional Inicial y Educación Permanente para la impartición de Formación Profesional Básica .
- 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.

Además de la normativa, esta programación se elabora teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: Una programación coherente debe partir de las orientaciones formuladas en las propuestas curriculares de las correspondientes Direcciones Generales de Formación Profesional con la finalidad de poder desarrollar las orientaciones y los planteamientos pedagógicos explicitados en dicha propuesta. En este sentido la elaboración de la programación debe partir de la propuesta curricular correspondiente y de las siguientes consideraciones:

1.- El ámbito pedagógico del Proyecto de Centro, como marco de referencia en el que se sitúan los planteamientos generales que fundamentan nuestra actuación docente.

2.- El análisis del contexto que ha servido de referencia para la elaboración del proyecto curricular, así como las necesidades específicas detectadas en los alumnos/as, los recursos del centro y en general el diagnóstico inicial que se haya realizado. La Resolución de 1 de septiembre de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Educación



Permanente de la Consejería de Educación por la que se establece el perfil profesional de Ayudante de Cocina, referencia fundamental del modelo curricular adoptado para la Formación Profesional específica, y el currículo de los módulos específicos de la FP Básica de Cocina y Restauración que se desarrollan en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía, expresa dicho perfil a través de la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, el entorno profesional y la relación de cualificaciones y, en su caso, de unidades de competencia de nivel uno del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el programa, sirviéndonos todo ello como referencia de la actividad educativa, y los desglosa en cada módulo, precisando el tipo y el grado de los aprendizajes que los alumnos deben adquirir al finalizar el programa, ésta función la cumplen los Resultados de Aprendizaje, que expresan cuáles son los objetivos que persigue la actividad docente y por tanto necesarios para adquirir la cualificación profesional. Desde esta perspectiva, los resultados de aprendizaje deben ser evaluables, lo que requiere establecer para cada uno de ellos, Criterios de Evaluación, obteniendo así indicadores para poder evaluar. La programación de los módulos profesionales es por tanto el penúltimo escalafón de un proceso de concreción curricular de intencionalidades educativas que, iniciándose en los Reales Decretos de “mínimos” concluye en la práctica diaria organizada a través de las correspondientes Unidades Didácticas.

## 2. Organización del Departamento de coordinación didáctica

### 2.1. Las materias, módulos y, en su caso, ámbitos asignados al departamento.

#### **1º Cocina y Gastronomía**

0046. Preelaboración y conservación de alimentos.

0047. Técnicas culinarias.

0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.

0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

#### **2º Cocina y Gastronomía**

0048. Productos culinarios.

0028. Postres en restauración.

0045. Ofertas gastronómicas

0051. Formación en centros de trabajo.

Horas de libre configuración.

#### **1º FP Básica Cocina y Restauración y Programa Específico**

3034. Técnicas elementales de preelaboración

3035. Procesos básicos de producción culinaria

3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación

#### **2º FP Básica Cocina y Restauración y Programa Específico**

3037. Técnicas elementales de servicio

3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas

3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering

3005. Atención al cliente



3041. Formación en Centros de Trabajo.

Tutoría

Unidad formativa de Prevención

2.2. Los miembros del departamento, con indicación de las materias, módulos y, en su caso, ámbitos, que imparten, y el grupo correspondiente

### **1º Cocina y Gastronomía**

0046. Praelaboración y conservación de alimentos. Rafael Rubio Fernández/Manuel Puertas de Tena

0047. Técnicas culinarias. Manuel Puertas de Tena/

0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. Manuel Puertas de Tena/

0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Rafael Rubio Fernández/ Outman Ben Saddik Achach

### **2º Cocina y Gastronomía**

0048. Productos culinarios. Fernando Bonilla Leal

0028. Postres en restauración. Fernando Bonilla Leal

0045. Ofertas gastronómicas. Pedro Vicario Rueda

0051. Formación en centros de trabajo. Fernando Bonilla Leal/Julia Gutiérrez de la Fuente

Horas de libre configuración. Julia Gutiérrez de la Fuente

### **1º FP Básica Cocina y Restauración y Programa Específico**

3034. Técnicas elementales de preelaboración Emilio Rumbado Martín/M. Ángel Campos González

3035. Procesos básicos de producción culinaria Emilio Rumbado Martín/M. Ángel Campos González

3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación Emilio Rumbado Martín/M. Ángel Campos González

### **2º FP Básica Cocina y Restauración y Programa Específico**

3037. Técnicas elementales de servicio. Marta Alonso Facunde/Francisco Rey Bautista

3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. Marta Alonso Facunde/Francisco Rey Bautista

3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering. Marta Alonso Facunde/Francisco Rey Bautista

3005. Atención al cliente. Marta Alonso Facunde/Francisco Rey Bautista

3041. Formación en Centros de Trabajo. Marta Alonso Facunde/Francisco Rey Bautista

Unidad formativa de Prevención. Marta Alonso Facunde/Francisco Rey Bautista

2.3. las materias, módulos y ámbitos pertenecientes al departamento, que son impartidas



por profesorado de otros departamentos

**1º Cocina y Gastronomía**

0049. Formación y orientación laboral.

**2º Cocina y Gastronomía**

0050. Empresa e iniciativa emprendedora.

**1º FP Básica Cocina y Restauración**

3009. Ciencias aplicadas I

3011. Comunicación y sociedad I

**2º FP Básica Cocina y Restauración**

3042. Ciencias aplicadas II

3012. Comunicación y sociedad II

3041. Formación en Centros de Trabajo.

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



y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.

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

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.

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

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.

## Anexo II

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**

La formación del módulo se relaciona con las competencias profesionales, personales y sociales:

b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.

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

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

f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.

Además, dicha formación se relaciona con estas otras competencias personales y sociales que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales:

t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.

u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.



v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.

w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.

x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.

z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

## 7. Distribución temporal de contenidos

Módulo de Procesos Básicos de Producción Culinaria

Duración: 192 horas, 6 semanales. 32 semanas

### Trimestre 1

#### 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.

### Trimestre 2

#### 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.

#### Trimestre 3

#### 6. Acabados y presentación de elaboraciones (18 horas):

- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.
- Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.

#### 7. El servicio en cocina (18 horas):

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

#### 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 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 en su cultura, en la ética y en el civismo imprescindibles para la convivencia democrática llena de



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

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

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

## 9. Metodología

Se entiende la *Metodología Didáctica* como el conjunto de decisiones necesarias para orientar el desarrollo en el aula de los procesos de enseñanza y aprendizaje, por tanto nos referimos a los métodos de enseñanza en combinación con los recursos didácticos disponibles. En el diseño de esta programación las opciones metodológicas elegidas pretenden orientar el trabajo escolar al logro de los *Resultados de Aprendizaje* que deben alcanzar los alumnos/as para superar los módulos específicos y, por tanto, a facilitar el aprendizaje significativo de los diferentes contenidos (CPA), explicitados en cada Unidad Didáctica. Los diversos procedimientos que se pueden llevar a cabo en el taller de cocina ayudan al alumno a adoptar procesos metodológicos que implican exactitud, precisión y orden y que justifican sobremanera la teoría del *ensayo-error*.

### Las orientaciones metodológicas

Para planificar el proceso de adquisición de aprendizajes significativos, Antúnez y otros (1992), proponen las siguientes orientaciones metodológicas como básicas para una correcta programación:

- 1.- Partir de los conocimientos previos de los alumnos/as.
- 2.- Favorecer la motivación por el aprendizaje.
- 3.- Darle sentido a la Tarea. (Qué se hace y por qué se hace).
- 4.- Flexibilidad. Planteamientos pedagógicos flexibles.
- 5.- Evaluar y corregir lo programado, (fedd-back).

- 1.- Partir de los conocimientos previos de los alumnos/as.



Partir de los conocimientos previos y de los intereses personales-vocacionales de los alumnos/as, prestando especial atención a sus peculiaridades individuales para lo que se tendrá en cuenta la diversidad del alumnado con objeto de considerar y asumir los diferentes ritmos de aprendizaje, características personales, distintos intereses, expectativas, preferencias y motivaciones.

Desarrollar del proceso de enseñanza-aprendizaje según los criterios de la metodología constructivista y participativa y del aprendizaje significativo, evidenciando su funcionalidad práctica en la vida profesional y personal de los alumnos enfocando el aprendizaje a través de la experiencia, en la actualidad existe consenso en torno a una concepción constructivista del aprendizaje escolar.

2.- Favorecer la motivación por el aprendizaje. Situar el aprendizaje a partir de los errores, los objetivos y los obstáculos desafiantes, pero viables, en el centro de la dinámica de trabajo, como elementos clave para su motivación e implicación en el aprendizaje. Diversificar y alternar el uso de los métodos de enseñanza, de los medios y recursos empleados, y procurar cambios de ritmo y de actividad para crear dinámicas estimulantes de trabajo.

3.- Darle sentido a la tarea. (Qué se hace y Por qué). (Asegurarse de que el alumno/a sabe lo que hace y porqué lo hace es encontrarle sentido a la tarea). Las actividades de trabajo en el aula han de ser coherentes con los objetivos previstos y que trabajen los contenidos, y se organizaran desde la participación de todo el conjunto del grupo-clase, con actividades de introducción – motivación, que trabajarán aspectos de motivación que pueden ser muy variables pero que partirán desde el respeto por todos y cada uno de los componentes del grupo y sus aportaciones, y a través de experiencias de éxito de los alumnos/as y con organización previa, desde donde saber lo que se hace y porqué se hace.

4.- Flexibilidad. (Adoptar planteamientos pedagógicos flexibles). Eligiendo las estrategias didácticas más adecuadas en cada caso, que contribuyan a la participación en las actividades de enseñanza y aprendizaje de todos los alumnos/as sin exclusiones por distintos motivos. Debemos tener en cuenta los diversos condicionantes que determinan la concreción en un aula singular, de las actividades de enseñanza y aprendizaje (características de los alumnos, de la familia, de los recursos didácticos disponibles, etc.)

5.- Evaluar y corregir lo programado. Realizar una evaluación formativa del proceso, y en función de los resultados, modificar la ayuda pedagógica. (Intervención del profesor, aspectos organizativos, duración temporal, etc.) Al analizar la metodología didáctica existen dos dimensiones de la misma que conviene clarificar, nos referimos a las estrategias didácticas y a los distintos tipos de actividades.

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

10.1. Actividades de fomento de la lectura

Se propondrá la lectura de libros y artículos de divulgación para su análisis en clase. Se pasarán los enlaces por classroom para facilitar su lectura.

11. Materiales y recursos didácticos



Materiales del aula taller del Dpto. Cocina

Proyector y ordenador

Libro de texto:

Título: Procesos Básicos de Producción Culinaria.

Autor: José Luis Armendáriz Sanz

Editorial: Paraninfo

ISBN: 978-84-283-3571-3

Apuntes y esquemas de clase.

Realidad del aula taller

Recursos en la red

## 12. Los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación

### 12.1. Procedimientos e instrumento 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”.**

Conjunto de procedimientos e instrumentos de evaluación continua (revisión de cuadernos, fichas de trabajo, tareas y/o ejercicios realizados en clase o en casa, cuestionarios, pruebas cortas, la participación en las clases, preguntas de clase, intervenciones en la pizarra, etc.). Esta dimensión en su conjunto, de acuerdo con lo recogido en el P.E., puede tener un peso que oscila entre un mínimo del 10% y un máximo del 30%. El peso concreto será fijado mediante acuerdo de Departamento y podrá ser distinto para los diferentes niveles educativos.

Observación: en el caso de un desarrollo no presencial (telemático) el peso en la calificación del conjunto de instrumentos de esta dimensión no deberá ser inferior al 50%, según acuerdo del ETCP de 24/04/2020.

- Cuaderno del alumnado 5%
- Ejercicios interpretativos 5%
- Ejercicios y prácticas realizadas en casa 5%
- Ejercicios y prácticas realizadas en clase 5%
- Exploración a través de preguntas 5%
- Comprensión oral 5%

#### 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. Esta dimensión en su conjunto, de acuerdo con lo recogido en el P.E., puede tener un peso que oscila entre un mínimo del 70% y un máximo del 90%. El peso concreto será fijado mediante acuerdo de Departamento, y podrá ser distinto para los diferentes niveles educativos. Observación: puede contemplar la realización de pruebas telemáticas (incluidos exámenes orales, con autorización familiar) en el caso de su desarrollo no presencial.

- Observación directa semanal 30%
- Pruebas escritas 20%



— Pruebas prácticas 20%	
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 trimestre 33'3 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 de cada uno de los resultados de aprendizajes (o trimestres), de acuerdo con la distribución temporal planificada, será el resultado de calcular la media aritmética o media ponderada de la calificación obtenida en cada uno de los criterios de evaluación o conjunto de criterios (o unidades didácticas y/o bloques de contenidos, según el caso) desarrollados en el correspondiente resultado de aprendizaje (o trimestre); según el peso asignado a cada criterio de evaluación (o conjunto de los mismos), obtenida a su vez como resultado de la media ponderada de la calificación obtenida en cada uno de los instrumentos de evaluación asociados al criterio o conjunto de criterios que se recogen en el apartado 5 referente al mapa de relaciones de elementos curriculares y en la siguiente tabla:	
<b>ANEXO III</b>	
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 descrito en el apartado 13.2. será:	
<p>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.</p> <p>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.</p>	
12.2.4. Enseñanzas de FP. Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).	
Cuando un alumno/a no supere algún módulo profesional en la primera convocatoria, se establecerá un <b>programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos</b> , que tendrá lugar posterior a la evaluación	
Se contemplarán en la programación de aula dentro del desarrollo de cada una de las unidades, serán de carácter individual y estarán enfocadas a ayudar al alumnado a conseguir los	





resultados de aprendizaje en nivel suficiente como para poder obtener una calificación positiva del módulo. Estas actividades versarán sobre los resultados de aprendizaje no alcanzados y podrán ser de carácter práctico o teórico en función a las necesidades del alumno

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

Durante las semanas finales, se desarrollará un **programa de mejora de las competencias**, dirigidas al alumnado que sí haya superado los módulos profesionales en 1ª convocatoria. Las actividades desarrolladas, principalmente prácticas irán encaminadas a afianzar o ampliar conocimientos, y se establecerán en función a las necesidades del alumno/a.

### 13. Medidas de atención a la diversidad

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

El sistema educativo debe dar respuesta a las necesidades educativas de un colectivo de alumnos/as muy heterogéneo con diversas capacidades, intereses y motivaciones.

La **Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación en Andalucía (LEA) en su artículo 113** (Principios de equidad) define alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE) como:

- Alumnado con necesidades educativas especiales debidas a diferentes grados y tipos de discapacidades personales de orden físico, psíquico, cognitivo o sensorial.
- Alumnado que por proceder de otros países o por cualquier otro motivo se incorpore de forma tardía al sistema educativo.
- Al alumnado con altas capacidades intelectuales.
- El alumnado que precise de acciones de carácter compensatorio.

La Atención a la diversidad consiste en adecuar o adaptar la programación a la diversidad de los alumnos/as. Esta adaptación en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje, contenidos básicos o criterios de evaluación que afecten a la adquisición de la competencia general del título.

Se establecerán actividades que promuevan la inclusión del alumnado tales como:

Refuerzo positivo en los logros que favorezca la autoestima personal.

Trabajo cooperativo para fomentar la colaboración entre alumnado con mayor nivel de conocimientos con los que presentan un nivel más bajo incluyendo alumnos/as con diferentes nacionalidades.

Para los alumnos/as que necesiten mejorar competencias, con ritmos más lentos de aprendizaje en los contenidos de la materia se realizarán actividades de refuerzo y apoyo tales como:

Sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes.

Repetir actividades para los alumnos/as con bajo nivel de conocimiento.

Realización de esquemas y resúmenes de los contenidos mínimos de las unidades didácticas.

Apoyo con ejercicios específicos a partir de las dificultades encontradas.

Prestar un apoyo individualizado en algún momento de la clase o durante la realización de



ejercicios y actividades.

Proponer actividades para casa que sirvan de apoyo.

En los Programas Específicos el 100% del alumnado presenta Necesidades Educativas Especiales, con una Diversidad Funcional reconocida mediante un certificado de discapacidad para los que se llevará a cabo una adaptación curricular no significativa o de acceso al currículum; es decir no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita.

Este es un grupo de Programa Específico de Formación Profesional Básica y hay que decir que las adaptaciones curriculares no significativas son las que más frecuentemente se aplican en el aula, y diferenciamos entre las realizadas en los elementos de acceso al currículo y aquellas que afectan a los propios elementos del currículo. Las adaptaciones de acceso al currículo afectan a la provisión de recursos espaciales, materiales o de comunicación que van a facilitar que algunos alumnos/as con necesidades educativas especiales puedan desarrollar el currículo ordinario o, en su caso, currículo adaptado. Algunos ejemplos son: situar a un alumno/a con dificultades de visión o audición a una determinada distancia de la pizarra o del profesor/a, mesas regulables en altura para facilitar su utilización por alumnos/as en sillas de ruedas, etc. Las adaptaciones de los elementos del currículo incluyen aquellas modificaciones que se realizan en los agrupamientos de alumnos/as, en la metodología, en las actividades y en las técnicas e instrumentos de evaluación, para responder a las necesidades de cada alumno/a. No afectan a los objetivos ni a los contenidos. Algunos ejemplos de éstas últimas son: situar al alumno/a en los grupos en los que mejor pueda trabajar con sus compañeros, para alumnos/as con dificultades de expresión oral sustituir una prueba oral por otra gráfica o escrita, introducir metodología específica para trabajar determinados contenidos etc.

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 (1er, 2º y/o 3er Trimestre). Siendo prescriptivo la comunicación al alumnado y a las familias, a través de la aplicación Séneca y/o mediante correo electrónico.

X	Propuesta de Actividades, y/o	Peso: 30%	Período: Primeros 15 días de enero (rec 1º Eva) Primeros 15 tras la vuelta de vacaciones de 2º trimestre (rec 2º Eva) 15 días tras la evaluación 3º. (rec 1,2 y 3º Eva)
	Prueba global	Peso:	Fecha:

**Nota:** marcar lo que proceda: propuesta de actividades, actividades y prueba global, o prueba global.



**Concreción de las actividades de recuperación:**

- Resumen de los temas suspensos
- Test de los temas suspensos
- Examen práctico de los RA no adquiridos.

**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)**





## Anexos

### Anexo I

14. Vías de comunicación y metodológicas “on line” para el desarrollo de la actividad lectiva presencial ordinaria y/o de recuperación y ordinaria no presencial (en su caso).	
La vía prescriptiva de comunicación con el alumnado y sus familias y, en su caso, para el desarrollo de la actividad lectiva ordinaria presencial y no 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).	
X	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.
X	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. Utilización de videoconferencias en el desarrollo de la actividad lectiva ordinaria y/o de recuperación y ordinaria no presencial (en su caso).	
— El número de sesiones lectivas semanales de videoconferencias programadas serán: Cinco sesiones, una diaria	
— Desarrollándose:	
	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).



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





## Anexo II

Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional: a, b, c, t, u, v, w, x, y, z						
Resultado de aprendizaje: RA1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.						Peso (%): 20%
Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	UD
Terminología profesional.	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	10%	Cuaderno del alumnado	10%	Adjuntar al recetario de curso un anexo con el glosario técnico	1
Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.	b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	10%	Ejercicios y prácticas realizadas en clase	10%	Ejercicios tema 1	1
	c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	10%	Observación directa semanal Pruebas prácticas	10%	Realización de prácticas de cocciones de diferentes materias primas. Frituras, horneados, asados, estofados.....	1
	d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	10%		10%		1
Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.	e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	10%		10%		1
	f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.	20%	20%	1		
	g) Se han distinguido posibles alternativas en	10%	10%	1		



	función de los resultados obtenidos.				
	h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	10%		10%	1
	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.	10%		10%	1





Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional: 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.						Peso (%): 20%
Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	UD
Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones. Fondos, salsas, consomés, gelatinas y marinadas	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.	20%	Ejercicios y prácticas realizadas en casa Cuaderno del alumnado Pruebas escritas	20%	Ejercicios tema 2 Preguntas de examen	2
	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.	10%		10%		2
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.	c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.	30%	Observación directa semana Pruebas prácticas	30%	Elaboración de fondos tradicionales, escabechas, farsas, salsas...	2
	d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	15%		15%		2
	e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en	15%		15%		2





	cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.				
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.	10%		10%	2





Mapa de relaciones de elementos curriculares

**Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional:** 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.

**Peso (%): 15 %**

Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	UD
<p><b>Elaboraciones culinarias sencillas:</b> 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 <b>Postres Básicos</b> Postres a base de leche Postres a base de frutas Postres fritos o de sartén</p>	a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	10%	Exploración a través de preguntas	10%	Preguntas relacionadas sobre las elaboraciones que se van a realizar	3,4
	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.	15%	Observación directa semanal Pruebas escritas Pruebas prácticas	15%	Elaboraciones sencillas de bar y restaurante Tapas Guisos Platos básicos a base de una o dos técnicas culinarias Postres sencillos de bar o restaurante	3,4
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	10%		10%		3,4
	d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	20%		20%		3,4
	e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10%		10%		3,4
	f) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.	10%		10%		3,4
	g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del	5%		5%		3,4



	alimento a procesar.				
	h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	5%		5%	3,4
	i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	5%		5%	3,4
	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.	10%		10%	3,4





Mapa de relaciones de elementos curriculares

**Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional:** a, b, c, d, t, u, v, w, x, y, z

<b>Resultado de aprendizaje:</b> RA4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación				<b>Peso (%): 15%</b>		
<b>Contenidos</b>	<b>Criterios de Evaluación</b>	<b>Peso (%)</b>	<b>Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado</b>	<b>Peso (%)</b>	<b>Propuesta Tareas</b>	<b>UD</b>
Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones. Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones.	a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.	20%	Ejercicios y prácticas realizadas en casa Ejercicios y prácticas realizadas en clase	20%	Ejercicios tema 5	5
	b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	20%		20%		5
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.	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	10%	Observación directa semanal Pruebas escritas Pruebas prácticas	10%	Realización de diferentes tipos de guarniciones para acompañar a los platos principales en función a su origen	5
	d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.	20%		20%		5
	e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	10%		10%		5
	f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la	10%		10%		5



	normativa higiénico-sanitaria.				
	g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	10%		10%	5





Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional: 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.						Peso (%):15 %
Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	UD
Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.	a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.	20%	Observación directa semanal Pruebas prácticas	20%	Se realizarán presentaciones de los platos elaborados con sus respectivas guarniciones siguiendo los protocolos establecidos y las normas de presentación	6
Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.	b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, Instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.	25%		25%		6
	c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.	20%		20%		6
	d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	15%		15%		6
	e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10%		10%		6
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de	10%		10%		6



	prevención de riesgos laborales.					
--	----------------------------------	--	--	--	--	--

Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional: 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.						Peso (%): 15%
Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	UD
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.	15%	Ejercicios de casa y taller	15%	Ejercicios tema 7	7
Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place.	b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.	10%	Observación directa semanal Pruebas prácticas	10%	Realización de servicios didácticos ficticios	7
Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio. Tareas de finalización del servicio.	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.	15%		15%		7
	d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.	15%		15%		7
	e) Se ha colaborado en la	15%		15%		7



	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.	10%		10%	7
	g) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.	10%		10%	7
	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.	10%		10%	7







**Anexo III**

UD 1: TÉCNICAS CULINARIAS (ELEMENTALES DE COCCINADO)		
Temporalización: 1 <sup>er</sup> Trimestre	Duración: 18 horas	Ponderación: 20%
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.		20%
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 necesidades de 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: 1 <sup>er</sup> Trimestre	Duración: 36 horas	Ponderación: 20%
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 realizadas en casa Cuaderno del alumnado Pruebas escritas	20%
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	10%
c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de		30%



múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.	
d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	15%
e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	15%
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.	10%

UD 3: ELABORACIONES CULINARIAS		
UD 4: POSTRES BÁSICOS		
Temporalización: 1 <sup>er</sup> y 2 <sup>o</sup> Trimestre	Duración: 84 sesiones semanales	Ponderación: 15 %
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	10%
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	15%



c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	Pruebas escritas	10%
d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	Pruebas prácticas	20%
e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.		10%
f) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.		10%
g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.		5%
h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.		5%
i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.		5%
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.		10%

#### UD 5: GUARNICIONES Y ELEMENTOS DE DECORACIÓN

Temporalización: 2º Trimestre

Duración: 18 horas

Ponderación: 15 %

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	20%
b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	Ejercicios y prácticas realizadas en clase	20%
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	Observación directa semanal Pruebas escritas Pruebas prácticas	10%
d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.		20%
e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.		10%
f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.		10%
g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.		10%





**UD 6: ACABADOS Y PRESENTACIONES SENCILLAS**

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:

RA5. Realiza acabados y presentaciones sencillos 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 semanal Pruebas prácticas	20%
b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.		25%
c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.		20%
d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.		15%
e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.		10%
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.		10%



MÓDULO: PBPC		
UD7: ASISTENCIA A LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA COMPLEJOS Y EL SERVICIO EN COCINA		
Temporalización: 2º y 3º 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 Pruebas prácticas	10%
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.		15%



d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.	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 elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.	10%
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.	10%

