

Programación del Módulo Profesional
0499. Procesos de Elaboración Culinaria.



Profesores:

- *Mario Ríos Aguilera*
- *Enrique M. Cano Balsera*

Contenido

1.	Introducción. –	3
1.1.	Datos de identificación del módulo profesional.	3
1.2.	Marco normativo.	3
1.2.1.	Referente europeo	3
1.2.2.	Ámbito estatal	4
1.2.3.	Ámbito autonómico.	4
1.2.4.	Ámbito específico de la titulación.	5
1.3.	Perfil profesional.	5
1.4.	Contextualización en el centro.	5
1.4.1.	Del contexto socioeconómico.	5
1.4.2.	Del análisis del proyecto educativo.	6
1.4.3.	Del análisis del alumnado.	6
1.5.	Coordinación	7
1.6.	Contenidos transversales y educación en valores	7
2.	Objetivos generales. –	7
2.1.	Los resultados de aprendizaje como objetivos del módulo profesional.	9
3.	Contenidos. –	10
3.1.	Bloques de formación del módulo profesional a partir del análisis de los resultados de aprendizaje.	11
3.2.	Determinación de unidades didácticas o de trabajo del módulo profesional.	12
3.3.	Cuadro resumen del procedimiento para la obtención de las UD.	13
3.4.	Temporización y secuencia de las unidades didácticas.	14
3.5.	Desarrollo de las unidades didácticas.	15
	UD 0: Presentación del módulo profesional e iniciación a los procesos de elaboración culinaria	15
	UD 1: Organización de procesos de producción	16
	UD 2: Planificación y supervisión de los procesos de producción	17
	UD 3: Transformación de los alimentos por efectos del calor	18
	UD 4: Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	19
	UD 5: Elaboraciones culinarias, guarniciones, acabados y presentaciones.	20
	UD 6: El desarrollo de los servicios en cocina	22
4.	Metodología.	23
4.1.	Tipología de actividades.	23
4.2.	Organización del grupo.	24
5.	Evaluación.	24
5.1.	Fases e instrumentos para la evaluación.	25
5.1.1.	Evaluación inicial:	25

5.1.2.	Evaluación formativa:	25
5.1.3.	Evaluación sumativa:	25
5.2.	Referencia normativa.	26
5.3.	Criterios de evaluación:	26
5.4.	Criterios generales para la calificación:	26
5.5.	Cuadro ponderaciones en el ámbito de la evaluación del módulo profesional:	28
5.6.	Plan de recuperación.	31
6.	Atención de la diversidad.	31
7.	Bibliografía.	32

1. Introducción. –

La formación profesional en el sistema educativo tiene por finalidad preparar al alumnado para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática, y permitir su progresión en el sistema educativo, así como el aprendizaje a lo largo de la vida.

La programación didáctica cumple la función de adecuar el currículo a las necesidades y características del entorno socioeconómico del centro y del alumnado al que se dirige, mediante la planificación y organización de los procesos de enseñanza-aprendizaje.

Esta planificación docente no ha de entenderse como una mera distribución de contenidos y actividades, sino como un instrumento para la regulación de un proceso de construcción del conocimiento y de desarrollo personal y profesional del alumnado, orientado a la consecución de unas determinadas finalidades, entre otras en formación profesional, a la adquisición de determinadas competencias profesionales, personales y sociales asociadas al currículo.

1.1. Datos de identificación del módulo profesional.

- **Familia profesional:** Hostelería y Turismo
- **Titulación:** Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- **Módulo profesional:** Procesos de Elaboración Culinaria.
- **Código:** 0499
- **Equivalencia en créditos ECTS:** 16

- **Curso en que se imparte:** primer curso
- **Horas totales:** 288 horas.
- **Horas semanales:** 9 horas (7+2).

- **Asociado a unidad/es de competencia:** Si.

- Unidad/es de competencia:

UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas complejas y de múltiples aplicaciones.

UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.

- **Cualificación profesional:** Dirección y producción en cocina HOT332_3 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre).

1.2. Marco normativo.

La Formación Profesional constituye una de las líneas estratégicas formativas y económicas básicas en el marco español y europeo, por el papel que ha de desempeñar como motor de crecimiento económico y de empleo. En el marco normativo correspondiente a esta programación didáctica, del módulo profesional de Procesos de Elaboración Culinaria del Ciclo formativo de Dirección de Cocina, haremos referencia al referente europeo, el ámbito estatal, autonómico y específico de la titulación.

1.2.1. Referente europeo

Los objetivos de **Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas y la Agenda 2030:**

La educación, la ciencia, la tecnología, la investigación y la innovación constituyen un requisito previo para alcanzar una economía sostenible de la UE en cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

La Agenda 2030 representa una forma de abordar los retos y problemas, y de actuar en el mundo actual y futuro, y ya está actualmente en el centro de la visión de Estado y de la acción de Gobierno de España.

El objetivo 4 (“Una educación de calidad”) de la Agenda 2030 busca “garantizar una educación inclusiva y equitativa de calidad y promover oportunidades de aprendizaje permanente para todos”.

Es necesario aumentar los esfuerzos encaminados a reforzar la función que desempeña la educación en la plena realización de los derechos humanos, la paz, el ejercicio responsable de la ciudadanía local y global, la igualdad de género, el desarrollo sostenible y la salud.

Algunas metas planteadas en el objetivo 4 son:

- **Acceso igualitario a la formación superior:** asegurar a todas las personas una formación técnica, profesional y superior de calidad, incluida la enseñanza universitaria.
- **Competencias para acceder al empleo:** aumentar el número de jóvenes y adultos que adquieran competencias técnico-profesionales para acceder al empleo, el trabajo digno y el emprendimiento.
- **Disparidad de género y colectivos vulnerables:** eliminar desigualdades y asegurar el acceso a la enseñanza y la formación profesional a personas con discapacidad y en situación de vulnerabilidad.

1.2.2. Ámbito estatal

- **Ley Orgánica 5/2002**, de 19 de junio, **de las Cualificaciones y de la Formación Profesional**, establece los principios y fines del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional y, dispone que las ofertas de formación profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales son los títulos y los certificados de profesionalidad.

- **Ley Orgánica 2/2006**, de 3 de mayo, **de Educación (LOE)**, incluye las enseñanzas propias de la formación profesional inicial, acciones de inserción y reinserción laboral de los trabajadores, así como las orientadas a la formación continua en las empresas, que permitan la adquisición y actualización permanente de las competencias profesionales.

- **Real Decreto 1147/2011**, de 29 de julio, por el que se **establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo**, que define la estructura de los títulos de formación profesional, tomando como base el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social.

- **Ley Orgánica 3/2020**, de 29 de diciembre, por la que se **modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.**

- **Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible**, en relación con la formación profesional tiene como objetivo facilitar la adecuación constante de la oferta formativa a las competencias profesionales demandadas por el sistema productivo y la sociedad, mediante un sistema de ágil actualización y adaptación del Catálogo Nacional de las cualificaciones profesionales y de los títulos de formación profesional y certificados de profesionalidad.

1.2.3. Ámbito autonómico.

- **Ley 17/2007**, de 10 de diciembre, **de Educación de Andalucía**, por la que se desarrolla el Sistema Andaluz de Cualificaciones Profesionales de acuerdo con las necesidades del mercado de trabajo contando con la colaboración de las organizaciones empresariales y sindicales. La formación profesional se organiza de forma flexible, ofreciendo un catálogo modular asociado a las competencias profesionales incluidas en el Sistema Andaluz de Cualificaciones Profesionales.

- **Decreto 436/2008**, 2 de septiembre, por el que se **establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional** inicial que forma parte del sistema educativo. Determina las

características fundamentales que habrá de tener en el currículo de las enseñanzas correspondientes a cada uno de los títulos de formación profesional

- **Decreto 327/2010**, 13 de julio, por el que aprueba el **Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria**, que regula en el artículo 29 “Las programaciones didácticas” y todos los puntos que deben recoger según la normativa.

- **Orden 29 de septiembre 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.

1.2.4. Ámbito específico de la titulación.

- **Real Decreto 687/2010**, de 20 de mayo, por el que se **establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina** y se fijan sus enseñanzas mínimas.

- **Orden** de 16 de junio de 2011, por la que se **desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina**.

1.3. Perfil profesional.

El perfil profesional del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, y por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

La competencia general del título consiste en dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

En concreto, el módulo profesional de Procesos de Elaboración Culinaria está asociado a las unidades de competencia UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas complejas y de múltiples aplicaciones y a la UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.

1.4. Contextualización en el centro.

El IES Atenea se ubica en un edificio del año 1991, construido por la Consejería de Educación para impartir enseñanzas de educación secundaria obligatoria, bachillerato y de Formación Profesional de las familias profesionales de Electricidad y Electromecánica, así como Hostelería y Turismo.

Las instalaciones y los recursos con los que cuenta el centro son los adecuados, pues se trata de un centro TIC y BILINGÜE, lo que implica la tenencia de equipos informáticos en cada aula y la posibilidad de uso de Internet. La enseñanza puede ser impartida con normalidad.

1.4.1. Del contexto socioeconómico.

La Ciudad de Mairena del Aljarafe ha experimentado una evolución en todos los sentidos, y el sector económico ha sido tanto motor de cambio como consecuencia de todo el proceso de transformación en el tejido empresarial del municipio. Es por lo que hoy, Mairena del Aljarafe es un municipio que ha pasado de mantener una base económica plenamente agraria a considerarse una Ciudad dedicada al sector servicios que ha logrado mantener el germen agrario sobre el que se sustentó desde que llegaron hasta aquí los primeros pobladores romanos: el olivo.

El centro se inaugura en el año 1991, en el área metropolitana de Sevilla, en un núcleo residencial de incipiente crecimiento en la década de los años 90 y principios del siglo XXI.

1.4.2. Del análisis del proyecto educativo.

El claustro de profesores es estable lo que permite el desarrollo de varios planes y proyectos educativos, entre los que pueden destacarse:

- El proyecto lector y fomento de la lectura y uso de la biblioteca.
- Programa de centro bilingüe - inglés - Proyectos Internacionales.
- Carta Erasmus de Educación Superior 2014-2020.
- Plan de Igualdad y Coeducación.
- Plan de convivencia.
- Plan de salud laboral.

Además, el centro crea distintas actividades cada año con el objetivo de fomentar los valores de respeto y educación en igualdad de género, trabajar las deficiencias de educación en valores, fomentar actividades encaminadas al aprendizaje de resolución de conflictos, abrir la escuela al entorno con el fin de propiciar una escuela democrática y de todos, conseguir prevenir la violencia escolar a través de la mejora del clima en las aulas, del desarrollo de las habilidades sociales y comunicativas, tener un clima de respeto al entorno y a las familias., entre otros aspectos.

1.4.3. Del análisis del alumnado.

El alumnado procede de familias jóvenes procedentes de la capital y establecidas por primera vez en este núcleo residencial con nuevas infraestructuras y servicios.

El alumnado de Educación Secundaria Obligatoria procede de los núcleos residenciales adyacentes y de las localidades de Mairena del Aljarafe, San Juan de Aznalfarache, Palomares y Almensilla.

El alumnado de Bachillerato procede de forma mayoritaria del mismo centro.

El alumnado de los ciclos formativos de Formación Profesional tiene una procedencia más diversa, tanto de la zona circundante, como de Sevilla capital y otros pueblos externos al Aljarafe, formando un conjunto variado de niveles culturales y socioeconómicos.

La procedencia sociodemográfica del alumnado es variada, perteneciendo a distintos grupos sociales. Su origen es de localidades distintas a la que se encuentra el Instituto, bien porque no se imparta el Ciclo Formativo de Grado Superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina o debido a la fuerte demanda del ciclo, no han podido acceder al centro ubicado en Sevilla capital, que es el único que se imparte en la Provincia, además del nuestro. El 30% procede de Sevilla capital, y un 40% procede de localidades apartadas del centro en un radio de más de 10 kilómetros de distancia.

Las edades son también diversas, con un intervalo amplio, desde los 18 años en adelante, por tanto, las motivaciones son bien distintas. La media aritmética de edad suele situarse en 23 años.

Los datos relacionados con la perspectiva de género indican que un 70% del alumnado del ciclo superior en Dirección de Cocina son hombres, y un 30% mujeres.

En cuanto al nivel de estudios, el alumnado que accede procede mayoritariamente de Bachillerato, aunque hay una tendencia creciente a la incorporación de alumnado del ciclo medio de Cocina y Gastronomía, al tener un acceso directo desde la implantación de la LOMCE. Una minoría procede de la Formación Profesional Básica de la especialidad de Cocina y Restauración, que se imparte en el centro educativo.

Estos hechos, debe de tenerse en cuenta a la hora de preparar y desarrollar la programación, que hace bastante compleja la práctica docente por las citadas características heterogéneas de los grupos.

1.5. Coordinación

Analizado este módulo profesional de Procesos de Elaboración Culinaria se desprende que la formación que contiene está vinculada a algunas funciones relacionadas con la producción en cocina, tales como, la elaboración de productos culinarios, la terminación/presentación de elaboraciones y la prestación de servicios en cocina, tanto en cocinas tradicionales como en cocinas de colectividades u otras formas de restauración.

Estas funciones, por su relación con la organización de las unidades de producción se complementan en los entornos profesionales con los procesos de preelaboración, envasado y conservación de alimentos, por tanto, podemos considerarlas complementarias para la formación respecto de otros módulos profesionales del ciclo formativo, fundamentalmente al módulo profesional de Procesos de Preelaboración y Conservación de Alimentos, por ello, es necesaria la coordinación de ambas programaciones a lo largo del curso. Esto facilita, en general, la organización de sus enseñanzas en aspectos como, la organización de los horarios, una adecuada secuenciación y temporalización de las unidades didácticas o de trabajo y la coordinación de las diversas actividades de enseñanza-aprendizaje que en éstas se plantean, así como un adecuado aprovechamiento y uso de los recursos disponibles.

1.6. Contenidos transversales y educación en valores

Por su carácter, han de tratarse atendiendo al Proyecto Educativo del Centro y sus finalidades educativas. En cualquier caso, algunos de estos temas pueden surgir en el aula en cualquier momento del proceso de enseñanza-aprendizaje y merecen ser tratados con todo el rigor y la dedicación posibles. La inclusión armónica y equilibrada de estos contenidos con el resto de los que componen el currículo se realiza a través de la continua referencia a los mismos, tanto en el desarrollo de aspectos teóricos, como en el desarrollo de las actividades más procedimentales planteadas en las diversas unidades.

En este sentido, debemos hacer mención también a las áreas prioritarias que con su carácter transversal son tratadas en el currículo de los ciclos formativos. Se trata de contenidos educativos que responden a un proyecto de sociedad y de educación en el marco de la educación en la Unión Europea, y que ayudan a mejorar la cualificación y la competitividad de quienes se están formando para el ejercicio de alguna profesión. Estas realidades presentes en el ámbito social y profesional demandan un tratamiento en la formación profesional del sistema educativo y se relacionan directamente con las TIC, la prevención de riesgos laborales, el uso de idiomas y el tratamiento adecuado de las competencias personales y sociales (competencias blandas o soft skill), entre otras posibles.

2. Objetivos generales. –

Los objetivos generales de los ciclos formativos se obtienen a partir de las competencias profesionales, personales y sociales descritas en el perfil profesional del Título. En este sentido, los objetivos generales que se formulan para este módulo profesional de Procesos de Elaboración Culinaria., describen el conjunto de capacidades globales que el alumnado deberá adquirir a la finalización del proceso de enseñanza-aprendizaje, informando sobre los resultados esperados y teniendo como referencia las competencias profesionales, personales y sociales descritas en el perfil profesional del Título.

En síntesis, cumplen la función de concretar las intenciones educativas, orientar en los procesos de enseñanza-aprendizaje y servir de referente en la evaluación del alumnado. Para las enseñanzas de este Ciclo Formativo de Dirección de Cocina se establecen una serie de objetivos generales, de carácter global y articulados para todos sus módulos profesionales.

Tras el análisis de estos objetivos y su relación con los elementos curriculares que configuran este módulo profesional de Procesos de Elaboración Culinaria., se relacionan los siguientes **objetivos generales y sus competencias profesionales, personales y sociales de referencia**, en la siguiente tabla:

Objetivos generales	Competencias profesionales, personales y sociales
e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.	d) Programar actividades y organizar recursos , teniendo en cuenta las necesidades de producción.
f) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.	e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas , en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.	f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
j) Emplear elementos y técnicas decorativas, relacionándolas con las características del producto final, para supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones.	i) Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.
l) Organizar los recursos, analizando y relacionando las necesidades con el ámbito de la ejecución, para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.	k) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina , coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.
m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.	l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones , utilizando el inglés en su caso.	m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.	n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales , manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
p) Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.	ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
q) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.	o) Organizar y coordinar equipos de trabajo , supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.
r) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.	p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y

	competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
--	---

2.1. Los resultados de aprendizaje como objetivos del módulo profesional.

Por otro lado, y atendiendo a lo establecido en el artículo 10 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, los objetivos de los módulos profesionales quedarán expresados en términos de resultados de aprendizaje. Así, para este módulo profesional de Procesos de Elaboración Culinaria., los objetivos expresados en términos de resultados de aprendizaje son los siguientes:

- Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.
- Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico--químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.
- Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.
- Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.
- Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

3. Contenidos. –

Se entiende por contenido el conjunto de saberes seleccionados en torno al cual se organizan las actividades de aula. Responden a la pregunta ¿Qué hay que enseñar?, y de forma genérica, son el instrumento para alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales planteadas en el perfil profesional del Título, los objetivos generales planteados en las enseñanzas del Ciclo Formativo y los resultados de aprendizaje que configuran cada módulo profesional.

En las Órdenes por la que se desarrollan los currículos correspondientes a los Títulos de formación profesional en Andalucía, se presentan una relación de bloques de contenidos integrados en cada Módulo Profesional, sin establecer su secuenciación, temporalización a lo largo del curso, ni su distribución en unidades didácticas o de trabajo.

Para realizar esta tarea respecto del módulo profesional de Procesos de Elaboración Culinaria., se ha seguido un procedimiento para secuenciar contenidos. Para ello, se han analizado y agrupado los elementos curriculares afines descritos en los resultados de aprendizaje en bloques de formación, en torno a procedimientos esenciales o muy significativos que permitan desde la lógica del aprendizaje, integrar unidades de didácticas con una secuencia y temporalización coherente.

A tal efecto, se han realizado los siguientes procesos:

- **Vincular objetivos generales y competencias** profesionales, personales del módulo con cada resultado de aprendizaje.
- En el contexto de los resultados de aprendizaje se han analizado **los criterios de evaluación como descriptores** de todo lo necesario **para dar respuesta a las competencias**, en términos de saber, saber hacer y saber ser-estar.
- **Asociar elementos curriculares afines** (criterios de evaluación y contenidos) entorno al desempeño profesional y/o la lógica del aprendizaje.
- **Determinar los bloques de formación** (procedimientos esenciales o más significativos) inherentes a cada resultado de aprendizaje y a ser posible, fundamentados en el “saber hacer”.
- **Determinar y distribuir unidades didácticas** o de trabajo que puedan dar respuesta formativa a los diversos bloques de formación.

3.1. Bloques de formación del módulo profesional a partir del análisis de los resultados de aprendizaje.

Ciclo formativo de grado superior: Dirección de Cocina			
Módulo profesional: Procesos de Elaboración Culinaria.			
C. PPS	OG	Resultado de aprendizaje	Bloques de formación (procedimientos esenciales o más significativos)
d), e), f), n), ñ), o), p)	e), f), g), ñ), p), q), r)	Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.	Planificación en cocina
d). e), f), n), ñ), o), p)	e), f), g), ñ), p), q), r)	Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico--químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.	Las técnicas de cocción
i), n), ñ), o), p)	j), ñ), p), q), r)	Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas. Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.	Elaboración y presentación de productos culinarios
k), m), n), ñ), o), p)	l), n), ñ), p), q), r)	Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	Los servicios en cocina

3.2. Determinación de unidades didácticas o de trabajo del módulo profesional.

BLOQUE: Planificación en cocina		
UD	DENOMINACIÓN	TEMPORALIZACIÓN
0	Presentación el módulo profesional e iniciación a los procesos de elaboración culinaria.	1º Trimestre
1	Organización de procesos de producción	1º, 2º y 3º Trimestre
2	Planificación y supervisión de los procesos de producción	3º Trimestre
BLOQUE: Las técnicas de cocción		
UD	DENOMINACIÓN	TEMPORALIZACIÓN
3	Transformación de los alimentos por efectos del calor	1º, 2º y 3º Trimestre
BLOQUE: Elaboración y presentación de productos culinarios		
UD	DENOMINACIÓN	TEMPORALIZACIÓN
4	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones	1º, 2º y 3º Trimestre
5	Elaboraciones culinarias, guarniciones, acabados y presentaciones.	1º, 2º y 3º Trimestre
BLOQUE: Los servicios en cocina		
UD	DENOMINACIÓN	TEMPORALIZACIÓN
6	El desarrollo de servicios de cocina.	1º, 2º y 3º Trimestre

3.3. Cuadro resumen del procedimiento para la obtención de las UD.

Ciclo formativo de grado superior: Dirección de Cocina							
Módulo profesional: Procesos de Elaboración Culinaria.							
C. PPS	OG	Resultado de aprendizaje	Ponderación %	Bloques de formación (procedimientos esenciales o más significativos)	Unidades didácticas	Temporalización	Ponderación %
d), e), f), n), ñ), o), p)	e), f), g), ñ), p), q), r)	Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.	25%	Planificación en cocina	Presentación del módulo profesional e iniciación a los procesos de elaboración culinaria.	1º Trimestre	5%
					Organización de procesos de producción	1º, 2º y 3º Trimestre	10%
					Planificación y supervisión de los procesos de producción	3º Trimestre	10%
d), e), f), n), ñ), o), p)	e), f), g), ñ), p), q), r)	Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.	15%	Las técnicas de cocción	Transformación de los alimentos por efectos del calor	1º, 2º y 3º Trimestre	15%
i), n), ñ), o), p)	j), ñ), p), q), r)	Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.	40%	Elaboración y presentación de productos culinarios	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones	1º, 2º y 3º Trimestre	10%
		Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.			Elaboraciones culinarias, guarniciones, acabados y presentaciones.	1º, 2º y 3º Trimestre	30%
k), m), n), ñ), o), p)	l), n), ñ), p), q), r)	Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	20%	Los servicios en cocina	El desarrollo de servicios de cocina.	1º, 2º y 3º Trimestre	20%

3.4. Temporización y secuencia de las unidades didácticas.

1º TRIMESTRE											2º TRIMESTRE										3º TRIMESTRE													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32			
UD 0																																		
											UD 1																							
											UD 3																							
											UD 4																							
											UD 5																							
											UD 6																							
																						UD 2												

UD 0: Presentación del módulo profesional e iniciación a los procesos de elaboración culinaria.

UD 1: Organización de procesos de producción.

UD 2: Planificación y supervisión de los procesos de producción.

UD 3: Transformación de los alimentos por efectos del calor.

UD 4: Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

UD 5: Elaboraciones culinarias, guarniciones, acabados y presentaciones.

UD 6: El desarrollo de los servicios en cocina.

3.5. Desarrollo de las unidades didácticas.

UD 0: Presentación del módulo profesional e iniciación a los procesos de elaboración culinaria	
Descripción: Unidad dirigida a la presentación al alumnado del módulo profesional en el contexto del ciclo formativo, contenidos a desarrollar, organización genérica del grupo clase, criterios e instrumentos de evaluación, entre otros posibles. Además, se comenzarán a desarrollar los aspectos más básicos o de inicio relacionados con las elaboraciones básicas de cocina.	
Secuenciación: 1ª, 2ª y 3ª semana del curso	
Resultados de aprendizaje vinculados:	
RA1 Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.	
Competencias PPS de referencia: d), e), f), n), ñ), o), p)	OG de referencia: e), f), g), ñ), p), q), r)
Objetivos de la unidad:	
- Conocer los aspectos curriculares más significativos que se desarrollarán a lo largo del curso.	
- Identificar las necesidades de equipos, útiles y herramientas para la realización de elaboraciones culinarias.	
Contenidos	
Técnicas/procedimientos	Soporte
Organización de los procesos de elaboración culinaria: - Organización de procesos de elaboración culinaria. Formulación de tareas y fases.	Organización de los procesos de elaboración culinaria: - Organización de procesos de elaboración culinaria. Descripción y características. - Terminología utilizada en la producción culinaria.
Criterios de evaluación:	
a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.	
d) Se ha reconocido e interpretado la terminología relacionada con la producción culinaria.	
e) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.	
Actividades vinculadas a la unidad:	
Actividad A1_0: Inicio del curso	
- Exponer los aspectos más significativos del currículo del módulo y la planificación propuestas para el curso.	
- Instrucciones organización y estancias en las aulas taller.	
Actividad A2_0: Iniciación a las elaboraciones culinarias.	
- Inicio a la organización en los espacios de cocina.	
- Organizar y realizar algunas elaboraciones culinarias básicas.	
Recursos didácticos:	
- Guía didáctica del Título de Dirección en Cocina.	
- Instrucciones y normas de actuación en las aulas taller.	
Observaciones:	

UD 1: Organización de procesos de producción

Descripción: Esta unidad de trabajo se desarrolla a lo largo de casi todo el curso escolar. Los procedimientos de organización de la producción en cocina se plantean desde el análisis de necesidades para posteriormente determinar fases y tareas. En este sentido, las actividades que se planteen semanalmente servirán, de forma gradual, para realizar un análisis de necesidades y formalizar secuencias ordenadas y adecuadas al desarrollo de la producción que se plantee. Esta unidad es complementaria a las unidades 3, 4, 5 y 6 y soporte formativo necesario para el desarrollo de la unidad 2 del último trimestre, donde se trabajarán aspectos relacionados con la planificación, supervisión y coordinación de los procesos de producción en cocina. Así mismo, y para dar coherencia a la formación del alumnado desde la perspectiva del desarrollo de estos procesos en cocinas profesionales, sus actividades se coordinan y temporalizan con algunas unidades del módulo profesional de PCCO.

Secuenciación: Semana 4 a 32

Resultados de aprendizaje vinculados: RA1 Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.

Competencias PPS de referencia: d), e), f), n), ñ), o), p) **OG de referencia:** e), f), g), ñ), p), q), r)

Objetivos de la unidad:

- Interpretar y formalizar documentos relacionados con producción culinaria.
- Interpretar protocolos de actuación para determinar las diversas fases en la producción.

Contenidos

Técnicas/procedimientos	Soporte
<p>Organización de los procesos de elaboración culinaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formalización de documentos relacionados con la producción culinaria Órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas y otros. - Organización de procesos de elaboración culinaria. Formulación de tareas y fases. - Protocolos de actuación en los procesos culinarios. Identificación e interpretación. <p>Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas. Descripción, análisis y procedimientos para su realización.</p>	<p>Organización de los procesos de elaboración culinaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción y análisis de los ámbitos de la producción culinaria. Diferentes tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria; restaurantes, caterings y cocinas centrales, entre otros. - Descripción e interpretación de documentos relacionados con la producción culinaria. Órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas y otros. - Organización de procesos de elaboración culinaria. Descripción y características. - Terminología utilizada en la producción culinaria. - Protocolos de actuación en los procesos culinarios. Identificación e interpretación.

Criterios de evaluación

- a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
- b) Se han descrito y caracterizado los documentos relacionados con la producción en cocina.
- c) Se han identificado y secuenciado mediante diagramas las diversas fases de la producción culinaria, así como los protocolos de actuación relacionados con cada una.
- d) Se ha reconocido e interpretado la terminología relacionada con la producción culinaria.
- e) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.
- f) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos.
- g) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- h) Se han determinado los procesos, buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- i) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico--sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Actividades vinculadas a la unidad:

Actividad A2_1: Reconocer y formalizar documentos de producción en cocina.

- Interpretación de los documentos, tales como, órdenes de trabajo, recetas, fichas técnicas, etc.
- Formalización de documentos, tales como, fichas técnicas de producción, entre otros.

Actividad A3_1: Organizar procesos de elaboración culinaria.

- Identificar fases y tareas en la producción.
- Generar diagramas con la secuenciación de las diversas fases.

Recursos didácticos:

Observaciones:

UD 2: Planificación y supervisión de los procesos de producción

Descripción: Esta unidad se desarrolla en el último trimestre del curso, cuando el alumnado esté habituado al desarrollo de actividades de elaboración y producción en cocina. Su finalidad formativa consiste en aglutinar la experiencia desarrollada por el alumnado y relacionarla con los aspectos de planificación y coordinación de equipos de trabajo en cocina. Para ello, las actividades planteadas en la unidad versarán en torno a procedimientos completos de producción que incluyan, determinación de la oferta, necesidades, documentación, costes, fases y tareas secuenciadas y equipo de trabajo, así como la puesta en marcha y desarrollo de la actividad y la valoración de resultados tras su implementación. Así mismo, y para dar coherencia a la formación del alumnado desde la perspectiva del desarrollo de estos procesos en cocinas profesionales, sus actividades se coordinan y temporalizan con la unidad 5 del módulo profesional de PPCCO.

Secuenciación: Semana 22 a 32

Resultados de aprendizaje vinculados:

RA1 Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.

Competencias PPS de referencia: d), e), f), n), ñ), o), p) | **OG de referencia:** e), f), g), ñ), p), q), r)

Objetivos de la unidad:

- Determinar protocolos de actuación para organizar las diversas fases en la producción.
- Coordinar las necesidades de producción en el equipo de trabajo y supervisar su desarrollo.

Contenidos

Técnicas/procedimientos	Soporte
<p>Organización de los procesos de elaboración culinaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interpretación de documentos relacionados con la producción culinaria Órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas y otros. - Organización de procesos de elaboración culinaria. Formulación de tareas y fases. - Protocolos de actuación en los procesos culinarios. Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas. 	<p>Organización de los procesos de elaboración culinaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organización de procesos de elaboración culinaria. Descripción y características. - Protocolos de actuación en los procesos culinarios. Identificación e interpretación.

Criterios de evaluación:

- c) Se han identificado y secuenciado mediante diagramas las diversas fases de la producción culinaria, así como los protocolos de actuación relacionados con cada una.
- e) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.
- f) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos.
- g) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- h) Se han determinado los procesos, buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- i) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico--sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Actividades vinculadas a la unidad:

- **A4_2: Identificar necesidades para la producción y generar la documentación necesaria.**
 - Reconocer la oferta y generar las fichas técnicas necesarias.
 - Calcular y determinar necesidades de materias primas, equipos, útiles y herramientas de trabajo necesarias.
- **A5_2: Secuenciar fases y tareas de cada una para determinar protocolos de actuación.**
 - Elaborar diagramas de flujo para reflejar las diversas fases y tareas planteadas para la producción, incluyendo tiempos.
 - Coordinar al equipo de trabajo y supervisar el desarrollo de los procedimientos de producción y servicio en cocina.

Recursos didácticos:

Observaciones:

UD 3: Transformación de los alimentos por efectos del calor

Descripción: Esta unidad se desarrolla a lo largo del curso escolar, se desarrollan todos los aspectos relacionados con la aplicación de las técnicas de cocción a las materias primas en cocina, las transformaciones que se producen en los alimentos por medio de la aplicación de calor, así como la relación de las diversas técnicas y su aplicación a las materias primas. Por su importancia, las actividades de esta unidad son básicas en desarrollo profesional del alumnado. Esta unidad es complementaria a las unidades 1, 4, 5 y 6. Así mismo, y para dar coherencia a la formación del alumnado desde la perspectiva del desarrollo de estos procesos en cocinas profesionales, sus actividades se coordinan y temporalizan con algunas unidades del módulo profesional de PPCCO.

Secuenciación: Semana 4 a 32

Resultados de aprendizaje vinculados:

RA2 Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.

Competencias PPS de referencia: d). e), f), n), ñ), o), p) | **OG de referencia:** e), f), g), ñ), p), q), r)

Objetivos de la unidad:

- Reconocer las diversas técnicas de cocción y sus posibilidades de aplicación a las materias primas en cocina.
- Identificar y aplicar las diversas técnicas de cocción según los protocolos establecidos.

Contenidos

Técnicas/procedimientos	Soporte
<p>Aplicación de técnicas de cocción:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de cocción. Procedimientos de ejecución. Fases y puntos clave en la realización de cada técnica. Principales anomalías. Causas y posibles medidas correctoras en los procesos de aplicación de cada técnica. - Valoración y repercusión en la calidad del producto final. 	<p>Aplicación de técnicas de cocción:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transformaciones fisicoquímicas de los alimentos. Análisis y características. - Análisis y tipología de las cocciones. Fuentes de información relacionadas. - Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.

Criterios de evaluación

- a) Se han caracterizado las diversas transformaciones físico-químicas que produce el calor en los alimentos.
- b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y se han valorado su repercusión en la calidad del producto final.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Actividades vinculadas a la unidad:

A6_3: Identificar las diversas técnicas de cocción y sus posibles aplicaciones en cocina.

- Reconocer los medios por los que se transfiere calor a los alimentos.
- Conocer los métodos de cocción de uso habitual en cocina y sus especificidades, identificando fases y formas de realizarlas.

A7_3: Aplicar técnicas de cocción controlando fases y puntos clave en su ejecución.

- Ejecutar técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

Recursos didácticos:

Observaciones:

UD 4: Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

Secuenciación: Semana 4 a 32

Descripción de la unidad: Esta unidad se desarrolla a lo largo del curso escolar, se desarrollan todos los aspectos relacionados con las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones en cocina (fondos y salsas). Por su importancia y su carácter transversal, las actividades de esta unidad son básicas en el desarrollo profesional del alumnado. Esta unidad es complementaria a las unidades 1, 3, 5 y 6. Así mismo, y para dar coherencia a la formación del alumnado desde la perspectiva del desarrollo de estos procesos en cocinas profesionales, sus actividades se coordinan y temporalizan con algunas unidades del módulo profesional de PPCCO.

Resultados de aprendizaje vinculados:

RA3 Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.

Competencias PPS de referencia: i), n), ñ), o), p)

OG de referencia: j), ñ), p), q), r)

Objetivos de la unidad:

- Identificar las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, sus características y aplicaciones en cocina.
- Elaborar fondos y salsas de cocina controlando fases, técnicas y calidad final del producto.

Contenidos

Técnicas/procedimientos	Soporte
<p>Elaboración de productos culinarios básicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procedimientos para la elaboración de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones. - Realización de elaboraciones culinarias tipo. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. - Calidad en los procesos de elaboración y repercusión en el producto final. - Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos. Procedimientos para su realización. 	<p>Elaboración de productos culinarios básicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. - Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos.

Criterios de evaluación

- a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos.
- e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final.
- g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico--sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Actividades vinculadas a la unidad:

A8_4: Analizar y clasificar las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

- Conocer la diversidad de fondos y salsas de cocina, sus características y aplicaciones habituales.
- Identificar las diversas fases y técnicas de aplicación a los diversos fondos y salsas de uso habitual en cocina.

A9_4: Elaborar fondos y salsas siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

- Ejecutar las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones relacionando su uso y funcionalidad posterior en el producto final a obtener.

Recursos didácticos:

Observaciones:

UD 5: Elaboraciones culinarias, guarniciones, acabados y presentaciones.

Secuenciación: Semana 4 a 32

Descripción de la unidad: Esta unidad de trabajo se desarrolla a lo largo del curso escolar y puede considerarse el eje que vertebra la formación del módulo profesional. A través del desarrollo de sus actividades, el alumnado irá adquiriendo destrezas y conocimientos referidos en otras unidades y resultados de aprendizaje del módulo profesional. El planteamiento que se realice de las elaboraciones culinarias, guarniciones, acabados y presentaciones será progresivo en dificultad a medida que se avance en su desarrollo. Esta unidad es complementaria a las unidades 1, 3, 4 y 6. Así mismo, y para dar coherencia a la formación del alumnado desde la perspectiva del desarrollo de estos procesos en cocinas profesionales, sus actividades se coordinan y temporalizan con algunas unidades del módulo profesional de PPCCO.

Resultados de aprendizaje vinculados:

RA3 Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.

RA4 Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.

Competencias PPS de referencia: i), n), ñ), o), p) | **OG de referencia:** j), ñ), p), q), r)

Objetivos de la unidad:

- Identificar guarniciones y decoraciones relacionando sus posibles aplicaciones.
- Valorar las elaboraciones culinarias a través de hojas de rendimiento y escandallo.
- Realizar elaboraciones culinarias y procedimientos de acabado y presentación de las mismas.

Contenidos

Técnicas/procedimientos	Soporte
Del RA3	Del RA3
<p>Elaboración de productos culinarios básicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Realización de elaboraciones culinarias tipo. <p>Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Calidad en los procesos de elaboración y repercusión en el producto final. – Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. <p>Rendimientos y escandallos. Procedimientos para su realización.</p>	<p>Elaboración de productos culinarios básicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos.
Del RA4	Del RA4
<p>Realización de acabados y presentaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Procedimientos de elaboración de guarniciones y decoraciones. – Procedimientos de acabado y presentación de productos culinarios. Puntos clave y control de resultados. 	<p>Realización de acabados y presentaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Descripción, finalidad, tipología y aplicaciones de las guarniciones y decoraciones. – Normas básicas en la decoración y presentación de platos en cocina. Volumen, color, texturas, simetrías y otros aspectos relacionados. – Relación de las guarniciones y decoraciones con las elaboraciones culinarias a las que acompañan.

Criterios de evaluación

Del RA3

- c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.
- g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico--sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Del RA4

- a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se han determinado las normas básicas para decorar y presentar productos culinarios.
- c) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- f) Se ha justificado la relación entre guarnición, decoración, acabado y presentación.
- g) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario siguiendo criterios estéticos.
- h) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.

- i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- j) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Actividades vinculadas a la unidad:

A10_5: Identificar las posibles guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.

- Reconocer las normas básicas en el acabado y presentación de productos culinarios.
- Elaborar guarniciones y decoraciones.

A11_5: Elaborar productos culinarios siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

- Ejecutar elaboraciones culinarias referidas a las materias primas de uso habitual en cocina, tales como, carnes, pescados, mariscos, vegetales, arroces, huevos, pastas, etc.
- Realizar los procesos de acabado, y en su caso, de decoración y presentación de las elaboraciones de cocina.
- Valorar los resultados obtenidos y en su caso, proponer posibles medidas de corrección.
- Calcular los costes de las elaboraciones culinarias.

Recursos didácticos

Observaciones:

UD 6: El desarrollo de los servicios en cocina

Secuenciación: De la semana 6 a la 32

Descripción de la unidad: Esta unidad se empieza a desarrollar una vez que el alumnado ha adquirido ciertos hábitos y destrezas relacionados con la producción en cocina. Su desarrollo a lo largo del curso, al igual que otras unidades, será gradual y progresivo en cuanto a dificultad. Se desarrollarán todos los aspectos relacionados con la preparación y el desarrollo de los servicios en cocina, atendiendo a sus posibles variantes o tipologías habituales en el sector hostelero. Esta unidad se complementa con las unidades 1, 3, 4 y 5. Así mismo, y para dar coherencia a la formación del alumnado desde la perspectiva del desarrollo de estos procesos en cocinas profesionales, sus actividades se coordinan y temporalizan con algunas unidades del módulo profesional de PCCO.

Resultados de aprendizaje vinculados:

RA5 Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

Competencias PPS de referencia: k), m), n), ñ), o), p) | **OG de referencia:** l), n), ñ), p), q), r)

Objetivos de la unidad:

- Identificar las tipologías de servicios en cocina y sus características.
- Ejecutar las tareas de preservicio, servicio y postservicio atendiendo a los protocolos establecidos.

Contenidos

Técnicas/procedimientos	Soporte
<p>Desarrollo del servicio en cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tareas previas a los servicios en cocina. «Mise en place». - Protocolos de actuación durante el desarrollo de los servicios en cocina - Ejecución de los procesos propios del servicio. Compromiso de tiempos y calidad. - Tareas de finalización del servicio. Valoración y control de resultados. 	<p>Desarrollo del servicio en cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas. - Documentación relacionada con los servicios. - Coordinación durante el servicio en cocina. <p>Relaciones departamentales e interdepartamentales.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones.

Criterios de evaluación

- a) Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicio en cocina.
- b) Se han descrito las operaciones previas al desarrollo de los diversos servicios en cocina.
- c) Se ha reconocido la documentación relacionada con los servicios en cocina, así como la formalización y flujo de la misma.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de los servicios.
- e) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.
- f) Se han ejecutado las tareas propias del servicio en tiempo y forma, siguiendo los protocolos establecidos.
- g) Se han realizado las tareas de recogida de géneros y adecuación de zonas tras la finalización del servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.
- i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico--sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Actividades vinculadas a la unidad:

A12_6: Identificar los tipos de servicio en cocina.

- Reconocer las posibles variantes organizativas en función del tipo de servicio a desarrollar.
- Identificar la documentación que se asocia a los servicios en cocina y su funcionalidad.
- Identificar los protocolos de actuación de quejas, sugerencias y reclamaciones.

A13_6: Ejecutar los servicios en cocina siguiendo los protocolos establecidos.

- Realizar las tareas previas al desarrollo de los servicios en cocina.
- Desarrollar los servicios en tiempo y forma siguiendo instrucciones.
- Realizar las tareas de finalización del servicio en cocina.

Recursos didácticos

Observaciones:

4. Metodología.

En la práctica docente, al hablar de metodología nos referimos a “Cómo hay que enseñar”, es decir, a una secuencia ordenada de todas aquellas actividades y recursos que vamos a utilizar en el aula. De forma general, el diseño de las distintas estrategias metodológicas debe propiciar su adaptabilidad a circunstancias o factores que puedan condicionar su desarrollo.

Algunos de estos factores pueden ser, el carácter de nuestras enseñanzas, el interés o madurez de los alumnos/as, los valores que pretendamos desarrollar, los medios disponibles en el centro, los proyectos curriculares de referencia, la coordinación entre módulos profesionales, etc.

Teniendo en cuenta los aspectos citados anteriormente y para programar las actividades de enseñanza-aprendizaje de este módulo profesional de Procesos de Elaboración Culinaria, se han establecido con carácter general las siguientes orientaciones o principios metodológicos:

- Despertar el interés del alumno/a por el tema a tratar con actividades motivadoras, sobre todo procedimentales.
- Propiciar un aprendizaje colaborativo donde el alumnado realice aportaciones y exprese sus inquietudes o dificultades, apoyados en herramientas TIC.
- Tener en cuenta las ideas previas de los alumnos/as.
- Fijar en ellos las actitudes y hábitos relacionados con la profesión, a través del desarrollo de los procesos.
- Propiciar el respeto y la tolerancia, en el marco de una educación en valores y procurar la igualdad entre sexos en el reparto de roles.
- Evitar las exposiciones teóricas excesivamente largas, procurando que los procedimientos den significado y sustento a los conceptos y actitudes que se trabajen.
- Procurar que la evaluación esté siempre presente en el desarrollo de las actividades, para que realmente sea continua y formativa.
- Tener presente en cada actividad el contenido que estamos trabajando con los alumnos/as.
- La temporalización de cada una de ellas.

4.1. Tipología de actividades.

En función del momento y la finalidad que pretendamos optaremos por algún tipo de actividad entre las siguientes:

Actividades de inicio:

- Planteamiento general de la unidad de trabajo a desarrollar.
- Detección de ideas previas.

Actividades de desarrollo:

- Manejo de material didáctico, multimedia.
- Manejo de vocabulario técnico.
- Organización y desarrollo de los procedimientos.
- Demostraciones prácticas y explicación de conceptos relacionados.
- Elaboración de los procedimientos siguiendo el guion de cada actividad.

- Adaptación de actividades para aquellos alumnos/as que lo requieran.

Actividades de evaluación:

- Cuestionarios y/o trabajos de investigación.
- Manejo de soportes para recoger datos en el desarrollo de los procesos.
- Pruebas orales, escritas, procedimentales y otras posibles.
- Actividades de recuperación para aquellos alumnos/as que lo requieran.
- Cuestionarios de autoevaluación.

Actividades de finalización:

- Ampliación de actividades que hayan propiciado la motivación y el interés del alumnado.
- Aclaraciones de dudas, puestas en común y conclusiones tras la finalización de las actividades.

Además, es conveniente incorporar a lo largo del curso algún tipo de actividad complementaria, así como alguna actividad extraescolar.

Las actividades complementarias formarán parte de la programación didáctica y serán realizadas en el contexto del horario lectivo, siempre que estén presentadas y aprobadas en el seno del Consejo Escolar del Centro. Serán actividades que complementen la formación del alumnado planteada en las diversas unidades didácticas planteadas para este módulo profesional.

Las actividades extraescolares están encaminadas a potenciar la apertura del centro a su entorno y a procurar la formación integral del alumnado en aspectos referidos a la ampliación de su horizonte cultural, la preparación para su inserción en la sociedad o el uso del tiempo libre.

También deben ser aprobadas por el Consejo Escolar del Centro y estar inmersas en el plan del Departamento de Actividades Extraescolares del Centro.

4.2. Organización del grupo.

Las actividades de carácter presencial, planificadas en los espacios de aula taller, donde se realizarán fundamentalmente desarrollos de procedimientos de cocina, se organizarán, de forma genérica, en grupos, propiciando el trabajo en equipo y colaborativo en torno a la realización de las actividades planteadas. Los diversos roles profesionales que el alumnado desempeñe se irán rotando de forma organizada con una secuencia semanal.

Las actuales circunstancias vinculadas a la COVID-19, requieren de una serie de medidas de carácter preventivo a llevar a cabo en los centros docentes, entre otras mantener las distancias seguridad en las aulas entre personas. Esta circunstancia, extrapolada a las características de los espacios de “aulas taller de cocina” en nuestro centro y al número de alumnos y alumnas que cursan estas enseñanzas, hacen inviable mantener las distancias de seguridad en la mayoría de los tramos horarios.

De esta manera, y para mejorar en lo posible esta circunstancia, se ha pedido permiso a la Inspección Educativa referente del IES Atenea para bajar los tramos horarios de algunos días hasta las seis de la tarde, de manera que quedasen libres los espacios durante las 3 primeras horas y permitiese una distribución horaria diferente entre grupos.

Todas las actividades previstas y planificadas para este módulo profesional quedan recogidas con detalle en el “*Anexo Guía de Actividades*” que acompaña a esta programación didáctica.

5. Evaluación.

La evaluación se entiende como un procedimiento para la obtención y registro de datos que permite valorar la información obtenida, reflexionar y tomar decisiones. En líneas generales, la evaluación debe plantearse como un

proceso continuado de reflexión crítica, atendiendo a todos los momentos y factores que intervienen, tales como el aprendizaje del alumnado, la práctica docente, las características del centro escolar y otros posibles.

Además, durante su desarrollo, deberá procurarse con frecuencia informar y orientar al alumnado de su propio proceso de evaluación, de esta manera podrá conocerlo y participar de él personalmente.

Básicamente la eficacia de la evaluación debe analizarse desde dos perspectivas:

- La que corresponde a las capacidades adquiridas por los alumnos/as a lo largo del proceso, es decir, a la adquisición de los diferentes criterios de evaluación planteados para cada unidad didáctica.
- La que corresponde a la propia evaluación de la práctica docente y de la programación didáctica, procurando analizar aspectos que nos proporcionen información sobre su validez y eficacia durante su desarrollo, tales como las necesidades de preparación previa del docente, la metodología empleada, la tipología de actividades que se planteen, las técnicas de evaluación utilizadas y otras posibles.

En definitiva, la evaluación analiza, interpreta y comprueba la medida en que se han conseguido los resultados programados o establecidos en la programación didáctica.

5.1. Fases e instrumentos para la evaluación.

Atendiendo al momento y a la finalidad que pretendamos en cada uno, podemos referirnos a evaluación inicial, formativa o sumativa. Además, es significativa la utilización adecuada, en el contexto de cada fase, de diversos instrumentos para la evaluación usados como herramientas para el control y la valoración de los procedimientos de enseñanza-aprendizaje del alumnado que aporten la información necesaria para una mejora continua. Se detallan a continuación para cada fase los instrumentos para la evaluación utilizados en las diversas unidades de trabajo de esta programación didáctica.

5.1.1. Evaluación inicial:

Su finalidad es conocer el nivel del conocimiento y/o las habilidades previas que tienen los alumnos/as antes de iniciar un nuevo proceso de enseñanza-aprendizaje. Algunas de las técnicas o instrumentos que utilizaremos son los cuestionarios de ideas previas, utilización de técnicas de observación directa e indirecta mediante pruebas, fichas individuales para reflejar los datos obtenidos y otras posibles.

5.1.2. Evaluación formativa:

Se realizará durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje de forma continuada, algunas de las técnicas que utilizaremos son la observación sistemática, fichas para registrar datos relacionados con la situación del alumno/a, tales como dificultades, avances, errores de concepto y otras posibles. Sobre todo, se usarán rúbricas para la valoración de procedimientos vinculados a los criterios de evaluación de las diversas unidades de trabajo.

Mediante el análisis de esta información podemos localizar errores, informar al alumnado y establecer los mecanismos oportunos para intentar una mejora constante.

5.1.3. Evaluación sumativa:

Aplicaremos esta evaluación al concluir las diversas secuencias de enseñanza-aprendizaje previamente determinadas, nos permitirá comprobar y valorar los resultados obtenidos.

Esta evaluación califica y acredita el grado de consecución de las competencias profesionales, personales y sociales y los objetivos generales relacionados, así como el nivel de adquisición de estos. También nos permite comenzar una nueva secuencia de enseñanza-aprendizaje con nuevos niveles de concreción y/o profundización.

Algunas de las técnicas que utilizaremos pueden ser: el análisis y valoración de la información recogida mediante la utilización de rúbricas para la evaluación, la aplicación de los criterios de calificación previamente establecidos, cuestionarios de autoevaluación (tanto del alumnado como del profesorado) y otros posibles.

5.2. Referencia normativa.

Se realiza de acuerdo con lo establecido en 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.

En el artículo 2, punto 4, de la citada Orden se indica que “La evaluación del alumnado será realizada por el profesorado que imparta cada módulo profesional del ciclo formativo, de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional, así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos”.

El conjunto de actuaciones que forman parte del proceso de evaluación desarrolladas en el período lectivo se denomina convocatoria y la reunión del equipo docente, coordinado por quien ejerza la tutoría, para intercambiar información y adoptar decisiones sobre el proceso de aprendizaje del alumnado, dirigidas a su mejora, se denomina sesión de evaluación, quedando organizadas como:

- Inicial: 15 septiembre-15 octubre. Posteriormente sesión de evaluación inicial de carácter cualitativo.
- Parcial: 1º. Curso: 3 sesiones mínimo. Al finalizar cada trimestre. 2º. Curso: 2 sesiones mínimo. Al finalizar los dos primeros trimestres.
- Final: 1º. y 2º. Curso. 23-30 de junio.
- Excepcional: Se realiza fuera de los periodos establecidos para la evaluación final.

Además, se establecerán períodos de actividades lectivas dirigidas a la recuperación del alumnado que no supere módulos profesionales mediante evaluación parcial, tanto en 1º como en 2º curso.

5.3. Criterios de evaluación:

Los criterios de evaluación son concreciones que permiten valorar si los resultados de aprendizaje han sido alcanzados y expresan el nivel aceptable del mismo. En ellos están incluidos los indicadores para medir el saber, saber hacer y saber ser, asociados a cada resultado de aprendizaje.

Los criterios de evaluación de este módulo profesional de Procesos de Elaboración Culinaria. son los que se determinan en la Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en Andalucía.

Estos criterios de evaluación ofrecen indicadores que guían y facilitan la función formativa, estableciendo el grado y tipo de aprendizaje que deben alcanzar los alumnos/as en un momento determinado, con respecto a los resultados de aprendizaje que configuran el módulo profesional. Para esta programación didáctica, los criterios de evaluación quedan descritos y vinculados convenientemente en cada una de las diferentes unidades de trabajo determinadas.

5.4. Criterios generales para la calificación:

En el ámbito de la evaluación sumativa se requiere de una calificación que designe un valor al nivel alcanzado por cada alumno/a, respecto a la consecución de los objetivos planteados. Este valor ha de expresarse con una nota numérica que según la norma de evaluación para ciclos formativos deberá ser del 1 al 10.

Por ello, la calificación ha de ser el resultado de la media ponderada de todos los datos recogidos con anterioridad, mediante los distintos instrumentos de evaluación utilizados. Para realizar esta ponderación se requiere establecer una adecuada relación entre los criterios de evaluación que se valoran al desarrollar las actividades de enseñanza aprendizaje planteadas en las diversas unidades y los instrumentos de evaluación utilizados a tal efecto, tal como se muestra en la siguiente tabla de relaciones:

Todos los registros obtenidos para cada alumno/a en las diversas fases de la evaluación se archivarán en un soporte adecuado que permita y facilite el tratamiento de la información y los datos.

5.5. Cuadro ponderaciones en el ámbito de la evaluación del módulo profesional:

Ciclo formativo de grado superior: Dirección de Cocina																		
Módulo profesional: Procesos de Elaboración Culinaria.																		
C. PPS	OG	Resultado de aprendizaje	Ponderación RA %	Bloques de formación (procedimientos esenciales o más significativos)	Unidades didácticas	Ponderación UT %	Criterios de evaluación	Ponderación CE %	Actividades	Instrumento/s de evaluación								
d), e), f), n), ñ), o), p)	e), f), g), ñ), p), q), r)	1. Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.	25%	Planificación en cocina	UDO: Presentación el módulo profesional e iniciación a los procesos de elaboración culinaria.	5%	a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina. d) Se ha reconocido e interpretado la terminología relacionada con la producción culinaria. e) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.	100%	Actividad A2_0: Iniciación a las elaboraciones culinarias. - Reconocer y preparar espacios, equipos, útiles y herramientas de cocina. - Organizar y realizar algunas elaboraciones culinarias básicas.	- Rúbrica procedimientos básicos.								
					UD1: Organización de procesos de producción	10%	a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina. b) Se han descrito y caracterizado los documentos relacionados con la producción en cocina. d) Se ha reconocido e interpretado la terminología relacionada con la producción culinaria.	20%	Actividad A2_1: Reconocer y formalizar documentos de producción en cocina. - Interpretación de los documentos, tales como, órdenes de trabajo, recetas, fichas técnicas, etc. - Formalización de documentos, tales como, fichas técnicas de producción, entre otros.	- Prueba teórica documentos de producción. - Tarea grupal "creación de ficha técnica".								
							e) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros. f) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos. g) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. c) Se han identificado y secuenciado mediante diagramas las diversas fases de la producción culinaria, así como los protocolos de actuación relacionados con cada una. h) Se han determinado los procesos, buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos. i) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico--sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.				80%	Actividad A3_1: Organizar procesos de elaboración culinaria. - Identificar y determinar fases y tareas en la producción. - Generar diagramas con la secuenciación de las diversas fases.	- Trabajo de clase; generación de diagrama para secuenciar las diversas fases de producción en cocina.					
							UD2: Planificación y supervisión de los procesos de producción							10%	c) Se han identificado y secuenciado mediante diagramas las diversas fases de la producción culinaria, así como los protocolos de actuación relacionados con cada una. e) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.	30%	- A4_2: Identificar necesidades para la producción y generar la documentación necesaria. - Reconocer la oferta y generar las fichas técnicas necesarias. - Calcular y determinar necesidades de materias primas, equipos, útiles y herramientas de trabajo necesarias.	- Trabajo de clase: generación de fichas técnicas y hojas de rendimientos y escandallos. Se valorará su presentación en tiempo y forma mediante rúbrica (secuencia semanal durante todo el curso)
															f) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos. g) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. h) Se han determinado los procesos, buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos. i) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico--sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.			
							UD3: Transformación de los alimentos por efectos del calor							15%	a) Se han caracterizado las diversas transformaciones físico--químicas que produce el calor en los alimentos. b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción. c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	30%	A6_3: Identificar las diversas técnicas de cocción y sus posibles aplicaciones en cocina. - Reconocer los medios por los que se transfiere calor a los alimentos.	- Trabajo de aula

		con las características del producto final.				<p>d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.</p> <p>e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.</p> <p>f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y se han valorado su repercusión en la calidad del producto final.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico--sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p> <p>a) Se han caracterizado las diversas transformaciones físico--químicas que produce el calor en los alimentos.</p>	70%	<p>- Conocer los métodos de cocción de uso habitual en cocina y sus especificidades, identificando fases y formas de realizarlas.</p> <p>A7_3: Aplicar técnicas de cocción controlando fases y puntos clave en su ejecución.</p> <p>- Ejecutar técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p>	Rúbrica elaboraciones culinarias	
i), n), ñ), o), p)	j), ñ), p), q), r)	3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.	40%	Elaboración y presentación de productos culinarios	UD4: Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones	<p>a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.</p>	30%	<p>A8_4: Analizar y clasificar las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>- Conocer la diversidad de fondos y salsas de cocina, sus características y aplicaciones habituales.</p> <p>- Identificar las diversas fases y técnicas de aplicación a los diversos fondos y salsas de uso habitual en cocina.</p> <p>A9_4: Elaborar fondos y salsas siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>- Ejecutar las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones relacionando su uso y funcionalidad posterior en el producto final a obtener.</p>	Trabajo de aula	
						<p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos.</p> <p>e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final.</p> <p>g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico--sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	70%		Rúbrica elaboraciones culinarias	
						<p>Del RA3</p> <p>c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.</p> <p>g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.</p>	70%		<p>A11_5: Elaborar productos culinarios siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>- Ejecutar elaboraciones culinarias referidas a las materias primas de uso habitual en cocina, tales como, carnes, pescados, mariscos, vegetales, arroces, huevos, pastas, etc.</p> <p>- Realizar los procesos de acabado, y en su caso, de decoración y presentación de las elaboraciones de cocina.</p> <p>- Valorar los resultados obtenidos y en su caso, proponer posibles medidas de corrección.</p> <p>- Calcular los costes de las elaboraciones culinarias.</p>	Rúbrica elaboraciones culinarias
						<p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico--sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>Del RA4</p> <p>a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.</p> <p>b) Se han determinado las normas básicas para decorar y presentar productos culinarios.</p> <p>c) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas</p> <p>e) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p>	30%			Rúbrica elaboraciones culinarias

							<p>f) Se ha justificado la relación entre guarnición, decoración, acabado y presentación.</p> <p>g) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario siguiendo criterios estéticos.</p> <p>h) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p>			
k), m), n), ñ), o), p)	l), n), ñ), p), q), r)	5. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	20%	Los servicios en cocina	UD6: El desarrollo de servicios de cocina.	20%	<p>a) Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicio en cocina.</p> <p>b) Se han descrito las operaciones previas al desarrollo de los diversos servicios en cocina.</p> <p>c) Se ha reconocido la documentación relacionada con los servicios en cocina, así como la formalización y flujo de la misma.</p> <p>h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.</p>	20%	<p>A12_6: Identificar los tipos de servicio en cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer las posibles variantes organizativas en función del tipo de servicio a desarrollar. - Identificar la documentación que se asocia a los servicios en cocina y su funcionalidad. - Identificar los protocolos de actuación de quejas, sugerencias y reclamaciones. 	Trabajo de clase: realizar un documento descriptivo de los diferentes tipos de servicio, características, funcionalidades y organización de cada uno.
							<p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de los servicios.</p> <p>e) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.</p> <p>f) Se han ejecutado las tareas propias del servicio en tiempo y forma, siguiendo los protocolos establecidos.</p> <p>g) Se han realizado las tareas de recogida de géneros y adecuación de zonas tras la finalización del servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico--sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	80%	<p>A13_6: Ejecutar los servicios en cocina siguiendo los protocolos establecidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar las tareas previas al desarrollo de los servicios en cocina. - Desarrollar los servicios en tiempo y forma siguiendo instrucciones. - Realizar las tareas de finalización del servicio en cocina. 	Rúbrica servicios de cocina

5.6. Plan de recuperación.

La recuperación debe entenderse como una parte más del proceso de enseñanza-aprendizaje, teniendo en cuenta que se trata de evaluación continua y de una formación integral del alumnado. Se iniciará en el momento que se detecte la posible deficiencia en el alumno/a sin esperar el suspenso. Realizando con el alumnado actividades complementarias de refuerzo y apoyándole en aquellos puntos donde presente deficiencias, es muy probable que se evite la evaluación negativa.

Cuando el alumno/a no logre la superación de las deficiencias y fallos detectados y por tanto no hay alcanzado una valoración suficiente en cualquiera de los aspectos evaluados, se establecerán actividades específicas de recuperación.

Estas actividades podrán consistir, según la naturaleza de los contenidos, en pruebas para desarrollar procedimientos, pruebas escritas, resolución de cuestionarios, trabajos, informes, realización de estudios y exposiciones, entre otros posibles.

Además, se establecerá un calendario, de al menos el 50% de horas lectivas semanales, desde la terminación de la última sesión de evaluación continua y hasta la finalización del curso (22 de junio), para atender a las actividades de refuerzo destinadas a superar el módulo profesional pendiente de evaluación positiva.

Para el alumnado que no haya aprobado alguna evaluación o tenga algún examen pendiente de superar, se realizarán actividades de recuperación tanto de contenidos impartidos en el taller como en el aula, teniéndose en cuenta los contenidos actitudinales y el comportamiento en periodo anterior a la recuperación.

El alumnado que no haya aprobado la evaluación continua y tengan que asistir al periodo de recuperación, lo hará únicamente con los contenidos de aprendizaje no aprobados para la parte teórica y con todos los contenidos del curso para la parte práctica.

Los procedimientos de evaluación y recuperación del módulo se llevarán a cabo respetando todos los acuerdos adoptados por el departamento y recogidos en el proyecto educativo de centro.

6. Atención de la diversidad.

Podríamos definirla como el conjunto de acciones educativas que, desde un diseño curricular común, ofrecen respuestas diferenciadas y ajustadas a las características individuales del alumnado. Por tanto, adecuar la programación a la diversidad de los alumnos/as, supone llevar a cabo un conjunto de modificaciones en los diferentes elementos curriculares que la configuran con la finalidad de conseguir los objetivos y competencias que se plantean.

Para favorecer estas condiciones, la programación didáctica debe facilitar elementos que permitan trabajar de forma coordinada los objetivos y competencias comunes a todo el grupo clase, aquellos que precisen un determinado número de alumnos/as o aquellos de carácter individual, sin que se rompa el equilibrio entre el grupo como tal y cada uno de los alumnos/as dentro del mismo, debiendo quedar así reflejado en los diseños curriculares que se adapten.

No obstante, hay que tener en cuenta el carácter “postobligatorio” de las enseñanzas de Formación Profesional e incluso “terminal” por sus vinculaciones a los entornos productivos o de servicios de la empresa. Así, se plantean en los perfiles profesionales de las titulaciones en su competencia general y competencias profesionales, personales y sociales, así como en elementos curriculares como objetivos generales, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de los módulos profesionales. En este sentido, debe distinguirse entre adaptaciones curriculares significativas, que pueden comportar la eliminación y/o modificación de elementos del currículo y aquellas no significativas, que simplemente adaptan los elementos curriculares, pero mantienen su finalidad y la adquisición de competencias y objetivos.

La presencia de alumnado con necesidades educativas que requieran adaptaciones curriculares “significativas”, debe comportar la incidencia del equipo educativo a través del tutor, e incluso de otros profesionales especializados (pedagogos, terapeutas, orientadores, etc.), para que sean ellos los que decidan sobre la correcta adecuación de las

decisiones y condiciones de trabajo en el aula, garantizando así una respuesta educativa acorde con las necesidades generadas.

De forma general se describen a continuación algunos indicadores a tener en cuenta, para adecuar nuestra programación didáctica a la diversidad del alumnado:

- Dar prioridad a objetivos y contenidos en función de las capacidades, intereses y motivación de los alumnos.
- Diseñar actividades que tengan diferentes niveles de profundización.
- Procurar actividades diversas para trabajar un mismo contenido.
- Dar prioridad a técnicas y estrategias que favorezcan la experiencia y la reflexión.
- Favorecer el tratamiento globalizado de los contenidos.
- Realizar evaluaciones iniciales ante nuevos procesos de enseñanza-aprendizaje.
- Utilizar instrumentos de evaluación variados en función de las características del alumnado.

7. Bibliografía.

TÍTULO	AUTORES	EDITORIAL
Materiales para el módulo profesional de Procesos de Elaboración Culinaria	Ministerio de Educación y Formación Profesional	Ministerio de Educación y Formación Profesional
Cocina. Actividades	Cano, Enrique M. Jiménez, Salvador Ramírez, Jerónimo	Mgrall-Hill Interamericana
Cocina de referencia	Michel Maincent	Ediciones BPI
Gestión de Producción de Alojamientos y Restauración	Javier Cerra José A. Dorado Diego Estepa Pedro E. García	Editorial Síntesis