

Profesora: Noelia Vázquez González

ÍNDICE

Tabla de contenido

<u>1. JUSTIFICACIÓN.....</u>	5
<u>2. LA FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO.....</u>	5
<u>3.EL CICLO FORMATIVO DE COCINA Y GASTRONOMÍA.....</u>	6
<u>4.MARCO PEDAGÓGICO-NORMATIVO.....</u>	7
<u>4.1 LA PROGRAMACIÓN COMO NECESIDAD. FUNDAMENTACIÓN DIDÁCTICA.....</u>	7
<u>4.2 LA PROGRAMACIÓN COMO RESPONSABILIDAD. FUNDAMENTACIÓN LEGISLATIVA.....</u>	9
<u>5. MÓDULO DE PRODUCTOS CULINARIOS. DESCRIPCIÓN.....</u>	10
<u>6. CONTEXTUALIZACIÓN: DESCRIPCIÓN DEL CENTRO Y SU ENTORNO.....</u>	10
<u>7. TEMPORALIZACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.....</u>	11
<u>8. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO.....</u>	11
<u>9. OBJETIVOS.....</u>	12
<u>9.1 Objetivos Generales del Ciclo Formativo de Cocina y Gastronomía.....</u>	12
<u>9.2. Relación entre las Competencias Profesionales, Personales y Sociales y los Objetivos Generales del Ciclo.....</u>	13
<u>9.3 Objetivos específicos del módulo de Productos Culinarios. Resultado de aprendizaje.....</u>	14
<u>9.4. Relación entre las Competencias Profesionales, Personales y Sociales y Resultados de Aprendizaje del módulo de Productos Culinarios.....</u>	15
<u>9.5 Relación entre los resultados de aprendizajes del módulo y los objetivos generales del Ciclo Formativo.....</u>	16
<u>10. LOS CONTENIDOS. SECUENCIACIÓN EN UNIDADES DIDÁCTICAS.....</u>	16
<u>1. Organización de los procesos productivos:.....</u>	16
<u>2. Elaboración de productos culinarios:.....</u>	17
<u>3. Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:.....</u>	17
<u>4. Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:.....</u>	17
<u>Unidad didáctica 1. Procesos productivos y de servicio en cocina.....</u>	18
<u>Resultados de aprendizaje.....</u>	18
<u>Criterios de evaluación.....</u>	18
<u>Contenidos formativos.....</u>	18
<u>Unidad didáctica 2. Las cocinas territoriales españolas.....</u>	19

<u>Temporalización: Aula poli: 12h. Aula taller: 60h.....</u>	19
<u>Resultados de aprendizaje.....</u>	19
<u>Criterios de evaluación.....</u>	19
<u>Contenidos formativos.....</u>	20
<u>Unidad didáctica 3. La diversidad de las cocinas del mundo.....</u>	21
<u>Resultados de aprendizaje.....</u>	21
<u>Criterios de evaluación.....</u>	21
<u>Contenidos formativos.....</u>	22
<u>Unidad didáctica 4. La cocina creativa o de autor.....</u>	23
<u>Temporalización: Aula poli: 10h. Aula taller: 50h.....</u>	23
<u>Resultados de aprendizaje.....</u>	23
<u>Criterios de evaluación.....</u>	23
<u>Contenidos formativos.....</u>	24
<u>Unidad didáctica 5. Elaboración de platos para personas con necesidades alimentarias específicas.....</u>	25
<u>Resultados de aprendizaje.....</u>	25
<u>Criterios de evaluación.....</u>	25
<u>Contenidos formativos.....</u>	25
<u>Unidad didáctica 6. Decoración y exposición de platos.....</u>	26
<u>Resultados de aprendizaje.....</u>	26
<u>Criterios de evaluación.....</u>	26
<u>Contenidos formativos.....</u>	26
<u>11. LA EDUCACIÓN EN VALORES Y LOS EJES TRANSVERSALES.....</u>	26
<u>12. METODOLOGÍA.....</u>	28
<u>12.1 Principios psicopedagógicos.....</u>	28
<u>12.2 La organización del tiempo el espacio y los agrupamientos.....</u>	28
<u>12.3 Los recursos didácticos.....</u>	31
<u>13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO.....</u>	33
<u>14. LA EVALUACIÓN.....</u>	35
<u>14.1 Qué evaluaré.....</u>	35
<u>14.2 Los criterios de evaluación del módulo.....</u>	35
<u>1.Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.....</u>	35
<u>2.Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.....</u>	35
<u>3.Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.....</u>	36
<u>4.Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.....</u>	37
<u>14.4 Cuándo evaluaré.....</u>	38

<u>14.5 Criterios de calificación.....</u>	39
<u>14.6 La evaluación del proceso de enseñanza.....</u>	42
<u>15. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS.....</u>	43
<u>16. BIBLIOGRAFIA DE AULA Y DEPARTAMENTO.....</u>	43
<u>16.1 Bibliografía de aula.....</u>	43
<u>16.2 Bibliografía de departamento.....</u>	44

1. JUSTIFICACIÓN

La profesión de cocinero se encuentra, en una evolución constante ya que los hábitos de vida de los consumidores han cambiado, la incorporación de la mujer al trabajo, la lejanía de los trabajos entre otros factores inciden directamente sobre la necesidad de consumo de alimentos fuera del hogar. Por todo esto las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, así como la restauración para colectividades y la discreta pero evolutiva cocina de autor toman un papel fundamental en la gastronomía de los españoles y se prevé que siga en constante evolución.

Como consecuencia de todo esto el sector productivo reclama un número importante de profesionales de la cocina, más expertos, cualificados, innovadores y polivalentes sin dejar en ningún momento de lado la autoformación, la responsabilidad, tanto a lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

Por todo esto se desarrolla unos títulos que conforman las familias profesionales de hostelería y turismo de donde nace nuestro título.

2. LA FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Los títulos incluidos en nuestra familia cualifican para actuar profesionalmente en un amplio número de actividades del sector, entre las que podemos destacar las siguientes:

Realizar actividades de elaboración, conservación y presentación de productos de pastelería, panadería y repostería; montar expositores, escaparates y servicios tipo "bufett"; realizar compras, contratación y elaboración y/o servicios de alimentos y bebidas y control de consumos; comercializar destinos turísticos; asistir y guiar grupos y gestionar servicios de información turística; administrar, planificar y organizar establecimientos, áreas o departamentos de restauración.

Las ocupaciones más relevantes que pueden desempeñar son:

Pastelero, panadero, dependiente de tiendas de pastelería y panadería, encargado de economato o bodega, camarero, cafetero o cocinero, empleado de hotel, informador o guía turístico, promotor turístico, técnico en organización de ferias y acontecimientos, relaciones públicas, asistente de publicidad/promoción, vendedor de agencias de viajes, jefe de comedor o director de restauración o banquetes, director de alimentación y bebidas, responsable de alimentación en un "catering", consultor.

Títulos de esta familia profesional:

Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.

Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.

Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.

Técnico Superior en Dirección en Cocina

Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración

Técnico en Servicios de Restauración.

Técnico en Cocina y Gastronomía.

La programación que presento corresponde al módulo de *Productos Culinarios*, el cual pertenece al currículo (desarrollo LOE) del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, formado en la familia de Hostelería y Turismo.

Me centraré en los dos subsectores, alojamiento y restauración, especialmente relacionados con el módulo que he programado: Productos culinarios.

Dentro de la actividad de **alojamiento** se encuentran los servicios prestados por los establecimientos de hospedaje, hoteleros y extrahoteleros: hoteles, hostales y pensiones, fondas y casas de huéspedes, etc... Más de veinte mil establecimientos con una oferta total que supera el millón seiscientos mil plazas².

La restauración recoge aquellas empresas que prestan servicios de comida y bebida tanto a turistas como a residentes. La oferta en este sentido es amplísima y da respuesta a los muy diferentes gustos y necesidades de la demanda. Desde los restaurantes de lujo, pasando por las pizzerías, las tabernas o las empresas de "catering", conviven en este sector establecimientos de todo tipo. Dentro del sector de la restauración cada vez cobra más fuerza la restauración colectiva "fast-food" y "catering".

Por otro lado ha evolucionado en los últimos años debido, tanto al cambio de hábitos de la población como a la incorporación de la mujer al mundo del trabajo, por lo que las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o «neorestauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina «de autor».

3.EL CICLO FORMATIVO DE COCINA Y GASTRONOMÍA

Respecto del Ciclo Formativo de Cocina y Gastronomía que es donde se ubica el módulo de Productos Culinarios hemos de decir que el Técnico en Cocina y Gastronomía tiene dos grandes áreas de desarrollo de su labor profesional: la restauración comercial y la restauración colectiva.

Las actividades en ambos campos tienden a la reducción progresiva de las operaciones manuales debido al mayor grado de automatización de los procesos, incrementándose la responsabilidad en las funciones de control.

Existen además múltiples operaciones que tradicionalmente se realizaban en las cocinas, principalmente de preelaboración de productos, que hoy vienen resueltas por las industrias del sector agroalimentario.

La mayor flexibilidad en la organización del trabajo hará que el Técnico en Cocina y Gastronomía pueda asumir varias competencias propias de la producción.

Desde esta perspectiva el Técnico en Cocina y Gastronomía necesitará tener los conocimientos precisos y la formación en el manejo de nuevas tecnologías de los equipos de producción y de aplicaciones informáticas de control de procesos.

La introducción de nuevos productos alimentarios, llamados de cuarta y quinta gama, hace necesario que este profesional conozca las técnicas específicas para su manipulación.

Además, se detecta una necesidad creciente de conocimientos de nutrición dietética, de higiene y de seguridad laboral.

El Técnico de Cocina y Gastronomía ejercerá su actividad, principalmente, en el área de elaboración de alimentos y bebidas del sector "Hotelería y Restauración", aunque también podrá incorporarse al sector de industrias agroalimentarias y establecimientos comerciales de alimentos y bebidas.

Los principales subsectores en los que desarrollará su actividad son:

- Restauración comercial:

Tradicional: Incluye aquellos restaurantes en los que se siguen las normas clásicas de servicio a mesa, y que además utilizan productos frescos que normalmente no han sufrido ningún tipo de manipulación antes de ser recibidos. Por ejemplo, restaurantes de lujo, de mercado, de cocina tradicional o internacional, etc.

Restauración evolutiva: Caracterizada por un servicio rápido, por la utilización de productos semielaborados o intermedios y nueva tecnología. Incluye establecimiento como "snacks", pizzerías, hamburgueserías, comidas preparadas, etc.

- Bares y cafeterías.
- Restauración colectiva, concentrada básicamente en el servicio de alimentos y bebidas a empresas, colegios, hospitales y medios de transporte "Catering".
- Pastelerías.
- Carnicerías, charcuterías, pescaderías, marisquerías, fruterías y verdulerías.
- Tiendas especializadas en comidas preparadas.
- Empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios.
- Industrias agroalimentarias.

Previsiblemente este Técnico se integrará en un equipo de trabajo frecuentemente numeroso, lo que le exigirá un alto sentido de la cooperación con sus compañeros de trabajo, de respeto por las normas de convivencia, etc., por lo que adquieren una importancia determinante las Competencias Personales y Sociales que recogen el nuevo título de esta profesión.

En general, desarrollará su actividad en pequeños, medianos y grandes establecimientos dedicados a la elaboración y/o servicio de alimentos y bebidas, prestaciones que pueden formar parte de una oferta más amplia: alojamientos turísticos y no turísticos, salas de fiesta, otras instalaciones recreativas o de esparcimiento, etc.

Esta figura profesional se ubica fundamentalmente en las funciones de compras/contratación, elaboración y/o servicio de alimentos y bebidas, y control de consumos.

Las técnicas y conocimientos tecnológicos que debe adquirir abarcan:

- Definición de ofertas gastronómicas.
- Aprovisionamiento y control de consumos.
- Manipulación y transformación de alimentos y bebidas, utilizando equipos propios de restaurante y bar.
- Conocimiento de las materias primas, equipos y maquinaria.
- Atención al cliente.

A título de ejemplo enumeramos a continuación un conjunto de ocupaciones o puestos de trabajo que podrían ser desempeñados adquiriendo la competencia profesional definida en el perfil del Título:

- Cocinero de cualquier tipo de establecimientos y/o alojamientos.
- Jefe de partida.
- Empleado de departamento de economato y bodega de un hotel, restaurante, hospital, etc.

4.MARCO PEDAGÓGICO-NORMATIVO

4.1 LA PROGRAMACIÓN COMO NECESIDAD. FUNDAMENTACIÓN DIDÁCTICA.

La mejora de la calidad educativa ha sido durante los últimos años una de las mayores preocupaciones de los sistemas educativos en general y del nuestro en particular. Calidad y equidad son precisamente los dos pilares en los que se sustenta la actual Ley Orgánica 2 /2006, de 3 de mayo de Educación (LOE), texto consolidado. Última modificación: 10 de diciembre de 2013 (LOMCE) y la Ley 17/2007

de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía (LEA).

Desde la nueva concepción de la educación, basada en un currículo abierto, en el que los poderes públicos solo prescriben las enseñanzas que deben de ser mínimas (primer nivel de concreción curricular), se cede a las instituciones educativas, y sobre todo al profesorado, un enorme protagonismo concretado en el **principio de autonomía pedagógica**, convirtiéndose de esta manera en el eje vertebrador y principal artífice de la planificación curricular (segundo y tercer nivel de concreción curricular).

Así la planificación se convierte en una de las tareas básicas de la función docente. La necesidad de la planificación se deriva de la complejidad que supone la propia actividad docente, con multitud de variables en interacción.

Desde un punto de vista estricto, programar consiste en ordenar, reflexionar y secuenciar todos los procesos que van a tener lugar en el aula y fuera de ella, para lograr las metas educativas establecidas por el Centro. Por consiguiente la planificación no afectará sólo a la organización de los centros sino, y sobre todo, a la intervención educativa y a los procesos y técnicas que se pondrán en marcha para conseguir un progreso significativo en conocimientos, procedimientos y conductas en los alumnos.

Podemos concluir pues que la Programación es el diseño o síntesis global y anticipatoria del proceso de enseñanza-aprendizaje. Gimeno Sacristán (1998) dice que *"es una forma de guiar la acción, de acuerdo con patrones científicos y partiendo de unos valores explícitamente aceptados"*.

En general se puede decir que programar es dar respuesta a las siguientes preguntas:

1. ¿Qué objetivos deseo alcanzar?
2. ¿Mediante qué contenidos?
3. ¿En cuánto tiempo?
4. ¿En qué tipo de centro y con qué alumnos?
5. ¿Con qué tipo de organización?
6. ¿Con qué medios y recursos?
7. ¿Qué rol va a desempeñar el profesor y el alumno?
8. ¿Qué pretendo con la evaluación?

Desde esta perspectiva, cuando programamos, lo que realmente hacemos es **contextualizar** un proyecto activo, de temporalidad variable, a través de unos contenidos que incluyen informaciones científicas, estrategias y procedimientos útiles, para un grupo de alumnos en un contexto determinado, con la finalidad de lograr objetivos concretos constatables.

El proceso programador que debe realizar el profesor o equipo de profesores, consideramos que debe tener las siguientes características, y que nosotros asumimos para la programación que presentamos en este documento:

1. **Dinámica:** No debe ser documento esclerotizado; no debe entenderse nunca como cerrada, sino que debe estar en continua revisión.
2. **Creativa:** Como todo diseño, es un instrumento que exige creatividad y al mismo tiempo posibilita la proyección original del profesor y la creación de un estilo propio.
3. **Prospectiva:** En el sentido de que parte de una realidad concreta y conocida y pretende prever de antemano las capacidades que vamos a desarrollar.
4. **Sistemática:** En el sentido que debe dar coherencia a todos los elementos que la componen.

Finalmente aclarar que en el ámbito educativo se elaboran dos tipos de programaciones, las cuales se diferencian no sólo por el momento en el que elaboran, sino también por su contenido:

a) **El primer tipo de programación denominada didáctica (de departamento) es de carácter general.** Se realiza al inicio de curso, en el mes de septiembre por el Departamento correspondiente; su contenido está formado por una propuesta de objetivos, de contenidos divididos en Unidades Didácticas, así como de una hipótesis de criterios y secuencias necesarias para lograr los objetivos y evaluarlos. Forma parte del Proyecto Educativo de Centro y por tanto del segundo nivel de concreción curricular.

En tanto que general e hipotética, es susceptible de modificaciones posteriores. Esto quiere decir que es posible que, a lo largo del curso, puedan aparecer situaciones y propuestas más interesantes y motivadoras, que será necesario considerar detenidamente, pudiendo tomar decisiones de modificar la propuesta inicial.

b) **El segundo tipo de programación (de aula) es la que se realiza para presentar una experiencia o unidad didáctica.** Se realiza antes de desarrollarla y su contenido es la experiencia o unidad misma, desentrañada en sus conocimientos, procesos y valores y planteada en un plan de trabajo activo y secuenciado para que los alumnos adquieran el nivel adecuado a su maduración y desarrollo. Es, en este segundo tipo de programación, donde se plantean las situaciones de aprendizaje (plan de actividades) y los niveles de aprendizaje que se desea alcanzar (criterios de evaluación). Sería el tercer nivel de concreción curricular.

4.2 LA PROGRAMACIÓN COMO RESPONSABILIDAD. FUNDAMENTACIÓN LEGISLATIVA.

En la legislación de carácter básico (estatal), el **artículo 120 de la LOE/LOMCE**, dice textualmente “*los centros educativos dispondrán de autonomía para elaborar, aprobar y ejecutar un proyecto educativo....., en él recogerá los valores, objetivos y prioridades de actuación..... y deberá tener en cuenta las características del entrono social y cultural del centro.....*”.

Respecto de la legislación autonómica, vamos a reseñar normas de carácter general, el **Decreto 327/2010 de 13 de julio**, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria en Andalucía, y que en su artículo 29, establece la obligación de los Departamentos Didácticos de elaborar la programación que cada año se incluirá en el Plan Anual, especificando que las programaciones Didácticas de las enseñanzas encomendadas a los institutos de educación secundaria incluirán, al menos, los siguientes aspectos:

- 1. Los objetivos, los contenidos y su distribución temporal y los criterios de evaluación, posibilitando la adaptación de la secuenciación de contenidos a las características del centro y su entorno.*
- 2. En el caso de la formación profesional inicial, deberán incluir las competencias profesionales, personales y sociales que hayan de adquirirse.*
- 3. La forma en que se incorporan los contenidos de carácter transversal al currículo.*
- 4. La metodología que se va a aplicar.*
- 5. Los procedimientos de evaluación del alumnado y los criterios de calificación, en consonancia con las orientaciones metodológicas establecidas.*
- 6. Las medidas de atención a la diversidad.*
- 7. Los materiales y recursos didácticos que se vayan a utilizar, incluidos los libros para uso del alumnado.*
- 8. Las actividades complementarias y extraescolares relacionadas con el currículo que se proponen realizar por los departamentos de coordinación didáctica.*

Las otras normas de carácter específico para la Formación Profesional y más concretamente para el Ciclo Formativo de Cocina y Gastronomía la **ORDEN de 9 de octubre de 2008**, por la que se

desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía (primer nivel de concreción curricular) en el que se encuentra el módulo correspondiente a la programación que presento, y que dice textualmente en su artículo 5:

1. Los centros docentes, en virtud de su autonomía pedagógica, desarrollarán el currículo del Título de Técnico en Cocina y Gastronomía mediante las programaciones didácticas, en el marco del Proyecto Educativo de Centro.

2. El equipo educativo responsable del desarrollo del ciclo formativo del Título de Técnico en Cocina y Gastronomía, elaborará de forma coordinada las programaciones didácticas para los módulos profesionales, teniendo en cuenta la adecuación de los diversos elementos curriculares a las características del entorno social y cultural del centro docente, así como a las del alumnado para alcanzar la adquisición de la competencia general y de las competencias profesionales, personales y sociales del título.

5. MÓDULO DE PRODUCTOS CULINARIOS. DESCRIPCIÓN

Denominación del ciclo formativo donde se ubica: **Cocina y Gastronomía**

Nivel: **Formación Profesional de Grado Medio.**

Duración del ciclo formativo: **2.000** horas.

(Equivalente a 5 trimestres de formación en centro educativo como máximo, más la formación en centro de trabajo correspondiente).

Normativa que lo regula:

- R.D. 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y las correspondientes enseñanzas mínimas.
- Orden de 9 de octubre de 2008, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al Título de Formación Profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

El módulo de Productos Culinarios se desarrolla durante el primer curso escolar de los dos que componen el Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, y **está asociado a las unidades de competencia UC0262: “Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina Internacional”** Del análisis conjunto de estas unidades de competencia y la formación asociada y regulada a través del título de Técnico en Cocina y Gastronomía para este módulo profesional, contextualizada en el Proyecto Educativo de Centro, surge la programación que presentamos.

Este módulo tiene una duración total de **252 horas** distribuidas en **12 horas semanales**, de las cuales 10 horas corresponden a contenidos prácticos, los cuales se imparten en Aula Taller de Cocina y 2 hora semanal atienden a contenidos conceptuales que se imparten en un Aula Polivalente, tal y como se recoge en el diseño curricular básico de este título y las distribuiremos a lo largo de los dos trimestres en 6 unidades didácticas.

6. CONTEXTUALIZACIÓN: DESCRIPCIÓN DEL CENTRO Y SU ENTORNO

El IES Pintor Juan Lara es un centro de la Consejería de Educación, en El Puerto Santa María, Cádiz. Es el único centro de donde se puede acceder a enseñanzas de Hostelería reglada.

El centro cuenta con los cinco cursos de la E.S.O, un Bachillerato de Ciencias, Bachillerato de Ciencias Sociales y Humanidades, Ciclos de Grado Medio y superior de hostelería y turismo, además del Ciclo de Formación Básica de Servicio y Restauración.

Las características del alumnado no difieren en exceso de las de cualquier otro grupo de otro instituto de Enseñanza Secundaria:

El grupo lo componen 13alumnos y 6 alumnas siendo un total de 19. Estando 6 alumnos cursando la FCT.

El Departamento de Hostelería está formado por siete profesores que disponen para la realización de su trabajo de:

1) Un aula taller dotado con toda la maquinaria, mobiliario, batería y utillaje de cocina necesarios para la práctica de la docencia.

2) Aulas polivalentes dotadas de proyectores, reproductores de DVD y pantallas de televisión.

Y otros espacios e instalaciones de uso compartido con el resto del centro:

1) Un aula de informática y todas las instalaciones comunes de un centro de enseñanza, biblioteca, vestuarios específicos de entre otros

2) Una biblioteca, bien dotada y actualizada.

3) Un salón de usos múltiples.

7. TEMPORALIZACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

La presente programación del módulo de Productos Culinarios, se ha dividido en seis unidades didácticas y está planteada para desarrollarse a lo largo del curso escolar.

Dichas unidades didácticas quedarán distribuidas por trimestres de la siguiente manera:

PRIMER TRIMESTRE	SEGUNDO TRIMESTRE
UND 1, 2,4, 6	UND 3, 4, 5
UD.1 Procesos productivos y de servicio en cocina.	UD.3 La diversidad de las cocinas del mundo.
UD.2. Las cocinas territoriales	UD.4 La cocina creativa y de autor.
UD.6Decoracion y exposición de platos.	UD.5 Elaboración de platos para personas con necesidades alimentarias específicas.
UD.4 La cocina creativa y de autor.	

8. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO.

Una de las grandes novedades de la citada LOE, es la incorporación a los Títulos Profesionales de las **Competencias Profesionales, Personales y Sociales**. En el **RD 1147/2011**, de 29 de Julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo en España, éstas se definen como *“el conjunto de conocimientos, destrezas y capacidades que permiten el ejercicio de la actividad profesional conforme a los requerimientos del sector productivo (competitividad), aumentan la empleabilidad y contribuyen al desarrollo personal y al ejercicio de la ciudadanía democrática favoreciendo la cohesión social”*.

En el caso de nuestro Título y de acuerdo con lo establecido en el art. 5 de **RD 1396/2007**, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas Mínimas, estas competencias son las siguientes:

- Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Ejecutar los procesos 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.

- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

9. OBJETIVOS

Los objetivos, son las capacidades que el alumnado debe de alcanzar al final del proceso instructivo, bien referido al ciclo formativo (objetivos generales) o al módulo que nos ocupa (Resultados de aprendizaje). Por consiguiente, pueden ser considerados como las metas que deben de orientar al profesor en el diseño curricular (acto de programar) y guiarlo durante la implementación del mismo, es decir durante el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Los objetivos vienen establecidos, con carácter prescriptivo, en el **RD 1396/2007**, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y la **ORDEN de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en **Andalucía**.

9.1 Objetivos Generales del Ciclo Formativo de Cocina y Gastronomía.

Vienen establecidos en la citada **Orden de 9 de octubre de 2008** y son los siguientes:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades, y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando, sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de pre elaboración y/o regeneración.

- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros, o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad, asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global, para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuentes de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para actuar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad para la generación de su propio empleo.

9.2. Relación entre las Competencias Profesionales, Personales y Sociales y los Objetivos Generales del Ciclo.

Detallamos a continuación de forma gráfica en una tabla de doble entrada, cuales son las Competencias Profesionales, Personales y Sociales a las que de forma particular estamos contribuyendo a través de la consecución de los Objetivos Generales del Ciclo Formativo:

INTERRELACIÓN ENTRE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES Y LOS OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO DE TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES	OG
a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.	A
b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.	b, h, i
c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.	c, i
d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.	d, i
e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.	e, f, h, i
f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.	c, f, h, i
	g, i

g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.	
h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.	c, h, i
i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.	I
j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.	j, k
k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.	k, l
l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.	L
m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.	m
n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.	n, l
ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.	n
o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.	m

9.3 Objetivos específicos del módulo de Productos Culinarios. Resultado de aprendizaje.

1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.
2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.
3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.
4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

9.4. Relación entre las Competencias Profesionales, Personales y Sociales y Resultados de Aprendizaje del módulo de Productos Culinarios.

Detallamos a continuación de forma grafica en una tabla de doble entrada, cuales son las Competencias Profesionales, Personales y Sociales a las que de forma particular estamos contribuyendo a través de la consecución de los Resultados de Aprendizaje del módulo de Productos Culinarios.

INTERRELACIÓN ENTRE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES Y LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO PROSESOS

TÉCNICAS CULINARIAS DEL TECNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA	
COMPETENCIA PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.	1,2,3,4
b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.	1,2,3
c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.	1,2,3,4
d) Ejecutar los procesos 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.	1,2,3
e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.	1,2,3,4,
f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.	3
g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.	1,2
h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.	1,2,3,4
i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.	1,2,3,4
j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.	Indirectamente
k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.	Indirectamente
l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.	Indirectamente
m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.	Indirectamente
n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.	
ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.	
o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.	Indirectamente

9.5 Relación entre los resultados de aprendizajes del módulo y los objetivos generales del Ciclo Formativo.

Detallamos a continuación de forma grafica en una tabla de doble entrada, la relación existente entre los resultados de aprendizaje del módulo y los Objetivos Generales del Ciclo y como estos contribuyen a su adquisición:

**Resultados de aprendizaje
Cocina y Gastronomía**

Objetivos Generales C. F.

Módulo: Productos Culinarios	a	b	C	d	e	f	g	h	i	j	k	L	m	n
1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.	D	D		D	D	I	D	I	I					
2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	D	D	D	D	D	D	I	D	D	I	I	I	I	
3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.	D	D	D	D	D	D	I	D	D	D	D	I	I	
4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.	D	D	D	D	D	D	I	D	D	D	D	I	I	
D = CONTRIBUYE DIRECTAMENTE A LA CONSECUACION DEL OBJETIVO GENERAL	I = CONTRIBUYE INDIRECTAMENTE A LA CONSECUACION DEL OBJETIVO GENERAL													

10. LOS CONTENIDOS. SECUENCIACIÓN EN UNIDADES DIDÁCTICAS

En el Diseño curricular Base de la Junta de Andalucía del Ciclo Formativo de Cocina y Gastronomía en la **Orden de 9 de octubre de 2008** establece para el módulo de Productos Culinarios, cuatro bloques de contenido que debemos desarrollar con carácter obligatorio y que en mi programación voy a organizar y secuenciar en seis unidades didácticas y en las que incluyo la selección de contenidos elegidos, tanto conceptuales como procedimentales y actitudinales:

1. Organización de los procesos productivos:

- Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis.
- Información relacionada con la organización de los procesos. Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo, etc.
- Fases de la producción y el servicio en cocina. Descripción y análisis.
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

2. Elaboración de productos culinarios:

- Cocinas territoriales. Descripción y características generales.
- Diversidad de la cocina española e internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.

- Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas, procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.
- Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas: descripción, análisis, ejecución y aplicaciones.
- Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario.

3. Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:

- Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.
- Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.
- Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.
- Procedimientos de ejecución de los productos culinarios.
- Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.

4. Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:

- Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas. Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias.
- Dietas tipo. Descripción y caracterización.
- Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas.
- Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas.

No debemos de olvidar que la programación es un documento abierto y flexible y en la que podremos introducir modificaciones a lo largo del curso escolar si fuese preciso adaptándonos así a las necesidades específicas del alumnado (ritmos de aprendizajes, intereses, motivaciones) y del centro (actividades, eventos, promociones, etc.) siempre que lo apruebe el departamento por una razón lo suficientemente razonable.

A continuación, presento las 6 unidades desarrolladas:

Unidad didáctica 1. Procesos productivos y de servicio en cocina

Temporalización: Aula poli: 6h. Aula taller: 6h.

- Transversal en todas las unidades

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
1. Organiza los procesos productivos y de servicio	a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.

<p>en cocina analizando información oral o escrita.</p>	<p>b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.</p> <p>c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.</p> <p>d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.</p> <p>e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</p> <p>f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</p> <p>h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
---	---

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<p>1. Organización de los procesos productivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis. - Información relacionada con la organización de los procesos. Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo, etc. - Fases de la producción y el servicio en cocina. Descripción y análisis. - Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas. 	<p>1.1. La producción culinaria</p> <ul style="list-style-type: none"> 1.1.1. Centros de restauración directa 1.1.2. Centros de restauración diferida <p>1.2. El servicio en cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> 1.2.1. Las zonas de actividad de la cocina 1.2.2. El circuito de los alimentos 1.2.3. Sistemas de producción en cocina <p>1.3. Organización del proceso productivo</p> <ul style="list-style-type: none"> 1.3.1. Gestión del aprovisionamiento 1.3.2. La gestión de los procesos 1.3.3. Gestión del personal <p>1.4. Organización de los procesos: la documentación</p> <ul style="list-style-type: none"> 1.4.1. La ficha técnica o de producción 1.4.2. La orden de trabajo 1.4.3. La hoja de géneros 1.4.4. El escandallo 1.4.5. El relevé 1.4.6. La hoja de pedido 1.4.7. La ficha de registro

Unidad didáctica 2. Las cocinas territoriales españolas

Temporalización: Aula poli: 12h. Aula taller: 60h.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p>2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.</p>	<p>b) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.</p> <p>d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.</p> <p>e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.</p> <p>f) Se han verificado y valorado las características finales del producto.</p> <p>g) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.</p> <p>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>

Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<p>2. Elaboración de productos culinarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cocinas territoriales. Descripción y características generales. - Diversidad de la cocina española e internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas. - Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas, procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados. - Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario. 	<ul style="list-style-type: none"> 2.1. La cocina española y su diversidad <ul style="list-style-type: none"> 2.1.1. Situación geográfica 2.1.2. La climatología 2.1.3. Las costumbres y tradiciones 2.2. Evolución histórica de la cocina española <ul style="list-style-type: none"> 2.2.1. Edad Antigua a Edad Media 2.2.2. Edad Media a Edad Moderna 2.2.3. La cocina de la época de los descubrimientos 2.2.4. De la época de las revoluciones al siglo XX 2.3. Características de la cocina tradicional española <ul style="list-style-type: none"> 2.3.1. Hábitos de consumo 2.3.2. Productos culinarios 2.3.3. Elaboraciones culinarias 2.4. Las cocinas territoriales españolas <ul style="list-style-type: none"> 2.4.1. Andalucía 2.4.2. Aragón 2.4.3. Asturias 2.4.4. Islas Baleares 2.4.5. Canarias 2.4.6. Cantabria 2.4.7. Castilla-La Mancha 2.4.8. Castilla y León 2.4.9. Cataluña 2.4.10. Extremadura 2.4.11. Galicia 2.4.12. Madrid 2.4.13. Murcia 2.4.14. Navarra 2.4.15. País Vasco 2.4.16. La Rioja 2.4.17. Comunidad Valenciana

Unidad didáctica 3. La diversidad de las cocinas del mundo

Temporalización: Aula poli: 12h. Aula taller: 60h.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p>2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.</p>	<p>b) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.</p> <p>d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.</p> <p>e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.</p> <p>f) Se han verificado y valorado las características finales del producto.</p> <p>g) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.</p> <p>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos

- 2. Elaboración de productos culinarios:**
- Diversidad de la cocina española e internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.
 - Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas, procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.

- 3.1. Las cocinas del mundo**
- 3.2. Las cocinas europeas**
 - 3.2.1. La cocina francesa**
 - 3.2.2. La cocina italiana**
 - 3.2.3. La cocina portuguesa**
 - 3.2.4. La cocina griega**
 - 3.2.5. La cocina británica**
 - 3.2.6. La cocina alemana**
 - 3.2.7. Cocina del Benelux**
 - 3.2.8. La cocina nórdica**
- 3.3. La cocina sudamericana**
 - 3.3.1. La cocina brasileña**
 - 3.3.2. La cocina peruana**
 - 3.3.3. La cocina chilena**
 - 3.3.4. La cocina argentina**
- 3.4. La cocina norteamericana**
 - 3.4.1. La cocina canadiense**
 - 3.4.2. La cocina de los Estados Unidos**
 - 3.4.3. La cocina mexicana**
- 3.5. La cocina mediterránea africana y asiática**
 - 3.5.1. La cocina del Magreb**
 - 3.5.2. La cocina en los países asiáticos mediterráneos**
- 3.6. La cocina asiática**
 - 3.6.1. La cocina china**
 - 3.6.2. La cocina hindú**
 - 3.6.3. La cocina indonesia**
 - 3.6.4. La cocina japonesa**

Unidad didáctica 4. La cocina creativa o de autor

Temporalización: Aula poli: 10h. Aula taller: 50h.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p>2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas. b) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final. c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos. d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios. e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción. f) Se han verificado y valorado las características finales del producto. g) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos. h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
<p>3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas. b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos. c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable. d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos. e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma. f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos. h) Se han verificado y valorado las características finales del producto. j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior. k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos formativos

Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<p>2. Elaboración de productos culinarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas: descripción, análisis, ejecución y aplicaciones. - Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario. <p>3. Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características. - Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras. - Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción. - Procedimientos de ejecución de los productos culinarios. - Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados. 	<p>4.1. ¿Qué es la cocina creativa o de autor?</p> <ul style="list-style-type: none"> 4.1.1. La cuisineclassique 4.1.2. La nouvellecuisine 4.1.3. La cocina de vanguardia 4.1.4. La cocina tecnoemocional <p>4.2. La combinación organoléptica</p> <ul style="list-style-type: none"> 4.2.1. La apreciación sensitiva 4.2.2. Combinación de ingredientes. Foodpairing <p>4.3. La ciencia y la transformación de los alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> 4.3.1. Transformaciones físicas en los alimentos 4.3.2. Transformaciones químicas en los alimentos <p>4.4. La tecnología en la cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> 4.4.1. Equipos 4.4.2. Utensilios <p>4.5. Las técnicas culinarias de la cocina de vanguardia</p> <ul style="list-style-type: none"> 4.5.1. La deconstrucción 4.5.2. La cocción a baja temperatura 4.5.3. La utilización de texturizantes 4.5.4. Esferificaciones 4.5.5. El uso del nitrógeno líquido 4.5.6. La liofilización en la cocina 4.5.7. La destilación al vacío <p>4.6. El proceso de creación</p> <ul style="list-style-type: none"> 4.6.1. Aptitudes 4.6.2. Fases del proceso de creación

Unidad didáctica 5. Elaboración de platos para personas con necesidades alimentarias específicas

Temporalización: Aula poli: 4h. Aula taller: 12h.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.	<p>a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.</p> <p>b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.</p> <p>c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.</p> <p>d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.</p> <p>e) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación/preparación inadecuada.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<p>4. Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas. Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias. - Dietas tipo. Descripción y caracterización. - Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas. - Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas. 	<p>5.1. Técnicas culinarias aplicadas a diferentes alimentos</p> <p>5.2. Técnicas aplicadas a hortalizas, patatas y setas</p> <p>5.2.1. Cocción en medio húmedo</p> <p>5.2.2. Asado</p> <p>5.2.3. Cocción con fritura</p> <p>5.2.4. Confitado</p> <p>5.2.5. Estofado</p> <p>5.2.6. Otras elaboraciones. Ensaladas y cremas</p> <p>5.1. Necesidades alimentarias específicas</p> <p>5.2. Alergias e intolerancias alimentarias</p> <p>5.2.1. Alergias alimentarias</p> <p>5.2.2. Intolerancias alimentarias</p> <p>5.2.3. La enfermedad celíaca</p> <p>5.3. Las dietas especiales</p> <p>5.3.1. Tipos de dietas especiales</p> <p>5.3.2. Las dietas vegetarianas</p> <p>5.3.3. Aportaciones de la alta cocina</p> <p>5.4. Elaboraciones para personas con necesidades alimentarias específicas</p> <p>5.4.1. Buenas prácticas en la elaboración</p> <p>5.4.2. Ingredientes sustitutivos</p> <p>5.4.3. Ejemplos de elaboraciones alternativas</p>

Unidad didáctica 6. Decoración y exposición de platos

Temporalización: Aula poli: 2h. Aula taller: 10h.

- Transversal en todas las unidades

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
No hay RA y CE estipulados específicamente en el Título (algunas comunidades Autónomas establecen estos RA y CA en sus currículums). También pueden incluirse en los RA 1, 2 y 3	

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
NO hay contenidos estipulados específicamente en el Título (algunas comunidades Autónomas establecen estos contenidos en sus currículums)	<p>6.1. Decoración y presentación de los platos</p> <p>6.2. Colores, formas, volúmenes y texturas</p> <p>6.2.1. El color</p> <p>6.2.2. Formas y volúmenes</p> <p>6.2.3. La textura</p> <p>6.3. El diseño de las elaboraciones</p> <p>6.3.1. El diseño gráfico aplicado a la elaboración culinaria</p> <p>6.3.2. El desarrollo de la elaboración culinaria</p> <p>6.4. La presentación de los platos</p> <p>6.4.1. Decisiones en la presentación de los platos</p> <p>6.4.2. Modelos de presentación de platos</p> <p>6.5. Establecimientos de exposición de platos</p> <p>6.5.1. Equipamientos, herramientas y atuendos</p> <p>6.5.2. Montaje y atención en los diferentes tipos de exposición</p> <p>6.6. La gestión de quejas y reclamaciones</p> <p>6.6.1. ¿Cómo actuar ante una queja o reclamación?</p> <p>6.6.2. La tramitación de una reclamación</p>

11. LA EDUCACIÓN EN VALORES Y LOS EJES TRANSVERSALES

Otro aspecto importante que incorpora la LOE/LOMCE y su desarrollo sobre Currículo es su carácter integral en relación con el desarrollo del alumnado. De este hecho se deriva la integración de una serie de saberes actualmente demandados por la sociedad y que deben ser incorporados al sistema educativo. Son los llamados contenidos transversales, que deberán estar presentes en los diferentes módulos a lo largo del Ciclo Formativo: educación moral y cívica, educación para la paz, educación para la salud, educación para la igualdad, educación ambiental, educación del consumidor, etc.

Así se explicita en la normativa vigente, además de en la citada Ley Orgánica de Educación (LOE), en el Art. 29.2.d) del Decreto 327//2010 de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria en Andalucía, que se insta a los centros y profesores a incluir en sus programaciones didácticas la educación en valores a través de los temas transversales anteriormente mencionados, y en la propia Ley 17/2007 de Educación Andaluza (LEA) que dice textualmente en su artículo 39 sobre educación en valores.

1. Las actividades de las enseñanzas, en general, el desarrollo de la vida de los centros y el currículo tomarán en consideración como elementos transversales el fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales y los valores que preparan al alumnado para asumir una vida responsable en una sociedad libre y democrática.

2. Asimismo, se incluirá el conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.

3. *Con objeto de favorecer la igualdad real y efectiva entre hombres y mujeres, el currículo contribuirá a la superación de las desigualdades por razón del género, cuando las hubiere, y permitirá apreciar la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad.*

4. *El currículo contemplará la presencia de contenidos y actividades que promuevan la práctica real y efectiva de la igualdad, la adquisición de hábitos de vida saludable y deportiva y la capacitación para decidir entre las opciones que favorezcan un adecuado bienestar físico, mental y social para sí y para los demás.*

5. *Asimismo, el currículo incluirá aspectos de educación vial, de educación para el consumo, de salud laboral, de respeto a la interculturalidad, a la diversidad, al medio ambiente y para la utilización responsable del tiempo libre y del ocio.*

La inclusión de los **valores y temas transversales** en el Currículo permite que ciertos aspectos que la sociedad actual considera básicos en la formación de las nuevas generaciones y profesionales, y **sin ellos no sería posible la adquisición de las Competencias Profesionales, de las Competencias Personales y Sociales que prescribe nuestro Título** y así queda de manifiesto tanto en el **Decreto 436/2008**, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo en Andalucía (Art. 2 sobre finalidades) como en el Art. 3.1. del **RD 1147/2011** de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, donde se establecen los principios y objetivos generales de la Formación profesional, recogiendo textualmente entre otros los siguientes:

c) Consolidar hábitos de disciplina, trabajo individual y en equipo, así como capacidades de autoaprendizaje y capacidad crítica.

d) Establecer relaciones interpersonales y sociales, en la actividad profesional y personal, basadas en la resolución pacífica de los conflictos, el respeto a los demás y el rechazo a la violencia, a los prejuicios de cualquier tipo y a los comportamientos sexistas.

e) Prevenir los riesgos laborales y medioambientales y adoptar medidas para trabajar en condiciones de seguridad y salud.

En mi programación, he considerado conveniente tratar, de forma prioritaria, aquellos que inciden más directamente nuestro Ciclo Formativo y más concretamente en el módulo: **la educación para la convivencia ya que tenemos alumnos de varias culturas y razas, la coeducación e igualdad entre los sexos con la integración de alumnado con cualidades heterogéneas entre ellos, la educación medioambiental a través de consumo racional de los medios y recurso, la educación para la salud y la educación del consumidor, valorando el resultado final de las elaboraciones y del servicio en cocina.**

Estos temas, que desarrollan la parte de la personalidad de los alumnos y alumnas, se trabajarán a través de la organización del aula, de las de determinadas estrategias metodológicas y el desarrollo de los contenidos actitudinales programados en las diferentes unidades didácticas, destacando de manera especial aquellos los temas relacionados con la **CULTURA ANDALUZA**.

12. METODOLOGÍA

12.1 Principios psicopedagógicos

Partiendo, sin dejar nunca olvidado que cada momento y situación requieren una actuación particular y que los objetivos propuestos los podemos alcanzar de diferentes formas, la organización del proceso de enseñanza aprendizaje la basaré en los siguientes principios didácticos:

1. Actividad: Supone la búsqueda de estrategias para conseguir que el alumnado sea sujeto agente del proceso de enseñanza-aprendizaje. El joven aprende lo que descubre por sí mismo (PIAGET). Por lo que el alumno será guiado en la actividad (por el profesor) y será el mismo el que desarrolle dicha actividad para que asimile a través de la experimentación dirigida su proceso de enseñanza aprendizaje.

2. Individualización: Potenciaré la respuesta de la responsabilidad individual ante el trabajo mediante la asignación de tareas, funciones y tiempos de una manera lo más real posible al mundo laboral que posteriormente se van a encontrar. Todo ello de acuerdo con las características de cada alumno, para que vayan adquiriendo responsabilidad y autonomía propia

3. Socialización: Se trata de fomentar la importancia del trabajo en equipo a través de actividades en pequeños grupos, los alumnos aprenden a ser respetuosos con las normas que les imponen sus compañeros a la hora de realizar las actividades propuestas y desarrollan el respeto y la tolerancia hacia los diferentes componentes del grupo.

4. Creatividad: Mediante la indagación, investigación y el ensayo error el alumno aprende a través del conocimiento adquirido a potenciar su motivación para seguir adquiriendo y desarrollando destrezas.

5. Contextualización: Todos los contenidos y actividades que realicemos los adaptaremos a la contextualización del entorno socioeconómico de la localidad donde estemos trabajando para dar respuesta así a que el alumno esté lo más capacitado posible para su salida al mercado laboral cuando finalice su periodo de formación.

6. Constructivismo: Nos basaremos en el conocimiento previo como base del proceso de enseñanza-aprendizaje. El alumno ya posee unos conocimientos previos (en muchos casos experiencia profesional) que no siempre son suficientes o acertados. Trabajaremos partiendo de estos conocimientos previos y en ocasiones los utilizaremos como guías de otros conocimientos.

12.2 La organización del tiempo el espacio y los agrupamientos.

A) La organización del tiempo.

Como docentes tenemos la responsabilidad de programar para un grupo, para un periodo y en un centro en concreto.

Asignaré un tiempo determinado a cada Unidad Didáctica con objeto de planificar de manera realista las diversas actividades que vamos a llevar a cabo. Si temporalizamos adecuada, contextual y realísticamente cada unidad didáctica, evitaremos las ansiedades provocadas por la falta de tiempo para impartir la programación en su totalidad.

Una vez racionalizado el tiempo para cada unidad didáctica, es necesario secuenciar temporalmente los contenidos y actividades, de tal manera que podamos programar el tiempo aproximado que dedicaremos a cada tarea, considerando si éstas son individuales o de grupo. Si bien en la puesta en práctica de la programación, esta se podrá flexibilizar y sufrir algún tipo de modificaciones en función de las necesidades del momento derivada por la situación actual en la que nos encontramos (COVID-19).

2020/2021							UNIDADES DIDÁCTICAS
SEPTIEMBRE							
	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	Comienzo 17 Clases
28	29	30					UD Repaso 1º Técnicas de Cocción,Preelaboraciones.
OCTUBRE							
			1	2	3	4	UD Repaso 1º Técnicas de Cocción,Preelaboraciones.
5	6	7	8	9	10	11	UD 1
12	13	14	15	16	17	18	UD 1
19	20	21	22	23	24	25	UD 1,2
26	27	28	28	30	31		UD 1,2
NOVIEMBRE							
						1	
2	3	4	5	6	7	8	UD 6,2
9	10	11	12	13	14	15	UD 6,2
16	17	18	19	20	21	22	UD 2
23	24	25	26	27	28	29	UD 2
DICIEMBRE							
30	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	UD 2
14	15	16	17	18	19	20	UD 2
21	22	23	24	25	26	27	UD 2
28	29	30	31				
ENERO							
				1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10	UD 3
11	12	13	14	15	16	17	UD 3
18	19	20	21	22	23	24	UD 3
25	26	27	28	29	30	31	UD 3
FEBRERO							
1	2	3	4	5	6	7	UD 3
8	9	10	11	12	13	14	UD 3
15	16	17	18	19	20	21	UD 4
22	23	24	25	26	27	28	UD 4
2							UD 5
MARZO							
1	2	3	4	5	6	7	UD5
8	9	10	11	12	13	14	UD
15	16	17	18	19	20	21	Evaluación final y recuperación
22	23	24	25	26	27	28	Evaluación final y recuperación
29	30	31					Recuperación
ABRIL							
				1	2	3	Recuperación
4	5	6	7	8	9	10	Recuperación
11	12	13	14	15	16	17	Recuperación
18	19	20	21	22	23	24	Recuperación
25	26	27	28	29	30		
MAYO							
						1	Recuperación
2	3	4	5	6	7	8	Recuperación
9	10	11	12	13	14	15	Recuperación

16	17	18	19	20	21	22	Recuperación
23	24	25	26	27	28	29	
JUNIO							
30	31	1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12	Recuperación
13	14	15	16	17	18	19	Evaluación final y recuperación
20	21	22	23	24	25	26	Evaluación final y recuperación
27	28	29	30				Finalización 25.

B) La organización del espacio.

El primer criterio a seguir en la organización del espacio dentro del aula vendrá fijado por las características de actividad que se realicemos. En este sentido, la agrupación de los alumnos puede estar en función de si realizan un trabajo de *gran grupo*, de *grupo medio*, de *pequeño grupo* e, incluso de forma *individual*.

El otro criterio para la organización del espacio en el aula debe de estar basado en el conocimiento que tiene el profesor de las relaciones internas dentro del grupo.

No hemos de perder de vista que los compañeros juegan un importante papel de mediación en algunas metas educativas y en aspectos específicos del desarrollo cognitivo y de la capacidad de socialización.

Para que la interacción alumno/alumno y alumno/profesor sea lo más rica posible, se requiere el principio de flexibilidad.

DIA	HORA	ESPACIO/AULA	CURSO/MÓDULO
LUNES	13:55H A 14:55H	AULA INFORMATICA	2º COCINA/PROCU
MARTES	08:15H A 11:45H	AULA/TALLER	2º COCINA/PROCU
JUEVES	08:15H A 11:45H	AULA/TALLER	2º COCINA/PROCU
VIERNES	10:45H A 14:40	AULA/TALLER Y AULA INFORMA	2º COCINA/PROCU

C) Así, los agrupamientos serán diferentes en función de los objetivos que hay que conseguir y de los contenidos que hay que tratar. La flexibilidad no sólo deberá referirse al número de alumnos que conforman los grupos, sino también al espacio que ocupan y al tiempo que dedican a la actividad de trabajo.

- **Gran grupo:** (curso). Se utiliza para, asambleas, exposiciones verbales, gráficas o documentales y puede tener un carácter propositivo (síntesis iniciales) o conclusivo (síntesis finales) y se utilizarán para las clases teóricas principalmente.
- **Equipos de trabajo:** requieren el empleo de estrategias de indagación, se vinculan, habitualmente, al tratamiento de lo contenidos procedimentales (aula taller, actividades aula polivalente). Son útiles también para el tratamiento de los contenidos actitudinales. Gracias a ellos pueden ser realizados proyectos de trabajo conjunto.
- **Trabajo individual:** se aplica también a la realización de tareas de indagación, permitiendo el planteamiento y la resolución de problemas y la adquisición de experiencias en la búsqueda y consulta autónoma de información.

Ejemplificación de agrupamientos:

PLANIFICACION SEMANAL 6

JEFE DE COCINA: ISMAEL PÉREZ		
GRUPO1 JEFE DE PARTIDA LUCIA MERLO	GRUPO 2 JEFE DE PARTIDA: JENNI CASADO	GRUPO 3 JEFE DE PARTIDA: ALEJANDRO
COCINEROS: JUAN BARROSO	COCINEROS: CLAUDIA PACHECO	COCINEROS: SAMUEL MARTEL
AYUDANTES:	AYUDANTES:	AYUDANTES:

ISMAEL ESCOT ALVARO JURADO JUANMA PICARDO MICHAEL DIARRA	PEDRO CALDERÓN ROCIO PÉREZ ISIDRO SÁNCHEZ	JESÚS AGUIRREZ RODRIGOGALAFATE BRUNO ZAMBRANO	DEL 22 AL 26 DE OCTUBRE
MIÉRCOLES: GRUPO1 LIMPIARÁN LOS FREGADEROS, GUARDARÁN LOS UTENSILIOS Y TIRARÁN LA BASURA	JUEVES: GRUPO2 LIMPIARÁN LOS FREGADEROS, GUARDARÁN LOS UTENSILIOS Y TIRARÁN LA BASURA	VIERNES: GRUPO3 LIMPIARÁN LOS FREGADEROS, GUARDARÁN LOS UTENSILIOS Y TIRARÁN LA BASURA	

12.3 Los recursos didácticos.

Son los diversos materiales y equipos que me ayudarán como profesora a presentar los contenidos y a los alumnos a adquirir los conocimientos, las destrezas y habilidades necesarias para superar el módulo.

Serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales que el alumnado debe desarrollar. Podrán ser propios del centro, entre los que quiero destacar como recursos generales: el libro de texto (Producto Culinarios , Editorial Altamar), los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales y las nuevas tecnologías de la información y la comunicación (destacando el uso de internet); y como recursos específicos para el módulo: Productos Culinarios.

Así mismo haremos uso de todos los recursos que pueda ofrecernos el entorno (establecimientos de restauración, mataderos industriales, mercados, bibliotecas, centros de profesores, asociaciones, organismos e instituciones públicas y privadas, etc.).

Espacio formativo

Aula polivalente:

- PC's instalados en red, cañón de proyección e internet.
- Medios audiovisuales.
- Libro de texto (Productos culinarios, editorial Altamar).
- Material adicional (libreta, bolígrafos, tipecs, fichas, ejercicios, etc.)

Taller de cocina

Equipamiento:

- Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.).
- Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.).
- Batería de cocina útiles y herramientas de cocción, de preparación y conservación,
- accesorios, etc.).
- Material electromecánico (cortadoras, envasadora de vacío, picadoras, brazos trituradores, etc.).
- Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.).
- Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica.

Taller de panadería y repostería

- Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico- sanitaria vigente.
- Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación.- Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación.

- Mesas de trabajo de acero inoxidable.- Mesa de trabajo de mármol.- Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje.
 - Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras.
 - Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos.
 - Cocina con al menos dos focos de calor.
 - Temperador de cobertura.
 - Elaboradora de helados o mantecadora
 - Balanzas de precisión y básculas.
 - Carros portalatas y su correspondiente juego de latas para hornear.
 - Termómetros, cronómetros, pesajarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas, y otros útiles propios de la profesión.
- Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes...
 - Utensilios para medir. Jarras medidoras.
 - Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas...
 - Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño.
 - Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables.
 - Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño.
 - Fregaderos y lavamanos.
 - Batería de cocción.

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

En este caso la normativa (LOE/LOMCE y LEA) también es precisa y establece la obligación de atender por parte del profesorado a través de los Proyectos Educativos y las Programaciones Didácticas, para hacer efectivo el *principio de Equidad*, al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.

Así la Ley 17 de Educación en Andalucía (LEA) recoge en su artículo 113, los principios de equidad, estableciendo entre otras cuestiones que “*El Sistema Educativo Público de Andalucía garantizará el acceso y la permanencia en el sistema educativo del alumnado con necesidad específica de apoyo educativo*”.

Igualmente el Art. 29.2.g) del Decreto 327//2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria en Andalucía establece que debemos de incorporar en las programaciones didácticas, las medidas de atención a la diversidad.

De manera específica el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, en su Art. 8.4, dice que “*Los centros de formación profesional aplicarán los currículos establecidos por la Administración educativa correspondiente, de acuerdo con las características y expectativas del alumnado, con especial atención a las necesidades de aquellas personas que presenten una discapacidad.*”

Así mismo la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación de la formación profesional inicial en Andalucía, establece en su Artículo 2, sobre normas generales de ordenación de la evaluación, lo siguiente:

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

e) La adecuación de las actividades formativas, así como de los criterios y los procedimientos de evaluación cuando el ciclo formativo vaya a ser cursado por alumnado con algún tipo de discapacidad, garantizándose el acceso a las pruebas de evaluación. Esta adaptación en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título.

Ello significa que el sistema educativo debe dar respuesta a las necesidades educativas de un colectivo de alumnos muy heterogéneo con diversas situaciones socioculturales, capacidades (físicas, síquicas y sensoriales), intereses y motivaciones.

Esta diversidad se manifiesta en diversos ámbitos, todos ellos interrelacionados, que analizaremos a continuación y que tendremos en cuenta en el desarrollo de nuestra programación:

a) *La capacidad para aprender. No todos los alumnos tienen un mismo ritmo de aprendizaje y ello no significa que no se pueda llegar al mismo objetivo con todos. Por ello debemos establecer estrategias en las que la consecución de los objetivos sean los mismos pero en tiempos diferentes.*

b) *La motivación por aprender. Es un proceso que condiciona la capacidad para aprender. Por ello la actuación educativa debe incidir en este aspecto: se trata de motivar a los alumnos hacia la realización de ciertos aprendizajes. Los factores de los que dependen la motivación son: por un lado, la historia de éxitos y fracasos que haya tenido*

- el alumno. El alumnado que accede a nuestro ciclo es en general alumnado con bajo nivel académico y de edad muy temprana (entre 17 y 25 años) por lo que la motivación juega un papel fundamental para fomentar el interés en el aprendizaje.
- c) Los *intereses personales*. Son un factor condicionante de la motivación por aprender. En esta etapa se relacionan con el futuro académico y profesional y dado el perfil de alumnado que tenemos estos últimos años es uno de los pilares que debemos trabajar con ellos ya que sus intereses no están aún lo suficientemente bien definidos.
- d) Los *estilos de aprendizaje*. Las personas desarrollan distintos estilos de aprendizaje mostrando **diferencias** respecto a:
- Modalidad sensorial preferente.
 - Nivel de atención en la tarea.
 - Tipo de refuerzo más adecuado.
 - Preferencias de agrupamiento.
- e) Las *dificultades de ciertos alumnos*. Los alumnos pueden presentar necesidades educativas especiales de tipo puntual o temporal: extrajeros o por estar atravesando una situación problemática de cualquier tipo o tener dificultades de aprendizaje en algún módulo. Estos alumnos necesitarán una ayuda pedagógica especial que dé respuesta a sus necesidades educativas específicas.

A continuación voy a señalar las distintas vías de atención a la diversidad del alumnado que aplicaré con la intención de ajustar la acción educativa a la realidad concreta de cada alumno:

1. Metodologías diversas. No existe «el método» por excelencia. Los métodos no son mejores ni peores en términos absolutos, sino en función de que el tipo de ayuda que ofrecen responda a las necesidades que en cada momento demandan los alumnos. Por tanto, partiendo de los principios generales enumerados en el punto anterior, se programarán *diversidad de actividades* que se adapten a la singularidad, estilo y ritmo de aprendizaje del alumnado:

Actividades individuales: Se realizarán en el aula polivalente con el desarrollo de los contenidos conceptuales.

Actividades de grupo monitorizadas por los alumnos más aventajados: estas actividades estarán más dirigidas a aquellos alumnos que aprenden a un ritmo más lento o que tienen dificultades.

Actividades de recuperación: En general para aquellos alumnos con UD pendientes.

Apoyo y refuerzo para alumnos con déficit, dificultades o retraso.

Actividades de proacción para los de mayor nivel, etc.

En el caso de JM en los exámenes se le dará más tiempo que a los demás para que lo termine a su ritmo y se repasará antes de los exámenes con él para que se sienta más seguro y despeje dudas.

2. Agrupamientos flexibles. La organización de grupos de trabajo flexibles en el grupo-clase hace posible que los alumnos puedan realizar al mismo tiempo diferentes tareas según su nivel, intereses u otros criterios. Pueden trabajarse los mismos contenidos con distinto nivel de profundidad mediante las mencionadas actividades de refuerzo, de apoyo, de profundización y ampliación.

3. Uso de medios y recursos múltiples y variados. Que respondan a sus intereses, faciliten los aprendizajes y contribuyan a la motivación

14. LA EVALUACIÓN

14.1 Qué evaluaré.

Los objetivos de nuestras unidades didácticas constituirán los puntos de referencia concretos y claros para llevar a cabo las tareas de evaluación. En su diseño buscamos el

desarrollo global de la personalidad y, por ello, siguiendo su evolución comprobaremos si el proceso se encamina en la dirección deseada: el desarrollo de las competencias, al final de nuestro ciclo formativo.

La evaluación continua se materializará en el seguimiento de los objetivos de la unidad didáctica, que permiten una flexibilidad y una adaptación personalizada a nuestros alumnos. Las experiencias de aprendizaje determinadas para su consecución y que permiten el tratamiento de los conceptos, actitudes y procedimientos constituirán la referencia más específica en tomo a la cual organizaremos la evaluación continua.

La respuesta al ¿qué evaluar? en nuestros alumnos: los objetivos didácticos propuestos como puntos de referencia del modelo de habilidades que se han de alcanzar, los contenidos y las actividades diseñadas para su desarrollo, a través de los criterios de evaluación.

14.2 Los criterios de evaluación del módulo.

1.Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.
- d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.
- e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2.Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
- b) Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final.

c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.

d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.

e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.

f) Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.

g) Se han verificado y valorado las características finales del producto. h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.

i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3.Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

Criterios de evaluación:

a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.

b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.

c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.

d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.

e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.

f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos. h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.

j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.

k) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.

l) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
- b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
- c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.
- d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.
- e) Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de las personas con necesidades alimenticias específicas de una manipulación/preparación inadecuada.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

14.3 Cómo evaluaré. Técnicas e Instrumentos de evaluación.

Como profesores hemos de reflexionar sobre los procedimientos, instrumentos y situaciones de evaluación que se estimen más adecuados a las distintas capacidades y tipos de contenido que se deben evaluar en el proceso de aprendizaje.

a) Técnicas para evaluar.

El contacto continuado con el mismo grupo de alumnos hace que la «**observación directa**» de éstos dentro y fuera del aula y la «**observación indirecta**» llevada a cabo a través del análisis de los trabajos individuales y de grupo, sea la técnica más idónea para garantizar una mayor objetividad en la evaluación.

La observación la complementaré con «**cuestionarios**» para estudiar el grado de asimilación y relación que los alumnos han establecido entre determinados aprendizajes. Serán variados, quedando implícitos, no sólo conceptos, sino también procedimientos y actitudes (interés, esfuerzo, orden, limpieza, etc).

Simultáneamente a la recogida de datos, se comentará lo observado en ella con los propios alumnos mediante la técnica de «**la entrevista**», para que cumpla su función formativa.

b) Instrumentos de registro de datos para la evaluación.

Éstos me van a permitir:

1. Valorar las diferentes competencias profesionales propuestas en los objetivos.
2. Valorar los conocimientos conceptuales de los alumnos no sólo desde el punto de vista cuantitativo (qué y cuántas cosas conocen), sino también desde el punto de vista cualitativo (cómo están organizados esos conocimientos, qué relaciones existen entre ellos...).
3. Valorar el conocimiento procedimental, incluyendo tanto los procedimientos (habilidades, destrezas, automatismos) que domina el alumno, así como el grado en que lo hace y la variedad de los contenidos sobre los que realmente los aplica, etc.

4. Valorar las actitudes y hábitos incluidos en la programación de cada unidad.
5. Valorar el propio diseño y desarrollo de la programación y cada unidad.

Entre otros utilizaré los siguientes instrumentos:

- Rúbrica, nos permite valorar las competencias.
- Fichas de seguimiento.
- Listas de control de objetivos.
- Diarios de clase.
- Pruebas teóricas y prácticas.

c) Agentes evaluadores.

Considero que la evaluación ha de ser un proceso participado que implique a todos los factores del proceso enseñanza-aprendizaje, por ello realizaré:

- **Heteroevaluación:** Como profesor evaluaré los aprendizajes de los alumnos a través de las actividades planificadas.
- **Autoevaluación:** estableceré mecanismos para que el alumno evalúe su propio trabajo.
- **Coevaluación:** provocaré la reflexión conjunta sobre aquellos aspectos de interés conjunto sobre la evaluación.

14.4 Cuándo evaluaré.

El proceso de evaluación es un proceso continuo ligado íntimamente al proceso de enseñanza y aprendizaje. En consecuencia, debe estar presente en el inicio del proceso de aprendizaje, durante el proceso mismo y al término de dicho proceso de aprendizaje:

- A) Evaluación inicial** (Art. 11 Orden de 29 de septiembre de 2010). La realizaré al comienzo de cada proceso de aprendizaje con el objetivo de comprobar que cada alumno tiene adquiridos los conocimientos, destrezas y actitudes previos que requieren los nuevos aprendizajes. Me permitirá organizar las actuaciones y los recursos de compensación necesarios para abordar la tarea educativa con garantías de éxito.
- B) Evaluación continua** (Art. 2 Orden de 29 de septiembre de 2010). Haré un seguimiento del desarrollo de los aprendizajes de los alumnos a través de la recogida de datos continua y sistemática. Esta evaluación posee un carácter formativo, dado que hace posible la toma de decisiones para la mejora permanente.
Esta evaluación permitirá llevar a cabo una enseñanza personalizada, permite detectar los progresos, dificultades, bloqueos, etc. en el proceso de aprendizaje y su reconducción en el momento oportuno.
- C) Evaluación final o sumativa** (Art. 13 Orden de 29 de septiembre de 2010). La efectuaré al final de cada proceso de enseñanza-aprendizaje. Así quedará reflejada la situación final del proceso, si bien posee también carácter formativo pues permite orientar la introducción de modificaciones necesarias en la planificación de nuevas secuencias de enseñanza/aprendizaje. Se llevará a cabo al final del proceso de enseñanza/aprendizaje, realizando un trabajo de análisis y síntesis del grado de consecución de cada alumno respecto a los objetivos propuestos en el proceso educativo, de las actividades realizadas por los alumnos y de los datos registrados a través de la evaluación procesual. Compararemos los resultados detectados en la evaluación inicial y extraeríamos consecuencias de un gran valor para nuestro trabajo de planificación y desarrollo de programaciones didácticas en el futuro.

14.5 Criterios de calificación.

A) Contenidos conceptuales (30%)

- Pruebas objetivas de conocimientos.
- Cuaderno del Alumno.
- Trabajos de investigación
- Actitud en relación a la asignatura

B) Conocimientos procedimentales (70 %)

- Pruebas prácticas. Resultados, habilidades y destrezas.
- Buen uso de la maquinaria y útiles de cocina.
- Colaboración con los compañeros.
- Sentido de organización.
- Seguridad e higiene.
- Aseo Personal.
- Asistencia y puntualidad.
- Participación en clase.
- Respeto y tolerancia hacia los demás.
- Favorecer el clima de trabajo.

<u>El sistema de calificación</u> de la evaluación será:		
<p>1. Elaboraciones prácticas diarias. Uniformidad, aseo, pulcritud.</p> <p>Organización. Puesta a punto de maquinaria</p> <p>Puesta a punto de materia prima</p> <p>Orden en la práctica. Higiene y conservación.</p>	40%	70%
<p>2. Pruebas prácticas de elaboraciones</p> <p>Las mismas que en las diarias.</p> <p>Criterios de evaluación que corresponda a cada prueba.</p>	30%	
<p>3. Los trabajos individuales y/o en grupo y las simulaciones</p> <p>Presentación de trabajos. Pruebas escritas</p> <p>Exposición de trabajos.</p>	20%	30%.
<p>4. Actitud profesional. Interés por la profesión, puntualidad en los talleres, participación en actividades relacionadas con la competencia general.</p>	10%	

TOTAL	100%
--------------	-------------

Para calificar las actividades que vamos a evaluar los ítems serán los siguientes:

0 al 3= objetivo no alcanzado

3 al 4= en proceso

5 al 7= objetivo alcanzado

8 al 10= Excelente

Exámenes

Por lo general, se realizará un examen para cada Unidad didáctica y así obtener información del grado de asimilación de los contenidos. Será la media de todos los exámenes realizados.

Los exámenes se calificarán de 0 a 10. Los exámenes no realizados se considerarán exámenes suspensos, cuya calificación será 0. En el caso de que el alumno justifique la no asistencia a un examen, se estudiará cada caso, pero prevaleciendo la premisa de que un examen no realizado es un examen suspenso, y actuando siempre de manera justa. Si el profesorado lo estima oportuno, se realizará una prueba de recuperación donde el alumno que tenga algún examen pendiente justificado, tendrá la oportunidad de realizarlo dos semanas antes de la evaluación.

No se permitirá faltas de ortografía. Supondrá 0,01 puntos menos restados a la nota final de los exámenes, con un máximo de -2 puntos.

El alumno deberá escribir su nombre y dos apellidos en el encabezado de la página. No se aceptarán ni corregirán exámenes sin nombre o con seudónimos, ni escritos a lápiz, ni bolígrafo que no sea azul o negro o con una caligrafía ilegible.

Los exámenes se presentarán con buena caligrafía, con márgenes y cuidando la presentación, la exposición y el desarrollo de los contenidos. Ante la imposibilidad de leer un examen por su mala caligrafía, éste se podría suspender, poniendo previamente en conocimiento del alumno/a, dándole la opción de repetirlo de nuevo delante del profesor traspasando el contenido a un nuevo papel, o bien podría leerlo en voz alta al profesor para su corrección. En los exámenes tipo test se restará 0,1 puntos por pregunta mal contestada hasta un máximo de -2 puntos por examen.

Los exámenes podrán ser de diferentes tipos:

- Práctico individual.
- Práctico en grupo.
- Teóricos de respuesta corta.
- Teóricos de respuesta larga o de desarrollo.
- Tipo test.
- Mixtos.
- **Exámenes orales para alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.**

De forma esporádica y sin previo aviso se podrían convocar exámenes sorpresa y recogida del cuaderno del alumnado (diario de clase) para comprobar la asimilación de los contenidos del módulo. Estos exámenes, según el criterio del profesor, podrían o no tener valor para puntuar en la evaluación. Podrían no ser tenidos en cuenta para realizar la media en la evaluación, y utilizarlos con el objetivo de observar el rendimiento de cada alumno, quienes de ellos llevan los contenidos al día, quienes no, etc.

Trabajos

Los trabajos se utilizarán como instrumento de investigación y de ampliación personal intelectual, para aprender a trabajar en equipo, para completar los conocimientos de la materia, y para relacionarse con otros compañeros.

Podrán ser individuales o en grupos. En el caso de los grupos, se evitarán grupos de más de dos miembros para que no se produzcan situaciones en las que los alumnos/as deleguen su responsabilidad en otros miembros del grupo, y conseguir así una mayor participación de todos los miembros del grupo.

Los trabajos deberán tener un nivel alto en sus contenidos y en su presentación, no se permitirán trabajos con faltas de ortografía, sin nombre o con seudónimos y/o apodos. Y siempre cumpliendo los requisitos o bases requeridos por el profesorado que los notificará previamente. Debiendo contener: portada, índice o guión, contenido, conclusión y bibliografía o consultas web. Además de buena caligrafía, limpieza, correcta expresión, márgenes, etc.

Los criterios de calificación de los trabajos será el siguiente, puntuados de 0 a 10:

- Los contenidos coinciden con lo solicitado, tienen interés informativo y calidad científica.
- Los textos han sido obtenidos por el alumno a partir de fuentes diversas de información, procesadas y reescritos en su propio lenguaje, implicando un conocimiento máximo de los contenidos del trabajo por parte del alumno, este criterio es muy importante para evitar el corta y pega de internet...
- Presentación formal y profesional (tipos de letras, papel, fotos adjuntas, etc...) que se ajuste a lo que se solicita.
- Distinción y originalidad de la presentación, de los contenidos, y del enfoque, que exprese de alguna forma el toque personal de cada alumno.
- Número de participantes en la elaboración del trabajo. A mayor número de participantes, menor dificultad o mayor reparto del trabajo
- En caso de trabajos en grupo:
 - Reparto racional del trabajo.
 - Cumplimiento de las responsabilidades y funciones de cada miembro del grupo.
 - Asimilación de los contenidos del trabajo por parte de todos los miembros del grupo.
 - Aportación y aceptación de ideas.
 - Reuniones y puestas en común.

Los trabajos podrán ser expuestos oralmente para comprobar el grado de asimilación por parte de los alumnos. Todos los componentes del grupo deberán saber defender y exponer el trabajo independientemente de la parte que haya aportado al trabajo.

Los trabajos entregados fuera de plazo, se aceptarán hasta el plazo máximo de una semana, restando 1 punto por cada día de retraso.

Actividades de aula-taller

El uniforme de cocina será obligatorio para asistir a las actividades en el aula-taller. El uniforme será el estipulado por el Departamento de Hostelería al inicio del curso. El alumno/a que no asista con el uniforme completo (chaquetilla de cocina, pantalones de cocina, calzado reglamentario, mandil, gorro reglamentario, manta con cuchillos, libreta, rotulador permanente, bolígrafo, mechero y paño de cocina), deberá ser expulsado del aula-taller al SUM, donde se le encomendará un trabajo específico relacionado con la Unidad Didáctica que se esté desarrollando en ese momento, que deberá entregar al profesor al finalizar la clase.

Se tendrán en cuenta, a la hora de evaluar el papel del alumno/a dentro del aula-taller, la realización de casos prácticos propuestos por el profesor.

Los criterios serán los siguientes:

- Asiste completamente uniformado/a a las actividades prácticas.
- Realiza con autonomía, orden y limpieza las actividades encomendadas.
- Sabe utilizar las herramientas y los recursos de los que dispone.
- Participa en la realización de los casos prácticos.
- Ha estudiado el tema antes de la realización de un caso.
- Aporta ideas y sugerencias.
- Hace preguntas y despeja las dudas que pudiera tener.
- Ayuda a los compañeros.

Fichas de alumnos

Se utilizarán estas fichas para llevar al día (semanalmente aula taller) el seguimiento individualizado de cada alumno. Estas fichas contendrán todas las anotaciones y apreciaciones sobre el seguimiento de cada alumno/a, que tengan que ver con su actitud, su participación, sus resultados académicos, sus exámenes trimestrales u otros exámenes, ausencias, sus comentarios sobre trabajos y evolución durante el curso, las amonestaciones verbales, las llamadas de atención y cualquier otra apreciación que tenga que ver con el alumno/a y que se estime conveniente.

14.6 La evaluación del proceso de enseñanza.

Finalmente y en relación con la evaluación, parece necesario **subrayar la conveniencia de formular también nuestros criterios** de evaluación específicos, es decir **respecto del proceso de enseñanza**, puesto que los anteriores hacen referencia básicamente al aprendizaje de los alumnos: ¿Hemos previsto y desarrollado un suficiente número de actividades de motivación? ¿Han sido estas adecuadas? ¿Hemos enlazado nuestra propuesta didáctica con los conocimientos previos de los alumnos de una manera eficaz? ¿Hemos empleado los materiales apropiados? ¿Hemos planificado todos los aspectos

relevantes de la unidad? ¿Los alumnos han llegado a captar y asumir las metas de las diferentes tareas propuestas?

15. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Las recogemos en nuestra programación porque así lo establece el Art. 29.2.i) Decreto 327//2010, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria en Andalucía.

No obstante, es necesario distinguir entre actividades Complementarias y Extraescolares, para lo que nos guiaremos por lo recogido en la normativa vigente al respecto.

Según la **Orden de 14 de julio de 1998**, por la que se regulan las actividades complementarias y extraescolares y los servicios prestados por los Centros docentes públicos no universitarios, en Andalucía, se consideran actividades complementarias las organizadas por los Centros durante el horario escolar, de acuerdo con su Proyecto Curricular, y que tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas por el momento, espacios o recursos que utilizan. Al estar vinculadas al desarrollo del currículo podrán incluirse dentro del proceso evaluador.

Por su parte la **Orden de 17 de abril de 2017**, por la que se regulan los servicios complementarios de la enseñanza de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares en los centros docentes públicos, así como la ampliación de horario, considera actividades extraescolares las 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, a la preparación para su inserción en la sociedad o del uso del tiempo libre.

De acuerdo con esta Orden las actividades extraescolares tendrán carácter voluntario para todos los alumnos y alumnas y en ningún caso formarán parte del proceso de evaluación del alumnado para la superación de las distintas áreas o materias que integran los currículos.

Con estas actividades completaremos los contenidos que no podemos desarrollar o concretar en el aula taller o polivalente.

PRIMER TRIMESTRE

- Visita a mercado de abasto
- Visitas a las cocinas de hoteles, paradores o restaurantes.
- Visitas a las salinas.
- Visita a una arrocera.

SEGUNDO TRIMESTRE.

- Visita concertada piscifactoría.
- Visita a una granja de quesos y engorde de ganado.

16. BIBLIOGRAFIA DE AULA Y DEPARTAMENTO

16.1 Bibliografía de aula.

1. Juan Pozuelo Talavera, Miguel Ángel Pérez Pérez. **Técnicas Culinarias**. Editorial Paraninfo.
2. Nuria Pérez Oreja, Gustavo Mayor Rivas, Víctor J.Navarro Tomás. **Técnicas Culinarias**. Editorial Síntesis.
3. Francisco Salas García, **Técnicas en cocina**, Edit síntesis.
4. José Luis Armendáriz, **Técnicas de cocinas para Profesionales**, Edit Paraninfo.
5. José M^a Centeno Román. **Cocina Profesional**. Editorial Edaf.

6. El gran libro del Huevo.

7. Alfredo Gil Martínez. **Técnicas Culinarias.** Editorial Akal.
8. Diccionario gastronómico. **Larousse Gastronomique.**
9. **El gran libro de la caza.** Edit Everest
10. Revista gastronómica. **Cocina, gastronomía y vinos.**
11. Revista gastronómica. **Comer y beber.**
12. Revista gastronómica. **Gourmets.**
13. Revista gastronómica. **Comer bien.**
14. www.institutohuevo.com" www.institutohuevo.com
15. www.huevo.org.es
16. www.zonagastronomica.com
17. www.sabormediterraneo.com
18. www.afuegolento.com
19. www.comerybeber.com
20. www.consumer.es
21. www.grupogastronomicogaditano.com

16.2 Bibliografía de departamento.

A) Específica de cocina.

1. **Técnicas en cocina.** Edit Síntesis. Francisco Salas García.
2. **Técnicas culinarias.** Edit Altamar. J. Valle, J.C. Ferri, N. González.
Técnicas culinarias. Edit paraninfo. Elena Crespo Fernández, Nabor González González.
3. **Cocina-Actividades. Preelaboración y Conservación.** Ed. McGraw-Hill. Interamericana. E,Cano.
4. **Productos Culinarios.** Edit Síntesis, Juan José Civera, Nuria Pérez.
5. **Técnicas Culinarias.** Ed. McGraw-Hill. Interamericana. E,Cano.
6. **Conservación y Preelaboración de Alimentos.** Edit Síntesis. Javier Martínez Manzó, Purificación García Segovia.
7. **Preelaboración y conservación de alimentos.** Paraninfo. P, Laza Muñoz
8. **Gastronomía, alimentación y nutrición.** Edit Síntesis. Javier Martínez Manzó, Purificación García Segovia.
9. **Procesos de Preelaboración y conservación de Alimentos en Cocina.** Edit Síntesis. Juan José Civera Bendicho, Nuria Pérez Oreja.
10. **Los procesos de elaboración en Cocina.** Edit Síntesis. Manuel Quevedo Balboa.
11. **Gestión y control de aprovisionamiento de materias primas.** Edit Síntesis. Juan José Civera, Nuria Pérez.
12. **Seguridad higiene y gestión de la calidad alimentaria.** Edit Síntesis. Gloria Ferrandis García.
13. **Gestión, organización, planificación de la producción culinaria.** Edit Síntesis. Juan José Civera. Nuria Pérez.
14. **Higiene en la manipulación de alimentos.** Edit Síntesis. María del Carmen Martínez.
15. **Mi cocina,** Garriga. A. Escoffier.
16. **Tecnología de cocina.** Paraninfo. Manuel Garcés
17. **Tecnología de cocina.** Paraninfo. Manuel Garcés
18. **Curso de cocina profesional. Paraninfo.** Manuel Garcés
19. **Pastelería y cocina.** Guía práctica. Ediciones Norma. Luis de la Traba
20. **Cocina profesional.** Paraninfo. M. Centeno
21. **Aditivos alimentarios.** Mira. Miguel Calvo Rebollar.

22. **Alimentación y nutrición**, Salvat. Instituto nacional de consumo.
23. **Cocina andaluza. Dieta mediterránea**. Conserjería de Salud.
24. **Manual de FP en panadería**. CEOPAN. Francisco Tejero
25. **El gran libreo del pescado**. Everest. Chistian Teubner
26. **Refrigeración, congelación y envasado de los alimentos**, Amu, Ediciones /Mundi PRENSA.
27. **Gran Larousse de la cocina**. Planeta- Agostini. Mª Bosh
28. **Parada y fonda**. Tusquet Editores. Víctor de la Sierna
29. **Manipulación correcta de los alimentos**. Organización Mundial de la Salud. Michel Jacob
30. **Procesos de cocina** / José Luis Armendáriz Sanz. Editorial Paraninfo.
31. **Elaboraciones y productos culinarios** / Pascual Laza Muñoz, Jerónima Laza Muñoz. Editorial Paraninfo.
32. **Preelaboración y conservación de alimentos** / Pascual Laza Muñoz, Jerónima Laza Muñoz. Editorial Paraninfo.
33. **Cocina actividades** / Enrique M. Cano, Salvador Jiménez, Jerónimo Ramírez. Editorial Paraninfo.
34. **Cocina Profesional** / E. Neirinck, J. Silvestre, J. Planche. Editorial Edaf.
35. **Pastas y Arroces** / Salvat editores
36. **Despiece y tratamiento del ganado vacuno, porcino y ovino** / Temario Alisur.
37. **Manual de la carne** / Asociación Gallega de la Carne.
38. **Diccionario visual de los vegetales** / editorial Agile Rabbit.
39. **Ingredientes** / Loukie werle, Jill Cox. Editorial Konemann.
40. **Diccionario de Hostelería** / Jesús Felipe Gallego, Ramón Peyrolón Melendo. Editorial Paraninfo.
41. **Apicius**. Cuaderno de alta gastronomía / Montagud Editores.
42. **El Practico** / Ramón Rábazo, Fernando Aneiros. Editorial Rueda.

B) Del ámbito psicopedagógico.

1. **Psicología de la educación**. TRILLAS, México, 1983.D.P. Ausubel, J.D. Novak. H. Hanesian
2. **Psicología educativa: un punto de vista cognitivo**. TRILLAS, México, 1976. Ausubel, J.D
3. **Desarrollo cognitivo y educación**. MORATA, Madrid,1988. J.S.Bruner
4. **Aprendizaje escolar y construcción del conocimiento**. Paidós,Barcelona,1988.C. Coll
5. **Guía para la elaboración, seguimiento y valoración de proyectos curriculares de centro**. CIDE, Madrid, 1991. L. del Carmen, Azabala.
6. **Unidades Didácticas. Una propuesta de trabajo en el aula**, Edelvives, 1993.A, Escamilla.
7. **La planificación de la enseñanza**. TRILLAS,México 1976 (7ª edición 1986). R.M, Gagne, L.J, Briggs
8. **El currículum, una reflexión sobre la práctica**, Ed. Morata, Madrid. 1988 .J. Gimeno.
9. **Teoría de la enseñanza y desarrollo del currículo"** ANAYA,Madrid 1981. J. Gimeno
10. **La enseñanza: su teoría y práctica"** .AKAL, Madrid, 1983. J. Gimeno, A. Pérez.
11. **El currículum en el centro educativo"** Horsori, Barcelona, 1991.T. Mauri, I.Solé, L. del Carmen, A. Zabala.

12. **Formación del profesorado para el cambio educativo**, PPU, 1994.C. Marcelo García.
13. **El proyecto educativo de centro: de la teoría a la acción educativa, Escuela Española**, 1992.J.M.Santamaria y R. Rey
14. **Investigación y desarrollo del currículo**. Morata, Madrid, 1984.L.Sthenhouse
15. **Elaboración del currículo** .TROQUEL, Buenos Aires,1983. H, Taba.
16. **El desarrollo de los procesos cognitivos superiores**. CRITICA, Barcelona, 1984. E.S. Vigotsky
17. **Del currículo al Proyecto de Centro**. Dirección provincial del MEC, Pamplona, 1990. M.A.Zavala.
18. **Diseño y desarrollo curricular"**, NARCEA, Madrid, 1987. M.A.Zabala

