

 	PC.01-POC.02. ELABORACIÓN DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS		
	F1. Protocolo programación Ciclos Formativos		
	Edición: 1	Fecha: JUNIO 2016	Página 1 de 27



IES SAN MARCOS



Iniciativa de Empleo Juvenil



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"

MÓDULO: Productos Culinarios
2º CFGM Cocina y Gastronomía
CURSO: 16/17

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
(FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA)

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación: Cocina y Gastronomía

Nivel: Formación Profesional de grado Medio

Duración: 2000H.

Familia Profesional: Hostelería y turismo

Referente Europeo: CINE-3

UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.

PROFESOR QUE IMPARTE EL MÓDULO

Esther Alcocer Romano

LIBRO DE TEXTO DE REFERENCIA

Temario proyecto ARCE, Productos Culinarios Edit. Altamar Apuntes suministrados por el docente.

MATERIALES / RECURSOS NECESARIOS PARA EL ALUMNADO**Uniformidad:** Pantalón negro, chaquetilla blanca de manga larga con ribetes verdes, delantal blanco largo con logotipo del Departamento, gorro de champiñón blanco, zuecos negros con calcetines negros**Herramientas:** puntilla, cebollero, pelador y encendedor.**Cuaderno, bloc de notas, bolígrafo y fichas técnicas.****COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO**

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A LAS QUE CONTRIBUYE EL MÓDULO.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- 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.

OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial, identificando y analizando los componentes del mismo, para definir los productos que ofrece la empresa.
- b) Identificar los productos que ofrece la empresa, reconociendo sus características, para diseñar los procesos de producción.
- c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.
- d) Identificar los componentes de la oferta gastronómica, analizando y caracterizando sus variables, para determinar la oferta de productos culinarios.
- e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.
- f) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de

conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.

g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.

h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.

i) Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.

j) Emplear elementos y técnicas decorativas, relacionándolas con las características del producto final, para supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones.

k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.

l) Organizar los recursos, analizando y relacionando las necesidades con el ámbito de la ejecución, para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.

m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.

ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

o) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal.

p) Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

q) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.

r) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

s) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.

t) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos

u) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

v) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.

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

como ciudadano democrático.

NOMBRE DEL MÓDULO: PRODUCTOS CULINARIOS

TIPO DE EJE ORGANIZADOR: Procedimental

ENUNCIADO DEL EJE ORGANIZADOR: Ejecutar todas las operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de toda clase de alimentos, confeccionar ofertas gastronómicas y apoyar las actividades de servicio, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene y prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO DE ALUMNOS/AS

Los alumnos tienen conocimientos específicos del módulo, habiéndolos adquirido en el primer curso del ciclo formativo, ya que todos han superado favorablemente los módulos de técnicas culinarias y preelaboración y conservación de alimentos, además de tener algunos de ellos un poco de experiencia laboral que les va ayudar en este proceso de aprendizaje.

Geográficamente proceden del propio municipio, Icod de los Vinos, y de los municipios colindantes como San Juan de La Rambla, La Guancha, Garachico, Los Silos, Buenavista, y en algunas ocasiones de los municipios que forman parte de la zona denominada "El Valle de la Orotava"

RELACIÓN CON OTROS MÓDULOS DEL CICLO

En el 2º año de este ciclo, el módulo: Postres en restauración complementará la formación

HORAS DE U.T

TRIMESTRE	R.A.	N.º UT	NOMBRE DE LA UT	TEMP.	% SOBRE RA
1º	1	1	Organización de los procesos productivos	58	25
1º	2	2	Historia y evolución de la cocina. Técnicas de cocción	15	
1º y 2º	3	3	Cocinas territoriales y mundiales	100	
2º	4	4	Nuevas tecnologías.	85	
2º	5	5	Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas	36	
			TOTAL DE HORAS:	294	

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN
<p>1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.</p>	<p>a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.</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>

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN
<p>2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.</p>	<p>a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.</p> <p>b) Se ha valorado la importancia de estas técnicas en los distintos ámbitos productivos.</p> <p>c) Se han relacionado las técnicas con sus posibles aplicaciones a distintas materias primas.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>e) Se han ejecutado las técnicas culinarias siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.</p> <p>h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénica sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN
<p>3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.</p>	<p>a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.</p> <p>b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.</p> <p>c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.</p> <p>d) Se han deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.</p> <p>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.</p> <p>f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.</p> <p>i) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo. j) 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>k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénica sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>

<p>4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.</p>	<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>
---	---

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: ORGANIZACIÓN DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS

OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS GENERALES:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- 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 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 las 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 fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA1

Organiza los procesos productivos y las fases de la producción y el servicio en cocina con diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Descripción y análisis.
- Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo.
- Fases de producción.
- Secuenciación de las diversas fases productivas

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Elaboración de fichas técnicas y aplicación de las distintas fases de producción.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Puntualidad, Interés y predisposición a reconocer, y aplicar lo aprendido utilizándolo de forma habitual en la cocina.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACIÓN

A.1.- Evaluación inicial para conocer los conocimientos previos del alumno. El profesor realizara una batería de preguntas con relación al tema que se va a desarrollar y les pasara un breve cuestionario para evaluar los conocimientos previos de los alumnos.

A.2.- Explicación por parte del profesor de los contenidos de esta unidad de forma que los alumnos participen y entren dentro del proceso de enseñanza aprendizaje de forma activa. Para ello el profesor a medida que se realizan las explicaciones pertinentes lanzará preguntas a los alumnos para que piensen sobre el tema que se está tratando y resuelvan dudas.

A.3.- Poner en práctica lo aprendido durante las clases prácticas en el taller de cocina.

A.4.- Elaboración de un recetario a lo largo de todo el curso con las recetas que se vayan desarrollando.

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO**UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA COCINA.****OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE****OBJETIVOS GENERALES:**

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- 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 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 las 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 fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA2

Confecciona elaboraciones de todo tipo, reconociendo su situación geográfica y aplicando los diversos procedimientos.

- Trabaja con nuevas tecnologías y técnicas avanzadas.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario.

- Cocinas del mundo caracterización y evolución. (COCINA REGIONAL)

- los principales platos de las diferentes cocinas a nivel mundial.

Bibliografía técnica.

-La cocina tradicional y la cocina moderna.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

-Elaboración de platos característicos de los diferentes países.

- Realizar fichas técnicas de los platos elaborados.

- Realizar un trabajo sobre la evolución de la cocina a lo largo de la Historia y personajes relevantes que han influido en esta.

- Analizar y comparar la cocina tradicional con la cocina moderna. principales características.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Puntualidad, compañerismo.

-Interés y respeto por el trabajo bien hecho.

-Valoración del trabajo en equipo

-Interés y respeto por las valoraciones distintas de las propias como algo enriquecedor

-Utilización de la indumentaria prescrita en perfectas condiciones de higiene.

-Valoración de la importancia que tiene la organización y distribución de tareas dentro de un grupo para la elaboración del trabajo propuesto.

-Responsabilidad en la tarea personal encomendada.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACIÓN
<p>Explicación por parte del profesor de los contenidos de la unidad temática.</p> <p>A1.- Elaboración de las fichas técnicas y/o cuaderno de clase. A partir de los apuntes dados por el profesor el alumno elaborará las recetas y cumplimentará el cuaderno si es necesario.</p> <p>A2.- A partir de la ficha técnica, realizar las elaboraciones marcadas teniendo en cuenta las siguientes pautas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparación de la mise-en-place (género, materias primas, útiles, herramientas, equipos, etc.). - Realización de elaboraciones de múltiples aplicaciones, si son necesarias, o el aprovisionamiento de las mismas. - Elaboración del plato, aplicando las técnicas necesarias. - Aplicar a lo largo del proceso las normas higiénico-sanitarias. - Ejecución de las operaciones necesarias para la decoración y presentación <p>A3.- Realización por parte de los alumnos de un documento donde se citen los principales cambios que ha sufrido la cocina a lo largo de la historia y comparando la cocina tradicional con la cocina moderna.</p>

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO
UNIDAD DE TRABAJO Nº3: COCINAS TERRITORIALES
OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>OBJETIVOS GENERALES:</p> <p>a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.</p> <p>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 de pre elaboración y/o regeneración.</p> <p>e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.</p> <p>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.</p> <p>g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.</p> <p>k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.</p> <p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA3 Confeciona elaboraciones de todo tipo, aplicando las técnicas aprendidas. Trabjará con nuevas tecnologías y técnicas avanzadas.</p>

--

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Cocinas territoriales. Descripción y características generales.
- Diversidad de la cocina española. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.
- Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas, procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Realizar fichas recetas de los platos más significativos de las diferentes regiones de España.
- Elaboración de platos tradicionales de las diferentes regiones españolas.
- Realización de un trabajo sobre los principales cocineros Españoles que han influido en la cocina moderna regional.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Interés y respeto por el trabajo bien hecho.
- Valoración del trabajo en equipo
- Interés y respeto por las valoraciones distintas de las propias como algo enriquecedor
- Utilización de la indumentaria prescrita en perfectas condiciones de higiene.
- Valoración de la importancia que tiene la organización y distribución de tareas dentro de un grupo para la elaboración del trabajo propuesto.
- Responsabilidad en la tarea personal encomendada.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACIÓN

A1.- Explicación por parte del profesor de las principales características de la cocina española.

A2.- Elaboración de las fichas técnicas y/o cuaderno de clase.

A partir de los apuntes dados por el profesor el alumno elaborará las recetas y cumplimentará el cuaderno si es necesario.

A3.- A partir de la ficha técnica, realizar las elaboraciones marcadas teniendo en cuenta las siguientes pautas:

- Preparación de la mise-en-place (género, materias primas, útiles, herramientas, equipos, etc.).
- Realización de elaboraciones de múltiples aplicaciones, si son necesarias, o el aprovisionamiento de las mismas.
- Elaboración del plato, aplicando las técnicas necesarias.
- Aplicar a lo largo del proceso las normas higiénico-sanitarias.

- Ejecución de las operaciones necesarias para la decoración y presentación

A4.- Realizar un trabajo sobre los principales cocineros españoles que han influido en la cocina moderna.

El profesor dará a los alumnos las pautas para la elaboración del trabajo, además de indicar el nombre del cocinero sobre el cual tendrá que buscar información

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO Nº4: NUEVAS TECNOLOGÍAS

OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS GENERALES:

-) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- 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 de preelaboración 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 las 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 fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA4

- Conoce las cualidades organolépticas de las materias primas.
- Es capaz de experimentar y combinar sabores y elementos innovadores.
- Realizará recetas a través del seguimiento de fichas técnicas.
- Será capaz de seguir el procedimiento de ejecución de los productos culinarios

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Cocinas territoriales. Descripción y características generales.
- Diversidad de la cocina española. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.
- Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas, procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Realizar fichas recetas de los platos más significativos de las diferentes regiones de España.
- Elaboración de platos tradicionales de las diferentes regiones españolas.
- Realización de un trabajo sobre los principales cocineros Españoles que han influido en la cocina moderna regional.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Interés y respeto por el trabajo bien hecho.
- Valoración del trabajo en equipo
- Interés y respeto por las valoraciones distintas de las propias como algo enriquecedor
- Utilización de la indumentaria prescrita en perfectas condiciones de higiene.
- Valoración de la importancia que tiene la organización y distribución de tareas dentro de un grupo para la elaboración del trabajo propuesto.
- Responsabilidad en la tarea personal encomendada.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACIÓN

A1.- Explicación por parte del profesor de las nuevas tecnologías utilizadas en hostelería actualmente (programas de pedidos,TPV...)

A2.- Realización, por parte del alumno, de forma individual o en grupo, elaboraciones culinarias utilizando las nuevas tendencias:

- Deducir y realizar las operaciones básicas de puesta a punto del lugar de trabajo y las necesidades de aprovisionamiento interno.
- Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo.
- Preparaciones previas de los productos.
- Comprobación de la Mise en Place.
 - Procesos básicos:
- Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de las elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones.
 - Final:
- Aplicación de técnicas de conservación, si fuera necesario.
- Recogida y limpieza del puesto de trabajo.
 - Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en el desarrollo de las operaciones.
 - Comportamiento de acuerdo con la identidad profesional.

A.2.- Organizar recetario de cocina repasando recetas y resolviendo dudas (gran grupo debate).

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO Nº5: ELABORACIÓN DE PLATOS PARA PERSONAS CON NECESIDADES ALIMENTICIAS ESPECÍFICAS.

OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS GENERALES:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- 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 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 las 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 fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA5

Conocerá las distintas necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas. Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias. Elaborará dietas tipo.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

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

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

Analizar las características de las diferentes alergias y afecciones alimenticias

- Realizar un fichero con las características de los géneros más utilizados en la elaboración de platos (leche, harina, huevos, etc.).
- Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas siguiendo los procedimientos establecidos. Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Respetar el procedimiento de manipulación y elaboración de las distintas materias primas que vamos a elaborar.
- Valorar la importancia que tiene el consumo de hortalizas en las diferentes dietas, desde el punto de vista nutricional.
- Aplicar correctamente las técnicas culinarias, respetando tanto las temperaturas como los tiempos de cocción, para evitar las pérdidas de sustancias nutritivas que se producen al cocinar.
 - Ser conscientes de lo importante que es la aplicación correcta de estas dietas, pues conlleva la salud de nuestros clientes.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACIÓN

A1.- Explicación por parte del profesor de las cualidades organolépticas de los principales productos alimenticios, así como las principales afecciones alimentarias.

A2.- Elaboración de las fichas técnicas y/o cuaderno de clase.

A partir de los apuntes dados por el profesor el alumno elaborará las recetas y cumplimentará el cuaderno si es necesario.

A3.- Realizar y confeccionar los platos más característicos de distintas dietas, llevando a cabo una perfecta presentación y decoración.

A4.- Elaborar menús a base de platos, adecuándolos a la oferta demanda gastronómica, según necesidades nutritivas.

A5.- Elaborar platos de la cocina tradicional suprimiendo ingredientes que puedan producir alergias por otros (pasta sin gluten, crema mahonesa sin huevo...)

A5.- Control cuestionario escrito u oral sobre los contenidos impartidos.

Comprobar la asimilación y entendimiento de los contenidos relacionados con la UT.

CAPACIDADES ACTITUDINALES COMUNES

- Reconocer la creciente importancia del trabajo en equipo en el mundo laboral y demostrar capacidad de adaptación e integración en diferentes grupos de trabajo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Aceptar la necesidad del autoaprendizaje constante y de la formación continua como instrumentos que facilitan la adaptación a las innovaciones tecnológicas y organizativas, la conservación del empleo y la reinserción laboral.
- Mostrar interés por adquirir una visión global y coordinada de los procesos productivos y de creación de servicios a los que esté vinculada la competencia profesional.
- Valorar el trabajo riguroso y bien hecho, al planificar, organizar y desarrollar las actividades propias, demostrando iniciativa, creatividad y sentido de la responsabilidad, manteniendo el interés durante todo el proceso y sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Reconocer la importancia de establecer una eficaz comunicación en el marco de las relaciones profesionales para el logro de los objetivos personales y corporativos.
- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control

de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.

- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones y alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Intervenir en los procesos de aprovisionamiento, distribución de géneros y control económico de la producción con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y protección al medio ambiente en el trabajo y las normas higiénico/sanitarias específicas para la elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico/sanitarias.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en la programación y desarrollo de procesos de elaboración, presentación y servicio de alimentos y bebidas, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempo de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo y previniendo posibles obstáculos y soluciones.
- Mostrar sensibilidad y gusto artístico al diseñar las decoraciones y efectuar las operaciones de acabado de elaboraciones culinarias y bebidas no alcohólicas y al montar servicios tipo bufé, autoservicio o análogos con estas elaboraciones.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de elaboración, presentación y servicio de elaboraciones culinarias y bebidas no alcohólicas.
- Valorar la importancia de trabajar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas desde el punto de vista de la percepción de la calidad de los servicios prestados por parte del cliente.

METODOLOGÍA

La metodología empleada estará orientada a promover en los/as alumnos/as:

- Su participación en los procesos de enseñanza y aprendizaje para su capacidad de autonomía y responsabilidad personal, de creciente importancia en el mundo profesional.
- La adquisición de una visión global y coordinada de los procesos productivos y de creación de servicios a los que está vinculada la competencia profesional del título, por medio de la necesaria integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos.
- El desarrollo de la capacidad para aprender por sí mismos, de modo que adquieran una identidad y madurez profesionales motivadoras de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones.
- El desarrollo de la capacidad de trabajar en equipo, por medio de actividades de apren-

dizaje realizadas en grupo, de forma que cuando en el ámbito profesional se integren en equipos de trabajo puedan mantener relaciones fluidas con sus miembros, colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, participando activamente en la organización y desarrollo de tareas colectivas, cooperando en la superación de las dificultades que se pretenden con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros, y respetando las normas y métodos.

Teniendo en cuenta todo lo expuesto anteriormente, la metodología aplicada será activa.

Al comienzo de cada bloque horario el/la profesor/a hará una exposición de las tareas a realizar en el taller, explicando los contenidos que correspondan a dichas tareas. A continuación, demostrará la fase práctica, donde los alumnos observarán, incluso pueden participar y preguntar todas las dudas que les vayan surgiendo, las fases y procesos de preparación, elaboración, cocinado y presentación.

Posteriormente serán los alumnos los encargados de llevar a cabo dichas tareas (Roll-Playing), aplicando siempre, las normas de seguridad e higiene en la manipulación de materias, limpieza y mantenimiento de equipos, útiles y herramientas, así como, tomarán la actitud, valores o normas que correspondan.

Al alumno se le dará un margen de libertad para que tome sus propias iniciativas, ante las dificultades que

se le presenten, siempre bajo la vigilancia del profesor/a, respetando siempre los procesos básicos.

El/la profesor/a servirá de apoyo a los alumnos, y siempre estará dispuesto para ayudar y resolver todas las dudas que se presenten a lo largo del proceso productivo desarrollado por los alumnos. Así mismo, corregirá los posibles errores cometidos por el alumno, tanto actitudinales como procedimentales.

El/la profesor/a hará uso del método interrogativo en aquellos momentos que crea oportunos, para comprobar la asimilación y entendimiento de los contenidos soportes y organizadores.

En algunas actividades de enseñanza - aprendizaje utilizará el método de investigación o descubrimiento dirigido, con la finalidad de que el alumno sea partícipe de su propio proceso de enseñanza - aprendizaje.

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los **indicadores de evaluación** que se van a utilizar para evaluar al alumno, son los siguientes:

Asimilación de contenidos conceptuales. 25% Pruebas orales y escritas

Desarrollo contenidos concetuales. 10%

Aplicación de contenidos procedimentales. 45% Práctica diaria

Desarrollo de actitudes, valores y pautas de actuación. 20% Actitud, trabajo en equipo

Los criterios deben ser valorados utilizando una serie de instrumentos, los cuales deben ser usados con carácter general, por parte de los equipos educativos. Dichos **instrumentos** son los siguientes:

Ejercicios prácticos: observación directa del trabajo diario y prueba práctica: mise-en-place, preelaboración, elaboración, presentación y limpieza.

Pruebas específicas: escritas y orales (objetivas, abiertas).

Observación directa: uniformidad, seguridad e higiene, asistencia y puntualidad, interés y comportamiento.

Cuaderno de prácticas y fichas técnicas.

Los indicadores deben ser valorados sin excepción y dentro de una ponderación que va desde un 10% como mínimo a un máximo del 40%, para garantizar que cada uno de ellos se trabaja y tiene su peso específico en el resultado final del alumno.

Se hará un examen teórico y práctico al alumnado, pero si fuese necesario solo se realizarán exámenes prácticos a aquellos alumnos que no hayan alcanzado los objetivos del módulo o haya alguna duda por parte del profesorado para poder superar el módulo.

EVALUACIÓN DEL ALUMNADO:

La evaluación, entendida como parte integrante del proceso de educación de los alumnos, orienta de forma permanente su aprendizaje, por lo que contribuye en sí misma a la mejora del rendimiento.

Para lograr esto, la evaluación debe ser continua y estar atenta a la evolución del proceso global de desarrollo del alumno (intelectual, afectivo y social).

La evaluación continua estará compuesta por las siguientes fases:

Evaluación inicial: se hará al comienzo del módulo y de cada unidad de trabajo si se considera necesaria.

Evaluación formativa: se llevará a cabo durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Evaluación sumativa: tendrá lugar al final del proceso.

El **objetivo** de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado es conocer si se ha alcanzado, para cada módulo profesional, las capacidades terminales y las capacidades más elementales de las que están compuestas (criterios de evaluación), con la finalidad de valorar si dispone de la competencia profesional que acredita el título.

Se realizará 1 examen teórico a todos los alumnos y examen prácticos para aquellos alumnos que no muestren del todo que hayan adquirido los conocimientos . Para aprobar la evaluación deben sacar de media un mínimo de un 5 en la suma de los diferentes instrumentos de evaluación que se aprobaron por el departamento Hostelería y Turismo.

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los **indicadores de evaluación** son los resultados de aprendizaje que se van a utilizar para evaluar al alumno, son los siguientes:

Asimilación de contenidos conceptuales.

Aplicación de contenidos procedimentales.

Desarrollo de actitudes, valores y pautas de actuación.

Los criterios deben ser valorados utilizando una serie de instrumentos, los cuales deben ser usados con carácter general, por parte de los equipos educativos. Dichos **instrumentos** son los siguientes:

Ejercicios prácticos: observación directa del trabajo diario y prueba práctica: mise-en-place, preelaboración, elaboración, presentación y limpieza.

Pruebas específicas: escritas y orales (objetivas, abiertas).

Observación directa: uniformidad, seguridad e higiene, asistencia y puntualidad, interés y comportamiento.

Cuaderno de prácticas y fichas técnicas.

Los indicadores deben ser valorados sin excepción y dentro de una ponderación que va desde un 10% como mínimo a un máximo del 40%, para garantizar que cada uno de ellos se trabaja y tiene su peso específico en el resultado final del alumno.

Se hará un examen teórico y práctico al alumnado, pero si fuese necesario solo se realizarán exámenes prácticos a aquellos alumnos que no hayan alcanzado los objetivos del módulo o haya alguna duda por parte del profesorado para poder superar el módulo.

EVALUACIÓN DEL ALUMNADO:

La evaluación, entendida como parte integrante del proceso de educación de los alumnos, orienta de forma permanente su aprendizaje, por lo que contribuye en sí misma a la mejora del rendimiento.

Para lograr esto, la evaluación debe ser continua y estar atenta a la evolución del proceso global de desarrollo del alumno (intelectual, afectivo y social).

La evaluación continua estará compuesta por las siguientes fases:

Evaluación inicial: se hará al comienzo del módulo y de cada unidad de trabajo si se considera necesaria.

Evaluación formativa: se llevará a cabo durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Evaluación sumativa: tendrá lugar al final del proceso.

El **objetivo** de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado es conocer si se ha alcanzado, para cada módulo profesional, las capacidades terminales y las capacidades más elementales de las que están compuestas (criterios de evaluación), con la finalidad de valorar si dispone de la competencia profesional que acredita el título.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN ORDINARIA

La nota de los módulos (para cada evaluación) vendrá determinada de la siguiente forma:

1.- Instrumentos a tener en cuenta:

Son aquellos prácticos, conceptuales, la observación directa, pruebas específicas, cuaderno de prácticas...

2.- El alumno/a disruptivo que presente problemas destacables de actitud, comportamiento inadecuado, interrupción continua de las clases, que impida el normal desarrollo de la clase (bromas, hablar, molestar, reírse, móvil...) y suponga una

perturbación para el resto de alumnos/as, no trabaje e impida a los demás hacerlo... podrá tener una calificación de suspenso de no rectificar de inmediato su actitud y comportamiento, aunque tenga los instrumentos anteriores superados (apartado 1).

3.- Otro motivo de calificación negativa será la inasistencia injustificada y reiterada a clase. Dado que se va a trabajar de forma continua en las clases, la inasistencia supone no poder superar esos contenidos, con lo cual deberá presentarse a un examen de los mismos. Dicho examen puede ser escrito o práctico y tratará sobre los contenidos impartidos en cada tema.

4.- La calificación de los instrumentos utilizados en cada evaluación serán puntuados de 0 a 10.

5.- El aprobado se considera a partir de un "5".

6- El alumnado que suspenda cualquiera de las tres evaluaciones podrá presentarse a una prueba de recuperación. En este caso, tanto si el alumnado supera la prueba de recuperación como si no la supera, la nota que se tendrá en cuenta a efectos de calcular la nota final de la materia será la más alta. En la recuperación la nota máxima que puede obtener un alumno/a es un "5", por lo que las preguntas se ponderarán de manera que no superen esta nota.

7- La nota final de curso coincidirá con la nota de la tercera evaluación excepto en los módulos de:

- Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos,
- Presentación y venta de productos de panadería y pastelería
- Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería
- Técnicas de comunicación en restauración
- Productos de obrador
- Ofertas gastronómicas,

que será la resultante de la suma de las notas de las tres evaluaciones, dividido entre tres.

8.- La nota correspondiente a la Observación Directa es resultado de la valoración subjetiva del profesor a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

9.- Para los alumnos que hayan perdido el derecho a evaluación continua por reiteradas faltas de asistencia a clase injustificadas (las indicadas por la Comisión de Coordinación Pedagógica para estos efectos), el Departamento de acuerdo con la legalidad vigente ofrecerá un sistema extraordinario de evaluación, consistente en un examen teórico y otro práctico, a realizar antes de ir a la FCT para los de 2º curso y en junio para los alumnos del primer curso, en el que el alumno será evaluado del temario íntegro del módulo, o en su caso de lo impartido a lo largo de todo el curso por el profesor.

10.- No se contempla examen global, ni recuperación global de TODA la materia, ni examen/es para subir nota puesto que lo que se pretende es fomentar el trabajo y estudio continuo y diario.

11.- Si a un alumno/a se le coge copiándose en un examen, se le retira éste y se le pone un cero.

12.- Los controles sobre los contenidos impartidos pueden tener respuestas a desarrollar, respuestas breves y/o tipo ítems que se puntuarán del 0 al 10. Para la prueba de ítems se

utilizará las siguientes fórmulas:

- preguntas verdadero-falso: aciertos-errores
- items de selección múltiple= aciertos – errores

$$n-1$$
 (n es el número de alternativa)

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		
INDICADORES DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
Asimilación de contenidos conceptuales	25,00 %	Pruebas Específicas: escritas y orales (90%) Fichas técnicas prácticas (10%)
Desarrollo de contenidos conceptuales	10,00 %	Cuaderno de clase, trabajo, fichas técnicas (100%)
Aplicación de contenidos procedimentales	45,00 %	Práctica diaria / evaluadora (100%)
Desarrollo de actitudes, valores y pautas de actuación	20,00 %	Uniformidad, Asistencia y Puntualidad (10%) Interés , comportamiento y Seguridad e higiene (90%)
	Los criterios seguidos para ponderar los Indicadores de Evaluación han sido que el módulo es eminentemente procedimental por lo que estos contenidos son los que más peso van a tener a la hora de evaluar.	

CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

RECUPERACIONES DE EVALUACIONES:
 El/la profesor/a, una vez realizadas las actividades de evaluación y comprobar que algunos/as alumnos/as no han alcanzado los aspectos básicos de la U.T., marcará a éstos nuevas actividades ya sean teóricas o prácticas o repetición de las ya hechas (siempre relacionadas con los aspectos no superados), hasta que se haya conseguido los objetivos marcados. Todo esto respetando las capacidades personales de cada uno/a de los/as alumnos/as. La evaluación se realizará después de la 1ª evaluación. Se harán cuestiones teóricas o prácticas o actividades de recuperación que el profesor crea conveniente de-

pendiendo de la capacidad del alumno, pueden ser actividades teóricas sobre un tema específico dado en clase o preguntas directas al alumno o una prueba práctica en cocina.

PENDIENTES/PLAN DE RECUPERACIÓN:

A los alumnos pendientes se les hará un seguimiento individual, dándoles la información sobre los conceptos mínimos de la asignatura no superada, haciéndoles periódicas preguntas y pruebas para que le sea más fácil la superación del módulo pendiente. Ayudándole y motivándole para la superación de los exámenes pendientes.

SISTEMA DE EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA (PÉRDIDA EVALUACIÓN CONTINUA):

Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua por falta de asistencia a clase y previa notificación al mismo, tendrá derecho a una evaluación final extraordinaria.

El periodo para realizar esta evaluación será fijado por el Equipo Educativo de cada Ciclo Formativo, así como la duración del mismo, siempre respetando la normativa que regula este tipo de pruebas.

La evaluación extraordinaria consistirá en las siguientes actividades, a través de las cuales se pretende constatar que el alumno supera los resultados de aprendizaje del módulo:

- Realización de actividades prácticas donde se recoja los contenidos procedimentales y actitudinales básicos de cada unidad de trabajo.
- Realización de exámenes donde se recojan los contenidos conceptuales que el alumno deba dominar y conocer.
- Realización de trabajos, que el resto de los alumnos que han cursado los módulos en periodo normal, hayan desarrollado.

Todas estas pruebas pueden durar más de un día. Todo ello se publicará previamente respetando la normativa que regula estas pruebas.

Teniendo en cuenta que, en los criterios de calificación se reflejan de manera notable la observación de actitudes durante las tareas a realizar, cuaderno, fichas y el trabajo en equipo, el alumno que se presenta al sistema extraordinario es porque no ha asistido a clase con normalidad, por lo que no se pudieron observar los anteriores criterios, con lo cual la nota final del módulo en ningún caso podrá llegar al 100% del total de la nota máxima.

MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Las necesidades educativas especiales se clasifican en tres tipos: físicas, psíquicas y sensoriales.

Alumnos/as con problemas de organización y planificación de la tarea

Suelen ser alumnos/as con problemas de organización y planificación de las tareas. El desorden y la mala organización hace que tenga problemas de aprendizaje. Esto conlleva que las tareas las haga deprisa y sin mucho esfuerzo. La propuesta de atención es:

Control de las tareas encomendadas en el aula/taller.

Ser flexible con la exigencia del cumplimiento del tiempo en el que tiene que realizar la tarea.

Ser perseverante en el cumplimiento de las normas de realización y presentación.

Ayudarles a organizarse creando pautas de trabajo.

Trabajar con otro/a compañero/a que sea organizado para que le controle las pautas establecidas.

A pesar de todo en el grupo no se ha detectado ningún problema de este tipo.

Orientaciones generales a tener en cuenta en la atención de los/as alumnos/as con pérdida auditiva

Información al resto del grupo de las características de estos alumnos/as.

Situar al alumno con esta discapacidad en las primeras filas pues sus oídos serán los ojos.

Sentarlo junto a un compañero/a oyente que lo pueda ayudar.

Háblale siempre de frente, con frases correctas, sencillas y pronunciadas con claridad, sin exagerar la articulación.

No explicar escribiendo en la pizarra o paseando por clase.

Acudir con frecuencia a recursos visuales.

Permitirle que copie de sus compañeros los textos dictados o aquello que no ha entendido o captado.

Normalmente su expresión oral y escrita es pobre e incorrecta. Valora sus dificultades y esfuerzo.

Cuando se evalúa sus conocimientos tener en cuenta los contenidos y objetivos y no cómo los expresa.

Comprensión lectora muy baja.

Animarle a aceptar las prótesis auditivas y verlas con naturalidad. Si las lleva, asegurarse de que entiende los mensajes que se emitan en clase.

Exígele dentro de sus posibilidades. Presentarle tareas que sea capaz de realizar con éxito. De forma progresiva se irá aumentando la dificultad de la tarea.

Las tareas deben ser desarrolladas y elaboradas conjuntamente por todos los profesores implicados mediante las necesarias reuniones de coordinación.

Antes de la explicación de un nuevo tema, se le adelantan estrategias, vocabulario, sencillos esquemas, para facilitar la comprensión del tema.

Potenciar la relación de colaboración entre familia y colegio.

Dependiendo del porcentaje de minusvalía será necesario el apoyo total o parcial de un/a profesor/a de signos.

RECURSOS DIDÁCTICOS**BIBLIOGRAFÍA DEL PROFESOR – AULA TALLER**

Temario proyecto Arce.

Libros que estén en el Departamento.

Internet.

MATERIAL ESPECÍFICO DEL AULA TALLER

Los recursos serán aquellos de los que disponga el aula-taller de Cocina del IES “San Marcos”: hornos, cámaras, sorbetera, amasadora, pequeña maquinaria, mesas de trabajo, útiles y herramientas propias de la profesión

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

A.- Complementarias: organizadas durante el horario escolar. Tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas por el momento, espacio o recursos que utiliza.

Cada profesor programará sus propias actividades complementarias y dejará constancia de cómo las va a evaluar.

La actividad complementaria aprobada por el departamento (acta del 29 de septiembre

de 2010) consta de “Lecturas Gastronómicas”, donde cada profesor del equipo educativo de los ciclos formativos realizará una lectura libre sobre temas gastronómicos o relacionadas con éstos con la finalidad de inculcar en el alumno cultura gastronómica que muchas veces se detecta que carecen y de completar su formación profesional en otros temas, ámbitos o contenidos que no sean los propios curriculares. Su evaluación se hará a través del indicador “Desarrollo de las actitudes” con sus respectivos instrumentos y si el tema tratado lo requiere se realizará un cuestionario/trabajo el cual tendrá su nota en el instrumento “cuaderno de clase” del indicador asimilación de los contenidos conceptuales.

B.- Extraescolares: encaminadas a potenciar la apertura del centro a su entorno y a procurar la formación integral del alumnado. Se podrán realizar fuera del horario lectivo, tendrán carácter voluntario para el alumnado.

En este grupo se podrán realizar las siguientes actividades propuestas por todos los miembros del departamento:

- Visitas: Mercado de nuestra Señora de África (Sta. Cruz de Tenerife)

MEDICIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DE LOS ALUMNOS Y PROFESORES

Al final de cada trimestre se realiza una valoración de los resultados obtenidos que se recoge en el cuaderno de aula. Este análisis o valoración se comenta en la CCP y se realizan las propuestas de mejora oportunas.

Esta autoevaluación se regirá por los siguientes criterios:

1. Adecuación a las necesidades y características del alumnado.
2. Revisión de la concreción curricular recogida en la programación.
3. Análisis de la idoneidad de la metodología seguida, así como los materiales y recursos utilizados.
4. Validez de los instrumentos de evaluación utilizados y de los criterios de calificación establecidos.
5. Adaptaciones realizadas al alumnado.

ESTRATEGIAS DE TRABAJO PARA EL TRATAMIENTO TRANSVERSAL DE LA EDUCACIÓN EN VALORES.

La educación en valores no corresponde de modo exclusivo a una única área educativa, sino que está presente de modo global en los objetivos y contenidos de todas ellas. El tratamiento transversal de estos valores se puede conseguir prestando atención, en el momento que se planifican las actividades, a aquellos contenidos que poseen un carácter interdisciplinar.

CONCRECIÓN DE LOS PLANES Y PROGRAMAS DE CONTENIDO PEDAGÓGICO A DESARROLLAR EN EL CENTRO.

En el departamento se desarrollarán a lo largo del curso la actividad denominada “lecturas gastronómicas” con el objetivo de promover el desarrollo de la lectura.

