

 	PC.01-POC.02. ELABORACIÓN DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS		
	F1. Protocolo programación Ciclos Formativos		
	Edición: 1	Fecha: JUNIO 2016	Página 1 de 42



IES SAN MARCOS



Iniciativa de Empleo Juvenil



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"

MÓDULO: Técnicas culinarias

2º CFGM Cocina y Gastronomía

CURSO: 16/17

MÓDULO: Técnicas Culinarias
1º CFGM Cocina y Gastronomía
CURSO: 16/17

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
(FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA)

Estas enseñanzas están cofinanciadas por el Fondo Social Europeo

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación: Denominación: Cocina y Gastronomía.

Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.

Duración: 2.000 horas.

Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación

UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

PROFESORES/AS QUE IMPARTEN LA EL MÓDULO

JORGE LUIS PRIETO CURBELO

LIBRO DE TEXTO DE REFERENCIA

NO SE APLICA

MATERIALES / RECURSOS NECESARIOS PARA EL ALUMNADO

Uniformidad: Pantalón negro, chaquetilla blanca de manga larga, 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

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

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 las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos 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.
- 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 participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACION

1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.

- A-Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- B-Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- C-se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- D- Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- E-Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- F-Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
- G-Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- H-Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

- a-Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b-Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- C-Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- D-Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- F-Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- G- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

- A-Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
- B-Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.
- C-Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
- D-Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e-Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
- f-Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- g-Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
- h-Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- I-Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

- A-Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.
- B-Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
- C-Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- D-Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- E-Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- F-Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.

- A-Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración. Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
- B-Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
- C-Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- D-Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- E-Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.

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

- a-Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
- b-Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.
- c-Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
- d-Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.
- e-Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
- f-Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
- g-Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

NOMBRE DEL MÓDULO: TECNICAS CULINARIAS

TIPO DE EJE ORGANIZADOR: **PROCEDIMENTAL**

ENUNCIADO DEL EJE ORGANIZADOR: Preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales.

CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO DE ALUMNOS

Los alumnos que llegan al ciclo formativo, académicamente tienen un nivel de 4º ESO, aunque algunos de ellos acceden con ciclos de grados superiores, bachillerato, escuela de adulto, a través de la prueba de acceso o repiten.

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

RELACIÓN CON OTROS MÓDULOS DEL CICLO

Los contenidos que se imparten en este módulo tienen una relación directa con el Mód. 2 "Preelaboración y conservación de alimentos" en el cual, los alumnos aprenderán a manipular en crudo y conservar todo tipo de alimentos que posteriormente se elaboraran y presentaran en diferentes platos en este mod. 3. También servirá de base al mod. "Productos culinarios" del 2º año del CFGM "Cocina Y GASTRONOMÍA".

Los contenidos se adaptarán por la demanda de las necesidades del Departamento de Hostelería y Turismo.

RELACIÓN SECUENCIADA DE UNIDADES DE TRABAJO

Nº U. T.	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	TEMPOR.
U.T. 1	Terminología culinaria	10 horas
U.T. 2	Fondos y salsas.	18 horas
U.T. 3	Elaboraciones de hortalizas y ensaladas	18 horas
U.T. 4	Elaboraciones de arroces y pastas.	27 horas

U.T. 5	Elaboraciones básicas de los huevos.	18 horas
U.T. 6	Elaboraciones de guarniciones	18 horas
U.T. 7	Elaboraciones a base de legumbres, sopas, cremas, consomés y bisqué	32 horas
U.T. 8	Elaboraciones de pescados y mariscos	30 horas
U.T. 9	Elaboraciones de carnes de vacuno	36 horas
U.T. 10	Elaboraciones de carnes de porcino, ovino o lanar y caprino	30 horas
U.T. 11	Elaboraciones de aves de corral y caza	30 horas
U.T. 12	Elaboraciones de entremeses fríos y calientes	21 horas
	TOTAL DE HORAS	288 horas

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: TERMINOLOGÍA CULINARIA (10 horas)

OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS:

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Ejecuta técnicas de cocción, identificando sus características y aplicaciones.

CONCEPTO (contenidos soporte)

Terminología culinaria.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Definición de cada uno de los distintos términos culinarios y adaptación al trabajo diario dentro de los procedimientos

ACTITUDES (contenidos organizadores)

Predisposición a reconocer, aprender y aplicar el lenguaje utilizado de forma habitual en la cocina.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1.- Cada alumno, elaborará un pequeño diccionario de términos culinarios

A.2.- Los términos nuevos que vayan surgiendo a lo largo del módulo ponerlos en común y escoger el más completo. Añadirlos al diccionario, en caso de que no se encontraran en éste.

A.3.- Presentación de las fichas técnicas y cuaderno de prácticas y prueba teórica al finalizar la UT o final de la evaluación.

UNIDAD TRABAJO Nº 2: FONDOS Y SALSAS (18 horas)**OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE****OBJETIVOS:**

- 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.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.
2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.
4. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.
5. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente

CONCEPTO (contenidos soporte)**1. Elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones:**

- Clasificación
- Definición
- Descripción

2. Técnicas de cocción:

- Clasificación, definición y descripción
- Aplicaciones

3. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.**4. Elaboraciones básicas de Canarias.****PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)**

- Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequilla compuestas y otras elaboraciones culinarias básicas.
- Aplicación de las técnicas de cocción.
- Procesos de ejecución: fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.
- Tratamiento y efectos en las materias primas.
- Procedimientos de condimentación

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
- Toma de conciencia de la propia higiene, del material, equipos y locales.
- Utilización de la indumentaria prescrita en perfectas condiciones de higiene.
- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller y toma de conciencia de los peligros que tienen el uso de útiles, herramientas y equipos.
- Reconocimiento y valoración de la importancia de mantener el lugar de trabajo ordenado, seguro y agradable.
- Valoración de la importancia de la utilización de la terminología para describir las técnicas o procedimientos que se vayan a realizar.
- 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.-Realización, por parte del alumno, de forma individual o en grupo, de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones (SALSAS, FONDOS, MANTEQUILLAS COMPUESTAS.), teniendo en cuenta el siguiente organigrama de ejecución:

- Inicio: Identificar las elaboraciones básicas a elaborar.
- Operaciones previas:

- 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.- Presentación de las fichas técnicas y cuaderno de prácticas y prueba teórica al finalizar la UT o final de la evaluación.

UNIDAD TRABAJO Nº 3: ELABORACIONES DE HORTALIZAS Y ENSALADAS (18 horas)

OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS:

- 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.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.
2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.
4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.
6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

CONCEPTO (contenidos soporte)

- Elaboraciones básicas más representativas: clasificación, definición y aplicaciones.
- Diagrama del proceso de elaboración de elaboraciones elementales:
 - Hortalizas:
 - a) Tratamiento culinario más característico de las diferentes hortalizas.
 - b) Elaboraciones clásicas (regionales, nacionales e internacionales) y composición.
 - c) Riesgos de ejecución y control de resultados
 - Ensaladas:
 - a) Clasificación y descripción.
 - b) Los condimentos y aderezos.
 - c) Normas para la presentación y el servicio de ensaladas.
- Técnicas de cocción:
 - d) Clasificación, definición y descripción.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Identificación de elaboraciones básicas y asociación con géneros o productos para su empleo, aplicación posterior.
- Análisis del proceso de elaboraciones, condimentación y aromatización del producto.
- Determinación de estándares de calidad en la confección de hortalizas y ensaladas.
- Aplicación de las técnicas de cocción para la obtención de los diferentes platos.
- Aplicación de las técnicas de conservación y posterior regeneración de las diferentes elaboraciones conservadas con adecuación al empleo previo.
- Aplicación de las técnicas de combinación de componentes, sus colores, presentación y aderezo.
- Identificación y elaboración de las elaboraciones más significativas de la cocina regional, nacional o internacional, a base de Hortalizas y ensaladas.
- Aplicación de procedimientos específicos de gestión y control de calidad en la elaboración y acabado de las elaboraciones culinarias básicas.
- Aplicación de las normas higiénico-sanitarias y de evitación de pérdida de nutrientes en la

manipulación de alimentos y elaboración de platos elementales.

- Aplicación de las normas, técnicas y métodos de seguridad, higiene, limpieza y mantenimiento en el uso de locales, instalaciones, equipos y materiales destinados a la producción culinaria.
- Aplicación de las técnicas de cocción.
- Procesos de ejecución: fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.
- Tratamiento y efectos en las materias primas.

Procedimientos de condimentación

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.
- Adquirir el compromiso de divulgar aquellos productos y elaboraciones típicas de nuestra región con el fin de darlos a conocer y de que no se pierda nuestra identidad gastronómica.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1.- Realización, por parte del alumno, de forma individual o en grupo, de elaboraciones elementales de hortalizas, teniendo en cuenta el siguiente organigrama de ejecución de platos:

- Inicio: interpretar correctamente la información contenida en las recetas.
- Operaciones previas:
 - Ejecución de puesta a punto y mantenimiento de uso de los equipos y utensilios.
 - Realización del vale de aprovisionamiento interno de hortalizas, si fuera necesario.
 - Ejecución de las operaciones y/o técnicas de regeneración que precisen las materias primas, en caso necesario.
 - Preparaciones previas de los productos.
 - Comprobación de la Mise en Place.
- Procesos básicos:
 - Aplicación de tipos y técnicas de cocción.
 - Elaboración de platos y guarniciones si corresponden.
 - Conservación antes o durante el servicio.
 - Comprobación de la Mise en Place para el servicio.
 - Decoración, presentación y servicio.
- 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.- Presentación de las fichas técnicas y cuaderno de prácticas y prueba teórica al finalizar la UT o final de la evaluación.

UNIDAD TRABAJO Nº 4: ELABORACIONES DE ARROCES Y PASTAS (27 horas)

OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE**OBJETIVOS:**

- 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.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.
2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.
4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.
5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.
6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

CONCEPTO (contenidos soporte)

- Elaboraciones básicas más representativas: clasificación, definición y aplicaciones.
- Diagrama del proceso de elaboración de elaboraciones elementales:
- arroces y pastas:
 - Tratamiento culinario más característico de los diferentes géneros.
 - Elaboraciones clásicas y composición.
 - Riesgos de ejecución y control de resultados.

- Técnicas de cocción:
- Clasificación, definición y descripción

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Identificación de elaboraciones básicas y asociación con géneros o productos para su empleo, aplicación posterior.
- Análisis del proceso de elaboraciones, condimentación y aromatización del producto.
- Determinación de estándares de calidad en la confección de arroces y pastas.
- Aplicación de las técnicas de cocción para la obtención de los diferentes platos.
- Aplicación de las técnicas de conservación y posterior regeneración de las diferentes elaboraciones conservadas con adecuación al empleo previo.
- Identificación y elaboración de las elaboraciones más significativas de la cocina regional, nacional o internacional, a base de arroces y pastas.
- Aplicación de procedimientos específicos de gestión y control de calidad en la elaboración y acabado de las elaboraciones culinarias básicas.
- Aplicación de las normas higiénico-sanitarias y de evitación de pérdida de nutrientes en la manipulación de alimentos y elaboración de platos elementales.
- Aplicación de las normas, técnicas y métodos de seguridad, higiene, limpieza y mantenimiento en el uso de locales, instalaciones, equipos y materiales destinados a la producción culinaria.
- Procesos de ejecución: fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.
- Tratamiento y efectos en las materias primas.
- Procedimientos de condimentación.

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, arroces y pastas 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.
- Adquirir el compromiso de divulgar aquellos productos y elaboraciones típicas de nuestra región con el fin de darlos a conocer y de que no se pierda nuestra identidad gastronómica.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1.- Realización, por parte del alumno, de forma individual o en grupo, de elaboraciones elementales de arroces y pastas, teniendo en cuenta el siguiente organigrama de ejecución de platos:

- Inicio: interpretar correctamente la información contenida en las recetas.

- Operaciones previas:
 - Ejecución de puesta a punto y mantenimiento de uso de los equipos y utensilios.
 - Realización del vale de aprovisionamiento interno de legumbres, si fuera necesario.
 - Ejecución de las operaciones y/o técnicas de regeneración que precisen las materias primas, en caso necesario.
 - Preparaciones previas de los productos.
 - Comprobación de la Mise en Place.
- Procesos básicos:
 - Aplicación de tipos y técnicas de cocción.
 - Elaboración de platos y guarniciones si corresponden.
 - Conservación antes o durante el servicio.
 - Comprobación de la Mise en Place para el servicio.
 - Decoración, presentación y servicio.
- 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.
- Comportamiento de acuerdo con la identidad profesional.

A.2.- Realización, por parte del alumno, de forma individual o en grupo, de elaboraciones a base de pastas (PASTAS FRESCAS Y SECAS O INDUSTRIALES), teniendo en cuenta el siguiente organigrama de ejecución de platos:

- Inicio: interpretar correctamente la información contenida en las recetas.
- Operaciones previas:
 - Ejecución de puesta a punto y mantenimiento de uso de los equipos y utensilios.
 - Realización del vale de aprovisionamiento interno, si fuera necesario.
 - Ejecución de las operaciones y/o técnicas de regeneración que precisen las materias primas, en caso necesario.
 - Preparaciones previas de los productos.
 - Comprobación de la Mise en Place.
- Procesos básicos:
 - Aplicación de tipos y técnicas de cocción.
 - Elaboración de platos de pastas.
 - Conservación antes o durante el servicio.
 - Comprobación de la Mise en Place para el servicio.
 - Decoración, presentación y servicio.
- 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.3.- Presentación de las fichas técnicas y cuaderno de prácticas y prueba teórica al finalizar la UT o final de la evaluación.

UNIDAD TRABAJO Nº 5 ELABORACIONES BÁSICAS DE LOS HUEVOS (18 horas)**OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE****OBJETIVOS:**

- 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 distribuirlas.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.
2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.
4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.
5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.
6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

CONCEPTO (contenidos soporte)

- Clasificación, definición, descripción y aplicaciones de los huevos.
 - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Técnicas de cocción

- Clasificación, definición y descripción

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Identificación de las elaboraciones más significativas de la cocina
- Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de guarniciones culinarias simples y compuestas
- Aplicación de las normas higiénico-sanitarias y de evitación de pérdida de nutrientes en la manipulación de alimentos y elaboración de platos elementales.
- Aplicación de las normas, técnicas y métodos de seguridad, higiene, limpieza y mantenimiento en el uso de locales, instalaciones, equipos y materiales destinados a la producción culinaria.
- Aplicación de las técnicas de cocción.
- Procesos de ejecución: fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.
- Tratamiento y efectos en las materias primas.
- Procedimientos de condimentación.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Conocer la importancia que tienen las elaboraciones de huevo, tanto desde el punto de vista nutricional como visual, como dentro del plato.
- Tener iniciativa y predisposición para la creación de guarniciones alternativas, respetando siempre la definición del plato.
- Adquirir el compromiso de divulgar aquellas elaboraciones de huevos típicas de nuestra región con el fin de darlas a conocer y de que no se pierda nuestra identidad gastronómica.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1.- Realización, por parte del alumno, de forma individual o en grupo, de elaboraciones de huevos con nombre propio, teniendo en cuenta el siguiente organigrama:

- Inicio: interpretar correctamente la información contenida en las recetas.
- Operaciones previas:
 - Ejecución de puesta a punto y mantenimiento de uso de los equipos y utensilios.
 - Realización del vale de aprovisionamiento interno, si fuera necesario.
 - Ejecución de las operaciones y/o técnicas de regeneración que precisen las materias primas, en caso necesario.
 - Preparaciones previas de los productos.
 - Comprobación de la Mise en Place.
- Procesos básicos:
 - Aplicación de tipos y técnicas de cocción.
 - Elaboraciones de huevos.
 - Demostración de montaje en el plato.
- 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.- Presentación de las fichas técnicas y cuaderno de prácticas y prueba teórica al finalizar la UT o final de la evaluación.

UNIDAD TRABAJO Nº 6 ELABORACIONES DE GUARNICIONES (18 horas)**OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE****OBJETIVOS:**

- 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.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos 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.

RESULTADOS DE A PRENDIZAJE

1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.
2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.
4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.
5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.
6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

CONCEPTO (contenidos soporte)

- Definición y características generales.
- Clasificación de las guarniciones
- Elaboraciones básicas más representativas: clasificación, definición y aplicaciones.
- Diagrama del proceso de elaboración de elaboraciones elementales:
 - Tratamiento culinario más característico.

- Elaboraciones clásicas y composición.
- Riesgos de ejecución y control de resultados
- Técnicas de cocción:
 - Clasificación, definición y descripción

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Identificación de elaboraciones básicas y asociación con géneros o productos para su empleo, aplicación posterior.
- Análisis del proceso de elaboraciones, condimentación y aromatización del producto.
- Determinación de estándares de calidad en la confección de las guarniciones.
- Aplicación de las técnicas de cocción para la obtención de los diferentes platos.
- Aplicación de las técnicas de conservación y posterior regeneración de las diferentes elaboraciones conservadas con adecuación al empleo previo.
- Identificación y elaboración de las elaboraciones más significativas de la cocina, a base de guarniciones.
- Aplicación de procedimientos específicos de gestión y control de calidad en la elaboración y acabado de las elaboraciones culinarias básicas.
- Aplicación de las normas higiénico-sanitarias y de evitación de pérdida de nutrientes en la manipulación de alimentos y elaboración de platos elementales.

Aplicación de las normas, técnicas y métodos de seguridad, higiene, limpieza y mantenimiento en el uso de locales, instalaciones, equipos y materiales destinados a la producción culinaria.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Respetar las normas de manipulación y conservación de esta materia prima para evitar los riesgos de toxiinfecciones alimentarias.
- Toma de conciencia de la propia higiene, del material, equipos y locales.
- Utilización de la indumentaria prescrita en perfectas condiciones de higiene.
- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller y toma de conciencia de los peligros que tienen el uso de útiles, herramientas y equipos.
- Reconocimiento y valoración de la importancia de mantener el lugar de trabajo ordenado, seguro y agradable.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1.- Realización, por parte del alumno, de forma individual o en grupo, de elaboraciones elementales de guarniciones, teniendo en cuenta el siguiente organigrama de ejecución de platos:

- Inicio: interpretar correctamente la información contenida en las recetas.

- Operaciones previas:
 - Ejecución de puesta a punto y mantenimiento de uso de los equipos y utensilios.
 - Realización del vale de aprovisionamiento interno, si fuera necesario.
 - Ejecución de las operaciones y/o técnicas de regeneración que precisen las materias primas, en caso necesario.
 - Preparaciones previas de los productos.
 - Comprobación de la Mise en Place.
- Procesos básicos:
 - Aplicación de tipos y técnicas de cocción.
 - Elaboración de platos.
 - Conservación antes o durante el servicio.
 - Comprobación de la Mise en Place para el servicio.
 - Decoración, presentación y servicio.
- 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.- Presentación de las fichas técnicas y cuaderno de prácticas y prueba teórica al finalizar la UT o final de la evaluación.

UNIDAD TRABAJO Nº 7 ELABORACIONES A BASE DE LEGUMBRES, SOPAS, CREMAS, CONSOMÉS Y BISQUÉ (32 horas)

OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS:

- 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.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.
2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.
4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.
5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.
6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

CONCEPTO (contenidos soporte)

- Elaboraciones básicas más representativas: clasificación, definición y aplicaciones.
- Diagrama del proceso de elaboración de elaboraciones elementales:
 - Tratamiento culinario más característico.
 - Elaboraciones clásicas y composición.
 - Riesgos de ejecución y control de resultados.
- Técnicas de cocción:
 - Clasificación, definición y descripción

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Identificación de elaboraciones básicas y asociación con géneros o productos para su empleo, aplicación posterior.
- Análisis del proceso de elaboraciones, condimentación y aromatización del producto.
- Determinación de estándares de calidad en la confección de las legumbres, sopas, cremas, consomés y bisqué.
- Aplicación de las técnicas de cocción para la obtención de los diferentes platos.
- Aplicación de las técnicas de conservación y posterior regeneración de las diferentes elaboraciones conservadas con adecuación al empleo previo.
- Identificación y elaboración de las elaboraciones más significativas de la cocina regional, nacional o internacional, a base de las legumbres, sopas, cremas, consomés y bisqué.
- Aplicación de procedimientos específicos de gestión y control de calidad en la elaboración y acabado de las elaboraciones culinarias básicas.
- Aplicación de las normas higiénico-sanitarias y de evitación de pérdida de nutrientes en la manipulación de alimentos y elaboración de platos elementales.
- Aplicación de las normas, técnicas y métodos de seguridad, higiene, limpieza y mantenimiento en el uso de locales, instalaciones, equipos y materiales destinados a la producción culinaria.

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 pescados y mariscos 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.
- Adquirir el compromiso de divulgar aquellos productos y elaboraciones típicas de nuestra región con el fin de darlos a conocer y de que no se pierda nuestra identidad gastronómica.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

- **A1.-** Realización, por parte del alumno, de forma individual o en grupo, de elaboraciones elementales de las legumbres, cremas, sopas, consomés y bisques, teniendo en cuenta el siguiente organigrama de ejecución de platos:

Inicio: interpretar correctamente la información contenida en las recetas.

- Operaciones previas:
 - Ejecución de puesta a punto y mantenimiento de uso de los equipos y utensilios.
 - Realización del vale de aprovisionamiento interno, si fuera necesario.
 - Ejecución de las operaciones y/o técnicas de regeneración que precisen las materias primas, en caso necesario.
 - Preparaciones previas de los productos.
 - Comprobación de la Mise en Place.
- Procesos básicos:
 - Aplicación de tipos y técnicas de cocción.
 - Elaboración de platos y guarniciones si corresponden.
 - Conservación antes o durante el servicio.
 - Comprobación de la Mise en Place para el servicio.
 - Decoración, presentación y servicio.

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.- Presentación de las fichas técnicas y cuaderno de prácticas y prueba teórica al finalizar la UT o final de la evaluación.

UNIDAD TRABAJO Nº:8 ELABORACIONES DE PESCADOS Y MARISCOS (30 horas)**OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE****OBJETIVOS:**

- 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 distribuirlas.

- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.
2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.
4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.
5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.
6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

CONCEPTO (contenidos soporte)

- Pescados y mariscos: Descripción, clasificación y composición
- Diagrama del proceso de elaboración, aspectos claves en confección y aplicaciones.
- Riesgos de ejecución y control de resultados.
- Técnicas de cocción:
- Clasificación, definición y descripción

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Identificación de elaboraciones básicas y asociación con géneros o productos para su empleo, aplicación posterior.
- Análisis del proceso de elaboraciones, condimentación y aromatización del producto.

- Aplicación de las técnicas de cocción para la obtención de los diferentes platos.
- Aplicación de las técnicas de conservación y posterior regeneración de las diferentes elaboraciones conservadas con adecuación al empleo previo.
- Identificación y elaboración de las elaboraciones más significativas de la cocina regional, nacional o internacional.
- Aplicación de procedimientos específicos de gestión y control de calidad en la elaboración y acabado de las elaboraciones culinarias básicas.
- Aplicación de las normas higiénico-sanitarias y de evitación de pérdida de nutrientes en la manipulación de alimentos y elaboración de platos elementales.
- Aplicación de las normas, técnicas y métodos de seguridad, higiene, limpieza y mantenimiento en el uso de locales, instalaciones, equipos y materiales destinados a la producción culinaria.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Respetar el procedimiento de manipulación y elaboración de las distintas materias primas que vamos a elaborar.
- 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.
- Adquirir el compromiso de divulgar aquellos productos y elaboraciones típicas de nuestra región con el fin de darlos a conocer y de que no se pierda nuestra identidad gastronómica.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1.- El/la alumno/a desarrollará, de forma individual o en grupo, distintas elaboraciones de pescados y mariscos, realizando el siguiente proceso:

- Descripción del proceso culinario, interpretando correctamente la información contenida en las recetas.
- Mise en place de equipos, útiles, herramientas y materias primas.
- Especificidades y fases más importantes: aplicación de técnicas de cocción y elaboración del plato.
- Resultados: decoración, presentación y servicio.
- Alternativas y variaciones.
 - Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en el desarrollo de las operaciones.
 - Comportamiento de acuerdo con la identidad profesional.

A.2.- Presentación de las fichas técnicas y cuaderno de prácticas y prueba teórica al finalizar la UT o final de la evaluación.

UNIDAD TRABAJO Nº 9 ELABORACIONES DE CARNES DE VACUNO (36 horas)

OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS:

- 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.

- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.
2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.
4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.
5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.
6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

CONCEPTO (contenidos soporte)

- Elaboraciones básicas más representativas de la carne de vacuno: clasificación, definición y aplicaciones.
- Diagrama del proceso de elaboración de elaboraciones elementales:
 - Tratamiento culinario más característico.
 - Elaboraciones clásicas y composición.
 - Riesgos de ejecución y control de resultados.
- Técnicas de cocción:
 - Clasificación, definición y descripción

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Identificación de elaboraciones básicas y asociación con géneros o productos para su empleo, aplicación posterior.
- Análisis del proceso de elaboraciones, condimentación y aromatización del producto.
- Determinación de estándares de calidad en la confección de la carne de vacuno.
- Aplicación de las técnicas de cocción para la obtención de los diferentes platos.
- Aplicación de las técnicas de conservación y posterior regeneración de las diferentes elaboraciones conservadas con adecuación al empleo previo.
- Identificación y elaboración de las elaboraciones más significativas de la cocina regional, nacional o internacional, a base de carne de vacuno.
- Aplicación de procedimientos específicos de gestión y control de calidad en la elaboración y acabado de las elaboraciones culinarias básicas.
- Aplicación de las normas higiénico-sanitarias y de evitación de pérdida de nutrientes en la manipulación de alimentos y elaboración de platos elementales.
- Aplicación de las normas, técnicas y métodos de seguridad, higiene, limpieza y mantenimiento en el uso de locales, instalaciones, equipos y materiales destinados a la producción culinaria.

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.
- Adquirir el compromiso de divulgar aquellos productos y elaboraciones típicas de nuestra región con el fin de darlos a conocer y de que no se pierda nuestra identidad gastronómica

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1.- Realización, por parte del alumno, de forma individual o en grupo, de elaboraciones elementales de carnes, teniendo en cuenta el siguiente organigrama de ejecución de platos:

Inicio: interpretar correctamente la información contenida en las recetas.

- Operaciones previas:
 - Ejecución de puesta a punto y mantenimiento de uso de los equipos y utensilios.
 - Realización del vale de aprovisionamiento interno, si fuera necesario.
 - Ejecución de las operaciones y/o técnicas de regeneración que precisen las materias primas, en caso necesario.
 - Preparaciones previas de los productos.
 - Comprobación de la Mise en Place.
- Procesos básicos:
 - Aplicación de tipos y técnicas de cocción.
 - Elaboración de platos y guarniciones si corresponden.
 - Conservación antes o durante el servicio.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Comprobación de la Mise en Place para el servicio. ➤ Decoración, presentación y servicio. <p>Final:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. <p>A.2.- Presentación de las fichas técnicas y cuaderno de prácticas y prueba teórica al finalizar la UT o final de la evaluación.</p>

UNIDAD TRABAJO Nº 10 ELABORACIONES DE CARNES DE PORCINO, OVINO O LANAR Y CAPRINO (30 horas)

OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS:

- 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.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.
2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.
4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.
5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.

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

CONCEPTO (contenidos soporte)

- Elaboraciones básicas más representativas de la carne de porcino y ovino: clasificación, definición y aplicaciones.
- Diagrama del proceso de elaboración de elaboraciones elementales:
 - Tratamiento culinario más característico.
 - Elaboraciones clásicas y composición.
 - Riesgos de ejecución y control de resultados.
- Técnicas de cocción:
 - Clasificación, definición y descripción

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Identificación de elaboraciones básicas y asociación con géneros o productos para su empleo, aplicación posterior.
- Análisis del proceso de elaboraciones, condimentación y aromatización del producto.
- Determinación de estándares de calidad en la confección de carnes de ovino, porcino y caprino.
- Aplicación de las técnicas de cocción para la obtención de los diferentes platos.
- Aplicación de las técnicas de conservación y posterior regeneración de las diferentes elaboraciones conservadas con adecuación al empleo previo.
- Identificación y elaboración de las elaboraciones más significativas de la cocina regional, nacional o internacional, a base de carnes de ovino, porcino y caprino.
- Aplicación de procedimientos específicos de gestión y control de calidad en la elaboración y acabado de las elaboraciones culinarias básicas.
- Aplicación de las normas higiénico-sanitarias y de evitación de pérdida de nutrientes en la manipulación de alimentos y elaboración de platos elementales.
- Aplicación de las normas, técnicas y métodos de seguridad, higiene, limpieza y mantenimiento en el uso de locales, instalaciones, equipos y materiales destinados a la producción culinaria.

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.
- Adquirir el compromiso de divulgar aquellos productos y elaboraciones típicas de nuestra región con el fin de darlos a conocer y de que no se pierda nuestra identidad gastronómica

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1.- Realización, por parte del alumno, de forma individual o en grupo, de elaboraciones elementales de carnes de porcino, ovino y caprino, teniendo en cuenta el siguiente organigrama de ejecución de platos:

Inicio: interpretar correctamente la información contenida en las recetas.

- Operaciones previas:
 - Ejecución de puesta a punto y mantenimiento de uso de los equipos y utensilios.
 - Realización del vale de aprovisionamiento interno, si fuera necesario.
 - Ejecución de las operaciones y/o técnicas de regeneración que precisen las materias primas, en caso necesario.
 - Preparaciones previas de los productos.
 - Comprobación de la Mise en Place.
- Procesos básicos:
 - Aplicación de tipos y técnicas de cocción.
 - Elaboración de platos y guarniciones si corresponden.
 - Conservación antes o durante el servicio.
 - Comprobación de la Mise en Place para el servicio.
 - Decoración, presentación y servicio.

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.- Presentación de las fichas técnicas y cuaderno de prácticas y prueba teórica al finalizar la UT o final de la evaluación.

UNIDAD TRABAJO Nº 11 ELABORACIONES DE AVES DE CORRAL Y CAZA (30 horas)**OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE****OBJETIVOS:**

- 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.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.
2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.
4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.
5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.
6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

CONCEPTO (contenidos soporte)

- Elaboraciones básicas más representativas de la carne de porcino y ovino: clasificación, definición y aplicaciones.
- Diagrama del proceso de elaboración de elaboraciones elementales:
 - Tratamiento culinario más característico.
 - Elaboraciones clásicas y composición.
 - Riesgos de ejecución y control de resultados.
- Técnicas de cocción:
 - Clasificación, definición y descripción

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Identificación de elaboraciones básicas y asociación con géneros o productos para su empleo, aplicación posterior.
- Análisis del proceso de elaboraciones, condimentación y aromatización del producto.
- Determinación de estándares de calidad en la confección de las carnes de ave de corral y caza.
- Aplicación de las técnicas de cocción para la obtención de los diferentes platos.
- Aplicación de las técnicas de conservación y posterior regeneración de las diferentes elaboraciones conservadas con adecuación al empleo previo.
- Identificación y elaboración de las elaboraciones más significativas de la cocina regional, nacional o internacional, a base de carnes de ave de corral y caza.
- Aplicación de procedimientos específicos de gestión y control de calidad en la elaboración y acabado de las elaboraciones culinarias básicas.
- Aplicación de las normas higiénico-sanitarias y de evitación de pérdida de nutrientes en la manipulación de alimentos y elaboración de platos elementales.
- Aplicación de las normas, técnicas y métodos de seguridad, higiene, limpieza y mantenimiento en el uso de locales, instalaciones, equipos y materiales destinados a la producción culinaria.

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.
- Adquirir el compromiso de divulgar aquellos productos y elaboraciones típicas de nuestra región con el fin de darlos a conocer y de que no se pierda nuestra identidad gastronómica

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1.- Realización, por parte del alumno, de forma individual o en grupo, de elaboraciones elementales de aves de corral y caza, teniendo en cuenta el siguiente organigrama de ejecución de platos:

Inicio: interpretar correctamente la información contenida en las recetas.

- Operaciones previas:
 - Ejecución de puesta a punto y mantenimiento de uso de los equipos y utensilios.
 - Realización del vale de aprovisionamiento interno, si fuera necesario.
 - Ejecución de las operaciones y/o técnicas de regeneración que precisen las materias primas, en caso necesario.
 - Preparaciones previas de los productos.
 - Comprobación de la Mise en Place.
- Procesos básicos:
 - Aplicación de tipos y técnicas de cocción.
 - Elaboración de platos y guarniciones si corresponden.
 - Conservación antes o durante el servicio.
 - Comprobación de la Mise en Place para el servicio.
 - Decoración, presentación y servicio.

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.- Presentación de las fichas técnicas y cuaderno de prácticas y prueba teórica al finalizar la UT o final de la evaluación.

UNIDAD TRABAJO Nº:12 ELABORACIONES DE ENTREMESES FRÍOS Y CALIENTES (21 horas)**OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE****OBJETIVOS:**

- 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.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.
2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.
4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.
5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.
6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

CONCEPTO (contenidos soporte)

- Elaboraciones básicas más representativas de la carne de porcino y ovino: clasificación, definición y aplicaciones.
- Diagrama del proceso de elaboración de elaboraciones elementales:
 - Tratamiento culinario más característico.
 - Elaboraciones clásicas y composición.
 - Riesgos de ejecución y control de resultados.
- Técnicas de cocción:
 - Clasificación, definición y descripción

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Identificación de elaboraciones básicas y asociación con géneros o productos para su empleo, aplicación posterior.
- Análisis del proceso de elaboraciones, condimentación y aromatización del producto.
- Determinación de estándares de calidad en la confección de los entremeses.
- Aplicación de las técnicas de cocción para la obtención de los diferentes entremeses.
- Aplicación de las técnicas de conservación y posterior regeneración de las diferentes

elaboraciones conservadas con adecuación al empleo previo.

- Aplicación de las técnicas de combinación de componentes, sus colores, presentación y aderezo.
- Identificación y elaboración de las elaboraciones más significativas de la cocina regional, nacional o internacional.
- Aplicación de procedimientos específicos de gestión y control de calidad en la elaboración y acabado de las elaboraciones culinarias básicas.
- Aplicación de las normas higiénico-sanitarias y de evitación de pérdida de nutrientes en la manipulación de alimentos y elaboración de platos elementales.
- Aplicación de las normas, técnicas y métodos de seguridad, higiene, limpieza y mantenimiento en el uso de locales, instalaciones, equipos y materiales destinados a la producción culinaria.

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.
- Adquirir el compromiso de divulgar aquellos productos y elaboraciones típicas de nuestra región con el fin de darlos a conocer y de que no se pierda nuestra identidad gastronómica

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1.- Realización, por parte del alumno, de forma individual o en grupo, de entremeses fríos y calientes, teniendo en cuenta el siguiente organigrama de ejecución de platos:

Inicio: interpretar correctamente la información contenida en las recetas.

- Operaciones previas:
 - Ejecución de puesta a punto y mantenimiento de uso de los equipos y utensilios.
 - Realización del vale de aprovisionamiento interno, si fuera necesario.
 - Ejecución de las operaciones y/o técnicas de regeneración que precisen las materias primas, en caso necesario.
 - Preparaciones previas de los productos.
 - Comprobación de la Mise en Place.
- Procesos básicos:
 - Aplicación de tipos y técnicas de cocción.
 - Elaboración de platos y guarniciones si corresponden.
 - Conservación antes o durante el servicio.
 - Comprobación de la Mise en Place para el servicio.
 - Decoración, presentación y servicio.

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.- Presentación de las fichas técnicas y cuaderno de prácticas y prueba teórica al finalizar la UT o final de la evaluación.

METODOLOGÍA

La metodología empleada estará orientada a promover en los alumnos:

- 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 aprendizaje 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 presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros, y respetando las normas y métodos.

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

Al comienzo de cada bloque horario, el profesor 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, en algunos casos, donde los alumnos observarán, incluso pueden participar y preguntar todas las dudas que les vayan surgiendo sobre las fases y procesos de preparación, elaboración, cocinado y presentación. En otros serán los alumnos los encargados de llevar a cabo dichas tareas, siempre 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, respetando los procesos básicos.

El profesor 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 profesor 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

Partiendo de que será una heteroevaluación, ya que es el/la profesor/a quien realiza la evaluación, los criterios de calificación serán los siguientes:

7. Ejercicios y actividades prácticos: 45%
8. Pruebas específicas: escritas y/u orales (objetivas, abiertas.): 25%
9. Observación directa (predisposición al aprendizaje, comportamiento, seguridad e higiene, trabajo en equipo): 20% Esta nota será subjetiva porque va a depender del criterio del profesor/a.
10. Cuaderno de prácticas, trabajos y fichas técnicas: 10%

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, trabajos y fichas técnicas.

Los indicadores deben ser valorados sin excepción para garantizar que cada uno de ellos se trabaja y tiene su peso específico en el resultado final del alumno.

- **Evaluación del alumnado**

En primer lugar, hay que señalar que el proceso de evaluación de las enseñanzas de Formación Profesional, en el ámbito de la Comunidad Autónoma Canaria, se realizará de acuerdo con la normativa vigente en esta materia, Orden de 20 de octubre de 2000, (BOC nº 148 de 10.11.00) modificada por la Orden de 3 de diciembre de 2003, si a lo largo del curso escolar no se publicara otra normativa aplicable a las nuevas enseñanzas LOE.

Además, habrá que tener en cuenta las pautas marcadas por la Consejería de Educación en la información genérica sobre los nuevos currículos LOE de FP en Canarias, publicada en la página de Formación Profesional en la que ese hace referencia a los siguientes aspectos:

La calificación de los módulos profesionales será numérica, sin decimales y entre uno y diez. Se considerarán positivas las puntuaciones iguales o superiores a 4,51 (5) puntos. La nota final del módulo será la obtenida en la 2ª evaluación.

6. Los módulos profesionales de Integración (ciclos de grado medio) y Formación en Centros de Trabajo se cursarán durante el tercer trimestre del segundo curso, una vez alcanzada la evaluación positiva en todos los módulos profesionales realizados en el centro educativo.

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:

1. Evaluación inicial: se hará al comienzo del módulo y de cada unidad de trabajo si se considera necesaria.
2. Evaluación formativa: se llevará a cabo durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.
3. 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, los resultados de aprendizaje 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.

La **nota media** de la evaluación final se acuerda que corresponda con la nota de la 3ª evaluación.

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:
2. Los reseñados en el apartado anterior.
3. 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.
4. 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.
5. La calificación de los instrumentos utilizados en cada evaluación serán puntuados de 0 a 10.
6. El aprobado se considera a partir de un 4,5, que equivale a una nota de un "5".
7. La nota correspondiente a la Observación Directa es resultado de la valoración subjetiva del profesor a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.
8. 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 la evaluación final de acceso a la FCT para los de 2º curso y de la de junio para los alumnos del primer curso, en el que el alumno será evaluado del temario que corresponda.
9. 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.

10. Si a un alumno/a se le coge copiándose en un examen, se le retira éste y se le pone un cero.
11. 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
 - ítems de selección múltiple= aciertos – errores n-1 (n es el número de alternativa)

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Ejercicios y actividades prácticos:	45%
Pruebas específicas: escritas y/u orales (objetivas, abiertas.):	25%
Observación directa (predisposición al aprendizaje, comportamiento, seguridad e higiene, trabajo en equipo): 20% Esta nota será subjetiva porque va a depender del criterio del profesor/a.	20%
Cuaderno de prácticas, trabajos y fichas técnicas: 10%	10%
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
<p>RECUPERACIONES DE EVALUACIONES: los alumnos/as no tendrán recuperación de las evaluaciones no superadas, estas se podrán recuperar o superar en la siguientes evaluaciones</p> <p>MÓDULOS PENDIENTES: Los alumnos con módulos pendientes hay que comprobar el informe individualizado donde se deben reflejar los contenidos del módulo no superados, las actividades de recuperación, periodo de realización de las actividades e indicación de la evaluación final en que serán calificados.</p>

Se informará a los alumnos y se les hará un seguimiento individual.

SISTEMA DE EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA (PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA):

Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua por falta de asistencia a clase, previa notificación, tendrán 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 estos alumnos superan los resultados de aprendizaje del módulo:

- Realización de actividades prácticas donde se recojan 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, el cuaderno, las fichas y el trabajo en equipo y que 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), la nota final del módulo en ningún caso podrá llegar al 100% del total de la nota máxima.

ATENCIÓN A LOS ALUMNOS/AS CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECÍFICAS

En el grupo no se cuenta con ningún alumno con necesidades educativas específicas.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Atención a la diversidad en la programación:

Para conseguir una correcta atención a la diversidad en la programación, hay que tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Diferenciar los contenidos que resulten esenciales y básicos de aquellos que amplían o profundizan los mismos.
- Graduar la dificultad de las tareas que se propongan, de forma que todos los alumnos puedan encontrar espacios de respuesta más o menos amplios.
- Formar grupos de trabajo heterogéneos en las actividades del aula, con flexibilidad en el reparto de tareas, y fomentar el apoyo y la colaboración mutua.

• Interpretar los criterios de evaluación aplicando los tipos de pruebas más adecuados a los aspectos que se deseen evaluar, y extendiendo el campo de exploración al conjunto de actividades que se realizan en el aula-taller, diferenciando en todas ellas los mínimos exigibles.

Atención a la diversidad en los materiales utilizados:

Estos también tienen una gran importancia a la hora de atender a las diferencias individuales en el conjunto de los alumnos. El uso de materiales de refuerzo o ampliación permite atender a la diversidad en función de los objetivos que nos queramos fijar.

Teniendo en cuenta que en el grupo existen alumnos con diversos grados de conocimiento y autonomía, debido a que algunos de ellos vienen del mundo laboral (cocineros en establecimientos hosteleros), otros de enseñanzas relacionadas con la especialidad (PCE de Operaciones básicas de cocina, restaurante y bar, los cuales han realizado prácticas en cocina), y otros debido a su nivel de aprendizaje, las tareas a realizar tendrán distintos niveles de dificultad y serán asignadas teniendo en cuenta las capacidades individuales de cada alumno.

Las tareas serán asignadas en base a estos grados e individualidades, favoreciendo el aprender de y con los demás (trabajo cooperativo).

Alumnado con problemas de organización y planificación de la tarea:

Hay que tener en cuenta que los alumnos con problemas de organización y planificación de la tarea realizan las actividades deprisa y sin mucho esfuerzo y que, además, suelen tener problemas de aprendizaje. La propuesta de atención en estos casos 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 compañero que sea organizado para que le controle las pautas establecidas.

ATENCIÓN A LOS ALUMNOS/AS CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECÍFICAS

En la Orden 13 de diciembre de 2010 (BOC nº 250, miércoles 22 diciembre de 2010), *por la que se regula la atención al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo en la Comunidad Autónoma de Canarias en el Artículo 10, punto 2 queda redactado como se deben realizar las adaptaciones curriculares en la FP* (2. En la Formación Profesional Específica, las adaptaciones no supondrán la desaparición de objetivos relacionados con las competencias profesionales necesarias para el logro de la competencia general a que se hace referencia en cada uno de los títulos, a tenor del artículo 20 del Decreto 156/1996, de 20 de junio (BOC nº 83, de 10 de julio), por el que se establece la Ordenación General de las Enseñanzas de Formación Profesional Específica en la Comunidad Autónoma de Canarias. Los programas de cualificación profesional inicial adaptados están destinados a los jóvenes escolarizados con

necesidades educativas especiales, con un nivel de autonomía personal y social que les permite acceder a un puesto de trabajo, que requieran de una adaptación de la modalidad ordinaria, según se establece en la Orden de 7 de julio de 2008 de la Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes, por la que se regulan los programas de cualificación profesional inicial en la Comunidad Autónoma de Canarias (BOC nº 144, de 18 de julio).

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD EN CANARIAS

En nuestra Comunidad, el desarrollo normativo de estos principios se materializa en una serie de medidas de atención a la diversidad, de carácter organizativo o curricular, que permiten a los centros, en el ejercicio de su autonomía, una organización flexible de las enseñanzas.

Estas normativas son:

ORDEN de 13 de diciembre de 2010, por la que se regula la atención al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo en la Comunidad Autónoma de Canarias.

ORDEN de 1 de septiembre de 2010, por la que se desarrolla la organización y funcionamiento de los equipos de orientación educativa y psicopedagógicos de zona y específicos de la Comunidad Autónoma de Canarias.

DECRETO 104/2010, de 29 de julio, por el que se regula la atención a la diversidad del alumnado en el ámbito de la enseñanza no universitaria de Canarias.

ORDEN de 7 de junio de 2007, por la que se regulan las medidas de atención a la diversidad en la enseñanza básica en la Comunidad Autónoma de Canarias.

Resolución de 21 de diciembre de 2005, por la que se desarrollan los procedimientos y plazos que regulan la atención educativa al alumnado con altas capacidades intelectuales.

ORDEN de 22 de julio de 2005, por la que se regula la atención educativa al alumnado con altas capacidades intelectuales.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Atención a la diversidad en la programación:

Para conseguir una correcta atención a la diversidad en la programación, hay que tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Diferenciar los contenidos que resulten esenciales y básicos de aquellos que amplían o profundizan los mismos.
- Graduar la dificultad de las tareas que se propongan, de forma que todos los alumnos puedan encontrar espacios de respuesta más o menos amplios.
- Formar grupos de trabajo heterogéneos en las actividades del aula, con flexibilidad en el reparto de tareas, y fomentar el apoyo y la colaboración mutua.
- Interpretar los criterios de evaluación aplicando los tipos de pruebas más adecuados a los aspectos que se deseen evaluar, y extendiendo el campo de exploración al conjunto de actividades que se realizan en el aula-taller, diferenciando en todas ellas los mínimos exigibles.

Atención a la diversidad en los materiales utilizados:

Estos también tienen una gran importancia a la hora de atender a las diferencias individuales en el conjunto de los alumnos. El uso de materiales de refuerzo o ampliación permite atender a la diversidad en función de los objetivos que nos queramos fijar.

Teniendo en cuenta que en el grupo existen alumnos con diversos grados de conocimiento y autonomía, debido a que algunos de ellos vienen del mundo laboral (cocineros en establecimientos hosteleros), otros de enseñanzas relacionadas con la especialidad (PCE de Operaciones básicas de cocina, restaurante y bar, los cuales han realizado prácticas en cocina), y otros debido a su nivel de aprendizaje, las tareas a realizar tendrán distintos niveles de dificultad y serán asignadas teniendo en cuenta las capacidades individuales de cada alumno.

Las tareas serán asignadas en base a estos grados e individualidades, favoreciendo el aprender de y con los demás (trabajo cooperativo).

Alumnado con problemas de organización y planificación de la tarea:

Hay que tener en cuenta que los alumnos con problemas de organización y planificación de la tarea realizan las actividades deprisa y sin mucho esfuerzo y que, además, suelen tener problemas de aprendizaje. La propuesta de atención en estos casos 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 compañero que sea organizado para que le controle las pautas establecidas.

RECURSOS DIDÁCTICOS

BIBLIOGRAFÍA DEL PROFESOR – AULA TALLER

Las propias del docente y toda la bibliografía que dispone el departamento y centro educativo en la biblioteca del centro

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.

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: Visitas a establecimientos hoteleros, restaurantes, fábricas, bodegas, viaje de fin de curso, convivencias con otros centros, realizar menús o servicios gastronómicos a personas o entidades que lo soliciten al departamento...

Actividades complementarias y extraescolar previstas para estos grupos, en este módulo:

6. Visita a un obrador de postres de restaurante.
7. Visita a una fábrica de helados (Grupo Kalise Menorquina).
8. Recogida de alimentos y dinero por el día Mundial de la Alimentación.
9. visitas de restaurantes y hoteles dentro de la misma isla como de otras
10. visitas a mercados y proveedores relacionados con los diferentes módulos impartidos en el ciclo.
11. Visitas a bodegas, granjas y fincas.
12. Visitas a otros centros educativos

13. comidas de convivencias,
14. viajes de integración y fin de estudios, etc.

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 registrará por los siguientes criterios:

4. Adecuación a las necesidades y características del alumnado.
5. Revisión de la concreción curricular recogida en la programación.
6. Análisis de la idoneidad de la metodología seguida, así como los materiales y recursos utilizados.
7. Validez de los instrumentos de evaluación utilizados y de los criterios de calificación establecidos.
8. 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.

Los planes que se desarrollan en el centro y en los cuales el Departamento de Hostelería participa son los siguientes:

- PLAN DE LECTURA: este plan está enfocado principalmente para la etapa de secundaria, pero nuestro departamento realizará "Lecturas gastronómicas" como actividad complementaria con el fin de fomentar en el alumno el hábito de la lectura y la formación en conocimientos gastronómicos.
- RED DE ESCUELAS SOLIDARIAS: organizamos la recogida de alimentos para las familias necesitadas de nuestro entorno.
- RED DE ESCUELAS PROMOTORAS DE LA SALUD: elaboramos y servimos el desayuno saludable y participamos en las charlas que organiza este proyecto.
- RED DE SOSTENIBILIDAD: ofrecemos a nuestros alumnos, profesores y personal laboral la recogida de aceites comestibles usados, además de educar a nuestros alumnos en el reciclaje de otros desechos como son la basura orgánica, el papel, el plástico, el vidrio, pilas usadas... ya que forma parte de la protección medioambiental del entorno donde vivimos y nos educamos