

PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA

OBJETIVOS DEL MÓDULO

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de aplicación de las técnicas de cocción a las diversas materias primas, identificando y controlando los efectos que dichas técnicas producen en los alimentos, así como el desarrollo de procedimientos relacionados con las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, preparación, presentación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas y la asistencia durante el desarrollo de los servicios en cocina.

CONTENIDOS BÁSICOS

1. Ejecución de técnicas elementales de cocción:

- Terminología profesional.
- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.

2. Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.

3. Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción. Interpretación de la información contenida.
- Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

4. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos:

- Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.
- Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.

5. Realización de acabados y presentaciones sencillos:

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

6. Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina:

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

EVALUACIÓN

El objetivo de la evaluación es valorar las capacidades obtenidas por los alumnos durante el proceso de enseñanza- aprendizaje, recogiendo la información necesaria para realizar las consideraciones precisas de orientación y toma de decisiones.

A medida que avanza el proceso y para que el profesor conozca la evolución de los alumnos y la posible atención individualizada que puedan necesitar, la realizaremos a través de:

- Participación activa del alumno en el aula y en los trabajos en grupo.
- Observación del trabajo personal por medio de la corrección sistemática en el Aula de aplicación abierta al público y de su cuaderno de trabajo.
- Realización de ejercicios teóricos y prácticos de los contenidos de la unidad cuando se precise.
- Auto-evaluación de alumno por medio de la corrección del propio cuaderno y de los trabajos en grupo.

Se informará del proceso de enseñanza aprendizaje de cada alumno, a los padres y demás profesores de manera oral, o por escrito si fuese necesario (en agenda o por carta).

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

El trabajo realizado en las clases prácticas y en las que, partiendo de un supuesto, se irán realizando las modificaciones necesarias para que el alumnado practique todos los contenidos del módulo, al ser evaluación continua. Al término de cada sesión el

alumno entregará cada una de las prácticas realizadas. La calificación del trabajo de clase se realizará comprobando la realización de todas las modificaciones propuestas. Se tomará como base la siguiente escala:

- Realización correcta: 10 puntos
- Realización parcialmente correcta: 5 puntos
- Realización incorrecta: 0 puntos

El alumnado realizará también un examen con un supuesto teórico/práctico relacionado con los contenidos del módulo.

En cada sesión de trabajo se mantendrá una escala de valoración que contendrá un listado de rasgos en los que se gradúa el nivel de consecución del aspecto observado (no -> 0 puntos, si-> 10 puntos, parcialmente -> 5 puntos). Estos aspectos se justifican por los criterios de evaluación de dicha programación. Los aspectos observados serán:

- Limpieza e higiene en la cocina.
- Limpieza e higiene personal
- Uniformidad

La aplicación del proceso de evaluación continua del alumno/a requiere su asistencia regular a clase y a las actividades programadas por el módulo.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Contenido: **Actitudinal 20%**

Puntuación máxima: **2 puntos**

Criterios de calificación:

- Desarrollar las actitudes correspondientes a los contenidos del módulo, recogidos en la programación.
- Asistir a clase regularmente y con puntualidad, participando en las actividades orientadas al desarrollo de la programación de acuerdo con las instrucciones del profesor.
- Cumplir y respetar los plazos asignados para el desarrollo de las actividades.
- Respetar el ejercicio del derecho al estudio de los compañeros y compañeras.

- Seguir las orientaciones del profesorado respecto a su aprendizaje.
- Respetar la libertad de conciencia y la diversidad de las personas y las creencias.
- Cuidar y utilizar correctamente las instalaciones, los recursos materiales y los documentos del Centro.
- Desarrollar capacidades para el trabajo en equipo.
- Acudir a clase diaria y al espacio de la realización de las pruebas adecuadamente uniformado y equipado si éste fuera el caso. (uniformidad completa).
- No acceder al espacio de realización de las pruebas con ningún dispositivo móvil, reproductor de música o material que no sea el necesario para la realización de las mismas, pudiendo ser éste motivo de descalificación.
- Cumplir los criterios de seguridad e higiene pautados a inicio de curso.

Contenido: **Conceptual**

Puntuación máxima: **2,5 puntos**

Criterios de calificación:

- Las pruebas podrán consistir, dependiendo de los temas a evaluar, en: exámenes de temas para su desarrollo, exámenes con preguntas para responder brevemente o exámenes tipo test.
- Se tendrán en cuenta los trabajos o actividades realizadas y entregadas o expuestas en el aula.
- Se dará la alternativa de hacer un examen oral que sustituya a los escritos.
- Mostrar una actitud positiva y colaborativa con la realización de las pruebas.
- Cumplir y respetar los plazos asignados para el desarrollo de las actividades.
- Las pruebas escritas deben de ser legibles para el examinador, siendo nulas en caso contrario.
- Los exámenes escritos deberán ser con bolígrafo de tinta negra o azul.
- Las respuestas deben de ser claras y con una secuencia lógica del tema a tratar.
- No acceder al espacio de realización de las pruebas con ningún dispositivo móvil, reproductor de música o material que no sea el necesario para la realización de las mismas, pudiendo ser éste motivo de descalificación.

- Lista de control de ejercicios realizados: Elaboración de mapas conceptuales, esquemas, análisis de procedimientos de elaboraciones representativas, etc.
- Lista de observación de dinámicas: Participación en debates, preguntas y respuestas, etc.

Contenido: **Procedimental**

Puntuación máxima: **5,5 puntos**

Criterios de calificación:

- Pruebas orales: Para verificar la comprensión de la tarea asignada.
- Pruebas escritas: Para verificar la secuenciación de los procesos de ejecución de la elaboración asignada.
- Pruebas prácticas: Para verificar la adquisición de las competencias técnicas desenvueltas.
- Lista de control de tareas y ejercicios realizados: Trabajo diario en el taller, recogida de la tarea asignada a cada alumno o alumna, etc.
- Mostrar una actitud positiva y colaboradora con la realización de las pruebas.
- Las pruebas escritas deben de ser legibles para el examinador, siendo nulas en caso contrario.
- Los exámenes escritos deberán ser con bolígrafo de tinta negra o azul.
- Las respuestas deben de ser claras y con una secuencia lógica del tema a tratar.
- No acceder al espacio de realización de las pruebas con ningún dispositivo móvil, reproductor de música o material que no sea el necesario para la realización de las mismas, pudiendo ser éste motivo de descalificación.
- Se tendrán en cuenta los trabajos o actividades realizadas y entregadas o expuestas en el aula.
- Acudir a clase diaria y al espacio de la realización de las pruebas adecuadamente uniformado y equipado si éste fuera el caso. (uniformidad completa).
- Cumplir los criterios de seguridad e higiene pautados a inicio de curso.
- Llegar a clase puntual y preparado para empezar a hacer las tareas.

Otros criterios que serán tomados en cuenta son los expresados en los criterios de evaluación de cada una de las U.D.

CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y PROMOCIÓN

Criterios de recuperación:

La evaluación podrá resultar negativa respecto a los resultados de aprendizaje previstos. Es por ello que se articularán distintos mecanismos de recuperación respecto al tipo de contenidos con evaluación negativa. Estos criterios serán igualmente aplicables para aquellos alumnos que deseen mejorar sus calificaciones. Las medidas de actuación serán:

- **Contenidos teóricos.** Se realizarán pruebas de recuperación escritas y orales y presentación de trabajos de comprensión de los contenidos que presenten mayor dificultad o no superados.
- **Contenidos prácticos y de asunción de normas de comportamiento:** La evaluación es continua por lo que el alumno deberá realizar las actividades de servicio adecuadamente a lo largo del curso para obtener evaluación positiva y por tanto recuperar evaluaciones negativas precedentes.

Actividades para la recuperación del módulo no superado:

La recuperación del alumno o alumna con el módulo pendiente, originará la elaboración de un plan individual de actuaciones dirigido a mejorar su rendimiento, en el plan figurarán;

- Dificultades que tiene
- Aspectos a reforzar
- Causas del problema de aprendizaje
- Opiniones del tutor y del equipo docente
- Actuaciones que se proponen

Se entregará una copia al tutor de este plan de recuperación.

La recuperación ha de enfocarse siempre de manera positiva, para que el alumno sea consciente de su progreso y no considere este plan como una penalización.

Como medidas de mejora y refuerzo, se propondrá al alumno la consulta de texto facilitado por el profesor, así como el visionado de videos y consulta de páginas Web en relación con los temas a recuperar.

Aquellos alumnos que no hubiesen superado alguna de las evaluaciones, dispondrán de una prueba de recuperación después de la última evaluación, y antes de la evaluación final de mayo, centrada en los temas específicos de la evaluación a recuperar, el examen será similar al señalado para cada evaluación, debiendo presentar el fichero al día, con todas las elaboraciones realizadas dicho periodo.

Los alumnos que aun habiendo realizado las pruebas de recuperación de alguna evaluación, no hubiesen superado dichas pruebas, dispondrán de una nueva oportunidad en la convocatoria extraordinaria de junio.

Convocatorias ordinarias y extraordinarias

Los alumnos y las alumnas tendrán derecho a un máximo de dos convocatorias anuales cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado, excepto el módulo de formación en centros de trabajo, que podrá ser objeto de evaluación únicamente en dos convocatorias.

Convocatorias para el segundo curso:

- Evaluación final ordinaria en el mes de mayo previa al inicio de la EFE. Para la evaluación final de los módulos cursados en el centro educativo.
- Evaluación final extraordinaria en el mes de mayo. Para el alumnado exento de realización de EFE.
- Evaluación final ordinaria en el mes de junio. Para la evaluación final de EFE y del ciclo formativo.
- Evaluación final extraordinaria en el mes de junio. Para el alumnado con módulos pendientes.
- Evaluación final extraordinaria en el mes de diciembre. Para el alumnado con módulos pendientes o con la EFE pendiente
- Los alumnos y las alumnas, sin superar el plazo máximo establecido de permanencia, podrán repetir cada uno de los cursos una sola vez como máximo, si bien excepcionalmente podrán repetir uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.
- Los alumnos con NEE asociados a discapacidad podrán cursar las actividades programadas para un mismo módulo profesional **un máximo de cuatro veces y a presentarse a la evaluación y calificación un máximo de seis veces.**

CRITERIOS DE PROMOCIÓN Y CERTIFICACIÓN

- El alumno o la alumna podrá promocionar a segundo curso cuando los módulos profesionales asociados a unidades de competencia pendientes no superen el 20% del horario semanal; no obstante, deberá matricularse de los módulos profesionales pendientes de primer curso. El departamento didáctico y el profesor de la materia deberán organizar las consiguientes actividades de recuperación y evaluación de los módulos profesionales pendientes.
- El módulo de formación en centro de trabajo, con independencia del momento en que se realice, se evaluará una vez alcanzada la evaluación positiva en los

módulos profesionales asociados a las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el periodo de formación en centros de trabajo correspondiente.

- En el caso de que los módulos se organicen en unidades formativas de acuerdo con el artículo 9.4 del presente real decreto, dichas unidades podrán ser certificables, siendo válida la certificación en el ámbito de la Administración educativa correspondiente. La superación de todas las unidades formativas que constituyen el módulo profesional dará derecho a la certificación del mismo, con validez en todo el territorio nacional.

El módulo de FCT integra las calificaciones de la unidad formativa **“Prevención de riesgos laborales”**

MEDIDAS EXCEPCIONALES EN LA EVALUACIÓN

Evaluación cuando se pierde el derecho a la evaluación continua.

Consecuencias de alcanzar el número máximo de faltas de asistencia permitidas:

- Al tratarse de una evaluación sumativa y continua es indispensable la asistencia a clase, permitiéndose un máximo de faltas justificadas o sin justificar del 15% de la duración total de cada módulo según establece el proyecto educativo del centro.
- Al alumnado que no se le pueda aplicar la evaluación continua sólo tendrá opción a un único examen final, basado en contenidos mínimos, y a realizar los trabajos que el profesor estime oportunos para aprobar el módulo. Los criterios de evaluación y los porcentajes de calificación serán los mismos que establezca la programación didáctica para las unidades o bloques de unidades de trabajo.
- Tendrá obligación de asistir a clase, lo que se valorará positivamente al llevar a cabo la calificación final.
- Cuando el alumno esté próximo a alcanzar la cifra establecida, según el contenido en horas del módulo, se pondrá en conocimiento del mismo y su familia mediante carta certificada con acuse de recibo.
- En cuanto a la asistencia a las actividades complementarias programadas serán de total aplicación lo establecido anteriormente, además de las que se consideren oportunas.