

## **COMPETENCIA GENERAL DEL CICLO FORMATIVO**

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

### **CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO PARA ALCANZAR LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CF.**

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

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

### **CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO PARA ALCANZAR LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL C. F.**

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- 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.
- 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.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

## **EVALUACIÓN**

- La evaluación, como proceso que sirve de punto de referencia a la actuación pedagógica, tendrá un carácter individualizado, personalizado y continuo. Por tanto ayudará a ofrecer información sobre la evaluación de cada alumno, su madurez, su situación respecto al proceso de aprendizaje, etc disposición de estos hacia el tema.

### **EVALUACIÓN FORMATIVA Y CONTINUA:**

Para que el profesor conozca a medida que avanza el proceso, la evolución de sus alumnos y la posible atención individualizada que pueda necesitar a través de:

- Participación activa del alumno en el aula y en los trabajos de grupo.
- Observación del trabajo personal por medio de la corrección sistemática de su cuaderno de trabajo.
- Realización de ejercicios teóricos y prácticos de los contenidos de la unidad.
- Autoevaluación del alumno por medio de la corrección del propio cuaderno y de los trabajos realizados.

### **EVALUACIÓN FINAL O SUMÁTIVA:**

Se realizará a la finalización de una o varias unidades de trabajo para determinar si se ha conseguido o no las intenciones educativas que se habían propuesto, valorando los resultados obtenidos del aprendizaje.

Para ello se realizarán las siguientes actividades:

- Autoevaluación por parte del alumno a través del trabajo realizado a lo largo de todo el proceso.
- Coevaluación del alumno en el aula, para determinar su propio aprendizaje en el contexto del grupo, por medio de test, pruebas en común, etc.
- Realización por escrito de pruebas o ejercicios o puesta en práctica de procedimientos, de forma individualizada, elaborados o propuestos por el profesor.

- Realización de pruebas prácticas para la evaluación de los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE, llevados a cabo de forma individualizada. Estas llevarán la mayor carga en la evaluación final del módulo.

A este respecto se exigirá en la última evaluación del módulo demostrar la competencia de saber elaborar los platos **del recetario básico** establecido como prueba final de cada curso, independientemente de las calificaciones obtenidas en las anteriores evaluaciones.

## **INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

### **La evaluación se realizará día a día y se valorarán:**

- La autonomía y calidad en el desarrollo de las tareas.
- La progresión del alumno a lo largo del curso.
- La capacidad de trabajo en equipo.
- Asistencia, participación y cumplimiento de las normas de seguridad e higiene establecidas.
- Precisión en el empleo del léxico, presentación, ortografía y exposición ordenada de ideas y conocimientos.
- Evolución y destreza en los supuestos prácticos.
- La NO asistencia a clase de forma injustificada supondrá al alumno una calificación de 0 puntos en los conceptos de ese día
- . el NO cumplimiento de las normas COVID-19 supondrá que el alumno no pueda entrar en el recinto escolar por seguridad de toda la comunidad educativa. Ello al mismo tiempo supondrá una nota de 0 puntos y la imposibilidad que el tutor haga un seguimiento de su materia en el tiempo que sea expulsado.

### **En modalidad presencial**

Producciones escritas.

Producciones orales.

Producciones prácticas.

### **En modalidad telemática**

Producciones escritas

Producciones orales

Exámenes prácticos en taller

## **9- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (para las distintas evaluaciones)**

La evaluación del aprendizaje se llevará a cabo a través de los siguientes procedimientos:

### **EN MODALIDAD PRESENCIAL**

**PARTE TEORICA:** se contabilizará con un 35% de la nota repartida de la siguiente forma:

Trabajos 15%

Exámenes teóricos 20%

**PARTE PRÁCTICA:** se contabilizará con un 65% de la nota repartida de la siguiente forma:

Elaboraciones diarias realizadas en el taller 25%

Exámenes prácticos 30%

Demostración de profesionalidad 10% (explicación en cuadro siguiente)

Ya que la actitud en las aulas es muy importante para el correcto curso del aprendizaje el/los alumno/s podrán no superar el módulo si su actitud en clase ha sido negativa.

#### **EN MODALIDAD TELEMÁTICA:**

**PARTE TEORICA:** se contabilizará con un 45% de la nota repartida de la siguiente forma:

Trabajos 20%

Exámenes teóricos 25%

**PARTE PRÁCTICA:** se contabilizará con un 55% de la nota repartida de la siguiente forma:

Exámenes prácticos 55%

**Al realizar los exámenes prácticos de diferentes elaboraciones el alumno deberá anotar en su hoja de examen los ingredientes y la elaboración de la receta. Si esta difiere considerablemente de la real, el alumno no pasará al taller.**

**LOS EXÁMENES PRÁCTICOS SE REALIZARÁN OBLIGATORIAMENTE EN EL AULA TALLER, ARTICULÁNDOSE LAS MEDIDAS SANITARIAS CORRESPONDIENTES. YA QUE SI NO ES IMPOSIBLE LA VALORACIÓN REAL DE CONOCIMIENTOS EN UNA ESPECIALIDAD QUE ES 100% PRACTICA Y MANUAL.**

**DE NO REALIZARSE ASÍ ENTIENDO QUE SE ESTÁ PROSTITUYENDO EL TÍTULO QUE PUEDE CONSEGUIR EL ALUMNO**

**Con el fin de conseguir un equilibrio en la formación del alumno y que en un futuro pueda desarrollar su valía profesional, la suma de los distintos porcentajes conformará una calificación que oscila de 1 al 10, debiendo obtener una calificación mínima de 5 puntos en cada uno de los diferentes apartados para poder superar el módulo**

En caso de que el alumno no supere la convocatoria ordinaria, deberá examinarse en la convocatoria extraordinaria de todas las competencias profesionales que no haya superado en la convocatoria ordinaria.

#### **DEMOSTRACIÓN DE PROFESIONALIDAD**

1. <u>Responsabilidad:</u>	Puntualidad.
	Aseo personal.
	Uniformidad.
	Regularidad.

2. <u>Comportamiento:</u>	Amabilidad / empatía (con los compañeros y el resto de la comunidad) capacidad de escuchar	
	Compañerismo	Trabajo en equipo
		Ayuda a los compañeros
	Motivación	Esfuerzo personal
		Aprovechamiento del tiempo
Constancia	Interés por aprendizaje	
	Atención en clase	
3. <u>Grado de compromiso:</u>	Valoración y cuidado de equipos e instalaciones.	
	Sentido del orden	
	Evolución	
4. <u>Capacidad profesional:</u>	Disciplina y subordinación.	
	Autoridad.	
	Delegación.	
	Adaptabilidad.	
<u>Higiene y seguridad en el trabajo:</u>	Cumplimiento de las normas de manipulación y conservación	
	Respeto a los procedimientos de recogida y limpieza de instalaciones y equipos.	
	Adoptar compromisos con las medidas de seguridad y cuidado medioambiental en el trabajo.	

## **10- MÍNIMOS EXIGIBLES Y CRITERIOS DE PROMOCIÓN**

Siendo consciente de la problemática surgida en este curso a consecuencia del COVID-19 y el aumento de materia que el alumno ha de conocer, los contenidos mínimos necesarios para la superación del módulo han de sufrir una alteración en relación a otros años.

Estos contenidos serán aquellos que permitan al alumno desarrollar el trabajo de forma profesional en la empresa, con un mínimo imprescindible de conocimientos.

Bien de forma presencial o bien de forma telemática el alumno es imprescindible que demuestre la adquisición de estos conocimientos.

### CONTENIDOS

- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Realización de diferentes tipos de recetas básicas: Fases, técnicas, procedimientos y fichas técnicas de producción.
- Presentación y decoración de las elaboraciones básicas de Pastelería.
- Fases, técnicas, puntos clave, control y valoración de resultados.
- La cocina regional y productos de calidad del Principado de Asturias: descripción, caracterización y elaboración de recetas básicas
- Realización de diferentes productos finales: tapas, pinchos, tostas, canapés, aperitivos.

- Puntos clave en elaboración, conservación y regeneración de los productos. Control y valoración de resultados.
- Dietas tipo. Descripción y caracterización. Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas. Procesos de ejecución, presentación y decoración de elaboraciones culinarias para dietas.
- Elaboraciones del recetario de Pastelería

#### OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Explicación del profesor de las diferentes técnicas
- Conocimiento de la maquinaria y distintos equipos
- Manejo de las diferentes herramientas
- Preparación de útiles y equipos necesarios
- Aplicación de las técnicas apropiadas para las diferentes elaboraciones
- Elaboración de las diferentes aplicaciones prácticas
- Análisis de los resultados finales
- Realización de limpieza de útiles, maquinaria y puesto de trabajo
- Recetario básico.

#### ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Actitud positiva para el aprendizaje
- Interés por la profesión
- Cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene
- Cumplimiento de la normativa COVID-19
- Correcta utilización del producto en todas sus fases y conservación
- Respeto hacia los circuitos de trabajo establecidos
- Valorar la importancia de la labor de equipo
- Manipulación y conservación escrupulosa de las diferentes elaboraciones
- Actitud de observación crítica ante el desarrollo de las elaboraciones
- Limpieza de los espacios y materiales de trabajo

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Determinar los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- Realizar las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- Desarrollar los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- Valorar la posibilidad de aprovechamiento de recursos.
- Deducir y relacionar las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.
- Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- Ejecutar las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
- Verificar y valorar las características finales del producto.
- Confeccionar un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/módulo.
- Reconocer las distintas elaboraciones con géneros específicos.
- Ejecutar elaboraciones para la obtención de platos típicos y tradicionales

- Relacionar técnicas más adecuadas según el producto final.
- Verificar el desarrollo de las tareas y la disponibilidad de géneros necesarios.
- Desarrollar los procesos teniendo en cuenta los sistemas adecuados de conservación y regeneración.
- Reconocer los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
- Identificar alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
- Reconocer los posibles productos sustitutivos.
- Elaborar los postres del recetario siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Superarán el módulo aquellos alumnos que igualen o superen los mínimos exigibles arriba reseñados.

**Si a lo largo del curso escolar aparecieran dificultades para llevar a cabo el aprendizaje o la adquisición de las capacidades necesarias para este módulo, se determinarán medidas extraordinarias de diversificación curricular adaptadas al grupo o al alumno y sus necesidades.**

## **11- EVALUACIÓN POR DIFICULTAD DE APLICAR CORRECTAMENTE LA EVALUACIÓN CONTINUA.**

A los alumnos que, por diferentes motivos, no sea posible aplicar la evaluación continua, podrán asistir a clase, pero no podrán realizar los exámenes que se llevan a cabo trimestralmente. En su lugar, se les realizará una prueba única escrita y práctica al final de curso, que se compondrá de dos fases:

- Parte teórica, compuesta de dos partes:
  1. Examen de preguntas tipo test sobre todo el temario.
  2. Examen de preguntas cortas sobre el temario y recetas
- Parte práctica, compuesta de casos de elaboraciones culinarias, reconocimiento de géneros, emplatado y presentación de diferentes postres regionales, nacional e Internacional.
- En esta parte práctica, si el alumno, cuando se le indica la elaboración a realizar, no la escribe correctamente en su hoja de examen no pasará al taller.
- La puntuación final se basará en los porcentajes de calificación telemática.
- Asimismo, será necesaria la presentación del cuaderno de recetas y cuantos trabajos se hayan desarrollado a lo largo del curso.

### **1. Criterios de justificación de faltas:**

Sólo se admitirán, de manera general, y con el mismo criterio para todos los profesores, aquellos justificantes reconocidos legalmente en el mundo laboral, es decir, enfermedad de uno a tres días, partes médicos, citaciones judiciales o administrativas o fallecimiento de familiar directo. En ningún caso, se contemplarán las faltas de asistencia por motivos laborales. Excepcionalmente, la junta evaluadora podrá aceptar otro tipo de justificantes a solicitud del alumno.

### **2. Consecuencias de alcanzar o superar el máximo número de faltas injustificadas:**

El calendario extraordinario para la realización de las pruebas lo fijará la Jefatura de estudios. El departamento establecerá los sistemas extraordinarios de evaluación para estos alumnos, atendiendo a los siguientes criterios:

- El alumnado sólo tendrá opción a un único examen en el mes de marzo, así como, 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 en el cuadro anterior, se pondrá en conocimiento del mismo y su familia mediante carta certificada con acuse de recibo.
- En las actividades extraescolares o complementarias programadas serán de total aplicación las normas precedentes, además de las que el profesorado responsable considere oportunas.

***Máximo número de faltas injustificadas permitidas:***

Dado que este tipo de enseñanzas son post-obligatorias y de carácter presencial, la falta a clase de modo reiterado provocará la imposibilidad de aplicar los criterios generales de evaluación y de la propia evaluación continua.

De esta forma se establece el criterio general de un máximo del 15% del cómputo total de las horas asignadas a cada módulo, considerando por tales periodos lectivos de 45 minutos. El porcentaje se calculará tomando como base el cómputo de horas anuales de los módulos. Las faltas se considerarán acumulables.