

## **1- 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.

## **2- OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO**

Dada la situación actual de pandemia, el módulo reforzará toda aquella materia que no se pudo realizar a lo largo del pasado curso en los diferentes Módulos de Preelaboración de productos y Técnicas Culinarias. Intentando llegar al final de la formación del alumno con el máximo de normalidad posible, y obteniendo los objetivos mínimos a los que hacemos referencia.

1. Organizar los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.
2. Elaborar productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.
3. Elaborar productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.
4. Elaborar platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.
5. Elaborar platos a partir de marcas de Calidad reconocidas en el Principado de Asturias: sidra, manzana, quesos, Denominación de Origen (D.O.), Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) y otras marcas de calidad.
6. Elaborar productos culinarios establecidos en la oferta gastronómica denominada “micrococina”.

## **3- CONTENIDOS**

### **UNIDAD 1 Organización de los procesos productivos**

#### **CONTENIDOS**

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

### OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Exposición de los contenidos teóricos por parte del profesor
- Análisis de los procesos productivos y fases de producción.
- Realización de diagramas de organización
- Secuenciación de las diferentes fases del proceso.
- Conocimiento de la maquinaria y los equipos
- Preparación de útiles y equipos necesarios
- Realización de la puesta a punto de cada elaboración
- Análisis final de las elaboraciones
- Realización de las tareas de limpieza de los útiles y maquinaria
- Realización de trabajos teóricos sobre la materia

### ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Actitud positiva para el aprendizaje
- Interés por la profesión
- Cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene
- 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

- Caracterizar los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
- Determinar y secuenciar las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.
- Deducir las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- Tener en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.
- Reconocer la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- Determinar los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- Determinar los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- Valorar, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- Realizar trabajos y ejercicios teóricos donde demuestre la asimilación de la materia

## **UNIDAD 2 Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:**

### CONTENIDOS

- Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.
- Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas, haciendo especial hincapié en aquellas que por culpa de la pandemia el alumno no pudo estudiar el curso pasado. Puesto en contacto con el docente de los módulos de PREL Y TECU, indica que son:
  - o Carnes de vacuno, equino, caza mayor, caza menor y aves de corral
  - o Pescados y mariscos.
  - o Técnicas de cuarto frío (entremeses, ensaladas y platos)
  - o Técnicas en decoraciones
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.
- Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.
- Procedimientos de ejecución de los productos culinarios.
- Presentación y decoración de las elaboraciones atendiendo a los distintos tipos de servicio.
- Fases, técnicas, puntos clave, control y valoración de resultados.
- La dieta mediterránea.

### **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 y maquinaria

### **ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE**

- Recuperar la materia pendiente de los Módulos de Preelaboración de Alimentos y Técnicas Culinarias del curso pasado, adaptando estos conocimientos a la programación de este módulo.
- Actitud positiva para el aprendizaje de las nuevas técnicas
- Interés por las explicaciones
- Aplicación de la normativa higiénico-técnico-sanitaria
- Respeto hacia los circuitos de trabajo establecidos
- Interés por la profesión

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Explicación por parte del profesor de todo lo pendiente del curso pasado, elaborando posteriormente el alumno, tales conocimientos.
- Proponer diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.
- Valorar la posibilidad de aprovechamiento de recursos.

- Diseñar elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.
- Deducir y relacionar las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.
- Realizar las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.
- 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/ciclo.
- Desarrollar los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- Realizar en su domicilio una serie de elaboraciones básicas, aportando documentación gráfica como justificante de su realización y posible valoración.

### **UNIDAD 3 Elaboración de productos culinarios:**

#### CONTENIDOS

- Cocinas territoriales. Descripción y características generales.
- Diversidad de la cocina española e internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.
- Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas, procedimientos.
- Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.
- Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario.
- Bibliografía técnica.

#### 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 y maquinaria

#### **ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE**

- Actitud positiva para el aprendizaje de las nuevas técnicas
- Interés por las explicaciones
- Aplicación de la normativa higiénico-técnico-sanitaria
- Respeto hacia los circuitos de trabajo establecidos
- Interés por la profesión
- Correcta utilización del producto en todas sus fases y conservación

- 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:**

- Identificar las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
- Relacionar cada técnica con las características del producto final.
- Valorar la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.
- Realizar las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- Verificar, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.
- Verificar y valorar las características finales del producto.
- Desarrollar el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.
- Desarrollar los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- Realizar en su domicilio una serie de elaboraciones básicas del recetario español, aportando documentación gráfica como justificante de su realización y posible valoración

#### **UNIDAD 4 Elaboración de platos a partir de marcas de calidad reconocidas en el Principado de Asturias.**

##### **CONTENIDOS**

- Marcas de calidad en el PA: origen y evolución.
- Oferta gastronómica basada en géneros con marcas de calidad.
- La cocina regional de P.A.: descripción y caracterización.
- Experimentación y evolución de posibles combinaciones innovadoras.

##### **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 y maquinaria

##### **ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE**

- Actitud positiva para el aprendizaje de las nuevas técnicas
- Interés por las explicaciones
- Aplicación de la normativa higiénico-técnico-sanitaria
- Respeto hacia los circuitos de trabajo establecidos

- Interés por la profesión

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Proponer diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.
- Reconocer las distintas elaboraciones con géneros específicos.
- Ejecutar elaboraciones para la obtención de platos típicos, tradicionales y de nueva cocina.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y protección ambiental.
- Realizar toda una serie de trabajos teóricos para cada una de las marcas de calidad.

### **UNIDAD 5 Elaboración de productos a partir de una oferta basada en la micrococina.**

#### CONTENIDOS

- Evolución de combinaciones innovadoras.
- Realización de fichas técnicas.
- 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.

#### **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 y maquinaria

#### **ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE**

- Actitud positiva para el aprendizaje de las nuevas técnicas
- Interés por las explicaciones
- Aplicación de la normativa higiénico-técnico-sanitaria
- Respeto hacia los circuitos de trabajo establecidos
- Interés por la profesión

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Identificar diferentes técnicas culinarias tradicionales y avanzadas a aplicar.
- Relacionar técnicas más adecuadas según el producto final.
- Realizar tareas de organización, secuenciación y servicio de esta oferta gastronómica.
- Verificar el desarrollo de las tareas y la disponibilidad de géneros necesarios.

- Verificar y valorar las “micrococinas”, características finales de los productos: tapas, pinchos, tostas, platillos, etc.
- Desarrollar los procesos teniendo en cuenta los sistemas adecuados de conservación y regeneración.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección del medio ambiente.

## **UNIDAD 6 Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:**

### CONTENIDOS

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

### **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 y maquinaria

### **ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE**

- Actitud positiva para el aprendizaje de las nuevas técnicas
- Interés por las explicaciones
- Aplicación de la normativa higiénico-técnico-sanitaria
- Respeto hacia los circuitos de trabajo establecidos
- Interés por la profesión

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Reconocer los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
- Identificar alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
- Reconocer los posibles productos sustitutivos.
- Elaborar los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.
- Valorar las posibles consecuencias de una manipulación/ preparación inadecuada.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## 4- 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.

El carácter continuo permite que la evaluación informe sobre la evolución de los alumnos, sus dificultades y progresos y aplicar las soluciones necesarias.

La evaluación es un proceso que proporciona información que debe servir como punto de referencia para la actuación pedagógica. Bien la forma presencial como telemática el proceso debe ser el mismo. Este proceso debe responder a tres parámetros diferenciados.

- Carácter **individualizado**: que contribuya a ofrecer información sobre la evaluación de cada alumno, madurez, situación sobre el proceso de aprendizaje, etc.
- Carácter **personalizado**: que la evaluación tome en consideración a la totalidad de la persona, contemplándola en su conjunto, contribuyendo a que el alumno tome conciencia de sí mismo y se responsabilice.
- Carácter **continuo**: que la evaluación vaya informando al profesor sobre la evolución de sus alumnos, sus dificultades o progresos, de forma que el proceso de enseñanza-aprendizaje, pueda ir ajustándose a sus necesidades.

La evaluación se desarrollará de la siguiente forma:

### **EVALUACIÓN INICIAL**

Para la determinación de los conocimientos previos de cada alumno mediante:

- Test de conocimiento individual de forma práctica, oral o escrita.
- Charla coloquio de grupo para observar la 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 SUMATIVA:**

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

## **5- 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.	

**6- 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 la cocina nacional española atendiendo a los distintos tipos de servicio.
- 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 cocina asturiana y nacional que se adjunta en el **ANEXO I** de esta programación y que se entregará al alumno al principio del curso.

## 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 platos del recetario del **ANEXO I** 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.**

## **7- 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

**Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2019-2020**

- Parte práctica, compuesta de casos de elaboraciones culinarias, reconocimiento de géneros, emplatado y presentación de las cocinas regionales, nacional, y de productos con marcas de calidad sobre los contenidos teóricos.

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 la 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.

## **8- ACTIVIDADES DE REFUERZO**

Este tipo de actividades irán encaminadas a que el alumno pueda alcanzar los conocimientos necesarios para conseguir la competencia requerida al título. Por tanto estos se diseñarán de forma individual adaptándolos a cada caso y teniendo en cuenta la disponibilidad del centro educativo en cuanto a horarios de profesores y aulas a utilizar. Si se trata de **CONTENIDOS**, se reforzarán los contenidos a través de fichas o test elaborados por el profesor para la comprensión y asimilación de aquellos contenidos que presenten una mayor dificultad, realizándolos de forma cronológica y favoreciendo la relación de los contenidos previos y los de nueva adquisición.

Los **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE**, se reforzarán implicando al alumno en todas las aplicaciones que se realicen.

Los **ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE** se trabajarán constantemente en el aula, especialmente aquellos alumnos que precisen una atención específica.

### **OTROS CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA EVALUACIONES DE RECUPERACIÓN Y EXTRAORDINARIAS**

Los **criterios de calificación y de evaluación** para la superación positiva del módulo para aquellos alumnos que no hayan adquirido la capacidad requerida a lo largo del curso escolar, tanto para la prueba final de marzo como para la extraordinaria de junio, serán los siguientes:

#### ■ **Pruebas y trabajos individuales:**

Prueba escrita basada en los contenidos mínimos reseñados en esta programación.

Entrega de los trabajos individuales. Estos deberán entregarse en el tiempo y la forma previstos.

■ **Para la Prueba extraordinaria de junio:** se le proporcionará al alumno un **Plan de recuperación**, donde se especifiquen los contenidos mínimos, procedimientos, actividades de recuperación y otras orientaciones para la preparación de la materia con el fin de lograr la superación positiva de la misma. Los criterios de evaluación serán los expresados en esta programación para las diferentes unidades de trabajo, si bien los criterios de calificación, se determinarán en porcentajes numéricos, tanto para la prueba escrita a realizar, como para las actividades que se propongan en este Plan.

■ También será necesaria la presentación de los trabajos o actividades que se indiquen en el Plan al inicio de la prueba escrita.

■ No obstante, si a lo largo del curso escolar se apreciaran dificultades para llevar a cabo el aprendizaje o la adquisición de las capacidades necesarias para este módulo, se determinarán medidas de **Diversificación Curricular**, es decir, adaptaciones curriculares no significativas adaptadas al alumno y sus necesidades específicas. Estas adaptaciones se desarrollarán en el apartado de Actividades de refuerzo y en el

apartado 6 de esta programación didáctica.

### **Medidas de recuperación**

El desarrollo del proceso de recuperación será responsabilidad del profesor que esté evaluando al alumno/a. A fin de favorecer las posibilidades de los alumnos/as y estimular positivamente su esfuerzo, consideramos imprescindible relacionar la evaluación de las medidas de recuperación con el rendimiento mostrado en el curso.

Con carácter general, y al final del módulo se realizarán medidas de recuperación, tanto teóricas como prácticas de las unidades en las que el alumno no hubiese demostrado alcanzadas las destrezas y contenidos teóricos expuestos en esta programación, por lo tanto, estas pruebas serán individualizadas y específicas para cada alumno.

### **Criterios de actuación en la convocatoria extraordinaria**

Según lo establecido en el **artículo 15 de la resolución de 18 de junio de 2009**:

- Cuando un alumno no supere el módulo en la evaluación final, deberá de realizar unas pruebas de recuperación.
- De igual manera, se le proporcionará el programa de recuperación que deberá de seguir y de las actividades que realizará en las pruebas de recuperación y las actividades para desarrollar durante el periodo estival sin docencia directa y que le ayudarán a superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa. Plan de recuperación unificado en la concreción curricular del CF.
- Asimismo se entregará un programa de recuperación a los alumnos que no superen el módulo en convocatoria extraordinaria para que lo puedan realizar de manera simultánea con los módulos de segundo curso.
- Los criterios de evaluación serán los mismos que aparecen en esta programación.

## **ANEXO I**

### **ELABORACIONES A SABER DESARROLLAR DE FORMA TEÓRICA Y PRÁCTICA EN LOS OBJETIVOS MÍNIMOS DEL MÓDULO**

- Arroz cremoso de pulpo y berberechos
2. Arroz meloso con bacalao y cebolla
3. Arroz caldoso con langostinos.
4. Risotto meloso con setas de cardo
5. Ñoquis a la italiana
6. Fideua negra de calamar y gambón con ali-i-oli
7. Spaguetti carbonara
8. Huevos escalfados con salsa soubise
9. Tortilla de bacalao
10. Cocido madrileño
11. Timbal de verdines con chipirones y setas silvestres
12. Moros y cristianos
13. Corazones de alcachofas a la marinera
14. Estofado de verduras con chipirones
15. Guisantes con congrio
16. Pencas de acelga en salsa verde
17. Repollo relleno de carne
18. Berenjenas y calabacines rellenos de pisto gratinados



19. Parrillada de verduras
20. Adobu de pixín encebollau
21. Calderada de pescados y mariscos
22. Bocarte relleno de anchoas
23. Salmón papillote
24. Bocarte guisado
25. Pescado a la sal
26. Merluza al horno
27. Merluza en caldo corto
28. Pollo al chilindrón
29. Gallina en pepitoria
30. Cordero al chilindrón
31. Aleta de ternera rellena
32. Blanqueta de ternera a la antigua
33. Caldereta de cordero somedana
34. Escalopines con salsa de sidra
35. Goulash a la húngara
36. Navarín de cordero
37. Callos
38. Muestrario completo de elaboraciones de huevos
39. Boquerones en vinagre
40. Ajo blanco
41. Salmorejo cordobés
42. Gazpacho
43. Cazón en adobo
44. Pollo con aceitunas
45. Magras con tomate
46. Bacalao al chilindrón
47. Coca de trempó
48. Tumbet
49. Caldereta de langosta menorquina
50. Alubias rojas a la montañesa
51. Rabas
52. Cocido montañés
53. Papas arrugadas
54. Mojo picón
55. Pisto manchego:
56. Duelos y quebrantos
57. Sopas de ajo
58. Hornazo charro
59. Cocido maragato
60. Patatas a la importancia
61. Cordero asado al estilo de segovia
62. Botillo
63. Zarzuela de pescados
64. Suquet de pescado
65. Fricandó
66. Escalivada
67. Xató
68. Moje de pimientos
69. Arroz a la cacereña
70. Zorongollo /zarangollo
71. Zorza de lomo de cerdo
72. Capón de Villalba
73. Merluza a la gallega
74. Soldaditos de pavía
75. Judías pintas con oreja
76. Escalopines a la madrileña

77. Estofado de rabo de toro
78. Ensalada murciana
79. Pipirrana de Caravaca
80. Arroz con conejo
81. Arroz y garbanzos con hierbabuena
82. Pisto de Tafalla
83. Cardo a la navarra
84. Pimientos del piquillo rellenos de bacalao
85. Bacalao ajoarriero
86. Zurrurutuna
87. Potaje de alubias rojas
88. Merluza a la koskera
89. Merluza con almejas en salsa verde
90. Bacalao al pil pil
91. Bacalao a la vizcaína
92. Caldereta riojana (menestra)
93. Caparrones con tocino y chorizo
94. Patatas a la riojana
95. Congrio a la riojana
96. Arroz con costra
97. Arroz con raya
98. Sopa de avellanas
99. Sopa de fegadu (hígado) o de matanza
100. Boroña prenatal
101. Tortilla guisada
102. Patatas con golondru
103. Fabes con almejas
104. Fabada
105. Pote asturiano
106. Lentejas con arroz
107. Cebollas rellenas
108. Chopa a la sidra
109. Rollo de bonito
110. Almejas a la marinera
111. Carne gobernada
112. Tortos de maíz asturianos