

## **PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO “PRODUCTOS CULINARIOS”**

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

- Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- 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.
- Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- 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.
- Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- 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.
- 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.
- Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información

### **contribución del módulo para alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo formativo**

- Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

- Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- 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.
- 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.
- 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
- Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

### **OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO**

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”.

### **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

### 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.

## **UNIDAD 2 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.

## **UNIDAD 3 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.
- 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**

- 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.
- 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.

## **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.

## **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

### **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.

En cuanto al carácter personalizado la evaluación toma en consideración a la totalidad de la persona, contemplándola en su conjunto, y contribuyendo a que el alumno tome conciencia de sí mismo.

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 se desarrollará siguiendo los siguientes pasos:

### EVALUACIÓN INICIAL:

Mediante un test de conocimiento individual por escrito y/o una charla coloquio con el grupo, se valorarán los conocimientos previos del alumno sobre el tema.

### EVALUACIÓN FORMATIVA Y CONTINUA:

Que permita al profesor conocer la evolución del proceso de aprendizaje del alumno a medida que avanza el curso. Esto será posible a través de:

- La participación activa del alumno en el aula y en los trabajos en equipo
- Observación del trabajo personal por medio de la corrección sistemática de sus trabajos
- Realización de ejercicios prácticos de los contenidos de la unidad realizados por grupos o individualmente.

### EVALUACIÓN FINAL O SUMATIVA:

Se realizará al finalizar una o varias U. D. con el fin de determinar si se han conseguido o no, las intenciones educativas que se habían propuesto, valorando los resultados del aprendizaje en el grado de desarrollo conseguido.

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

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

- Evaluación continuada con control diario de los alumnos durante las clases, valorando los siguientes aspectos: puntualidad, uniformidad, aseo personal y respeto a las normas de seguridad e higiene establecidas.
- Continuidad en el trabajo, participación y compromiso personal.
- Respeto a las instalaciones y cuidadoso mantenimiento.
- Organización y soltura a la hora de ejecutar los trabajos.
- Análisis del resultado de los trabajos.

**Este apartado contribuirá con el 10% de la nota.**

Pruebas específicas. A lo largo del periodo de evaluación o al final del mismo se efectuarán distintas pruebas teóricas y prácticas para evaluar tanto conceptos como procedimientos.

**Estas pruebas contribuirán al 90% de la nota (30% pruebas teóricas y 60% pruebas prácticas)**

**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)**

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 dos anteriores evaluaciones.

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.

**La nota de las pruebas se complementará con los siguientes aspectos:**

- Interés demostrado por el alumno.
- Participación activa en las explicaciones y actividades de clase.
- Asistencia a clase.
- Actitud y comportamiento.
- Progresión a lo largo del curso.
- Pruebas, exámenes, test, etc. durante el trimestre.
- Realización de todos los trabajos y ejercicios que se propongan a lo largo del curso.

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.

**ACTITUDES DE EVALUACION GLOBAL.**

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</u>	Cumplimiento de las normas de manipulación y conservación	

<u>el trabajo:</u>	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.

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

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

- Evaluación continuada con control diario de los alumnos durante las clases, valorando los siguientes aspectos: puntualidad, uniformidad, aseo personal.
- Continuidad en el trabajo, participación y compromiso personal.
- Respeto a las instalaciones y cuidadoso mantenimiento.
- Organización y soltura a la hora de ejecutar los trabajos.
- Análisis del resultado de los trabajos.

**Este apartado contribuirá con el 10% de la nota.**

Pruebas específicas. A lo largo del periodo de evaluación o al final del mismo se efectuarán distintas pruebas teóricas y prácticas para evaluar tanto conceptos como procedimientos.

**Estas pruebas contribuirán al 90% de la nota (30% pruebas teóricas y 60% pruebas prácticas)**

**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.**

**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)**

### **INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

- Cuaderno individual del alumno
- Fichas de prácticas
- Producciones orales y escritas
- Producciones prácticas

A través de los instrumentos de evaluación reseñados anteriormente, se evaluará:

- Participación y cumplimiento de las normas establecidas.
- Precisión en el empleo de los medios técnicos, presentación, ortografía y exposición ordenada de ideas y conocimientos.
- Evaluación y destreza en los supuestos prácticos.

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

Los contenidos mínimos necesarios para la superación del módulo son como sigue:

### **CONTENIDOS**

- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas. Realización de diferentes tipos de recetas: Fases, técnicas, procedimientos y fichas técnicas de producción.
- 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.
- La cocina regional de P.A.: descripción y caracterización.
- Experimentación y evolución de posibles combinaciones innovadoras.
- 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

### **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
- Recetario básico.

### **ACTIVIDADES 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**

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

- 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/ciclo.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- Reconocer las distintas elaboraciones con géneros específicos.
- Ejecutar elaboraciones para la obtención de platos típicos, tradicionales y de nueva cocina.
- 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.
- 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.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Superarán el módulo aquellos alumnos que iguales 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 de **diversificación curricular** adaptadas al alumno y sus necesidades. Estas adaptaciones se desarrollarán, en general en el apartado de actividades de refuerzo y en el apartado 6 de esta programación.

## **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 a final de curso, que se compondrá de dos fases:

- Parte teórica, compuesta de dos partes:
  1. Examen de preguntas tipo test.
  2. Examen de preguntas cortas.
- Parte práctica, compuesta de casos de elaboraciones culinarias, reconocimiento de géneros, emplatado y presentación de las cocinas regional, nacional e internacional, sobre los contenidos teóricos.
- La puntuación final se basará en los porcentajes arriba señalados.

Asimismo, será necesaria la presentación del cuaderno de recetas y cuantos trabajos se hayan desarrollado a lo largo del curso.

## **CRITERIOS DE PROMOCIÓN**

Promocionarán aquellos alumnos que igualen o superen los contenidos mínimos exigibles. Los criterios de promoción se basan en la concreción Curricular del ciclo Formativo.

## **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 par la prueba final de marzo, como para la extraordinaria de junio, serán los siguientes:

### **■ Pruebas y trabajos individuales o en grupo:**

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

Entrega de los trabajos individuales o en grupo. 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 par 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.

### **EVALUACIÓN POR IMPOSIBILIDAD DE APLICACIÓN CORRECTA DE LA EVALUACIÓN CONTINUA.**

Los alumnos que pierdan la evaluación continua (en los términos que determina la Concreción Curricular del CF), 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 a final de curso**, que se compondrá de dos partes:

- Parte teórica, compuesta de dos partes:
  - Examen de preguntas tipo test.
  - Examen de preguntas cortas.
- Parte práctica, compuesta de casos prácticos, sobre los contenidos teóricos.
- Entrega de los trabajos previstos de forma individual.
- La puntuación final se basará en los porcentajes arriba señalados.

### **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.

## 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.

### Criterios de Calificación:

Para valorar si el alumno ha alcanzado los mínimos exigibles en convocatoria extraordinaria tendré en cuenta el siguiente reparto:

- Entrega de los ejercicios y trabajos propuestos. 30% del total de la nota
- Realización de pruebas objetivas teórico prácticas en el día señalado por Jefatura de Estudios. 70% del total de la nota

### Actividades:

- Realización y entrega de ejercicios y trabajos de investigación específicos relacionados con los mínimos no superados.
- Recomendación de producciones prácticas a realizar durante el verano para la **superación** de los aprendizajes prácticos **no superados**.

## PROGRAMA DE RECUPERACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES NO SUPERADOS.

- 1. Cuando un alumno o una alumna no supere algún módulo profesional en la evaluación final ordinaria del primer curso o en la evaluación final ordinaria del segundo curso, deberá realizar unas pruebas de recuperación, independientemente de la duración del módulo o módulos no superados.
- 2. Para facilitar la realización de las pruebas de recuperación, el profesor o la profesora que imparta las enseñanzas del módulo profesional que el alumno o la alumna tenga pendiente de superación le informará sobre el programa de recuperación que deberá seguir y las actividades que debe realizar en las pruebas de recuperación, que podrán consistir en ejercicios escritos u orales, realización de trabajos y prácticas, presentación de tareas incluidas en el programa de recuperación u otras que estime convenientes, así como del momento de su realización y evaluación.
- 3. Con el fin de facilitar al alumnado la recuperación de los aprendizajes en los módulos profesionales que no hubiera superado, el profesor o la profesora de cada módulo profesional, siguiendo los criterios establecidos por el equipo



docente en la concreción curricular de cada ciclo formativo incluida en el Proyecto educativo y en las respectivas programaciones docentes, organizará un programa de recuperación que contendrá las actividades que deberá realizar el alumno o la alumna para superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa del módulo correspondiente.

- 4. El programa de recuperación se diseñará de forma diferenciada según los períodos o momentos de aplicación, que podrán ser los siguientes:
  - a) Programa de recuperación de módulos no superados en la evaluación final ordinaria del primer curso. Se diseñará para que el alumnado lo realice durante el período estival, sin asistir a clases ni contar con la orientación del profesorado.
  - b) Programa de recuperación de los módulos profesionales no superados en la evaluación final extraordinaria del primer curso. Se diseñará para que el alumnado lo pueda realizar simultáneamente a los módulos de segundo curso, teniendo en cuenta que no se garantizará su asistencia a las clases del módulo o módulos pendientes.
  - c) Programa de recuperación de los módulos profesionales de segundo curso no superados tras la evaluación final, indistintamente de su tipo, que se celebre previamente al inicio del primer período de realización del módulo profesional de Formación en centros de trabajo. Este programa incorporará las actividades que el alumnado realizará durante el tercer trimestre del año académico, con docencia directa por parte del profesorado responsable de cada módulo profesional y, por tanto, de asistencia obligatoria.
- 5. Las actividades de recuperación serán elaboradas y calificadas por el profesor/a que imparte el módulo, o en su defecto, por el equipo educativo del departamento didáctico, de acuerdo con los criterios que se establezcan en la programación docente, y versarán sobre los aprendizajes mínimos exigibles para obtener una evaluación positiva y que el alumno o la alumna no hubiera alcanzado.