
PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA
(3035)
2024-25

Ciudad
Educativa
Municipal

FUHem
Hipatia



Introducción

Esta programación se corresponde con el módulo denominado: "Procesos Básicos de Producción Culinaria" que se encuadra en el segundo curso del ciclo formativo de Formación Profesional Básica Cocina y Restauración en la comunidad de Madrid.

Los objetivos generales (o capacidades terminales) de este módulo profesional que el alumno debe alcanzar/demostrar son consecuencia del desglose de la competencia general y de las capacidades profesionales que se debe adquirir a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje del ciclo formativo de "Formación Profesional Básica Cocina y Restauración", así como al dominio profesional propio de la unidad de competencia a la que está ligado, es decir, " tal como establece el Real Decreto Real decreto 127/2014 por el que se regulan aspectos específico de la formación profesional básica. Decreto 107/2014, de 11 de septiembre, del Consejo de Gobierno, por el que se regula la Formación Profesional Básica en la Comunidad de Madrid y se aprueba el Plan de Estudios de veinte títulos profesionales básicos.

El módulo queda identificado por los siguientes elementos:

Módulo profesional:	Procesos básicos de producción culinaria.
Nivel	Formación Profesional Básica.
Código	3035
Familia Profesional:	Hostelería y turismo.
Duración	170 horas
Referente europeo	CINE-3.5.3.(Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Competencia profesional

Las **competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje** permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

- Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- Ejecutar los procesos básicos 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.
- Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.

- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Ejecutar las operaciones de pre-servicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
- s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los

procedimientos de su actividad profesional.

z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Entorno profesional

Objetivos de área

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico-sanitarias
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de Preelaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
- j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.

- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Objetivos del módulo

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La ejecución de técnicas de cocción con sus diferentes procedimientos y sus fases y puntos clave.
- La confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones incluyendo fondos, salsas, guarniciones, entre otros.
- La preparación de elaboraciones culinarias sencillas siguiendo las instrucciones recibidas y los procedimientos establecidos.
- La terminación y decoración de platos y otras presentaciones culinarias sencillas.
- La asistencia durante el desarrollo de los servicios en cocina desde el pre-servicio a las tareas posteriores a su ejecución.

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

Contribución al desarrollo de las competencias profesionales

Unidades de competencia profesional certificables:

Cualificaciones profesionales completas:

a) Operaciones básicas de cocina HOT091_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, Preelaboración y conservación culinarios.

UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

b) Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Operaciones básicas de catering HOT325_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):

UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

b) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):

UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

c) Actividades auxiliares de comercio COM412_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):

UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolizada al cliente.

Competencias básicas	Capacidades didácticas	Competencias básicas en la asignatura
Competencias en comunicación lingüística.	-Comprender y comunicar -Expresar ideas y emociones -Dialogar	Trabajo en equipo durante las prácticas.
Competencia matemática.	-Resolución de problemas -Realizar cálculos y estimaciones	Complementando fichas técnicas utilizando gramajes y medidas.
Competencia en el conocimiento y la interacción con el mundo físico.	-Interactuar con el espacio y el entorno	Conocer el uso de los materiales y medidas disponibles.
Tratamiento de la información y competencia digital.	-Buscar y seleccionar información -Interpretar y analizar críticamente la información -Utilizar herramientas TIC	Realización de fichas en hojas de cálculo. Búsqueda de información en internet.
Competencia social y ciudadana.	-Resolver conflictos y problemas sociales -Desarrollar habilidades sociales	Convivencia en las prácticas en cocina
Competencia cultural y artística.	-Desarrollar la capacidad creadora y estética -Expresarse a partir de los lenguajes artísticos -Valorar la diversidad cultural -Contribuir a la conserva. patrimonio	Elaboración y creación de platos. Realizar platos tradicionales a nivel nacional e internacional.
Competencia para aprender a aprender.	-Identificar y plantear problemas -Autoevaluarse y autorregularse -Gestionar los propios procesos de aprendizaje -Plantearse preguntas -Aprender con los otros	Realizar análisis de los servicios en cocina.
Autonomía e iniciativa personal.	-Desarrollar un pensamiento crítico	

	<ul style="list-style-type: none"> -Planificar y realizar tareas, proyectos -Tomar decisiones -Cooperar y trabajar en equipo -Adaptarse al cambio y a las nuevas situaciones 	t
--	--	---

Organización y secuenciación de contenidos

En las primeras semanas se deberá impartir la formación necesaria sobre prevención de riesgos laborales, identificando los riesgos asociados al tipo de operaciones que se van a llevar a cabo y con la formación en seguridad propia y ajena básica para prevenir accidentes y/o intoxicaciones alimentarias.

Además, parece conveniente iniciar el módulo abordando contenidos conceptuales, terminología profesional, maquinaria y batería de cocina, ficha técnicas de fabricación (recetas), etc... Pasando posteriormente a contenidos más complejos relacionados con las técnicas culinarias.

Ejecución de técnicas elementales de cocción:

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

Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

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

Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:

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

Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos:

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

Realización de acabados y presentaciones sencillos:

- Normas de decoración y presentación.

- Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.
- Normativa higiénico-sanitaria

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

- El servicio en cocina.
- Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place.
- Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- Normativa higiénico-sanitaria
- Medidas de prevención de riesgos laborales

Temporalización

Secuenciación de los contenidos (unidades didácticas):

1º TRIMESTRE

- Ejecución de técnicas elementales de cocción
- Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
- Preparación de elaboraciones culinarias sencillas

2º TRIMESTRE

- Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos
- Realización de acabados y presentaciones sencillos
- Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina

3º TRIMESTRE

- Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina

CONTENIDOS MÍNIMOS:

Ejecución de técnicas elementales de cocción:

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

Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

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

Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:

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

Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos:

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

Realización de acabados y presentaciones sencillos:

- Normas de decoración y presentación.
- Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.
- Normativa higiénico-sanitaria.

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

- El servicio en cocina.
- Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place.
- Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- Normativa higiénico-sanitaria
- Medidas de prevención de riesgos laborales

Metodología y estrategias didácticas

En las prácticas realizadas en los talleres, sería conveniente comenzar con una breve explicación de la organización y secuenciación de las tareas a realizar, dando unas breves explicaciones sobre las recetas y elaboraciones que vayan a desarrollarse, con las diferentes fases y tiempos previstos.

Se procederá posteriormente a la preparación y utilización de los equipos, útiles y herramientas necesarias, procediendo asimismo a la selección de materias primas y géneros necesarios para las elaboraciones, siguiendo los procedimientos establecidos y en los tiempos previstos.

Una vez terminadas las elaboraciones se verificará la calidad de las mismas, y en caso de deficiencias se analizarán las causas, aplicando las medidas correctoras adecuadas.

Al finalizar cada clase se procederá al tratamiento de los residuos, a la limpieza de los utensilios, herramientas y equipos, y a la conservación de todos los productos elaborados y de las materias primas no utilizadas, cumpliendo la normativa higiénico- sanitaria y de protección ambiental.

Esta es una asignatura donde la labor del profesorado está fundamentada en una adecuada selección de las actividades prácticas secuenciadas en orden creciente de dificultad y de seguimiento de fichas técnicas de fabricación (recetas), que son las que van a guiar el desarrollo de las actividades y la progresiva adquisición de las destrezas. Tal como se ha señalado conviene comenzar por elaboraciones sencillas para favorecer la confianza y el estímulo del alumnado.

El profesorado deberá realizar un seguimiento cercano e individualizado del proceso de aprendizaje de cada alumno o alumna realizando anotaciones sistemáticas de avances y dificultades en una lista de control.

Se realizarán explicaciones breves seguidas de la realización de actividades de aplicación de los contenidos explicados con:

- 1.1.1. diferente nivel de profundización
- 1.1.2. diferente forma de trabajo: Por parejas, en equipo
- 1.1.3. Utilizar el trabajo cooperativo, trabajo por partidas.

- Siempre utilizando medios TIC en el aula , con pizarra digital, cañón,....
- Realizar actividades con los alumnos para que expliquen, trabajen con otros alumnos de diferentes niveles.
- Utilizar con los alumnos el aprendizaje basado en la resolución de problemas, se encuentran con una serie de dificultades en los ejercicios o prácticas en clase y deben buscar la forma de solucionar esos obstáculos para poder conseguir el objetivo final.
- Utilizar el aprendizaje significativo para que los alumnos entiendan lo que están aprendiendo, que utilicen lo aprendido en nuevas situaciones, en contextos diferentes, se trata de no memorizar sino comprender.

Criterios de evaluación. Procedimientos e instrumentos

Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.

- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.

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

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

Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

- a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
- b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- f) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
- h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.

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

- a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.

- b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

Realiza acabados y presentaciones sencillas relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.

- a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
- b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
- c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.

- a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
- b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
- d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.
- e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- g) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.

Criterios de clasificación y de promoción.

En el área de **Formación Específica** no hay convocatoria en septiembre. La evaluación continua se realizará de la siguiente manera: la nota del tercer trimestre se computará como un 50% de la nota final, la nota del segundo trimestre representará un 30% y la del primer trimestre un 20%, de esta manera podemos valorar la capacidad de mejora del alumnado.

· El aprobado se alcanzará cuando todos los procedimientos de evaluación sean superados con, al menos, un cinco.

· Cuando existan motivos que lo justifiquen, se considerará el grado de progreso del alumnado y las dificultades superadas por éste en el criterio no superado, a fin de atender la diversidad de aquel alumnado que progresen más lentamente en el grupo.

Al final del primer mes de inicio del programa se realizará una *evaluación inicial* para detectar el grado actitudinal, en cuanto a esfuerzo, interés, comprensión o detección de dificultades. Es orientador y de ajuste del proceso de enseñanza y aprendizaje.

A lo largo del curso se celebrarán sesiones de evaluación con *carácter trimestral* y la última coincidirá con la evaluación final.

Obtendrán la certificación aquellos alumnos/as que hayan **superado todos los módulos obligatorios**.

Con objeto de adoptar las decisiones sobre promoción al módulo de FCT, antes del inicio de estas el equipo docente realizará una reunión en la que se valorará para cada alumno/a el grado de adquisición de los aprendizajes en los diferentes módulos cursados hasta ese momento que garanticen que el alumno/a va a poder desarrollar con eficacia la formación de dicho módulo.

Podrá iniciar el módulo de FCT el alumnado que obtenga una valoración positiva en todos los módulos profesionales del programa.

El equipo docente podrá decidir, de forma individual, si pueden acceder al módulo de FCT, quien no haya superado un único módulo profesional, siempre que éste tenga asignado un horario semanal *no superior al 20% horas lectivas*. Se tendrá en cuenta el grado de adquisición de la competencia general del perfil y el aprovechamiento que el alumnado pueda hacer de dicho módulo.

Al alumno/a que no se le haya autorizado realizar el módulo de FCT, en la evaluación final ordinaria (junio), no podrá obtener calificación positiva en ninguno de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia, podrá ser propuesto/a para repetir los módulos obligatorios en su totalidad.

Al tratarse de una Formación Profesional de nivel inicial los criterios de calificación serán diferentes que en las etapas de la ESO que corresponderían con la edad del alumnado de F.P.B. En este sentido consideramos de gran importancia el desarrollo de ciertas actitudes imprescindibles para poder desenvolverse con éxito, en la vida en general, y en un empleo en particular. Por lo tanto, el porcentaje destinado al componente actitudinal será un 40%, al procedimental 30% y al conceptual 30%. A continuación, se especifican con más detalle cada uno de ellos:

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	ESPECIFICACIONES Y PONDERACIÓN
Observación de la actividad diaria	<p style="text-align: center;">30% (Se puntuará del 1 al 10)</p>	<p>Respeto 40%</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hacia los compañeros • No comer ni beber en clase • Permaner en mi sitio en los cambios de clase • Me siento en mi sitio asignado <p>Autonomía 30%</p> <ul style="list-style-type: none"> • Me responsabilizo de mi material • Dejo mi teléfono en la caja <p>Participación 30%</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respetar el turno de palabra y hablar sin elevar el tono • Realizar las tareas en clase y en casa • Colaborar con el buen clima de la clase
Controles ordinarios	<p style="text-align: center;">15% (Se puntuará del 1 al 10)</p>	Se calificarán al final de cada UD
Cuaderno de aula, tareas, trabajos individuales o en grupo	<p style="text-align: center;">30% (Se puntuará del 1 al 10)</p>	Se entregará al final de cada UD
Exámenes de evaluación	<p style="text-align: center;">25% (Se puntuará del 1 al 10)</p>	Se realizará una prueba con el contenido de todas las UD de la evaluación

Consideraciones sobre los instrumentos de evaluación y calificación

- Pruebas escritas sobre contenidos teórico-prácticos. variada con preguntas de tipo test, preguntas cortas o largas, abiertas o cerradas, ejercicios, etc.
- Pruebas teórico - prácticas sobre contenidos procedimentales realizados en el aula taller de cocina o sala.

- Actividades en aula, Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) y Trabajos en grupo para valorar la aplicación de los conocimientos teóricos y prácticos y la capacidad de trabajo en equipo. Entre los criterios de la rúbrica se incluirán: Orden y limpieza, planteamiento práctico, organización del trabajo, interpretación del conocimientos teóricos-prácticos, utilización correcta de material y apuntes, ortografía, etc. y se tendrá en cuenta la entrega de las actividades realizadas en el plazo establecido y forma.

Recursos didácticos

Para el estudio de las diferentes asignaturas el alumnado dispondrá de un blog donde podrá hacer seguimiento del temario que se irá dando en el curso. Para las asignaturas prácticas el alumnado contará con fichas específicas tales como:

- **Fichas de receta.**
- **Fichas técnicas.**
- **Ficha de métodos y tiempo.**
- **Ficha de planificación de tareas.**

El alumnado trabajará a lo largo del curso con estas fichas que estarán en una hoja de cálculo en las que irán introduciendo datos para después imprimirlas y poder llevarlas a la cocina.

Atención a la diversidad

ORDINARIAS GENERALES. (Se tiene en cuenta la características y necesidades del grupo y la adecuación al nivel de desarrollo del grupo)

Adecuación de objetivos al grupo: Incluir, priorizar objetivos, variar su temporalización...

Organización de contenidos en ámbitos integradores.

Equilibrar los tres tipos de contenidos: conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Metodologías que favorezcan la participación de todo el alumnado. Trabajar la diversidad y la diferencia, inclusión escolar (Juegos y dinámicas de grupo que favorezcan la relación social con iguales)

Selección y utilización de materiales curriculares diversos.

Diversificar procedimientos de evaluación.

ORDINARIAS SINGULARES (Se tiene en cuenta las características y necesidades del alumno y la adecuación al nivel de desarrollo del grupo).

- Actividades de recuperación de materias o módulos no superados al promocionar de curso.
 - Refuerzo en determinadas áreas
 - Apoyos para el alumnado con retraso curricular generalizado.
 - Adaptaciones no significativas del currículo:
- a) Priorizar objetivos y contenidos, ser flexibles en la temporalización.

b) Modificar criterios de evaluación: Exámenes tipo test (Verdadero/Falso) (Elegir entre varias opciones **a, b, c**) Subrayar o Rodear la respuesta. Unir con flechas. Instrucciones claras, con frases cortas, descomponer los problemas paso a paso.

- Metodología: Utilizar apoyos visuales, aprendizaje sin error, lenguaje sencillo y claro, emparejar, clasificar, organizadores gráficos, mapas visuales, evitar distractores y estímulos innecesarios.

ESPECÍFICAS. (Se tiene en cuenta las características y necesidades del alumno y la adecuación a su propio nivel de desarrollo)

- Programas específicos a grupos de alumnos que suponen una modificación significativa de objetivos contenidos, y criterios de evaluación. Parte del tiempo de estos programas podrán realizarse en agrupamientos distintos del grupo de referencia. Diversificaciones curriculares. Programas de compensación educativa.

Entre las medidas para atender las necesidades de estos alumnos se contemplan:

- los agrupamientos flexibles,
- los desdoblamientos de grupos,
- la integración de materias en ámbitos,
- medidas de apoyo técnico y recursos materiales,
- las adaptaciones del currículo,
- la adecuación en los procesos e instrumentos de evaluación,
- los programas de refuerzo

Contribución al Plan de fomento y desarrollo de la lectura

La lectura constituye un factor primordial para el desarrollo de las competencias básicas.

Por todo ello, se proponen una serie de estrategias de animación a la lectura que tienen en común los siguientes objetivos generales:

- Desarrollar y consolidar el hábito a la lectura por parte del alumnado.
- Fomentar la lectura desde todas las áreas curriculares.
- Programar actividades de animación a la lectura coordinadas entre los diferentes departamentos didácticos por niveles educativos.
- Desarrollar la comprensión lectora.
- Utilizar la lectura como fuente de entretenimiento y de información.

Desde el departamento de Cocina y Gastronomía incluimos actividades como:

- Libros recomendados: títulos específicos de nuestra área.
- Lecturas de textos al acabar un tema y del que se realicen cuestiones.
- Exposiciones orales de trabajos.
- Artículos de prensa.

Contribución al Plan TIC

- 1º) Incorporar en nuestro centro las tecnologías de la información y la comunicación para adaptarnos de una manera real y práctica a lo que la sociedad espera de nosotros, siendo motor y promotor del avance de la misma.
- 2º) Promover, mediante nuestra formación y actualización continua en las nuevas tecnologías, un cambio metodológico que nos lleve a mejorar la calidad de nuestra labor docente.
- 3º) Potenciar la formación integral de nuestro alumnado.
- 4º) Minimizar, en la medida de lo posible, y desde el punto de vista socioeducativo, las posibles desigualdades que se puedan dar entre nuestro alumnado.
- 5º) Mejorar la atención a la diversidad (alumnos con N.E.E., multiculturalidad...).
- 6º) Formar a nuestros alumnos en el uso de las TIC y capacitarlos para: buscar información, seleccionarla de forma crítica y transformar esa información en conocimiento.
- 7º) Fomentar el trabajo colaborativo.
- 8º) Formar alumnos más protagonistas, más independientes, más responsables, más tolerantes y más capacitados.
- 9º) Posibilitar y promover la transición del uso software comercial al software de código abierto en toda la comunidad escolar.
- 10º) Promover y fomentar la creación y elaboración de nuevos materiales y programas compatibles con el software de código abierto por parte del profesorado de este Centro.

Actividades complementarias y extraescolares

Las actividades extraescolares se planifican por trimestres:

- 1º trimestre: salida para conocer el entorno natural de Rivas-Vaciamadrid.
- 2º trimestre: salida a conocer la escuela superior de hostelería y turismo.
- 3º trimestre concurso de cortadores de jamón.

Desde el 1º trimestre los alumnos desarrollan dos servicios semanales de restaurante en donde trabajan de forma transversal todos los módulos.

Se realizan talleres, a partir del segundo trimestre, de agricultura ecológica y gastronomía con productos ecológicos.

LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y REVISIÓN DE LOS PROCESOS Y LOS RESULTADOS DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS.

En determinadas reuniones del departamento de forma trimestral y especialmente a finales de curso se revisan el proceso de enseñanza y aprendizaje, la metodología utilizada, los resultados obtenidos y en función del análisis se adoptan las medidas necesarias para corregir o actualizar los instrumentos, contenidos.

Reuniones del equipo de CFGB: Estas reuniones tienen una frecuencia quincenal o mensual y sirven para:

1. Evaluar el grado de consecución de los objetivos.
2. Evaluar el desarrollo de las programaciones.
3. Adaptar los contenidos a las necesidades e inquietudes del grupo.
4. Establecer nuevas estrategias metodológicas.
5. Establecer pautas comunes para la regulación de conflictos.
6. Analizar el proceso de enseñanza-aprendizaje de cada alumno/a de forma individual, así como de sus necesidades concretas.
7. Elaboración de medidas añadidas de atención a la diversidad.
8. Coordinación de todo el profesorado que imparte clase al grupo.
9. Compartir materiales entre los/as profesores/as y tutores/as.
10. Por último, la elaboración de la memoria anual se utiliza como una evaluación del módulo en la que se valoran los contenidos adquiridos, la metodología, etc. y en función de ello se realizan las propuestas necesarias para mejorar en el próximo curso.

Procedimientos de evaluación y revisión de los procesos y los resultados de las programaciones didácticas

En determinadas reuniones del departamento de forma trimestral y especialmente a finales de curso se revisan el proceso de enseñanza y aprendizaje, la metodología utilizada, los resultados obtenidos y en función del análisis se adoptan las medidas necesarias para corregir o actualizar los instrumentos, contenidos.

Reuniones del equipo de F.P.B.: Estas reuniones tienen una frecuencia quincenal o mensual y sirven para:

11. Evaluar el grado de consecución de los objetivos.
12. Evaluar el desarrollo de las programaciones.
13. Adaptar los contenidos a las necesidades e inquietudes del grupo.
14. Establecer nuevas estrategias metodológicas.
15. Establecer pautas comunes para la regulación de conflictos.
16. Analizar el proceso de enseñanza-aprendizaje de cada alumno/a de forma individual, así como de sus necesidades concretas.
17. Elaboración de medidas añadidas de atención a la diversidad.
18. Coordinación de todo el profesorado que imparte clase al grupo.
19. Compartir materiales entre los/as profesores/as y tutores/as.
20. Por último, la elaboración de la memoria anual se utiliza como una evaluación del módulo en la que se valoran los contenidos adquiridos, la metodología, etc. y en función de ello se realizan las propuestas necesarias para mejorar en el próximo curso.

CALENDARIO DE EVALUACIONES PARCIALES, FINAL ORDINARIA Y FINAL EXTRAORDINARIA.

EVALUACIÓN	FECHAS
PRIMERA EVALUACIÓN	22/11/2024
SEGUNDA EVALUACIÓN	14/02/2025
TERCERA EVALUACIÓN	30/04/2025
EVALUACIÓN FINAL ORDINARIA	03/06/2025
EVALUACIÓN FINAL EXTRAORDINARIA	20/06/2025