
MÓDULO PROFESIONAL: TECNICAS CULINARIAS

CÓDIGO (0047)

**CICLO FORMATIVO: TÉCNICO EN COCINA Y
GASTRONOMÍA**



ÍNDICE

1.	<u>IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL</u>
2.	<u>OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A ALCANZAR CON EL MÓDULO</u>
3.	<u>COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON EL MÓDULO</u>
4.	<u>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</u>
5.	<u>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</u>
6.	<u>CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN</u>
7.	<u>UNIDADES DIDÁCTICAS</u>
8.	<u>METODOLOGÍA DIDÁCTICA</u>
9.	<u>EVALUACIÓN</u>

IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL

Título	Técnico en Cocina y Gastronomía
Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Módulo Profesional	Técnicas Culinarias (Código 0047)
Título	RD 1396/2007, de 29 de octubre.
Currículo	D 96/2008, de 17 de julio (B.O.C.M 30 / 6 /2008)
Duración	175 horas
Equivalencia en Créditos ECTS	16 créditos
Especialidad del profesorado	Cocina y Gastronomía
Unidad de competencia asociada	Asociado a la unidad de competencia: UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales

OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A ALCANZAR CON EL MÓDULO

Se corresponden con los objetivos marcados como a), d), e), f), g), h), i), j), k) y l) en el art. 9 del citado RD.

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- c) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- d) 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.
- e) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- f) 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.
- g) 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 productos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- h) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- i) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON EL MÓDULO

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias b), c), d), h), i), j) y k)ii del título.

- a) Determinar las necesidades para la producción en la cocina a partir de la documentación recibida
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) 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
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) Y SU PONDERACIÓN EN EL MÓDULO		
		%
RA1	Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones	10%
RA2	Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	10%
RA3	Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	20%
RA4	Elabora guarniciones y elementos de decoración y forma de presentación.	20%
RA5	Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.	20%
RA6	Desarrolla el servicio en cocina valorando su implicación en la satisfacción del cliente.	20%
		100%

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	% CE
RA 1. (10 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	20 %
	b) Se han descrito y clasificado las distintas técnicas de cocción.	10 %
	c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros	10 %
	d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	10 %
	e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	10 %
	f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.	20 %
	g) Se han distinguido las posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.	10 %

	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental.	10 %
RA 2. (10 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.	20 %
	b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos y salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	20 %
	c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.	20 %
	d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	10 %
	e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y de su uso posterior.	20 %
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental.	10%
RA 3. (20 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	10 %
	b) Se ha realizado el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.	10 %
	c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias para el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.	10 %
	d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	10 %
	e) Se han ejecutado las tareas de la obtención de las elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	20 %
	f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso	10%
	g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar	10%
	h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos	10%
	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y protección ambiental	10%
RA 4. (20 % del módulo que será evaluado de	a) Se han descrito y clasificando las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.	20 %
	b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración que acompañan.	10 %

<p>manera proporcional en todos los CE del RE)</p>	<p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente para el desarrollo de las tareas.</p> <p>d) Se han elaborado guarniciones decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de salud laboral y de protección del medioambiental</p>	<p>20 %</p> <p>20 %</p> <p>10 %</p> <p>10 %</p>
<p>RA 5. (20 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)</p>	<p>a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración. Dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo los criterios estéticos</p> <p>b) Se han identificado y justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>c) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos</p> <p>d) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y protección ambiental</p>	<p>25 %</p> <p>25 %</p> <p>25 %</p> <p>25 %</p>
<p>RA 6. (20 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)</p>	<p>a) Se han identificado los distintos tipos de servicio y sus características.</p> <p>b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.</p> <p>d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.</p> <p>e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos</p>	<p>10 %</p> <p>20 %</p> <p>20 %</p> <p>10 %</p> <p>20 %</p>
	<p>f) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo los criterios estéticos</p>	<p>10%</p>
	<p>g) Se han realizado todas las operaciones siguiendo la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y protección ambiental</p>	<p>10%</p>

CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

Unidad didáctica	% de las horas	Evaluación
UD 1. Ejecución de técnicas de cocción	20	1ª evaluación
UD 2. Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones	30	
UD 3. Preparación de elaboraciones culinarias elementales	35	2ª evaluación
UD 4. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración	15	
UD 5. Realización de acabados y presentaciones	15	3ª evaluación
UD 6. Desarrollo de los servicios de cocina	30	

Unidad didáctica 1. Ejecución de técnicas de cocción	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
<p>RA1 Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones</p>	<p>1.1. Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación</p> <p>1.1.1. Cocción por expansión.</p> <p>1.1.2. Cocción por concentración</p> <p>1.1.3. Cocción mixta</p> <p>1.2. Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica. Control de resultados</p> <p>1.2.1. Aplicación de los sistemas en función del medio Húmedo, graso y gaseoso</p> <p>1.3. Análisis del consumo energético según técnica aplicada. Empleo en cocina de energías limpias y renovables.</p>

Unidad didáctica 2. Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
<p>RA2 Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p>	<p>2.1. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones</p> <p>2.1.1 Definición y aplicaciones</p> <p>2.1.2. Clasificación, elaboración y resultados</p> <p>2.2. Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones</p> <p>2.2.1. Fondos fundamentales y complementarios</p> <p>2.2.2. Gelatinas</p> <p>2.2.3. Salsas</p> <p>2.2.4. Mantequillas compuestas.</p> <p>2.2.5 Otros.</p> <p>2.3. Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.</p> <p>2.4. Procedimientos de ejecución de técnicas de envasado y conservación</p> <p>2.4.1. Vacío con o sin atmósfera modificada</p> <p>2.4.2. Etiquetado</p> <p>2.4.3. Refrigeración, congelación y ultracongelación.</p>

Unidad didáctica 3. Preparación de elaboraciones culinarias elementales	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
<p>RA3 Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos</p>	<p>3.1. Documentos relacionados con la producción en cocina</p> <p>3.1.1. Fichas técnicas</p> <p>3.1.2. Ordenes de trabajo</p> <p>3.2. Escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias</p> <p>3.3. Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración de</p> <p>3.3.1. Ensaladas</p> <p>3.3.2. Potajes, sopas, consomés y cremas</p> <p>3.3.3. Entremeses y aperitivos</p> <p>3.3.4. Otras</p> <p>3.4. Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características:</p> <p>3.4.1 Vegetales y hortalizas</p> <p>3.4.2. Legumbres y arroz.</p> <p>3.4.3. Pastas.</p>

	<p>3.4.4. Carnes en todas sus variantes</p> <p>3.4.5. Pescados y mariscos</p> <p>3.4.6. Otros</p>
--	---

Unidad didáctica 4. La gestión de las materias primas	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
<p>RA4 Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación</p>	<p>4.1. Definición y clasificación de guarniciones y decoraciones</p> <p>4.1.1. Guarniciones simples</p> <p>4.1.2. Guarniciones compuestas</p> <p>4.1.3. guarniciones con nombre propio</p> <p>4.2. Aplicaciones</p> <p>4.3. Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.</p> <p>4.4. Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados</p> <p>4.5. Valoración de la calidad del producto final.</p>

Unidad didáctica 5. Realización y acabados y presentaciones	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
<p>RA5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria</p>	<p>5.1. Normas de decoración y presentación:</p> <p>5.1.1. Volumen</p> <p>5.1.2. Color</p> <p>5.1.3. Textura.</p> <p>5.1.4. Simetría.</p> <p>5.1.5. Afinidad de sabores.</p> <p>5.2. Ejecución de los procesos de acabado y presentación.</p> <p>5.2.1 Armonía de elementos como de temperatura, decoración salsa y guarnición.</p> <p>5.3. Puntos clave y control de resultados</p>

Unidad didáctica 6. Desarrollo de los servicios en cocina	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
<p>RA1 RA 2 RA 3 RA4 RA5 RA 6</p>	<p>6.1. El servicio en cocina. Descripción, tipos posibles variables organizativas.</p> <p>6.1.1. Menú</p> <p>6.1.2. Carta</p> <p>6.1.3. Menú concertado.</p> <p>6.1.4. Menú degustación</p> <p>6.1.5 Banquetes</p> <p>6.1.6. Buffet</p> <p>6.1.7. Otros</p> <p>6.2. Tareas previas a los servicios en cocina. “Mise en place “:</p> <p>6.2.1. Orden y limpieza</p> <p>6.2.2. Revisión de maquinaria</p> <p>6.2.3. Acopio de géneros y preelaboraciones</p> <p>6.2.4. Acopio de útiles y herramientas.</p> <p>6.3. Documentación relacionada con el servicio</p> <p>6.3.1. Comandas</p> <p>6.3.2. Telecomanda</p> <p>6.3.3. Ordenes de los servicios</p> <p>6.3.4. Otras</p> <p>6.4. Coordinación durante el servicio en cocina y sala</p> <p>6.4.1. Empieza</p> <p>6.4.2 Marcha y pasa</p> <p>6.4.3. Termina</p> <p>6.5. Ejecución de procesos propios del servicio</p> <p>6.6. Tareas de finalización del servicio.</p> <p>6..6.1. Desbarase</p> <p>6.6.2. Limpieza de maquinaria, útiles, herramientas y elementos comunes</p> <p>6.6.3. Revisión y comprobación de maquinaria</p> <p>6.7. Protocolo de quejas y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad</p> <p>6.8. Retroalimentación de los procesos.</p>

UNIDADES DIDÁCTICAS

UD1. Ejecución de técnicas de cocción RA 1 10%			
ACTIVIDADES PROPUESTAS		ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	
<p>▪ Actividades de introducción: Explicación de la temporalización de los contenidos Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. Visión global de los contenidos mediante video resumen.</p> <p>▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados. Análisis del consumo energético según técnica aplicada. Empleo en cocina de energías limpias y renovables</p> <p>▪ Actividades procedimentales: Ejecución de las diferentes técnicas de cocción. Fase técnicas y puntos clave de ejecución</p> <p>▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.</p>		<p>Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos.</p> <p>Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas.</p> <p>Elaboración en el taller de las distintas técnicas. Uniformidad e higiene personal del alumnado. Empleo de herramientas y material adecuado Corrección de problemas de parámetro en los diferentes modelos de cocina. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.</p>	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN			
<p>Criterios de evaluación</p> <p>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 de cocción 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 realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>		<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula y el taller de cocina - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita. 	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA1 Ejecuta técnicas de cocción	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a) b)	Se ha interpretado la terminología profesional relacionada Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción
Práctica en aula taller	10 %	c)	Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
Práctica en aula taller	10 %	f)	Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.

			.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	d)	Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
Práctica en aula taller	10 %	h)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD2. Confección de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones RA2 10%

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>▪ Actividades de introducción: Explicación de la temporalización de los contenidos Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. Visión global de los contenidos mediante video resumen.</p> <p>▪ Actividades de desarrollo: Elaboraciones básicas y múltiples aplicaciones. Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones fondos y salsas Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final</p> <p>▪ Actividades procedimentales: Se realizarán en el propio taller y en el aula</p> <p>▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.</p>	<p>Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos.</p> <p>Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas.</p> <p>. Elaboración en el taller de las distintas técnicas.</p> <p>Uniformidad e higiene personal del alumnado. Empleo de herramientas y material adecuado Corrección de problemas de parámetro en los diferentes modelos de cocina. Realización de fichas técnicas Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.</p> <p>Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.</p>

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

<p>Criterios de evaluación</p> <p>a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.</p> <p>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.</p> <p>c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
---	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

		RA1 Técnicas de cocción	RA 2 Elaboración de salsas básicas
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a) b)	<p>. Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones</p> <p>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</p>
Práctica en aula taller	10 %	c) d)	<p>Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de</p>

			los resultados obtenidos
Práctica en aula taller	10 %	d) e)	Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	d)	Se realizará un a visión genérica de las actividad practica.
Práctica en aula taller	10 %	f)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD3. Preparar elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos RA3 20%

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>▪ Actividades de introducción: Explicación de la temporalización de los contenidos Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. Visión global de los contenidos mediante video resumen.</p> <p>▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. Documentos relacionados con la producción de cocina Escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias Diagramas de organización y secuenciación de las distintas fases de elaboración Aplicación de cada técnica y materias primas de diferentes características</p> <p>▪ Actividades procedimentales: Empleo de documentación, diagramas, empleo de fichas técnicas</p> <p>▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.</p>	<p>Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos.</p> <p>Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas.</p> <p>Utilización y resolución</p> <p>Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.</p>

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

<p>Criterios de evaluación</p> <p>a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.</p> <p>b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.</p> <p>c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.</p> <p>g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.</p>	<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
---	--

<p>h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	
---	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

		RA3 Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	b)	Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.
Práctica en aula taller	10 %	a) c)	Se ha interpretado correctamente la información necesaria Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
Práctica en aula taller	10 %	d) e)	Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	d) g)	Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
Práctica en aula taller	10 %	h) i)	Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD4. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración RA4 20%

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>▪ Actividades de introducción: Explicación de la temporalización de los contenidos Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. Visión global de los contenidos mediante video resumen.</p> <p>▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. Guarniciones y decoraciones Guarniciones clásicas Procedimiento de ejecución de las diversas elaboraciones y decoraciones Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados Valoración de la calidad del producto final</p> <p>▪ Actividades procedimentales: Realización de elaboraciones en el taller.</p> <p>▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.</p>	<p>Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos.</p> <p>Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas.</p> <p>Ejecución practica de los contenidos</p> <p>Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.</p>

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

<p>Criterios de evaluación</p> <p>a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.</p> <p>b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
--	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

		RA4 Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.
Procedimientos		Criterios de evaluación:
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones..

Práctica en aula taller	10 %	b)	Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
Práctica en aula taller	10 %	c)	Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	e)	Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados.
Práctica en aula taller	10 %	f)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD5. Realización de acabados y presentaciones RA5 20%	
ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>▪ Actividades de introducción: Explicación de la temporalización de los contenidos Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. Visión global de los contenidos mediante video resumen.</p> <p>▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc Ejecución de los procesos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados</p> <p>▪ Actividades procedimentales:</p> <p>▪ Realización de Bio-pack y Take-way de venta al público Realización de decoraciones , presentaciones en las elaboraciones.</p> <p>▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.</p>	<p>Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos.</p> <p>Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas.</p> <p>Elaboración y producción en el taller.</p> <p>Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.</p>
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN	
<p>Criterios de evaluación</p> <p>a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.</p> <p>b) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.</p> <p>c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p>	<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo

e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		<ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita. 	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA6 Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria..	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	50 %	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración. b) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos. c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos 	
Práctica en aula taller	50 %	<ul style="list-style-type: none"> d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. 	

UD6. Desarrolla el servicio en cocina , valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente RA6 20%	
ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Actividades de introducción: Explicación de la temporalización de los contenidos Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. Visión global de los contenidos mediante video resumen. ▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. El servicio en cocina. Descripción, tipos posibles variables organizativas Tareas previas a los servicios "Mise en Place" Documentación relacionada con los servicios. Coordinación durante el servicio de cocina Ejecución de los procesos propios del servicio. Tareas de finalización del servicio Protocolo de quejas y reclamaciones. Compromiso y tiempos y calidad 	<p>Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos.</p> <p>Preguntas sobre contenidos</p> <p>Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas.</p>

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Actividades procedimentales: Preelaboración y elaboración del servicio de un menú degustación en el restaurante del colegio "Bitácora" ▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD. 	<p>Empleo de toda la actividad de forma practica sobre todo en el taller de cocina</p> <p>Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.</p> <p>Repaso del vocabulario técnico de la asignatura.</p> <p>Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.</p>
---	---

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

<p>Criterios de evaluación</p> <p>a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.</p> <p>b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.</p> <p>d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.</p> <p>e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>f) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.</p>	<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
---	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

		RA1, RA2, RA3, RA4, RA 5, RA6	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a)	Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
Práctica en aula taller	10 %	b)	Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio
Práctica en aula taller	10 %	c)	Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	d)	Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.
Práctica en aula taller	10 %	e) f)	Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos. Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.

CONSIDERACIÓN ES SOBRE LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Pruebas escritas sobre contenidos teórico-prácticos. variada con preguntas de selección múltiple, de desarrollo, de enlazar definiciones, sopas de letras sobre los contenidos, etc.

Pruebas prácticas sobre contenidos procedimentales realizados en el restaurante.

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 del objetivo, fundamento, capacidad de observación, organización del trabajo, interpretación de los resultados, utilización correcta de material y apuntes, ortografía, etc. y se tendrá en cuenta la entrega de las actividades realizadas en el plazo establecido.

Los instrumentos de calificación, según los marcados en las tablas de cada Unidad Didáctica son los siguientes:

- Rúbrica para el cuaderno de trabajo.

Es el seguimiento del cuaderno del alumno donde se incluyen los ejercicios y tareas realizadas en clase. Tiene carácter numérico basándose en diferentes ítems consensuados con el departamento.

- Rúbrica de observación trabajo en el aula:

En este punto se valora aspectos relacionados con el día a día de las clases teóricas. Tiene carácter numérico basándose en diferentes ítems consensuados con el departamento.

- Rúbrica numérica para prueba práctica:

Está basada en el servicio realizado tanto en el restaurante como en la cafetería. Tiene carácter numérico basándose en diferentes ítems consensuados con el departamento.

- Escala numérica para prueba escrita.

Se basa en un resultado de 0 a 10, obteniendo el aprobado a partir de 5 puntos, se realiza una prueba después de cada tema expuesto con preguntas de selección múltiple, de desarrollo, de enlazar definiciones, sopas de letras sobre los contenidos, etc...

En caso de que se entreguen los exámenes el alumno/a se hará responsable del documento.

Una vez los cuadernos se entreguen y se evalúen no se podrá reclamar la nota.

METODOLOGÍA DIDÁCTICA

7.1 PRINCIPIOS METODOLÓGICOS

La metodología se caracteriza por ser:

- Interactiva y contextualizada, considerando los conocimientos previos del alumnado como punto de partida para la adquisición de nuevos aprendizajes y adecuación del lenguaje a las características del alumnado.
- Basada en la comunicación y retroalimentación profesorado-alumnado.
- Capaz de atender a la diversidad. Tendrá en cuenta las circunstancias concretas del grupo (procedencia, edad, intereses...).
- Integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso corresponda, con el fin de que el alumno adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional.
- Los contenidos se impartirán de manera secuenciada, intercalando las exposiciones teóricas con la realización de actividades y prácticas individuales o en grupos, con el fin de que el alumno adquiera una visión lógica y adecuada de los procesos inherentes al laboratorio de Inmunodiagnóstico.
- Fomentará la autonomía y responsabilidad del alumnado.

- Tratará de motivar al alumno.
- Permitirá relacionar los contenidos teóricos con la práctica.
- Favorecerá el trabajo en equipo.
- Fomentará el hábito de lectura.
- Intentará mejorar la ortografía.
- De utilizarse, se incluirán las metodologías como ABP (aprendizaje basado en proyectos) y otras metodologías ágiles

En el proceso de enseñanza – aprendizaje, se llevarán a cabo diversos tipos de actividades:

- Actividades de iniciación y de motivación: para recordar y asentar conocimientos previos de los alumnos en relación con la unidad a introducir. Sirven para incentivar al alumno y ponerlo en una situación activa ante los nuevos aprendizajes.
- Actividades de desarrollo y aprendizaje: sirven para que el alumno adquiera nuevos conceptos, procedimientos y actitudes y desarrolle habilidades y destrezas técnicas propias de su profesión. Dentro de estas actividades se incluye:
 - Una explicación teórica por parte del profesor que podrá emplear medios audiovisuales como complemento.
 - Realización de trabajos específicos que estén relacionados con los contenidos del módulo, para que el alumno se acostumbre a la búsqueda, elaboración y tratamiento de la información de distintas fuentes. Estos trabajos se realizarán individualmente o en pequeños grupos para favorecer el trabajo en equipo.
- Actividades procedimentales: Realización de actividades prácticas, donde se desarrollarán y realizarán los aspectos procedimentales de las unidades. Se llevarán a cabo de forma individual, en pareja o en grupo, dependiendo del grado de dificultad de las mismas y de los medios materiales disponibles en el aula-taller.
- También se desarrollarán actividades de consolidación

Se fomentará todo lo posible la lectura, el uso de diferente bibliografía y de diferentes páginas de internet de contenido científico para la realización de trabajos que sirvan como base o iniciación al MP de Proyecto. Asimismo, consideramos que el fomento de la lectura, en el que haremos hincapié, ayudará considerablemente a la mejora de la ortografía.

El fomento de las nuevas tecnologías aplicadas a este módulo lo realizaremos en varias vertientes:

- Mediante la utilización, por parte del profesor, de presentaciones en PowerPoint de los temas que componen las Unidades Didácticas.
- A través de la preparación y exposición, por parte de los alumnos, de presentaciones de algunos de sus trabajos en Word, PowerPoint, Canva, Genially, etc
- Búsqueda en Internet de noticias e información relacionada con la materia, facilitándoles las direcciones de páginas que puedan serles de utilidad.

7.2 ORGANIZACIÓN DE LOS DESDOBLES Y APOYOS

Para este módulo profesional no se contemplan apoyos ni desdobles

7.3 ESPACIOS, MATERIALES, TEXTOS Y RECURSOS

Los materiales y recursos que pueden ser de utilidad para impartir esta unidad son:

- Libros de consulta, pizarra y tizas, apuntes facilitados por el profesor, diccionarios...
- Recursos TIC: televisor, vídeo, DVD, películas, ordenador, CDs, Internet páginas web de carácter didáctico, proyector, pantalla.
- Documentos de consulta: revistas especializadas, artículos de prensa, bibliografía del profesor...
- Uso adecuado de ChatGPT

El espacio utilizado es el aula-11 y el aula taller de cocina para el desarrollo de los contenidos prácticos.

7.4 MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD PARA ALUMNOS CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO

Las medidas de atención a la diversidad para alumnos ACNEAE estarán enmarcadas dentro de lo previsto en el artículo 41 de la *Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía*, que indica:

1. Las medidas metodológicas irán encaminadas a facilitar que el alumnado pueda alcanzar las citadas competencias y podrán incluir, dentro de las posibilidades organizativas del centro, las siguientes:
 - a) Utilización de medios técnicos e informáticos para facilitar el desarrollo de las actividades formativas en casos de dificultad en la motricidad fina o déficit visual.
 - b) Utilización de los recursos técnicos para los casos de déficit auditivo.
 - c) Adaptación de los accesos, espacios y mobiliario en los casos de presentar dificultades de movilidad.
 - d) Otras medidas que permitan la realización de las actividades formativas y que a juicio del equipo docente resulten de aplicación.
2. Estas medidas en ningún caso impedirán la adquisición de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales que capacitan para la obtención del título de formación profesional o, en su caso, acreditación académica.

Se ajustarán al alumnado, modificando esta programación inicial al concretar las medidas que se adoptarán con cada alumno ACNEAE matriculado.

Desde la Programación se responde a la diversidad de capacidades, intereses, motivaciones y estilos particulares de aprender del alumnado adoptando las siguientes medidas (que en ningún caso supondrán la realización de adaptaciones curriculares significativas):

- Dirigidas al respeto por la diversidad de opiniones, creencias y manifestaciones sociales,

culturales, técnicas y artísticas, que se concretan en los contenidos y se desarrollarán a través de las propuestas de actividad.

- Dirigidas a la detección de las necesidades de aprendizaje. En este sentido las técnicas de evaluación inicial determinarán el nivel del alumno al comenzar cada unidad de trabajo. Nos permitirá conocer los distintos niveles entre el alumnado, y por tanto podremos actuar reforzando o ampliando en cada caso concreto, así como la adaptación de las actividades propuestas en función de las necesidades.
- Se recoge una gran variedad de actividades, de modo que puedan responder a las aptitudes individuales (elaboración de esquemas, resolución de casos prácticos, realización de trabajos en grupo e individuales, pruebas de desarrollo, cuestionarios, análisis de caos, entre otras).
- Seguimiento del progreso del estudiante de un modo continuado para detectar las dificultades antes de que surjan problemas.
- Motivadoras. Las distintas técnicas de motivación ayudan al alumnado a ir asumiendo más responsabilidades en su aprendizaje y comportamiento. Comunicarles qué se espera de ellos, animarlos a la autodisciplina y cooperación.
- La observación de cada estudiante permitirá recoger tanto los progresos como las posibles dificultades.
- Cooperar con los servicios de apoyo y los recursos humanos para planificar las tareas que salen al paso de las necesidades del alumnado

EVALUACIÓN

8.1 CARACTERÍSTICAS DE LA EVALUACIÓN

Según lo dispuesto en el artículo 30 de la *Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía*, se establece, con carácter general, lo siguiente:

- La evaluación de los alumnos será CRITERIAL: se realizará según los criterios de evaluación establecidos para los resultados de aprendizaje del módulo.
- La evaluación será de carácter teórico-práctica
- Los alumnos disponen de dos convocatorias por curso: ordinaria y extraordinaria.

La evaluación durante el periodo lectivo se llevará a cabo mediante la evaluación continua durante tres evaluaciones que conducirán a la calificación final del módulo en convocatoria ordinaria.

Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. Dadas las horas asignadas al módulo, a los alumnos que superen 25 faltas de asistencia (25% de horas del módulo), en aplicación de lo dispuesto en el Plan de Convivencia del centro, no se les podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como "No evaluado" (NE) en la evaluación ordinaria.

Por evaluaciones los criterios para no poder ser evaluado seguirán la siguiente tabla:

Horas a la semana del módulo (asignatura)	Horas SIN JUSTIFICAR con las que SÍ podrán ser evaluados	Horas SIN JUSTIFICAR con las que NO podrán ser evaluados
2	Hasta 3	4 o más
3	Hasta 4	5 o más
4	Hasta 5	6 o más
5	Hasta 6	7 o más
6	Hasta 7	8 o más
7	Hasta 8	9 o más
8	Hasta 9	10 o más
9	Hasta 10	11 o más

Aquellos resultados de aprendizaje que hubiera superado y aquellos trabajos realizados antes de la pérdida de la evaluación continua, le serán tenidos en cuenta.

El alumnado que se encuentre en esta situación será evaluado y calificado en las sesiones finales de evaluación ordinaria a partir de los resultados que obtenga en los procedimientos de evaluación.

Cuando un alumno no supere alguno de los RA se le entregará un informe que oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación.

Los alumnos que no superen el módulo en la convocatoria ordinaria deberán presentarse a la convocatoria extraordinaria.

Cuando un alumno no supere el módulo, se le entregará un informe que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación.

En cualquier caso, las decisiones sobre la evaluación ordinaria y extraordinaria tendrán que estar en consonancia con las decisiones que se hayan incorporado sobre evaluación en la programación del ciclo formativo.

8.2 EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN CONTINUA Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los procedimientos de evaluación y los instrumentos de calificación que van a utilizarse a lo largo del curso son:

- Prueba teóricaEscala numérica
- Prueba prácticaChecklist.
- Práctica en el aula..... Ficha de observación
- Cuaderno de trabajo.....Rúbrica
- Trabajo en grupo Rúbrica

En cada Unidad Didáctica se incluyen los criterios de calificación para cada RA.

En cada Unidad Didáctica se definen los procedimientos de evaluación y los instrumentos de calificación para la evaluación de los RA, según los criterios de evaluación que comprenden.

Los instrumentos utilizados incluyen los CRITERIOS DE CALIFICACIÓN acordados en el departamento, según consta en la programación del ciclo formativo:

- Respeto a las normas de higiene y seguridad
- Trabajo responsable en aula y taller
- Corrección ortográfica
- Cumplimiento de fechas en la entrega de trabajos

8.3 EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCESO DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN EN LA EVALUACIÓN ORDINARIA

Se realizarán tres evaluaciones parciales.

Calificación de cada evaluación: La calificación de cada evaluación será, la calculada según los RA y CE trabajados en cada evaluación.

Es decir, según los porcentajes:

- RA1: 20%
- RA2: 20%
- RA3: 15%
- RA4: 20%
- RA5: 15%
- RA6: 10%

con la parte proporcional de los CE trabajados de cada RA en cada evaluación.

RESUMEN DE PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN	
PRUEBA INDIVIDUAL CON APUNTES/AULADIGITAL	15%
PRUEBA INDIVIDUAL SIN APUNTES/AULADIGITAL	15%
PRUEBA INDIVIDUAL GENERAL DE EVALUACIÓN	40%
TRABAJO DIARIO /TRABAJO GRUPAL	10%
SITUACION APRENDIZAJE/PRUEBA COMPETENCIAL/PRÁCTICAS	15%
OBSERVACION	5%

Para superar una evaluación todos los RA incluidos en la misma deben estar superados. Debido a esto, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación en la evaluación será 4. El alumno deberá superar el o los RA no superados.

En la prueba general individual de cada evaluación el alumno deberá superar por encima de un cuatro sobre diez esta prueba para poder realizar la media de la evaluación.

A los alumnos que suspendan una evaluación y a aquellos con necesidad de apoyo educativo se les proporcionará un informe que les oriente sobre la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo y profesional.

RECUPERACIONES:

Para aquellos estudiantes que deban recuperar algún RA **no superado** durante el curso, **se realizará una prueba de recuperación** en cada **evaluación**. Si no consiguieran alcanzar los RA en estas recuperaciones, deberán ser evaluados nuevamente de esos RA pendientes en las pruebas de la convocatoria final ordinaria.

El alumno que no supere las pruebas de la convocatoria final ordinaria accederá a la convocatoria extraordinaria (mes de junio) únicamente con aquellos RA no superados.

Las pruebas de recuperación se calificarán de 0-10. La calificación obtenida en la recuperación/prueba final para cada RA sustituirá a la anterior obtenida en ese RA y será tenida en cuenta para el cálculo de la nota final.

Los procedimientos que se aplicarán en la evaluación extraordinaria serán los mismos que se utilizaron en la evaluación ordinaria. Para estos alumnos habrá disponibles actividades de refuerzo y se les podrá atender fuera del horario lectivo, para resolver aquellas cuestiones que no hayan quedado claras en el aula.

CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO:

Para superar el módulo: todos los resultados de aprendizaje deben estar superados.

Para los alumnos con todos los resultados de aprendizaje superados: La calificación final será la suma ponderada de las calificaciones obtenidas en los resultados de aprendizaje, de acuerdo con los criterios de evaluación, trabajados durante todo el curso, concretados en las UNIDADES DIDÁCTICAS:

- **RA1: 20%**
- **RA2: 20%**
- **RA3: 15%**
- **RA4: 20%**
- **RA5: 15%**
- **RA6: 10%**

Se realizará un redondeo matemático para obtener la calificación final de 1-10 puntos.

Para los alumnos con calificación de 10: Concesión de Mención honorífica

Como reconocimiento de un excelente aprovechamiento académico, así como de un destacable esfuerzo e interés por el módulo profesional, el profesor podrá otorgarles la calificación de 10- mención honorífica siguiendo los siguientes criterios:

- La calificación final numérica.
- Ser un alumno colaborador e implicado en el funcionamiento del grupo de alumnos, que ayuda a los compañeros con menores aptitudes.

Se podrá conceder un número de menciones honoríficas que no exceda del 10% del alumnado del grupo matriculado en el módulo profesional. En el caso de que el número de alumnos fuera inferior a 10, se podrá conceder una sola mención honorífica.

8.4 EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN PARA ALUMNOS A LOS QUE NO SE PUEDE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA (pérdida del derecho a la evaluación continua)

Las Normas de organización, funcionamiento y convivencia del centro indican que, los alumnos que superen el 25% de faltas de asistencia a horas de formación de un módulo, perderán el derecho a la evaluación continua. De acuerdo con esto, cuando un alumno acumule 25 horas de ausencia a clase del módulo, no se le podrá aplicar la evaluación continua y tendrá la consideración de "No evaluado" (NE) en la evaluación ordinaria y en las parciales según la tabla del punto 8.1.

Para el cómputo de horas de inasistencia, se tendrán en cuenta tanto las faltas injustificadas como las justificadas, puesto que la pérdida del derecho a la evaluación continua se establece ante la dificultad que supone para el profesorado la evaluación cuando se produce una ausencia del alumno en las actividades formativas que impida determinar si este ha alcanzado o no los resultados de aprendizaje.

No obstante, aunque esto ocurriera, el alumno sigue manteniendo la obligación de asistir a todas las actividades del módulo.

Los alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua deberán realizar las pruebas finales de evaluación con aquellos RA que no hayan sido superados antes de perder el derecho a evaluación continua y los no evaluados por haber perdido el derecho a esta evaluación.

Como el resto de los alumnos, deberán superar todos los RA para poder superar el módulo.

8.5 EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA: PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN EN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

Los alumnos que no superen el módulo en la convocatoria ordinaria deberán presentarse a la convocatoria extraordinaria, realizando una prueba extraordinaria de evaluación en junio.

La prueba extraordinaria será única para todos los alumnos matriculados en el módulo en la misma modalidad.

La prueba incorporará todos los RA no superados del módulo podrá estar compuesta de varias partes. Cada alumno realizará aquellas partes relacionadas con los RA no superados.

La calificación final del módulo será obtenida por la aplicación de los porcentajes establecidos para cada RA, siguiendo los mismos criterios aplicados durante el curso.

Los alumnos con calificación inferior a 5, o con algún RA no superado, no habrán superado el módulo.

8.6 MEDIDAS PARA ALUMNOS CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO

Siempre estarán enmarcadas dentro de lo previsto en el artículo 41 de la *Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía*.

El equipo docente, coordinado por el profesor tutor y con el asesoramiento, en su caso, de los profesionales de la orientación educativa, determinará para los alumnos con NEAE el tipo de medidas en los procedimientos de evaluación, durante el primer mes de clase o en el momento en el que el alumno acredite documentalmente la existencia de necesidades específicas. En cualquier caso, los procedimientos de evaluación acordados deben garantizar la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales, así como de la competencia general del título

Para los alumnos que tengan acreditada esta necesidad se adoptarán las siguientes medidas en los procedimientos de evaluación:

- Adaptación del formato de examen en pruebas escritas: aumento de tamaño del texto, hojas separadas, mayor espacio, ... Para alumnos con déficit visual, DEA, TDAH, dislexia y otros.
- Adaptación de tiempos: hasta un 25% para alumnos DEA, TDAH, dislexia
- Uso del ordenador para cumplimentación de pruebas escritas. Al finalizar serán imprimidas y firmadas por el alumno.
- Adaptación de espacios.
- Uso de recursos técnicos para alumnos con déficit auditivo.
- Otras, según características de alumnado (especificar sin dar nunca nombres)

La concreción para cada alumno quedará reflejada en el Anexo "*Modelo de informe relativo a la aplicación de medidas para la evaluación de alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo que cursen enseñanzas de Formación Profesional*". En las sesiones de evaluación se realizará la valoración individualizada de las medidas adoptadas para cada alumno y, tras cada evaluación, se le facilitará un informe que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo y profesional.

8.7 CALENDARIO DE EVALUACIONES PARCIALES, FINAL ORDINARIA Y FINAL EXTRAORDINARIA.

PRIMERA EVALUACIÓN	26/11/2024
SEGUNDA EVALUACIÓN	18/03/2025
TERCERA EVALUACIÓN	28/04/2025
EVALUACION FINAL ORDINARIA	5/06/2025
EVALUACION FINAL EXTRAORDINARIA	23/06/2025

ANEXO I - INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

RÚBRICA CLASE TEÓRICA

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
Respeto	Siempre muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	Casi siempre muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	En ocasiones no muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	No suele mostrar respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.
Autonomía	Siempre llega puntual a clase y justifica sus ausencias con toda la antelación posible y se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	Casi siempre llega puntual a clase y justifica sus ausencias con toda la antelación posible y se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	En ocasiones no llega puntual a clase y no justifica sus ausencias con toda la antelación posible. No siempre se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	No suele llegar puntual a clase y no justifica sus ausencias con toda la antelación posible. No se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.
Participación	Siempre respeta el turno de palabra y habla sin elevar el tono. Realiza las tareas en clase y en casa. Colabora con el buen clima de la clase y no permite que otras personas impidan el aprendizaje.	Casi siempre respeta el turno de palabra y habla sin elevar el tono. Realiza las tareas en clase y en casa. Colabora con el buen clima de la clase y no permite que otras personas impidan el aprendizaje.	En ocasiones no respeta el turno de palabra y habla elevando el tono, no realiza las tareas en clase y en casa, no colabora con el buen clima de la clase y no permite que otras personas impidan el aprendizaje.	No suele respetar el turno de palabra y habla elevando el tono, no realiza las tareas en clase y en casa, no colabora con el buen clima de la clase y permiten que otras personas impidan el aprendizaje.

RÚBRICA CUADERNO

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
PRESENTACIÓN	Tiene puestas las fechas/ datos, las tapas están intactas, no presenta tachones, el cuaderno tiene la información del alumno y de la asignatura.	Le faltan algunas fechas, tiene algún que otro tachón, presenta la información del alumno y de la asignatura.	Presenta algunos tachones, le faltan fechas, no hay información ni del alumno ni de la asignatura.	Cuaderno en pésimas condiciones; tiene las tapas dañadas, muchos tachones, sin fechas.
ORDEN	Posee el orden correcto seguido en clase; No tiene huecos en blanco ni hojas con otros contenidos.	Presenta un orden diferente al de los contenidos entregados en clase. No tiene huecos en blanco ni hojas con otros contenidos.	No respeta el orden de los contenidos entregados en clase; presenta algunos huecos en blanco o con otros contenidos.	El cuaderno no posee orden, el cuaderno tiene muchos huecos en blanco, no hay fechas y los ejercicios no están en orden. Presenta hojas con otros contenidos.
ORTOGRAFÍA	No presenta faltas de ortografía, y buena caligrafía.	Apenas tiene faltas de ortografía.	Presenta algunas faltas de ortografía.	Presenta muchísimas faltas de ortografía
CORRECCIÓN	Tiene todos los ejercicios corregidos y dicha corrección se aprecia perfectamente.	Tiene casi todos los ejercicios corregidos, pero apenas se aprecia la corrección.	Solo se aprecia la corrección de algunos ejercicios.	No se aprecia las correcciones de los ejercicios. Muchos de ellos ni siquiera están corregidos.
TAREAS Y ACTIVIDADES	Presenta todas las actividades y todos los apuntes.	Tiene casi todas las actividades y tareas hechas y tiene todos los apuntes bien copiados.	Le faltan algunas actividades y algunos apuntes dados en clase.	Le faltan muchísimas de las actividades hechas en clase o en casa. Los apuntes dados en clase están a medio copiar.

RÚBRICA TALLER PRÁCTICO

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
Conocimientos Técnicos	Demuestra un dominio completo de técnicas culinarias y de servicio. Aplica correctamente conceptos avanzados.	Maneja bien las técnicas culinarias y de servicio con pocos errores. Comprende los conceptos principales.	Aplica las técnicas básicas pero necesita apoyo constante. Conceptos incompletos o confusos.	Demuestra poca habilidad técnica. Los errores son frecuentes y requiere asistencia constante.
Actitud Profesional	Siempre demuestra responsabilidad, puntualidad y una actitud proactiva. Excelente trato con clientes y colegas.	Generalmente es puntual y responsable. Buen trato con los demás y se muestra interesado en mejorar.	Actitud aceptable, pero podría mejorar en puntualidad o responsabilidad. A veces necesita ser dirigido.	Frecuentemente muestra falta de responsabilidad, baja motivación o conflictos.
Trabajo en Equipo	Trabaja de manera cooperativa, apoyando a sus compañeros y mostrando liderazgo cuando es necesario.	Trabaja bien en equipo, contribuye de manera efectiva y colabora adecuadamente con los demás.	Colabora cuando se le pide, pero no toma mucha iniciativa. Puede mejorar su comunicación.	No colabora adecuadamente o genera conflictos dentro del equipo de trabajo.
Cumplimiento de Normas de Seguridad e Higiene	Sigue las normas de seguridad e higiene a la perfección, de la uniformidad y manteniendo el área limpia.	Sigue las normas de higiene y seguridad correctamente, con pequeños errores sin consecuencias graves.	Necesita recordatorios para seguir algunas normas de seguridad e higiene. A veces se descuida.	No sigue adecuadamente las normas de seguridad e higiene, poniendo en riesgo el área de trabajo o a otros.