
Programación Didáctica

“Productos culinarios”

(Código 0048)

2º Cocina y gastronomía

Ciudad
Educativa
Municipal

FUHem
Hipatia



ÍNDICE

<u>1.</u>	<u>IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL</u>	3
<u>2.</u>	<u>OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A ALCANZAR CON EL MÓDULO</u>	3
<u>3.</u>	<u>COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON EL MÓDULO</u>	4
<u>4.</u>	<u>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</u>	5
<u>5.</u>	<u>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</u>	5
<u>6.</u>	<u>CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN</u>	8
<u>7.</u>	<u>UNIDADES DIDÁCTICAS</u>	17
<u>8.</u>	<u>METODOLOGÍA DIDÁCTICA</u>	35
<u>9.</u>	<u>EVALUACIÓN</u>	39

IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL

Título	Técnico en Cocina y Gastronomía
Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Módulo Profesional	09 Productos culinarios (Código 0048)
Título	RD 1396/2007, de 29 de octubre
Currículo	RD 1538/2006, de 5 de diciembre
Duración	294 horas
Equivalencia en Créditos ECTS	créditos
Especialidad del profesorado	Cocina y Gastronomía
Unidad de competencia asociada	UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.

OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A ALCANZAR CON EL MÓDULO

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del CF relacionados a continuación:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.

- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- e) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON EL MÓDULO

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales :

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria,

para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON EL MÓDULO

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

c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.

d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.

e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias. Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.

f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.

g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.

h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) Y SU PONDERACIÓN EN EL MÓDULO		
		%
RA1	Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.	15%
RA2	Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	30%
RA3	Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.	30%
RA4	Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.	25%
		100%

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.	15%
a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.	20%
b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.	20%
c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.	5%
d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.	5%
e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.	10%
f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	10%
g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.	10%
h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20%

RA2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	30%
a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.	15%
b) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.	5%
c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.	5%
d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.	10%
e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.	10%
f) Se han verificado y valorado las características finales del producto.	10%
g) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.	10%
h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.	10%
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10%

RA3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.	30%
a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.	5%
b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.	10%
c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.	10%
d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.	10%
e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.	10%
f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	15%
g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.	15%
h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.	10%
i) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ ciclo.	5%
j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.	15%
k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	

RA4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.	25%
a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.	10%
b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.	5%
c) Se han reconocido los posibles productos sustitutos.	10%
d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.	5%
e) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación/ preparación inadecuada.	5%
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	15%

CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

Bloque temático I. Organización de los procesos productivos		
Unidades Didácticas	Contenidos	RA y CE
UNIDAD 1: Organización de los procesos productivos 1ªEvaluación 40 horas	– Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis – Información relacionada con la organización de los procesos. fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo, etc – Fases de la producción y el servicio en cocina. descripción y análisis – Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas	RA1 CE: a,b,c,d,e,f,g,h

Bloque temático II. La cocina territorial española

Unidades Didácticas	Contenidos	RA y CE
UNIDAD 2: La cocina territorial española 1ª Evaluación 60 horas	- Cocinas territoriales. descripción y características generales. - Diversidad de la cocina española e internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas. - Ejecución de elaboraciones más representativas. fases, técnicas, procedimientos. - Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.	RA2 CE:a,b,c,d,e,f,g,h,i

Bloque temático III. Elaboración de platos para personas con necesidades alimentarias específicas		
Unidades Didácticas	Contenidos	RA y CE
UNIDAD 3: Elaboración de platos para personas con necesidades alimentarias específicas 1ª Evaluación 45 horas	- Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas. - Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias. - Dietas tipo. descripción y caracterización. - Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas. - Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas	RA4 CE: a,b,c,d,e,f

Bloque temático IV. La diversidad de las cocinas del mundo		
Unidades Didácticas	Contenidos	RA y CE
UNIDAD 4: La diversidad de las cocinas del mundo	- Las cocinas europeas - La cocina sudamericana - La cocina norteamericana	RA2 CE: a,b,c,d,e,f,g,h,i

2ª Evaluación 50 horas	- La cocina asiática	
---------------------------	----------------------	--

Bloque temático V. La cocina creativa o de autor		
Unidades Didácticas	Contenidos	RA y CE
UNIDAD 5: La cocina creativa o de autor 2ª Evaluación 50 horas	- ¿Que es la cocina de autor? - La cuisine clasique - La nouvelle cuisine - La nueva cocina vasaca - La cocina tecnoemocional - Nuevos conceptos de cocina - Divulgación gastronómica	RA 3 CE: a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k

DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE UD	UNIDADES DIDÁCTICAS		ASIGNACIÓN HORARIA
	1ª EVALUACIÓN	UD1- RA1	40 horas
		UD2-RA2	60 horas
		UD3-RA4	45 horas
	2ª EVALUACIÓN	UD4-RA2	50 horas
		UD5-RA3	50 horas
			245 horas

UNIDADES DIDÁCTICAS

UD1. : La organización de los procesos productivos RA1 (15)%	
ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
Actividades de introducción: - Análisis del mercado. - Descripción de las tendencias actuales. - Adecuación de la información que se genera a los gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda. - Características identificadoras: ■ En función de la elaboración. ■ En función de la conservación. ■ En función de la regeneración. ■ En función del servicio. - Diagramas de organización y secuenciación en función de las diversas fases productivas. - Etapas del desarrollo productivo. - Aplicación en función de la distribución. Cadena fría, caliente y mixta Actividades de desarrollo: - Observación de los objetivos y niveles de calidad previamente determinados. Valoración y control de resultados - Organización del proceso. - Organización del proceso en la restauración directa - Organización del proceso en la restauración diferida. - Descripción y análisis básico de la restauración directa y diferida. Actividades procedimentales: - Adaptación de las elaboraciones a realizar de acuerdo con las expectativas del cliente. - Necesidad de prever posibles alternativas a las elaboraciones culinarias planificadas. - Fase de ejecución de las elaboraciones culinarias - Fases de producción y servicio en cocina. Descripción y análisis. ■ Acabado. ■ Emplatado según las características del servicio Actividades de consolidación:	- Preguntas relacionadas con el contenido expuesto - Corrección de términos - Preguntas relacionadas con los contenidos expuestos por parte del profesor. - Actividades de topologías - Resolución de planos físicos - Actividades en el aula virtual, tanto individuales como grupales. - Preguntas relacionadas con los contenidos. - Creación de un glosario - Preguntas relacionadas con los contenidos. - Observación del trabajo en el aula - Prueba escrita con contenidos del tema - Protocolos de trabajo en el taller - Revisión del Glosario

- Información relacionada con la organización de los procesos. - Fichas técnicas de producción. - Órdenes de trabajo. - Otras. - Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.		
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN		
Criterios de evaluación a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina. b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases dela producción y del servicio en cocina. c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros. d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina. e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo. f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades delas elaboraciones y su uso posterior. g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos. h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) (CE: a, b, c, d, g, h, i, j,) - Prácticas en el aula (CE: c, d, g) - Prueba práctica (CE: b, c, d, g) - Prueba escrita (CE: a, b, c, d, g, h) Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Ficha observación trabajo en el aula - Escala numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		
		RA1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.
Procedimientos		Criterios de evaluación:
Prueba escrita	25	a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina

Práctica en aula	25	c) d)	Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina
Prueba práctica	25	e) f)	Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior
Práctica en aula	25	g) h)	Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

UD2. : LA COCINA TERRITORIAL ESPAÑOLA RA 2 Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas	
ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
Actividades de introducción: - Descripción y características generales de las cocinas territoriales. Actividades de desarrollo: - La cocina española: tradición, productos y elaboraciones más representativas. ■ Productos más significativos sujetos a: denominación de origen (DO), indicación geográfica protegida (IGP), denominación genérica (DG), entre otros. ■ Platos típicos de la gastronomía española. ■ Tendencias actuales. Actividades procedimentales: - Selección de útiles, herramientas y equipos necesarios - Ejecución de las preelaboraciones básicas, técnicas	- Preguntas relacionadas con el contenido expuesto - Corrección de términos - Preguntas relacionadas con los contenidos expuestos por parte del profesor. - Actividades de topologías - Resolución de planos físicos - Actividades en el aula virtual, tanto individuales como grupales. - Preguntas relacionadas con los contenidos. - Creación de un glosario - Preguntas relacionadas con los contenidos.

culinarias complejas y procedimientos de ejecución y control - Elaboración de platos característicos de la cocina española , teniendo en cuenta las preelaboraciones y elaboraciones básicas - Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados Actividades de consolidación: - Procedimientos de ejecución de técnicas de envasado y conservación. ■ Vacío con o sin atmósfera modificada. ■ Etiquetado. ■ Refrigeración, congelación y ultra congelación	- Observación del trabajo en el aula - Prueba escrita con contenidos del tema - Protocolos de trabajo en el taller - Revisión del Glosario
--	---

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

Criterios de evaluación a) Se han identificado las diferentes tecnicas culinarias avanzadas. b) Se ha relacionado cada tecnica con las características de lasmaterias primas y del producto final. c) Se ha valorado la importancia de estas tecnicas culinariasavanzadas en los distintos ambitos productivos. d) Se han realizado las tareas de organizacion y secuenciacion de las operaciones necesarias para la elaboracion de los productosculinarios. e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, ladisponibilidad de todos los elementos necesarios para la produccion. f) Se han ejecutado los procesos y las tecnicas necesarias para laobtencion de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han verificado y valorado las características finales delproducto. h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo losprocedimientos establecidos. i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales deconservacion teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta	Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) (CE: a, b, c, d, g, h, i, j,) - Prácticas en el aula (CE: c, d, g) - Prueba práctica (CE: b, c, d, g) - Prueba escrita (CE: a, b, c, d, g, h) Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Ficha observación trabajo en el aula - Escala numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
--	---

la normativa higienico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		
		RA2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas
Procedimientos		Criterios de evaluación:
Prueba escrita	25%	a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
Práctica en aula	2,5%	b) Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final
Prueba práctica	2,5%	c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos. d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios
Práctica en aula	5%	d) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos. d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios
Prueba práctica	5%	e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción
Prueba escrita	5%	f) Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos

Práctica en aula	5%	g)	Se han verificado y valorado las características finales del producto
Prueba práctica	7%	h)	Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos
Cuaderno de trabajo	3%	i)	Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior
Prueba práctica	20%	j)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

UD3: ELABORACIÓN DE PLATOS PARA PERSONAS CON NECESIDADES ALIMENTARIAS ESPECÍFICAS RA4 (30%) Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación	
ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
Actividades de introducción: - Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas. Aminoácidos - Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas, en función de la alergia, dieta o intolerancia. - Actividades de desarrollo: - Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias. ■ Intolerancia a la lactosa. ■ Intolerancia al gluten ■ Intolerancia al huevo ■ Intolerancia a los mariscos ■ Otras. - Dieta, régimen, dietética y dietoterapia. - Tipos de dieta. Descripción y caracterización. ■ Modificaciones según los distintos tipos de criterios. ·	- Preguntas relacionadas con el contenido expuesto - Preguntas relacionadas con los contenidos expuestos por parte del profesor. - Actividades en el aula virtual, tanto individuales como grupales. - Preguntas relacionadas con los contenidos. - Creación de un glosario - Preguntas relacionadas con los contenidos. - Observación del trabajo en el aula

Textura: blanda, líquida clara, líquida espesa; triturada, basal. · Energía: hipercalórica, hipocalórica. · Azúcares: hipoglúcida, sin lactosa u otros disacáridos, pobre en fibra, rica en fibra. · Lípidos: pobre en grasa, pobre en colesterol, rica en ácidos grasos esenciales, rica en grasa. · Proteínas: hipoprotéica, hiperprotéica, con restricción de ciertos Actividades procedimentales: - Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas. ■ Orden y limpieza. ■ Revisión de maquinaria. ■ Acopio de géneros y preelaboraciones Actividades de consolidación: - Otras sustancias nitrogenadas: sin gluten; con restricción de purinas. · Minerales: hiposódica, con restricción de potasio, pobre en calcio, rica en hierro. · Líquidos: dieta seca. · Volumen: hipovolémica, absoluta.	- Prueba escrita con contenidos del tema, problemas de sincronismo y términos importantes
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN	
Criterios de evaluación a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos e) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación/ preparación inadecuada f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) (CE: a, b, c, d, e,f) - Prácticas en el aula (CE: c, d, e) - Prueba práctica (CE: b, c, d,) - Prueba escrita (CE: a, b, c, d,) Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Ficha observación trabajo en el aula - Escala numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	

		RA4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita	25%	a)	Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas
Prueba práctica	25%	b)	Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica
Prueba escrita	10%	c)	Se han reconocido los posibles productos sustitutivos
Prueba práctica	15%	d)	Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos
Práctica en aula	15%	e)	Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación/ preparación inadecuada
Práctica en el aula	10%	f)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

UD4. La diversidad de las cocinas del mundo RA 2 (30%) Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas	
ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
Actividades de introducción: - Descripción y características de la diversidad de la cocina internacional Actividades de desarrollo: - Ejecución de elaboraciones más representativas. Actividades procedimentales: - Fases, técnicas, procedimientos. - Puntos clave en su realización	- Preguntas relacionadas con el contenido expuesto - Preguntas relacionadas con los contenidos expuestos por parte del profesor. - Actividades en el aula virtual, tanto individuales como grupales. - Preguntas relacionadas con los contenidos.

- Control y valoración de resultados Actividades de consolidación: - Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas: descripción, análisis, ejecución y aplicaciones - Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario	- Creación de un glosario
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN	
Criterios de evaluación a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas b) Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios. e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción. f) Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han verificado y valorado las características finales del producto. h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos. i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) (CE: a, b, c, d, g, h, i, j,) - Prácticas en el aula (CE: c, d, g) - Prueba práctica (CE: b, c, d, g) - Prueba escrita (CE: a, b, c, d, g, h) Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Ficha observación trabajo en el aula - Escala numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
	RA2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas
Procedimientos	Criterios de evaluación:

Prueba escrita	25%	a)	Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
Práctica en aula	5%	b)	Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final
Prueba práctica	5%	c)	Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos. d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios
Práctica en aula	5%	d)	Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos. d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios
Prueba práctica	5%	e)	Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción
Prueba escrita	5%	f)	Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos
Práctica en aula	5%	g)	Se han verificado y valorado las características finales del producto
Prueba práctica	7%	h)	Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos
Cuaderno de trabajo	3%	i)	Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior
Prueba práctica	30%	j)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

UD5: La cocina de autor RA 3 (30%) Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas	
ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Actividades de introducción: - Introducción conceptual sobre la definición sobre la cocina de autor Actividades de desarrollo: - Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características. - Cualidades organolépticas de las materias primas. - Valoraciones significativas y combinaciones básicas. Actividades procedimentales: - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras - Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción - Procedimientos de ejecución de los productos culinarios. Actividades de consolidación: - Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.	- Preguntas relacionadas con el contenido expuesto - Preguntas relacionadas con los contenidos expuestos por parte del profesor. - Actividades en el aula virtual, tanto individuales como grupales. - Preguntas relacionadas con los contenidos. - Creación de un glosario
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN	
Criterios de evaluación a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas. b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos. c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable. d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos. e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma. f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos. h) Se han verificado y valorado las características finales del	Instrumentos (<i>procedimientos</i>) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) (CE: a, b, c, d, g, h, i, j,) - Prácticas en el aula (CE: c, d, g) - Prueba práctica (CE: b, c, d, g) - Prueba escrita (CE: a, b, c, d, g, h) Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Ficha observación trabajo en el aula - Escala numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.

producto. i) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ ciclo. j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior. k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		
		RA3 Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas
Procedimientos		Criterios de evaluación:
Prueba escrita	20%	a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas
Cuaderno de trabajo	10%	b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos
Cuaderno de trabajo	10%	c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable
Práctica en aula	5%	d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos
Prueba práctica	5%	e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma
Prueba escrita	10%	f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas
Prueba práctica	10%	g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos
Prueba práctica	10%	h) Se han verificado y valorado las características finales del producto
Cuaderno de trabajo	10%	i) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ ciclo

Prueba práctica	10%	j)	Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior
-----------------	-----	----	---

Consideraciones sobre los instrumentos de evaluación y calificación

- o Pruebas escritas sobre contenidos teórico-prácticos. variada con preguntas de tipo test, preguntas cortas o largas, abiertas o cerradas, ejercicios, etc.
- o Pruebas prácticas sobre contenidos procedimentales realizados en el taller
- o 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, vocabulario científico, planteamiento del objetivo, fundamento, esquemas y gráficos, 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 y forma.

Asistencia mínima y repercusión en la evaluación de la formación práctica

Dado el carácter procedimental y eminentemente práctico del módulo profesional, resulta imprescindible la asistencia regular al **aula-taller** para garantizar la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales asociadas al título.

De acuerdo con la normativa de la Comunidad de Madrid, la evaluación tendrá carácter **continuo y formativo**, siendo condición necesaria para su aplicación en régimen presencial la **asistencia del alumnado a las actividades formativas programadas**.

1. **Umbral mínimo de asistencia para disponer de evidencias prácticas evaluables**
2. Con el fin de garantizar una evaluación continua **objetiva** en módulos de taller, el alumnado deberá asistir, al menos, al **80% de las sesiones prácticas programadas** en cada trimestre.
3. Además del porcentaje de asistencia, el profesorado considerará imprescindible que el alumno/a disponga de un **número suficiente de evidencias prácticas evaluables** (elaboraciones, técnicas, procesos, registros, observaciones con rúbrica, listas de control, etc.) que permitan verificar la consecución de los **resultados de aprendizaje** y **criterios de evaluación**.

Este umbral del 80% se establece como **criterio pedagógico de evidencias** propio del módulo. Es compatible con el procedimiento formal de **pérdida del derecho a la evaluación continua** cuando se superen las faltas máximas fijadas en el **plan de convivencia del centro**, conforme a la Orden autonómica.

2. Consecuencias de no alcanzar el mínimo de asistencia o no aportar evidencias suficientes

Si un alumno/a **no alcanza el 80%** de asistencia práctica en el trimestre, o bien **no genera evidencias prácticas suficientes**:

- En la evaluación parcial del trimestre podrá figurar como **No Superado o No Evaluado (NE)**, en función de la casuística, por **insuficiencia de evidencias objetivas** para comprobar la adquisición de los resultados de aprendizaje prácticos.

Este criterio **no sanciona** la falta de asistencia, sino la **imposibilidad de verificación** de aprendizajes en un módulo profesionalizante de aula-taller.

Asimismo, cuando proceda por acumulación de faltas conforme al **plan de convivencia**, podrá aplicarse la **pérdida del derecho a la evaluación continua**, lo que implica que el alumno **no será evaluado en las sesiones parciales** y será calificado con “**NE**” en el/los módulo/s afectado/s.

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, se propondrá la lectura voluntaria de un libro. 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...

El espacio utilizado es el aula-I1 y el aula taller de montaje de ordenadores para el desarrollo de los contenidos prácticos.

Entre la bibliografía de consulta y/o profundización para este Módulo Profesional se recomienda:

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 dos 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 parcial y posteriores a la pérdida de la evaluación continua. 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 CONTÍNUA Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

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

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| - Prueba teórica | Escala numérica |
| - Prueba práctica | Checklist. |
| - 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 dos 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: 15%
- RA2: 30%
- RA3: 30%
- RA4: 25%

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

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.

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 (mes de marzo).

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.

Criterios de recuperaciones evaluación ordinaria y extraordinaria

Para la recuperación, tanto en la evaluación ordinaria como en la extraordinaria, el alumnado será evaluado mediante distintas herramientas que permitirán valorar de forma equilibrada los conocimientos teóricos, las destrezas prácticas y la actitud profesional.

Los porcentajes establecidos para cada herramienta se aplicarán sobre la nota final de la recuperación, garantizando una valoración objetiva y ajustada al grado de adquisición de las competencias del módulo.

La **no elaboración o no participación en alguna de las pruebas** "tanto prácticas como escritas" supondrá la calificación de suspenso (0), al considerarse que el alumnado no ha sido evaluado por falta de asistencia o participación en los resultados de aprendizaje correspondientes que tiene que superar.

Herramienta	Descripción de la herramienta	Porcentaje
Examen oral o escrito	Prueba teórica que permite comprobar la asimilación de los contenidos conceptuales y la comprensión de los procedimientos trabajados.	50 %
Trabajo de contenido de evaluación (PWP, etc..)	Elaboración de un trabajo o dossier que sintetice los principales contenidos abordados en la evaluación y demuestre la capacidad de reflexión del alumnado.	20 %
Examen o práctica en taller	Evaluación práctica en taller para verificar la adquisición de destrezas técnicas y la correcta aplicación de los procesos.	20 %

Observación del desempeño, actitud y responsabilidad	Valoración del cumplimiento de las normas básicas: puntualidad en el examen, entrega de trabajos en tiempo y forma, participación, respeto por el material, actitud adecuada en las prácticas y disposición al aprendizaje.	10 %
---	---	-------------

Rúbricas de evaluación

Para la evaluación de recuperación, se aplicarán distintos instrumentos según el tipo de prueba. En el caso de la **prueba escrita**, se utilizará la rúbrica del propio examen, considerando la **nota numérica obtenida por el alumnado**. Para las **pruebas de presentación, trabajos en el taller y la valoración de la actitud profesional**, se emplearán las **rúbricas que se han utilizado durante el curso**, que ya están recogidas y añadidas en la programación, garantizando así una evaluación coherente y objetiva de todas las competencias del módulo.

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: 15%**
- **RA2: 30%**
- **RA3: 30%**
- **RA4: 25%**

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

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)

El alumnado tendrá un máximo de **faltas sin justificar** permitidas durante la evaluación para poder ser evaluados. Este número será el número de horas semanales del módulo, más una (*por ejemplo, en un módulo de 6 horas semanales se permiten hasta 7 faltas sin justificar, a partir de la 8ª falta se pierde el derecho a evaluación*).

Tabla ejemplo:

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

De acuerdo con esto, cuando un alumno acumule las horas de ausencia a clase del módulo sin justificar, no se le podrá aplicar la evaluación continua y tendrá la consideración de “No evaluado” (NE) en las evaluaciones parciales siguientes.

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

El alumnado que pierdan el derecho a la evaluación continua deberá realizar las pruebas finales en la evaluación ordinaria 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 del alumnado, deberán superar todos los RA para poder superar el módulo.

De acuerdo con lo establecido en la **Orden 893/2022, de 21 de abril**, en el régimen presencial de las enseñanzas de formación profesional, la asistencia a las actividades formativas es obligatoria y esencial para mantener la matrícula activa.

- **Faltas justificadas:** Se consideran justificadas las ausencias por enfermedad, accidente, atención a familiares dependientes, tratamientos especializados por discapacidad u otras circunstancias extraordinarias, siempre que se presenten los documentos justificativos en un plazo de **dos días hábiles** tras reincorporarse a las clases.
- **Faltas no justificadas:** Si un alumno acumula **siete días lectivos de faltas no justificadas** en los primeros diez días del curso, el centro notificará al alumno o a su familia para que presenten alegaciones en un plazo de **tres días hábiles**. Si no se justifican las faltas, se procederá a la **anulación de la matrícula**.
- **Durante el curso:** La matrícula será anulada si el alumno acumula faltas no justificadas equivalentes al **15% de las horas de formación o 15 días consecutivos de inasistencia sin justificar**. El centro notificará al alumno o a su familia, quienes tendrán **cinco días hábiles** para justificar las faltas antes de que se emita la resolución de anulación.
- **Consecuencias:** La anulación de matrícula implica la pérdida de la condición de alumno, la exclusión de las actas de evaluación y la no contabilización de las convocatorias del curso. En centros públicos, también se

pierde el derecho a la reserva de plaza, debiendo participar en el proceso general de admisión para continuar los estudios.

9 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

Todos los alumnos que deban realizar la prueba extraordinaria habrán recibido un informe para orientar la mejora de su aprendizaje para que puedan superar el módulo.

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.

9.1 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.

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

EVALUACIÓN	FECHAS
PRIMERA EVALUACIÓN	22/11/2025
SEGUNDA EVALUACIÓN	14/02/2026
TERCERA EVALUACIÓN	30/04/2026
EVALUACIÓN FINAL ORDINARIA	03/06/2026
EVALUACIÓN FINAL EXTRAORDINARIA	20/06/2026

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 permite 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.

RÚBRICA PRESENTACIONES / EXPOSICIONES

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
CONTENIDO	Expone y contiene la información completa, precisa y profunda. Se demuestra un alto nivel de comprensión del tema.	La información es adecuada y cubre los puntos principales, con algunas áreas poco desarrolladas.	La exposición presenta información básica, pero faltan detalles importantes o precisión en ciertos puntos.	La información es incompleta o inexacta, con errores que afectan la comprensión del tema.
CLARIDAD Y ORGANIZACIÓN	Las ideas se presentan de manera clara y lógica. El orden facilita el seguimiento y comprensión de la exposición.	La exposición es clara en general, aunque algunos puntos podrían organizarse mejor.	La organización es confusa en algunos momentos, lo que dificulta el seguimiento de las ideas principales.	Las ideas se presentan de forma desordenada y confusa, impidiendo una comprensión adecuada del tema.
CONOCIMIENTO DEL TEMA	Muestra un dominio excelente del tema, responde con soltura preguntas y ofrece ejemplos adicionales.	Tiene un buen dominio del tema, aunque puede dudar ante preguntas complejas o no ampliar con ejemplos relevantes.	Demuestra un dominio básico del tema, pero tiene dificultades para responder preguntas o ampliar información.	No demuestra dominio del tema, se equivoca con frecuencia o no puede responder preguntas clave.
RECURSOS UTILIZADOS	Utiliza recursos visuales atractivos, relevantes y bien integrados en la exposición.	Los recursos visuales son adecuados y apoyan la comprensión, aunque podrían mejorar en relevancia o claridad.	Los recursos visuales son limitados o poco relevantes, aportan poco a la comprensión del tema.	No utilice recursos visuales o los utilizados no son útiles ni relevantes para la exposición.

EXPRESIÓN ORAL	Habla con confianza, fluidez y buen control del volumen y el ritmo. Mantiene el interés de la audiencia.	Habla de forma clara, aunque con algunos errores en el ritmo, volumen o entonación.	El ritmo o volumen no son adecuados, lo que afecta la comprensión. Puede parecer poco seguro o perder la atención.	Habla de manera poco clara, con volumen o ritmo inadecuado. No mantiene el interés o la comprensión de la audiencia.
---------------------------	--	--	---	---