
PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
TÉCNICAS CULINARIAS
CURSO 202324

Ciudad
Educativa
Municipal

FUHEM
Hipatia



1. Introducción

La programación que aquí se expone está realizada en base al **REAL DECRETO 96/2007**, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, a la Orden **ED/3408/2008**, de 3 noviembre, por la que se establece el currículo de Ciclo Formativo de Grado Medio correspondiente al título de técnico en Cocina y Gastronomía y al **Decreto 96/2008**, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de técnico en Cocina y Gastronomía.

El módulo de técnicas culinarias queda identificado por los siguientes elementos:

Módulo profesional:	Técnicas culinarias
Código:	0047
Ciclo formativo:	Cocina y Gastronomía.
Grado:	Medio.
Familia Profesional:	Hostelería y turismo.
Duración	175 horas
Curso:	1º
Especialidad del profesorado:	Cocina y Pastelería (Profesora Técnica o Profesor Técnico de Formación Profesional)
Tipo de módulo:	Asociado a la unidad de competencia: UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
Objetivos generales:	La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), c), e), f), g), h), i), j) y k) del ciclo formativo las competencias a), e), f), g), h), i), j) y k) del título.

2. Objetivos del área

Los Objetivos Generales del Ciclo Formativo de Cocina relacionados con los Resultado de

Aprendizaje del módulo son:

- 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 ~~estilos~~ ~~estilos~~ 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~~ ~~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~~ ~~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 ~~pa~~ ~~pa~~ 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.

Resultados de Aprendizaje del módulo.

- a) Deteminar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.

- c) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- d) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- e) 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.
- f) 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.
- g) 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.
- h) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

3.Contribución de la materia a la adquisición de las competencias básicas

Competencias básicas	Capacidades didácticas	Competencias básicas en la asignatura
Competencia en comunicación lingüística.	-Comprender y comunicar -Expresar ideas y emociones -Dialogar	Trabajo en equipo durante las prácticas.
Competencia matemática.	-Resolución de problemas -Realizar cálculos y estimaciones	Complementando fichas técnicas utilizando gramajes y medidas.
Competencia en el conocimiento y la interacción con el mundo físico.	-Interactuar con el espacio y el entorno	Conocer el uso de los materiales y medidas disponibles.

Tratamiento de la información y competencia digital.	<ul style="list-style-type: none"> -Buscar y seleccionar información - Interpretar y analizar críticamente la información - Utilizar herramientas TIC 	<ul style="list-style-type: none"> - Realización de fichas en hojas de cálculo. - Búsqueda de información en internet.
Competencia social y ciudadana.	<ul style="list-style-type: none"> - Resolver conflictos y problemas sociales - Desarrollar habilidades sociales 	Convivencia en las prácticas en cocina
Competencia cultural y artística.	<ul style="list-style-type: none"> - Desarrollar la capacidad creadora y estética - Expresarse a partir de los lenguajes artísticos - Valorar la diversidad cultural - Contribuir a la conserva. patrimonio 	<p>Elaboración y creación de platos.</p> <p>Realizar platos tradicionales a nivel nacional e internacional.</p>
Competencia para aprender a aprender.	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar y plantear problemas - Autoevaluarse y autorregularse - Gestionar los propios procesos de aprendizaje - Plantearse preguntas - Aprender con los otros 	Realizar análisis de los servicios en cocina.
Autonomía e iniciativa personal.	<ul style="list-style-type: none"> - Desarrollar un pensamiento crítico - Planificar y realizar tareas, proyectos - Tomar decisiones - Cooperar y trabajar en equipo - Adaptarse al cambio y a las nuevas situaciones 	En las distintas elaboraciones de platos en cocina.

4. Organización y secuenciación de los contenidos

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

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

Secuenciación de los contenidos:

TEMPORALIZACIÓN ANUAL		
TRIMESTRE 1º	TRIMESTRE 2º	TRIMESTRE 3º
Ejecución de técnicas de cocción.	Preparación de elaboraciones culinarias elementales	Realización de acabados y presentaciones.
Confeción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones Fondos básicos y complementarios	Elaboración de guarniciones y elementos de decoración	Desarrollo de los servicios en cocina.

CONTENIDOS:

Ejecución de técnicas de cocción:

- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones en función de las características del género a tratar.
 - Cocción por expansión.
 - Cocción por concentración.
 - Cocción mixta.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica. Control de resultados.
 - Aplicación de los sistemas en función del medio húmedo, graso o gaseoso.

- Análisis del consumo energético según técnica aplicada. Empleo en cocina de energías limpias y renovables.

Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
 - Definición y aplicaciones.
 - Clasificación, elaboración y resultados.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones.
 - Fondos fundamentales y complementarios.
 - Gelatinas.
 - Salsas.
 - Mantequillas compuestas.
 - Otros.
- Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.
- Procedimientos de ejecución de técnicas de envasado y conservación.
 - Vacío con o sin atmósfera modificada.
 - Etiquetado.
 - Refrigeración, congelación y ultra congelación.

Preparación de elaboraciones culinarias elementales:

- Documentos relacionados con la producción en cocina.
 - Fichas técnicas.
 - Ordenes de trabajo.
- Escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias.
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración de:
 - Ensaladas.
 - Potajes, sopas, consomés y cremas.
 - Entremeses y aperitivos.
 - Otras
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características:
 - Vegetales y hortalizas.
 - Legumbres y arroz.
 - Pastas.
 - Carnes en todas sus variantes.
 - Pescados y mariscos.
 - Otros.

Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:

- Definición y clasificación de guarniciones y decoraciones.
 - Guarniciones simples.
 - Guarniciones compuestas.
 - Guarniciones con nombre propio

- Aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.
- Valoración de la calidad del producto final.

Realización de acabados y presentaciones:

- Normas de decoración y presentación:
 - Volumen.
 - Color.
 - Textura
 - Simetría.
 - Afinidad de sabores.
 - Otros.
- Ejecución de los procesos de acabado y presentación.
- Armonía de elementos como temperatura, decoración, salsa y guarnición.
- Puntos clave y control de resultados.

Desarrollo de los servicios en cocina:

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
 - Menú.
 - Carta.
 - Menú concertado.
 - Menú degustación.
 - Banquetes
 - Buffet.
 - Otros.
- Tareas previas a los servicios en cocina. "Mise en place":
 - Orden y limpieza.
 - Revisión de maquinaria.
 - Acopio de géneros y preelaboraciones.
 - Acopio de útiles y herramientas.
- Documentación relacionada con los servicios.
 - Comandas.
 - Telecomanda.
 - Órdenes de servicios.
 - Otras
- Coordinación durante el servicio en cocina y sala.
 - Empieza.
 - Marcha y pasa.
 - Termina.
- Ejecución de los procesos propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
 - Desbarase.

- Limpieza de maquinaria, útiles, herramientas y elementos comunes.
- Revisión y comprobación de maquinaria.
- Protocolos de quejas y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.
- Retroalimentación de los procesos.

CONTENIDOS MÍNIMOS:

Ejecución de técnicas de cocción:

- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas 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.

Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.
- Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.

Preparación de elaboraciones culinarias elementales:

- Documentos relacionados con la producción en cocina.
- Escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias.
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:

- Guarniciones y decoraciones.
- Guarniciones clásicas.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.
- Valoración de la calidad del producto final.

Realización de acabados y presentaciones:

- 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.

Desarrollo de los servicios en cocina:

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.

- Tareas previas a los servicios en cocina. “Mise en place “.
- Documentación relacionada con los servicios.
- Coordinación durante el servicio en cocina.
- Ejecución de los procesos propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- Protocolos de quejas y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.

5. Metodología estrategias didácticas

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

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

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

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

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

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

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

1. diferente nivel de profundización
2. diferente forma de trabajo: Por parejas, en equipo

3. Utilizar el trabajo cooperativo

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

6. Criterios de evaluación. Procedimientos e instrumentos

1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- 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.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

- c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
- 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.
- 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.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones ~~culinarias~~ elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico ~~sanitaria~~, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

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

- b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.

Criterios de evaluación:

- 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~~ conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- e) Se han realizado todas las ~~operaciones~~ operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico ~~sanitaria~~ sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción de la clientela.

Criterios de evaluación:

- a) Se han ~~identificado~~ identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
- b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
- d) Se ha ~~interpretado~~ interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.
- e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.

b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.

d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.

e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

La evaluación será continua, adecuada a los criterios de evaluación establecidos en el Real Decreto en el que se establece el título de Cocina y Gastronomía, con el fin de comprobar si el alumno/a ha adquirido los objetivos de cada módulo.

Si un/a alumno/a acumula en una asignatura durante un periodo de evaluación (trimestre) un número de faltas sin justificar mayor que el número de horas que semanalmente se cursa en esa asignatura más una, podrá perder el derecho a ser evaluado/a y debe presentarse directamente a la prueba de recuperación de esa asignatura. En el boletín de notas figurará: "no calificado por faltas de asistencia". Dicho examen valdrá el 100% de la calificación.

Por la orden 2323/2003, de 30 de abril, por la que se regula la matriculación, el alumno/a que acumule un número de faltas de asistencia no justificadas equivalentes al 15% de las horas de formación que correspondan al total de los módulos en que el alumno este matriculado, se podrá anular la matrícula por inasistencia. Así mismo, será causa de baja de matrícula la inasistencia no justificada del alumno/a a las actividades de todos los módulos en que esté matriculado por un periodo de 15 días lectivos consecutivos.

7. Criterios de calificación y promoción. Procedimientos e instrumentos

El profesor/a dará a conocer a los alumnos/as al comienzo de cada evaluación los criterios y los procedimientos de evaluación del módulo, explicará qué criterios serán tenidos en cuenta a la hora de evaluar cada práctica (y cómo afectará esto a su nota)

La nota final total será la resultante de la media aritmética entre los siguientes parámetros:

- Conocimientos 33,3%
- Destrezas 33,3%
- Actitudes 33,3%

La nota de cada evaluación se obtendrá de sumar los tres apartados teniendo que obtener un 4 como mínimo en cada apartado. Para superar los objetivos mínimos se considerará la evaluación aprobada cuya nota mínima media sea de 5 sobre 10.

El nivel de conocimientos (asimilación de conceptos) 33,3%

- Lo valoraremos a través de las pruebas escritas y/u orales, que se realizaran de forma periódica a lo largo de la evaluación. Los exámenes de evaluación consistirán en cuestiones similares a las actividades de enseñanza -aprendizaje realizadas en clase.
- La comprensión de los procedimientos mediante la realización de ejercicios prácticos, tanto en clase como en el cuaderno. Se valorará la comprensión y el análisis de textos y normas, así como su aplicación en casos concretos.
- Controles escritos y periódicos más el cuaderno de prácticas.

Cada examen se podrá recuperar durante la siguiente evaluación, y así sucesivamente hasta la 3ª evaluación, con la nota máxima de un 5. La nota de la 3ª es la media de la 1ª, la 2ª y la 3ª en base a los porcentajes 20%(primera evaluación), 30%(segunda evaluación) y 50%(tercera evaluación).

De no recuperar dicho examen la materia contenida en él quedará pendiente para la Evaluación final.

Evaluación de procedimientos y actitudes

Se basa en una observación sistemática y la recogida de datos. Se podrán realizar pruebas prácticas para comprobar determinadas destrezas, habilidades y conocimientos.

Marcando en dicha prueba los criterios de evaluación y calificación de esta.

Evaluación de procedimental de 33,3%

Destrezas de ejecución: 1,1 punto.

Conocimiento de la receta y del proceso: 1,1 punto.

Orden en la elaboración: 1,1 punto.

Evaluación de contenidos de actitudes :33,3%

Utilaje. Completo, incompleto, sucio, averiado. 1,1 punto.

Atención, interés y participación. 1,1 punto.

Colaboración, equipo. 1,1 punto.

Si un/a alumno/a acumula en una asignatura y durante un periodo de evaluación (trimestre) un número de faltas sin justificar mayor que el número de horas que semanalmente se cursa en esa asignatura más una, podrá perder el derecho a ser evaluado/a y debe presentarse directamente a la prueba de recuperación de esa asignatura. (este apartado se explica a continuación en las medidas de recuperación y promoción). En el boletín de notas figurará: "no calificado por faltas de asistencia". Dicho examen valdrá el 100% de la calificación.

Por la orden 2323/2003, de 30 de abril, por la que se regula la matriculación, el alumno/a que acumule un número de faltas de asistencia no justificadas equivalentes al 15% de las horas de formación que correspondan al total de los módulos en que el alumnado este matriculado, se ~~podrá~~ perder la matrícula por inasistencia. Así mismo, será causa de baja de matrícula la inasistencia no justificada del alumno/a a las actividades de todos los módulos en que esté matriculado por un periodo de 15 días lectivos consecutivos.

Actividades de recuperación

Las diferentes unidades de trabajo podrán ser recuperadas con una mejora en el trabajo diario, si esta lleva la adquisición de las destrezas y los conocimientos requeridos en los objetivos mínimos de la programación o mediante la realización de una prueba en las fechas que el profesor proponga.

Se establece una prueba de recuperación por evaluación sobre los contenidos conceptuales.

Aquel alumnado que no obtengan en la 1ª y en la 2ª y en los exámenes de la 3ª evaluación un 4 deberá de recuperarlas y obtener un mínimo de 5 para poder promediar.

De tal forma que cada evaluación tendrá su recuperación pertinente.

En la recuperación la nota máxima será de un 5.

Los contenidos procedimentales y actitudinales suspendidos se entenderán como recuperados en el momento que se recupere la siguiente evaluación y así sucesivamente. En cuanto a estos contenidos se calificará de acuerdo con las calificaciones recogidas durante todo el curso. La no superación del módulo en primera dará como resultado la convocatoria de septiembre, donde habrá que superar un contenido teórico- práctico.

MEDIDAS DE RECUPERACIÓN Y PROMOCIÓN:

Posteriormente a la celebración de la Sesión de Evaluación, entregará individualmente las actividades, el examen y proyecto/s corregidos indicando los errores cometidos, los mínimos exigibles no superados y los aspectos a corregir para la recuperación (en caso de necesitarla).

Además, en clase se corregirá el examen escrito de la evaluación. Antes de la prueba de recuperación, se hará un seguimiento personalizado de la evolución y el trabajo realizado por el alumno/a que tenga que realizar la, para poder corregir de manera más eficaz sus fallos.

Los exámenes de recuperación de evaluación de 1er curso tendrán una duración de 60 minutos.

Si algún alumno o alumna suspendiera alguna recuperación tendrá otra oportunidad en la convocatoria ordinaria de junio en la que se podrá examinar de las evaluaciones suspendidas, debiendo realizar las pruebas que en cada evaluación se han detallado.

La calificación final será la media de las notas obtenidas en cada evaluación. Tanto esta calificación final, como la de las evaluaciones serán numéricas, de 1 a 10 puntos, sin decimales. Si al alumno/a se le comunicara la de evaluación con decimales, será sólo a efectos informativos, sirviendo para obtener con mayor precisión la calificación final de curso.

Después de la convocatoria ordinaria tendrán la extraordinaria que tendrá lugar a finales del mes de junio para el alumnado que no superara la convocatoria ordinaria.

Los alumnos/as que deseen presentarse a subir nota, deben hacerlo en la convocatoria ordinaria de junio, teniendo en cuenta los siguientes puntos:

- Sólo podrán hacerlo si han superado todas las evaluaciones.
- La repetición de la prueba escrita de evaluación implica una nueva evaluación, lo que supone una subida o bajada de nota (incluso llegando a no superar el módulo). Por ello se les concederá un tiempo de cortesía en el cual decidirán si realmente quieren seguir con la prueba o no.
- El profesor/a del módulo debe conocer con antelación el deseo del alumno/a de presentarse a esta prueba.
- El alumnado con la asignatura suspendida en la convocatoria de primera o tercera, tendrán que examinarse de todos los contenidos del curso en segunda o cuarta. Se les entregará orientaciones de trabajo desarrollados por el departamento (resúmenes, esquemas, ejercicios, practicas), que les ayuden a preparar dicha prueba.

El contenido de las dos pruebas será excluyente, por lo que la media de ambas deberá ser superior a un 5 para considerar que la materia pendiente de cursos anterior ha sido aprobada.

CRITERIOS DE ORTOGRAFÍA, ACENTUACIÓN Y PUNTUACIÓN

En 1º de CFGM se aplicarán los siguientes criterios:

En todos los ejercicios se ponderará específicamente la capacidad expresiva y la corrección idiomática, y para ello se tendrá en cuenta:

- a) La propiedad del vocabulario.
- b) La corrección sintáctica.
- c) La puntuación apropiada.
- d) La adecuada presentación.
- e) La corrección ortográfica:

En la primera evaluación:

La ortografía será calificada y podrá restar de la prueba escrita hasta un punto y medio de la calificación obtenida. Cada error de ortografía y cada dos errores de tilde deducirán 0,25 puntos de la nota del ejercicio. Se conceden tres faltas de ortografía de crédito.

En la segunda y tercera evolución:

La ortografía será calificada y podrá restar de la prueba escrita hasta dos puntos de la calificación obtenida. Cada error de grafía y cada dos errores de tildes deducirán respectivamente 0,25. Se conceden tres faltas de crédito.

08. Recursos didácticos. Libros de texto y otros materiales

Para el estudio de las diferentes asignaturas el alumnado dispondrá de una asignatura en la plataforma Moodle donde podrá hacer seguimiento del temario que se irá dando a lo largo del curso. Para las asignaturas prácticas el alumnado contará con fichas específicas tales como:

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

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

9 Medidas de atención a la diversidad y adaptaciones curriculares

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

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

Organización de contenidos en ámbitos integradores.

Equilibrar los tres tipos de contenidos: conceptuales, procedimentales y actitudinales. Metodologías que favorezcan la participación de todo el alumnado. Trabajar la diversidad y la diferencia, inclusión escolar (Juegos y dinámicas de grupo que favorezcan la relación social con iguales)

Selección y utilización de materiales curriculares diversos.

Diversificar procedimientos de evaluación.

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

- **Actividades de recuperación de materias o módulos no superados al promocionar de curso.**
- **Refuerzo en determinadas áreas**
- **Apoyos para el alumnado con retraso curricular generalizado.**
- **Adaptaciones no significativas del currículo:**
 - a) **Priorizar objetivos y contenidos, ser flexibles en la temporalización.**
 - b) **Modificar criterios de evaluación: Exámenes tipo test (Verdadero/Falso) (Elegir entre varias opciones a, b, c) Subrayar o Rodear la respuesta. Unir con flechas. Instrucciones claras, con frases cortas, descomponer los problemas paso a paso.**
- **Metodología: Utilizar apoyos visuales, aprendizaje sin error, lenguaje sencillo y claro, emparejar, clasificar, organizadores gráficos, mapas visuales, evitar distractores y estímulos innecesarios.**

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

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

10. Las estrategias de animación a la lectura y el desarrollo de la expresión oral y escrita

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

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

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

Desde el departamento de Cocina y Gastronomía incluimos actividades como:

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

11. Medidas necesarias para la utilización de las TICs

OBJETIVOS GENERALES:

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

12. Las actividades extraescolares y complementarias

13. Los procedimientos de evaluación y revisión de los procesos y los resultados de las programaciones didácticas

Al finalizar el curso escolar debemos analizar los procesos y resultado obtenidos para sacar unas conclusiones que nos permitan la mejora a la hora de programar los siguientes cursos.

Esto supone dos **acciones fundamentales:**

- la evaluación de la programación, donde tendremos en cuenta:

- Temporalización: adecuación de los tiempos marcados
 - Validez metodológica: si sirve a una mayoría (se mide en resultados y porcentajes).
 - Coherencia: equilibrio entre conceptos, procedimientos, actitudes en relación con los objetivos así como la adecuación de los exámenes a los contenidos dados y a los objetivos.
- las propuestas de mejora que se deducen de lo anterior

Para ello elaboraremos un **memoria final** en la que se recojan dichos aspectos.