IES Las Salinas del Mar Menor

Código de centro: 30012896

LA MANGA DEL MAR MENOR - CARTAGENA

ANEXO

PROGRAMACIONES 1 CFGM

COCINA Y GASTRONOMÍA

2026-2027

PROGRAMACIÓN ASIGNATURA

“INGLÉS TÉCNICO PARA COCINA Y GASTRONOMÍA”

GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA

2026/2027

Prof. Marisa Baena Muñoz

ÍNDICE

1. Introducción
2. Contribución del módulo a los Objetivos generales del ciclo formativo y a las Competencias profesionales del título.
3. Metodología.
4. Recursos y materiales didácticos.
5. Contenidos.
    - 5.1.Contenidos
    - 5.2.Organización de los contenidos y Temporalización
    - 5.3 Relación entre Resultados del Aprendizaje, Contenidos de las Unidades de Trabajo, Criterios de Evaluación e Instrumentos.
6. Evaluación.
    - 6.1. Principios de la evaluación.
    - 6.2. Criterios de evaluación.
    - 6.3. Instrumentos y procedimientos de evaluación.
7. Criterios de calificación.
    1. Criterios de calificación de una evaluación.
    2. Criterio de calificación final del módulo.
8. Procedimientos de recuperación.
    - 8.1.Procedimiento de evaluación en convocatoria ordinaria.
    - 8.2.Procedimiento de evaluación en convocatoria extraordinaria.
    - 8.3.Procedimiento de evaluación por pérdida de evaluación continua.
    - 8.4.Procedimiento de evaluación del módulo pendiente de cursos anteriores.
9. Otros elementos de la programación
    - 9.1. Atención a la diversidad.
    - 9.2. Actividades complementarias.
    - 9.3. Evaluación del proceso de enseñanza, de la práctica docente y del rendimiento del alumnado.

1.INTRODUCCIÓN

Esta programación corresponde al módulo de Inglés técnico para cocina y gastronomía incluido en el ciclo formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, que está regulado por el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título y las enseñanzas mínimas y la Orden de 3 de noviembre de 2008, por la que se fija el currículo del ciclo formativo en cuestión; así como, a nivel autonómico, por la Orden de 05 de noviembre de 2010 de la Consejería de Educación, Formación y Empleo de la Región de Murcia por la que se establece el currículo, la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional y el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.

En la elaboración de este currículo, la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia ha atendido a los objetivos prioritarios de capacitación lingüística en la Formación Profesional mediante la incorporación del módulo de inglés técnico para el ciclo formativo contenido en dicha Orden.

Por lo tanto, los módulos profesionales que constituyen el ciclo formativo son: los incluidos en el Real Decreto 1396/2007, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, y el módulo profesional propio de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia: Inglés técnico para Cocina y gastronomía.

El módulo profesional Inglés técnico para Cocina y gastronomía tiene como referencia las directrices marcadas en el “Marco común europeo de referencia para las lenguas: aprendizaje, enseñanza y evaluación”.

La intención del módulo profesional es permitir a los alumnos utilizar el idioma de manera adecuada tanto en la vertiente oral como en la escrita, en situaciones cotidianas relacionadas con sus necesidades profesionales, en interacción con otros hablantes o en la producción y comprensión de textos, ya sean de interés general o relacionados con su familia profesional.

2. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LAS COMPETENCIAS GENERALES DEL TÍTULO Y A LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO.

La formación del módulo contribuye a alcanzar **las competencias** l), n) y o) del título:

l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.

o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

y los **objetivos generales** l) y n) del ciclo formativo:

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

n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

3.METODOLOGÍA.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para responder a las necesidades comunicativas en lengua extranjera propias del título.

La formación del módulo contribuye a alcanzar todos los objetivos generales del ciclo formativo y las competencias del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo deberán considerar los siguientes aspectos:

a. El alumno debe ser el centro del proceso de enseñanza-aprendizaje, lo que conlleva que el diseño y desarrollo del programa y los materiales estarán determinados por las necesidades comunicativas del alumno.

b. Es fundamental, por tanto, llevar a cabo un análisis de cuáles son las necesidades del sector propio de su familia profesional, así como un estudio de las situaciones en las que el alumno tendrá que utilizar la lengua.

c. Teniendo en cuenta estos principios y la duración del módulo, resulta aconsejable plantear, desde el punto de vista metodológico, la adopción de enfoques comunicativos, y más específicamente los basados en “tareas” (Task-Based Language Teaching) a la hora de concretar el currículo. Estas aproximaciones plantean clases en las que el alumno desarrolla

una serie de tareas en las que sólo se presta una atención consciente al aspecto lingüístico si es necesario para el desarrollo de la actividad. Lo importante es, que el alumno desarrolle su competencia comunicativa poniendo en práctica las destrezas básicas y que la actividad no la realice de una forma mecánica, sino espontánea, natural y creativa. La puesta en práctica de esta metodología resultará particularmente útil para los alumnos del ciclo formativo, ya que necesitan la lengua inglesa como un medio a través del cual realizan unas actividades académicas o profesionales. Con este enfoque se refuerza la conexión entre las tareas de clase y las que el estudiante desempeñará en su trabajo, lo que indudablemente potencia su interés y motivación.

4.- RECURSOS Y MATERIALES DIDÁCTICOS

Los alumnos utilizarán de base el libro Restaurant & Catering de la editorial Burlington Books.

Además, trabajarán vocabulario en fichas preparadas por el profesor sobre: baterías, carros, cubetas, eléctrico, estanterías, heladería-pastelería, rustideras, sartenes y utensilios.

Se trabajarán textos orales y escritos elaborados por el profesor que se adecuen a los contenidos de su ciclo y/o a las necesidades comunicativas que éste genere. Para la preparación de estos textos, el profesor colaborará con los profesores especialistas y atenderá a sus necesidades.

5.- CONTENIDOS

5.1 Contenidos

A) Uso de la lengua oral:

- Participación en conversaciones que traten sobre su área de trabajo o sobre asuntos cotidianos.

- Fórmulas habituales para iniciar, mantener y terminar situaciones comunicativas propias de su familia profesional: presentaciones, reuniones, entrevistas, llamadas telefónicas...

- Identificación de elementos de referencia y conectores e interpretación de la cohesión y coherencia de los mismos.

- Uso adecuado de fórmulas establecidas asociadas a situaciones de comunicación oral habituales o de interés para el alumno.

- Escucha y comprensión de información general y específica de mensajes emitidos cara a cara o por los medios audiovisuales sobre temas conocidos.

- Producción oral de descripciones, narraciones, explicaciones, argumentos, opiniones, deseos, planes y peticiones expresados de manera correcta y coherente.

- Resolución de los problemas de comprensión en las presentaciones orales mediante el uso de estrategias: ayuda del contexto, identificación de la palabra clave, y de la intención del hablante.

- Producción de presentaciones preparadas previamente sobre temas de su familia profesional, expresadas con una adecuada corrección gramatical, pronunciación, ritmo y entonación.

B) Uso de la lengua escrita:

- Comprensión de información general y específica en textos de diferentes géneros sobre asuntos cotidianos y concretos y sobre temas relacionados con su campo profesional.

- Técnicas de localización y selección de la información relevante: lectura rápida para la identificación del tema principal y lectura orientada a encontrar una información específica.

- Uso de elementos lingüísticos y no lingüísticos para la inferencia de expresiones desconocidas.

- Uso y transferencia de la información obtenida a partir de distintas fuentes, en soporte papel o digital, para la realización de tareas específicas.

- Composición de textos de cierta complejidad sobre temas cotidianos y de temas relacionados con su familia profesional utilizando el léxico adecuado, los conectores más habituales y las estrategias básicas para la composición escrita: planificación, textualización y revisión.

- Uso de las estructuras y normas de los escritos propios del campo profesional: cartas, informes, folletos, emails, pedidos y respuestas comerciales, memorandos, currículum y otros.

- Uso correcto de la ortografía y de los diferentes signos de puntuación.

- Interés por la presentación cuidada de los textos escritos, en soporte papel o digital.

C) Aspectos socio profesionales

- Valoración del aprendizaje de la lengua como medio para aumentar la motivación al enfrentarse con situaciones reales de su vida profesional.

- Interés e iniciativa en la comunicación en lengua extranjera en situaciones reales o simuladas.

- Reconocimiento del valor de la lengua para progresar en la comprensión de la organización empresarial.

- Identificación y respeto hacia las costumbres y rasgos culturales de los países donde se habla la lengua extranjera.

- Uso apropiado de fórmulas lingüísticas asociadas a situaciones concretas de comunicación: cortesía, acuerdo, discrepancia...

D) Medios lingüísticos utilizados:

- Uso adecuado de expresiones comunes y del léxico propio de la familia profesional.

- Uso adecuado de expresiones comunes y del léxico propio asociado a situaciones habituales de comunicación: describir (personas, rutinas, intereses, objetos y lugares), expresar gustos y preferencias, comparar, contrastar y diferenciar entre datos y opiniones, describir experiencias, costumbres y hábitos en el pasado, expresar procesos y cambios, expresar planes, predecir acontecimientos, expresar obligación y ausencia de obligación, necesidad, capacidad, posibilidad, deducciones a acciones presentes y pasadas, expresar causa, consecuencia y resultado.

- Uso adecuado de elementos gramaticales: revisión y ampliación del uso de los tiempos verbales, usos del infinitivo y el gerundio después de ciertos verbos, preposiciones y como sujeto, phrasal verbs, conectores y marcadores del discurso, oraciones temporales y condicionales, revisión del comparativo y superlativo, estilo indirecto, voz pasiva, oraciones de relativo y verbos modales.

- Pronunciación de fonemas de especial dificultad.

- Reconocimiento y producción autónoma de diferentes patrones de ritmo, entonación y acentuación de palabras y frases.

5.2. Organización de los contenidos y Temporalización

Los contenidos se agrupan en las 11 Unidades de Trabajo, distribuidas temporalmente de la siguiente manera:

1º evaluación (14 de septiembre- 25 de noviembre)	**UT1** (Getting to Know the Kitchen I / Getting to Know the Kitchen II / Desserts and Pastry (Making Pastry) / Handling Food (Food Storage)	18 sesiones
2º evaluación (26 de noviembre a 3 de marzo):	**UT2** (Taking Inventory (Ordering Supplies) / Planning a Menu (Designing a Menu) / Health and Safety Issues	21 sesiones
3º evaluación (4 de marzo al 5 mayo)	**UT3** (Applying for a Job (Interviewing) / Preparing a CV (Writing a CV)	15 sesiones

5.3. Relación entre Resultados del Aprendizaje, contenidos criterios de evaluación e instrumentos por unidades de Trabajo.

UNIDAD DE TRABAJO 1 (1º EVALUACIÓN) – Unidades 9, 10, 11 y 12 Restaurants and Catering			
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	**CONTENIDOS**	**CRITERIOS DE EVALUACION**	**INSTRUMENTOS**
RA1: Utilizar la lengua oral para interactuar en situaciones habituales de comunicación y en situaciones propias del sector profesional	**Uso de la lengua oral:** -nombrar y reconocer oralmente los diferentes utensilios de la cocina, alimentos y acciones básicas. -Elaboración de una receta (plato principal y postre) - Describir las secciones de una cocina profesional, incluyendo una descripción de los electrodomésticos	a) participar espontáneamente en conversaciones relacionadas con situaciones habituales o de interés, así como con situaciones propias de su ámbito profesional. b) Utilizar las estrategias necesarias para resolver las dificultades durante la interacción. c)Identificar elementos de referencia y conectores e interpreta la cohesión y coherencia de los mismos. d)Expresar con fluidez descripciones, narraciones,	Prueba oral

	usados. -Explicar las instrucciones básicas para la manipulación y almacenamiento de los alimentos. -Comprender textos orales donde se describen las instalaciones de una cocina; se habla de la manipulación y almacenaje de alimentos **Functional language**: selección léxica de estructuras sintácticas y de contenido relevante para la intención comunicativa, fórmulas para iniciar e introducir el tema. **Fonética** - reglas básicas de pronunciación y entonación.	explicaciones, opiniones, argumentos, planes, deseos y peticiones en cualquier contexto cotidiano. e) Comprender información general e identifica detalles relevantes en mensajes emitidos cara a cara o material emitido por los medios de comunicación sobre temas habituales o de interés personal, así como sobre temas propios de su familia profesional siempre que la articulación de la lengua sea clara y relativamente lenta. f) Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado tanto en la pronunciación de sus mensajes como en la comprensión de los ajenos.	Prueba escrita
RA2: Comprender textos escritos de interés general o relacionados con la profesión.	**Comprender textos recabando información específica sobre**: -recetas -pedidos de material para la cocina. -instrucciones para el uso de los aparatos o de las diferentes secciones	A.Encontrar información específica en textos claros y en lengua estándar de un área conocida. b.Comprender la información general y específica e identificar el propósito comunicativo de textos de diversos géneros. c.Identificar la estructura de la información en los textos técnicos	Prueba escrita

	de la cocina. - Comprender las indicaciones básicas para la manipulación y almacenaje de los alimentos.	relacionados con su área de trabajo. d.Utilizar el contexto para localizar una información determinada. e.Utilizar fuentes diferentes con el fin de recabar una información necesaria para la realización de una tarea. f. Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado para la comprensión de los textos	
RA3: Escribir textos con fines diversos y sobre temas conocidos y temas relacionados con la profesión respetando los elementos de cohesión y coherencia.	**Uso de la lengua escrita:** -Preparación de una receta, explicando los diferentes pasos. -Preparación de un postre, explicando los diferentes pasos - Completar un cuestionario sobre la manipulación y almacenaje de los alimentos -recursos lingüísticos que permitan una coherencia textual a través de la adecuación del texto al contexto comunicativo, así como al tipo y formato de texto, abreviaturas más usuales tanto en cartas como documentos comerciales , direcciones, fecha, fórmulas para	a.Producir textos continuados y marcar la relación entre ideas con elementos de cohesión y coherencia. b.Utilizar las estructuras y el léxico adecuado en los escritos profesionales: cartas, emails, folletos, documentos oficiales, memorandos, respuestas comerciales y cualquier otro escrito habitual en su ámbito laboral. c.Expresar descripciones, narraciones, explicaciones, opiniones, argumentos, planes, deseos y peticiones en contextos conocidos. d.Tomar notas, resumir y hacer esquemas de información leída o escuchada. e.Respetar las normas de ortografía y puntuación. f.Presentar sus escritos de forma	Pruebas escrita

	empezar y terminar la comunicación (emails para la realización de pedidos, recetas)	clara y ordenada. g.Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado para la elaboración de los textos.	
RA.4: Valorar la importancia del inglés como instrumento para acceder a la información y como medio de desarrollo personal y profesional.	***Vocabulario*:** utensilios de cocina, alimentos, verbos relacionados con la preparación de comida, aparatos y lugares de una cocina, hierbas y especias, preposiciones de lugar, manipulación y almacenaje de alimentos, adjetivos para describir los procedimientos realizados en una cocina, léxico de países, nacionalidades y costumbres horarias, léxico específico del sector profesional. **Gramática:** *to be, have got There is / There are, imperative, present simple&continuous; be going to; primer condicional; verbos modales (can, could, must, mustn´t, should, have to, don´t have to); expresiones básicas de concesión, causa,*	a.Identificar y mostrar interés por algunos elementos culturales o geográficos propios de los países y culturas donde se habla la lengua extranjera que se presenten de forma explícita en los textos con los que se trabaja. b.Valorar la lengua extranjera como instrumento de comunicación en los contextos profesionales más habituales. c.Mostrar interés e iniciativa en el aprendizaje de la lengua para su enriquecimiento personal. d.Utilizar las fórmulas lingüísticas adecuadas asociadas a situaciones concretas de comunicación: cortesía, acuerdo, desacuerdo...	Observación directa Prueba escrita

	finalidad y resultado; adjetivos comparativos y superlativos **Elementos culturales:** Uso de la palabra "pinch" en las recetas de cocina; diferencia entre cook y cooker; el uso del prefijo un-		

UNIDAD DE TRABAJO 2 (2º EVALUACIÓN) – Unidades 13,15 y 16 Restaurants and Catering			
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	**CONTENIDOS**	**CRITERIOS DE EVALUACION**	**INSTRUMENTOS**
RA1: Utilizar la lengua oral para interactuar en situaciones habituales de comunicación y en situaciones propias del sector profesional	**Uso de la lengua oral:** -Diseñar y explicar un menú -Comprender conversaciones donde se hacen pedidos; se explican recetas (plato principal y dulce) -hacer y comprender un inventario. -Explicar y comprender las normas básicas de seguridad e higiene. **Functional Language**: hacer recomendaciones, estructuras	a) participar espontáneamente en conversaciones relacionadas con situaciones habituales o de interés, así como con situaciones propias de su ámbito profesional. b) Utilizar las estrategias necesarias para resolver las dificultades durante la interacción. c)Identificar elementos de referencia y conectores e interpreta la cohesión y coherencia de los mismos. d)Expresar con fluidez descripciones, narraciones, explicaciones, opiniones, argumentos, planes, deseos y peticiones en cualquier contexto cotidiano. e) Comprender información general e identifica detalles relevantes en mensajes emitidos cara a cara o	Prueba oral

	sintácticas y de contenido relevante para la intención comunicativa, fórmulas para iniciar e introducir el tema. **Fonética** -Pronunciación de adecuada del vocabulario y estructuras estudiadas.	material emitido por los medios de comunicación sobre temas habituales o de interés personal, así como sobre temas propios de su familia profesional siempre que la articulación de la lengua sea clara y relativamente lenta. f) Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado tanto en la pronunciación de sus mensajes como en la comprensión de los ajenos.	Prueba escrita
RA2: Comprender textos escritos de interés general o relacionados con la profesión.	**Comprender textos recabando información específica sobre**: -Un menú que incluye una pequeña descripción de los platos - un inventario. - un pedido de suministros - un folleto sobre las normas básicas de seguridad e higiene.	A.Encontrar información específica en textos claros y en lengua estándar de un área conocida. b.Comprender la información general y específica e identificar el propósito comunicativo de textos de diversos géneros. c.Identificar la estructura de la información en los textos técnicos relacionados con su área de trabajo. d.Utilizar el contexto para localizar una información determinada. e.Utilizar fuentes diferentes con el fin de recabar una información necesaria para la realización de una tarea. f. Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado para la comprensión de los textos	Prueba escrita
RA3: Escribir textos con fines diversos y sobre temas	**Uso de la lengua escrita:** - diseñar un menú incluyendo	a.Producir textos continuados y marcar la relación entre ideas con elementos de cohesión y coherencia.	Pruebas

conocidos y temas relacionados con la profesión respetando los elementos de cohesión y coherencia.	una pequeña descripción de los platos. - hacer un inventario. -hacer un pedido de suministros. - escribir un email solicitando un presupuesto - Crear un folleto con las normas básicas de seguridad e higiene. -recursos lingüísticos que permitan una coherencia textual a través de la adecuación del texto al contexto comunicativo, así como al tipo y formato de texto, abreviaturas más usuales tanto en cartas como documentos comerciales, direcciones, fecha, fórmulas para empezar y terminar la comunicación. (emails formales, recetas, menús)	b.Utilizar las estructuras y el léxico adecuado en los escritos profesionales: cartas, emails, folletos, documentos oficiales, memorandos, respuestas comerciales y cualquier otro escrito habitual en su ámbito laboral. c.Expresar descripciones, narraciones, explicaciones, opiniones, argumentos, planes, deseos y peticiones en contextos conocidos. d.Tomar notas, resumir y hacer esquemas de información leída o escuchada. e.Respetar las normas de ortografía y puntuación. f.Presentar sus escritos de forma clara y ordenada. g.Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado para la elaboración de los textos.	escrita
RA.4: Valorar la importancia del inglés como instrumento	**Vocabulario:** empaquetado de comida, categorías de alimentos, elaboración de	a. Identificar y mostrar interés por algunos elementos culturales o geográficos propios de los países y culturas donde se habla la lengua extranjera que se presenten de forma	

para acceder a la información y como medio de desarrollo personal y profesional.	inventarios, pedidos de suministros, cartas y tipos de restaurantes, adjectivos para describir restaurantes, prendas de vestir en un restaurante, personal y vehículos de emergencias, emergencias y como enfrentarse a ellas, léxico específico del sector profesional. **Gramática:** presente perfecto y pasado simple, may y might, pasado continuo, relaciones de anterioridad, simultaneidad y posterioridad, preposiciones y adverbios de tiempo, pronombres interrogativos **Elementos culturales:** explicación de la expresión "par level", uso en inglés de las expresiones francesas d´hôte y à la carte; datos curiosos sobre el gorro alto que	explícita en los textos con los que se trabaja. b. Valorar la lengua extranjera como instrumento de comunicación en los contextos profesionales más habituales. c. Mostrar interés e iniciativa en el aprendizaje de la lengua para su enriquecimiento personal. d. Utilizar las fórmulas lingüísticas adecuadas asociadas a situaciones concretas de comunicación: cortesía, acuerdo, desacuerdo...	Observación directa Prueba escrita

	llevan los chefs.		

UNIDAD DE TRABAJO 3 (3º EVALUACIÓN) – Unidades 19 y 20 Restaurants and Catering			
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	**CONTENIDOS**	**CRITERIOS DE EVALUACION**	**INSTRUMENTOS**
RA1: Utilizar la lengua oral para interactuar en situaciones habituales de comunicación y en situaciones propias del sector profesional	**Uso de la lengua oral:** -Preparar y simular una entrevista de trabajo. -Explicar su CV. - Comprender las condiciones de trabajo del puesto que solicita, haciendo las preguntas correspondientes en caso de duda. **Functional Language**: selección léxica de estructuras sintácticas y de contenido relevante para la intención comunicativa, fórmulas para iniciar e introducir el tema. **Fonética** - Importancia de una entonación adecuada.	a)participar espontáneamente en conversaciones relacionadas con situaciones habituales o de interés, así como con situaciones propias de su ámbito profesional. b)Utilizar las estrategias necesarias para resolver las dificultades durante la interacción. c)Identificar elementos de referencia y conectores e interpreta la cohesión y coherencia de los mismos. d)Expresar con fluidez descripciones, narraciones, explicaciones, opiniones, argumentos, planes, deseos y peticiones en cualquier contexto cotidiano. e)Comprender información general e identifica detalles relevantes en mensajes emitidos cara a cara o material emitido por los medios de comunicación sobre temas habituales o de interés personal, así como sobre temas propios de su familia	Prueba oral

		profesional siempre que la articulación de la lengua sea clara y relativamente lenta. f)Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado tanto en la pronunciación de sus mensajes como en la comprensión de los ajenos.	Prueba escrita
RA2: Comprender textos escritos de interés general o relacionados con la profesión.	**Comprender textos sobre:** - Anuncios de ofertas de trabajo. - Solicitudes de trabajo. -Consejos para escribir un CV	A.Encontrar información específica en textos claros y en lengua estándar de un área conocida. b.Comprender la información general y específica e identificar el propósito comunicativo de textos de diversos géneros. c.Identificar la estructura de la información en los textos técnicos relacionados con su área de trabajo. d.Utilizar el contexto para localizar una información determinada. e.Utilizar fuentes diferentes con el fin de recabar una información necesaria para la realización de una tarea. f. Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado para la comprensión de los textos	Prueba escrita
RA3: Escribir	**Uso de la lengua**	a.Producir textos continuados y	

textos con fines diversos y sobre temas conocidos y temas relacionados con la profesión respetando los elementos de cohesión y coherencia.	**escrita:** -Redacción de un correo electrónico en el que se solicita información sobre un puesto de trabajo. -Redacción de un CV y una carta de presentación. - recursos lingüísticos que permitan una coherencia textual a través de la adecuación del texto al contexto comunicativo, así como al tipo y formato de texto, abreviaturas más usuales tanto en cartas como documentos comerciales, direcciones, fecha, fórmulas para empezar y terminar la comunicación (emails formales, recetas, menús).	marcar la relación entre ideas con elementos de cohesión y coherencia. b.Utilizar las estructuras y el léxico adecuado en los escritos profesionales: cartas, emails, folletos, documentos oficiales, memorandos, respuestas comerciales y cualquier otro escrito habitual en su ámbito laboral. c.Expresar descripciones, narraciones, explicaciones, opiniones, argumentos, planes, deseos y peticiones en contextos conocidos. d.Tomar notas, resumir y hacer esquemas de información leída o escuchada. e.Respetar las normas de ortografía y puntuación. f.Presentar sus escritos de forma clara y ordenada. g.Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado para la elaboración de los textos.	Pruebas escrita
RA.4: Valorar la importancia del inglés como instrumento para acceder a la información	**Vocabulario:** solicitudes de empleo, condiciones laborales, adjetivos para describir la forma de ser de las personas en el trabajo, datos personales, léxico específico del sector	a.Identificar y mostrar interés por algunos elementos culturales o geográficos propios de los países y culturas donde se habla la lengua extranjera que se presenten de forma explícita en los textos con los que se	Observación directa

y como medio de desarrollo personal y profesional.	profesional. **Gramática:** segunda condicional, repaso de las estructuras estudiadas. **Elementos culturales:** ---Significado de la palabra “résumé”. -Costumbre actual de enviar un CV y una carta de presentación por correo electrónico. - Fórmulas empleadas en las cartas de presentación para dirigirse a alguien de manera formal cuando no se sabe el nombre del destinatario	trabaja. b.Valorar la lengua extranjera como instrumento de comunicación en los contextos profesionales más habituales. c.Mostrar interés e iniciativa en el aprendizaje de la lengua para su enriquecimiento personal. d.Utilizar las fórmulas lingüísticas adecuadas asociadas a situaciones concretas de comunicación: cortesía, acuerdo, desacuerdo...	Prueba escrita

6.- EVALUACIÓN

6.1. Principios de evaluación.

La evaluación es un componente básico en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Además, debe ser coherente con las características del Ciclo Formativo, con los objetivos planteados y con la metodología utilizada. También, debe ser formativa y ha de servir para fomentar la reflexión, orientar y analizar el proceso educativo, por ello la evaluación tendrá que ser:

- Continua, para observar el proceso de aprendizaje.

- Integral, para considerar tanto la adquisición de nuevos conceptos, como los procedimientos, las actitudes, las capacidades de relación y comunicación y el desarrollo autónomo de cada alumno.
- Individualizada, para que se ajuste al proceso de aprendizaje de cada alumno y no de los alumnos en general. La evaluación individualizada suministra información al propio alumno sobre sus progresos y lo que puede conseguir según sus posibilidades.
- Orientadora, porque debe ofrecer información permanente sobre la evolución del alumnado con respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje.

6.2. Resultados de Aprendizaje y Criterios de evaluación.

Los resultados del aprendizaje del módulo se concretan en los siguientes criterios de evaluación:

RA1: Utilizar la lengua oral para interactuar en situaciones habituales de comunicación y en situaciones propias del sector profesional.

a) participar espontáneamente en conversaciones relacionadas con situaciones habituales o de interés, así como con situaciones propias de su ámbito profesional.

b) Utilizar las estrategias necesarias para resolver las dificultades durante la interacción.

c) Identificar elementos de referencia y conectores e interpreta la cohesión y coherencia de los mismos.

d) Expresar con fluidez descripciones, narraciones, explicaciones, opiniones, argumentos, planes, deseos y peticiones en cualquier contexto cotidiano.

e) Comprender información general e identifica detalles relevantes en mensajes emitidos cara a cara o material emitido por los medios de comunicación sobre temas habituales o de interés personal, así como sobre temas propios de su familia profesional siempre que la articulación de la lengua sea clara y relativamente lenta.

f) Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado tanto en la pronunciación de sus mensajes como en la comprensión de los ajenos.

RA2: Comprender textos escritos de interés general o relacionados con la profesión.

a. Encontrar información específica en textos claros y en lengua estándar de un área conocida.

b. Comprender la información general y específica e identificar el propósito comunicativo de textos de diversos géneros.

c. Identificar la estructura de la información en los textos técnicos relacionados con su área de trabajo.

d. Utilizar el contexto para localizar una información determinada.

e. Utilizar fuentes diferentes con el fin de recabar una información necesaria para la realización de una tarea.

f. Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado para la comprensión de los textos.

RA3: Escribir textos con fines diversos y sobre temas conocidos y temas relacionados con la profesión respetando los elementos de cohesión y coherencia.

a. Producir textos continuados y marcar la relación entre ideas con elementos de cohesión y coherencia.

b. Utilizar las estructuras y el léxico adecuado en los escritos profesionales: cartas, emails, folletos, documentos oficiales, memorandos, respuestas comerciales y cualquier otro escrito habitual en su ámbito laboral.

c. Expresar descripciones, narraciones, explicaciones, opiniones, argumentos, planes, deseos y peticiones en contextos conocidos.

d. Tomar notas, resumir y hacer esquemas de información leída o escuchada.

e. Respetar las normas de ortografía y puntuación.

f. Presentar sus escritos de forma clara y ordenada.

g. Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado para la elaboración de los textos.

RA.4: Valorar la importancia del inglés como instrumento para acceder a la información y como medio de desarrollo personal y profesional.

a. Identificar y mostrar interés por algunos elementos culturales o geográficos propios de los países y culturas donde se habla la lengua extranjera que se presenten de forma explícita en los textos con los que se trabaja.

b. Valorar la lengua extranjera como instrumento de comunicación en los contextos profesionales más habituales.

c. Mostrar interés e iniciativa en el aprendizaje de la lengua para su enriquecimiento personal.

d. Utilizar las fórmulas lingüísticas adecuadas asociadas a situaciones concretas de comunicación: cortesía, acuerdo, desacuerdo...

6.3. Instrumentos de evaluación y Procedimientos de Evaluación

Se emplearán los siguientes instrumentos para evaluar los criterios de evaluación y comprobar el grado de adquisición de los resultados del aprendizaje del módulo.

1. <u>PRUEBAS ESCRITAS</u>

En cada una de las pruebas realizadas se valorarán los contenidos conceptuales y procedimentales, así como la correcta expresión escrita de los mismos.

Los EXAMENES o PRUEBAS podrán consistir en:

- Cuestiones de desarrollo teórico,
- Preguntas tipo test de respuesta alternativa.
- Cuestiones de razonamiento sobre la veracidad o falsedad de una proposición.
- Ejercicios prácticos o problemas, que se basen en contenidos procedimentales de la materia.
- Cuestiones de análisis e interpretación y comentarios, de textos (orales o escritos), artículos y datos, en la que los alumnos deberán mostrar la comprensión de los contenidos de la programación.
- Cuestiones basadas en realización de documentos de gestión administrativa-laboral de una empresa.

- Producción de textos escritos en soporte papel o digital atendiendo a una intención comunicativa concreta, y al tipo y formato de texto, usando las fórmulas correspondientes para empezar y terminar la comunicación.

Las pruebas de una evaluación podrán ser una o varias a criterio del profesor, teniendo en cuenta el desarrollo de la programación de la materia.

2. PRUEBAS ORALES

Este tipo de pruebas podrán consistir en:

- Entrevistas individuales con el profesor
- Role plays con el profesor o un compañero/a de clase
- Exposiciones breves de los temas trabajados en clase.

3. OBSERVACIÓN DIRECTA

Ficha de registro personalizada donde se anotan los resultados apreciados a partir de la observación, el análisis de tareas, las intervenciones en clase, el trabajo individual y en equipo, la corrección de los ejercicios y la actitud hacia la asignatura y los aspectos culturales tratados.

La falta de asistencia a una prueba o examen deberá ser justificada debidamente por el alumno/a con el correspondiente documento de un facultativo médico o justificante de la asistencia a un deber ineludible (requerimiento judicial o accidente de tráfico) en el plazo de tres días desde su incorporación. En el caso de los menores de edad, será el padre, la madre o el tutor legal, el encargado de firmar ese documento.

Si un alumno es sorprendido copiando, la prueba se valorará cero, independientemente de que sea al principio o al final de la realización de la misma.

7.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

7.1 Criterios de calificación de una evaluación.

La nota final de cada evaluación se obtendrá:

- 30% observación directa, Classwork/Homework (trabajo de clase individual y en equipo, participación, actitud, uso del idioma)

- 50% pruebas escritas: Reading (10%) ; Writing (10%); Listening (15%) y Use of language (vocabulario y estructuras estudiadas) (15%)
- 20% pruebas orales: Speaking

7.2 Criterios de calificación final del módulo

El valor de cada uno de los trimestres para obtener la nota final de la asignatura queda establecido de la siguiente manera:

- UT1: 30%
- UT2: 30%
- UT3: 40%

8 PROCEDIMIENTOS DE RECUPERACIÓN

8.1 Procedimiento de recuperación de una evaluación en convocatoria ordinaria

Aquellos alumnos que suspendan una de las evaluaciones podrán recuperarla en la convocatoria final de junio donde realizarán una prueba que incluya los contenidos estudiados durante esa evaluación. Esa prueba supondrá el 80% de la nota e incluirá una prueba escrita (60%: 15% Reading, 15% writing, 15% listening y 15% use of language) y una prueba oral (20%) Además tendrán que entregar unos ejercicios de recuperación que se encontrarán en el aula virtual y que supondrán el restante 20%.

8.2 Procedimiento de evaluación en convocatoria extraordinaria

Los alumnos realizarán una prueba escrita (60%: 15% Reading, 15% writing, 15% listening y 15% use of language) y una prueba oral (20%) Además tendrán que entregar unos ejercicios de recuperación que se encontrarán en el aula virtual y que supondrán el restante 20%. Estos ejercicios serán los ejercicios de recuperación de cada una de las evaluaciones.

8.3 Procedimiento de evaluación por pérdida de evaluación continua

Los alumnos que hayan acumulado el treinta por ciento de faltas de asistencia (justificadas o no) del total de la evaluación y/o del curso perderán el derecho a la evaluación ordinaria. Tendrán que realizar una prueba global final al final de la evaluación que evalúe todos los contenidos correspondientes a dicho trimestre. Estos alumnos/as no seguirán los porcentajes anteriormente citados para los alumnos que asisten regularmente a clase puesto que

apartados como Homework/Classwork evaluados con el instrumento de observación directa no podrían valorarse.

De acuerdo con lo anterior los porcentajes a aplicar en la prueba sería:

- 30% prueba oral (speaking)
- 70% prueba escrita (15% Reading, 15% writing, 20% listening; 20% use of language).

9.- OTROS ELEMENTOS DE LA PROGRAMACIÓN

9.1.- Atención a la diversidad

Con objeto de atender al alumnado que presenta dificultades de aprendizaje, la Resolución de 30 de julio de 2019 de la Dirección General de Atención a la Diversidad y Calidad Educativa dicta las instrucciones para identificar y dar una respuesta educativa al alumnado, que se concretan en una serie de actuaciones específicas. En este sentido, la atención a la diversidad se llevará a cabo:

- Proponiendo ejercicios de dificultad diversa para la misma actividad.
- Trabajando en grupos de alumnos cuyos miembros mantengan relaciones de cooperación y promoviendo relaciones de enseñanza-aprendizaje entre los propios alumnos.
- Por medio de la constante atención individual por parte del profesor a los alumnos que lo requieran.
- Aumentando o disminuyendo el ritmo de introducción de nuevos contenidos y adaptándolos a las necesidades del grupo-clase.
- Proponiendo actividades de refuerzo y de ampliación al finalizar cada evaluación y de acuerdo con los resultados obtenidos por cada alumno.

9.2.- Actividades complementarias

El departamento de lenguas extranjeras (inglés) propone para el presente curso escolar, una serie de actividades complementarias que se realizarán en el ámbito de aula. Dichas actividades tendrán como objetivo de acercar la cultura anglosajona a través de sus platos tradicionales en determinadas festividades: Halloween, Thanksgiving, Christmas and

Saint Valentine´s Day. Se elaborarán menús y murales sobre cómo se celebran estas festividades desde el punto de vista gastronómico

9.3.- Evaluación del proceso de enseñanza y de la práctica docente

La evaluación es un elemento esencial del proceso de enseñanza aprendizaje que debe aplicarse tanto al aprendizaje de los alumnos como a la **revisión de la práctica docente**. En este sentido la evaluación más que un instrumento de medición para calificar es un medio que nos permite corregir algunos procedimientos docentes, retroalimenta los mecanismos de aprendizaje y permite plantear nuevas experiencias de aprendizaje.

La evaluación y autoevaluación docente deben servir al menos con dos propósitos:

- Ayudar a los profesores a encontrar nuevas vías que desarrollen sus destrezas profesionales.
- Facilitar la planificación del perfeccionamiento y desarrollo profesional individual y colectivo de los docentes.

La reflexión sobre la propia práctica docente es, pues, la mejor vía posible de formación permanente, especialmente, cuando se hace con rigor y con la ayuda de instrumentos válidos. Con este objetivo el departamento ha diseñado un cuestionario que se completará al final de cada evaluación para poder así ir introduciendo cambios si son necesarios en las evaluaciones siguientes (ANEXO I). Del mismo modo los alumnos completarán otro cuestionario con el mismo fin (ANEXO II).

ANEXO I

INDICADORES DE EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE

NOMBRE DEL PROFESOR

DIMENSIÓN	***INDICADORES***	***VALORACIÓN (0 a 10)***	***OBSERVACIONES***
1. Participación en los órganos colegiados y de coordinación docente, así como en las iniciativas para mejorar la práctica docente y el trabajo en equipo	1.1. Asume responsabilidades como miembro de los órganos colegiados de gobierno y realiza propuestas sobre temas de interés general		
	1.2. Participa en la elaboración de los documentos que programan, adaptan y evalúan las materias en todos sus aspectos.		
	1.3. Participa y asume las responsabilidades en el departamento y aporta propuestas de interés cooperando, en su caso, en la detección de necesidades educativas y seguimiento del proceso.		
2. Colaboración y puesta en marcha de actividades extraescolares y cualesquiera otras que dinamicen la vida del centro	2.1. Propone y organiza actividades orientadas a la consecución de los objetivos educativos del centro colaborando en su ejecución.		
	2.2. Se interesa y difunde entre sus alumnos las actividades convocadas por instituciones y organismos que contribuyan a la proyección del centro.		
	2.3. Programa y realiza actividades extraescolares y complementarias como recurso didáctico que propicia la relación significativa del aprendizaje.		
3. Atención a padres y alumnos y, en su caso, ejercicio de la tutoría	3.1. Muestra una disponibilidad amplia para atender, informar y hacer partícipes del proceso de enseñanza-aprendizaje tanto a los alumnos como a sus familias.		
	3.2. Colabora y coordina, en su caso, las actuaciones de los Equipos Docentes.		
	3.3. Elabora y vela por el cumplimiento del Plan de Acción Tutorial y, en su caso, el de Orientación Académica y Profesional, planificando las actuaciones, reuniones y contactos necesarios para garantizar el desarrollo de medidas educativas especiales.		
4. Preparación de la clase y de los materiales en el marco de las decisiones adoptadas en la	4.1. En el desarrollo de las clases se observa coherencia con la programación del departamento, una distribución temporal equilibrada y una adecuación a las características del grupo.		

programación	4.2. Ha previsto y planificado recursos para el desarrollo de sus unidades didácticas.		
	4.3. Establece alguna vía para valorar la adecuación de los recursos y de las actividades, así como su aceptación por parte del alumnado.		
5. Utilización de una metodología de enseñanza para promover el aprendizaje significativo	5.1. Realiza una evaluación inicial para ajustar la programación a los conocimientos previos del alumnado.		
	5.2. Presenta al alumnado un plan de trabajo sistemático.		
	5.3. Los principios metodológicos se estructuran desde una perspectiva globalizadora, interdisciplinar y significativa.		
	5.4. Las estrategias metodológicas fomentan la motivación intrínseca del alumnado y el desarrollo de las capacidades de etapa.		
6. Procedimiento de evaluación de los aprendizajes e información sobre los mismos que se da al alumnado o a sus familiares.	6.1. Los criterios de evaluación establecidos se encuentran estrechamente vinculados a los objetivos y contenidos y presentan una secuenciación acorde con el proceso de aprendizaje.		
	6.2. Favorece la autoevaluación y coevaluación del alumnado como estrategia habitual para la mejora del proceso de aprendizaje		
	6.3. Utiliza instrumentos de evaluación variados que no limiten la recogida de datos, sino que permitan registrar múltiples variables del aprendizaje.		
	6.4. Ha establecido procedimientos y dispone de los medios adecuados para que la información sobre la evaluación continua del alumnado revierta en la mejora del aprendizaje.		
7. Utilización de medidas ordinarias y extraordinarias para atender a la diversidad de capacidades, intereses motivaciones de los alumnos, especialmente	7.1. Planifica y adopta las medidas para conocer con antelación las dificultades de aprendizaje del alumnado.		
	7.2. Ofrece respuesta a las diferentes capacidades y ritmos de aprendizaje y utiliza estrategias para facilitar la y motivaciones de los alumnos, especialmente de comprensión de los contenidos de mayor dificultad.		

aquellos con mayores dificultades de aprendizaje.	7.3. Aplica las medidas extraordinarias que, de acuerdo con los informes psicopedagógicos, hayan sido aprobadas por el equipo docente.		
8. Organización del trabajo en el aula para favorecer la adecuada marcha de la clase y la participación e implicación del alumnado en su proceso de aprendizaje.	8.1. La organización del espacio propicia la realización de actividades variadas y diferentes agrupamientos		
	8.2. Es capaz de crear en el aula un ambiente de trabajo estimulante, fomentando el respeto y la colaboración.		
	8.3. Planifica tareas que conviertan al alumnado en protagonista de su propio proceso de aprendizaje.		
9. Incorporación de actividades de innovación educativa, tratamiento de ejes transversales y aplicación de nuevas tecnologías a la educación.	9.1. Difunde entre sus alumnos las convocatorias institucionales y privadas, fomenta su participación y la aplicación en el aula de esas experiencias		
	9.2. Se preocupa de actualizar su formación participando en actividades de innovación o en programas educativos.		
	9.3. Hace un uso racional de las nuevas tecnologías.		
	9.4. Integra los temas transversales en el proceso de enseñanza-aprendizaje		

ANEXO II CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN DEL ALUMNO/A

1- Muy malo. 2- Malo.
3- Bueno. 4- Muy Bueno.
El profesor / la profesora de la asignatura de inglés ….

1. **CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES**	**1**	**2**	**3**	**4**
Presenta y analiza las diversas teorías, métodos, procedimientos, etc.				
Cumple adecuadamente el horario de clase				
2. **INFRAESTRUCTURAS**				
Las dotaciones e infraestructuras docentes (Laboratorios, Talleres, Aulas, Biblioteca, etc.) son adecuadas.				
3. **PROGRAMA**				
Da a conocer el programa (objetivos, contenidos, metodología, evaluación, etc.), a principio de curso.				
Los temas se desarrollan a un ritmo adecuado.				
Explica ordenadamente los temas.				
El temario te ha aportado nuevos conocimientos.				
Se han dado todos los temas programados				
La materia te parece asequible.				
4. **METODOLOGÍA**				
Cuando introduce conceptos nuevos, los relaciona, si es posible, con los ya conocidos.				
Explica con claridad los conceptos en cada tema				
En sus explicaciones se ajusta bien al nivel de conocimiento de los alumnos.				
Procura hacer interesante la asignatura				
Se preocupa por los problemas de aprendizaje de sus alumnos.				
Clarifica cuales son los aspectos importantes y cuales los secundarios.				
Ayuda a relacionar los contenidos con otras asignaturas.				
Facilita la comunicación con los alumnos.				
Motiva a los alumnos para que participen activamente en el desarrollo de la clase.				
Consigue transmitir la importancia y utilidad que la asignatura tiene para las actividades futuras y desarrollo profesional del alumno.				
Marca un ritmo de trabajo que permite seguir bien sus clases.				
5. **MATERIALES**				
Los materiales de estudio (textos, apuntes, etc.…) son adecuados.				
Fomenta el uso de recursos (bibliográficos o de otro tipo) adicionales a los utilizados en la clase y me resultan útiles.				
La utilización de material como retroproyector, video, ordenador, etc. facilita la comprensión de la materia.				
Utiliza con frecuencia ejemplos, esquemas o gráficos, para apoyar las explicaciones.				

IES Las Salinas del Mar Menor

Código de centro: 30012896

LA MANGA DEL MAR MENOR - CARTAGENA

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Curso 2026-2027

Ciclo formativo: Grado Medio de Cocina y Gastronomía

Curso: 1.º GMC

Profesora: Inés Margarita García Vallejo

ÍNDICE

1. Identificación del módulo profesional 3
2. Objetivos generales relacionados con el módulo profesional 4
3. Competencias profesionales y para la empleabilidad 4
4. Resultados de aprendizaje ponderados 5
5. Criterios de evaluación 5
6. Contenidos y temporalización 6
7. Unidades de trabajo 11
UT1. Organización de la cocina profesional 12
UT2. El equipamiento de la cocina profesional 14
UT3. Las materias primas y su aprovisionamiento 16
UT4. La gestión de las materias primas 18
UT5. Reelaboración y conservación y regeneración de los alimentos 20
UT6. Preelaboración y conservación de hortalizas 22
UT7. Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta 24
UT8. Huevos, lácteos, grasas y aceites 26
UT9. Pescados 28
UT10. Mariscos 30
UT11. Carnes de grandes piezas 32
UT12. Carnes de animales de corral y caza 34
UT13. Setas, hierbas y condimentos 36
8. Metodología didáctica 38
9. Procedimientos de evaluación del aprendizaje 40
10. Medidas para el alumnado con necesidad específica de apoyo educativo 42
11. Información continua del proceso de aprendizaje 45
12. Materiales y recursos didácticos 46
13. Actividades complementarias y extraescolares 47
14. Proceso de evaluación sin evaluación continua 48
15. Procedimiento para alumnado con el módulo pendiente 49
16. Evaluación de la práctica docente 50
Referencias normativas y bibliográficas 51

1. Identificación del módulo profesional

1.1. Datos identificativos

Elemento	Datos
Curso académico	2026/2027
Titulación	Cocina y Gastronomía
Familia profesional	Hostelería y Turismo
Curso	1.º de Grado Medio de Cocina y Gastronomía (1.º GMC)
Nombre del módulo profesional	Preelaboración y conservación de alimentos
Código del módulo	0046
Normativa del título	Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
Normativa curricular de referencia	Orden de 5 de noviembre de 2010, de la Consejería de Educación, Formación y Empleo, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Región de Murcia.
Distribución horaria de referencia	265 horas de currículo y 8 horas semanales.
Pérdida de evaluación continua	80 horas, según el criterio de organización reflejado en la programación de referencia.
Régimen fase de empresa	80 horas, según la corrección de carga lectiva de la programación.
Modalidad	Presencial
Número de alumnado	20 estudiantes
Horario del módulo	Lunes: 3 h · Martes: 2 h · Jueves: 3 h
Profesora	Inés Margarita García Vallejo
Departamento	Hostelería y Turismo
Correo electrónico	inesmargarita.garcia@murciaeduca.es
Centro educativo	IES Las Salinas del Mar Menor · Código 30012896 · La Manga del Mar Menor, Cartagena

1.2. Datos del alumnado y contexto del centro

El curso 2026/2027 supone la segunda promoción de este ciclo formativo en el IES Las Salinas del Mar Menor. El centro cuenta con taller de cocina, obrador y almacén. Las clases prácticas se desarrollan en el aula-taller y las de teoría en el aula convencional. En el primer curso del Ciclo Formativo de Técnico en Cocina y Gastronomía hay 20 alumnos/as matriculados, con edades comprendidas entre los 19 y los 38 años. El alumnado cursa el ciclo con diferentes objetivos: continuar formándose y acceder a un grado superior u obtener un puesto de trabajo. La mayoría procede de Educación Secundaria Obligatoria y reside en La Manga del Mar Menor y localidades cercanas.

1.3. Coordinación con Técnicas culinarias

Los módulos 0046 y 0047 se planifican de manera coordinada. Las materias primas recibidas, preelaboradas, porcionadas y conservadas en Preelaboración se utilizan en Técnicas culinarias para aplicar técnicas de cocción o elaboración, completar los platos y valorar el resultado. Se evitará duplicar tareas: cada operación se asignará al módulo en el que tenga mayor valor formativo, dejando constancia de la coordinación en las fichas de producción. Las elaboraciones necesarias para las comidas para llevar del viernes se organizarán coordinadamente entre ambos módulos.

1.4. Normativa de referencia

- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- Resolución de 5 de julio de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se dictan instrucciones para la organización de los ciclos formativos de grado medio y superior en la Región de Murcia, en aplicación del Real Decreto 659/2023.
- Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Orden de 5 de noviembre de 2010, de la Consejería de Educación, Formación y Empleo, por la que se establece el currículo del ciclo en la Región de Murcia.
- Decreto 359/2009, de 30 de octubre, por el que se determina y regula la respuesta educativa a la diversidad del alumnado en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- Orden de 4 de junio de 2010, por la que se regula el Plan de Atención a la Diversidad de los centros públicos y concertados de la Región de Murcia.

1.5. Calendario de referencia

Periodo	Fechas previstas	Enfoque didáctico
Primer trimestre	14/09/2026 – 04/12/2026	Organización, equipamiento, aprovisionamiento, gestión y fundamentos de conservación/preelaboración.
Segundo trimestre	06/12/2026 – 16/03/2027	Preelaboración y conservación de hortalizas, legumbres, arroz y pasta.
Tercer trimestre	17/03/2027 – 05/05/2027	Huevos, lácteos, grasas y aceites; pescados, mariscos, carnes, aves, caza, setas, hierbas y condimentos.
Tramo de fase de centro/empresa	10/05/2027 – 06/06/2027	Aplicación práctica y seguimiento según el plan de centro y la organización de la fase de empresa.

2. Objetivos generales relacionados con el módulo profesional

Los objetivos generales del ciclo formativo están establecidos en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre. El módulo de Preelaboración y conservación de alimentos contribuye especialmente a desarrollar los siguientes:

- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de manipulación y conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- 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.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias para resolver problemas y tomar decisiones.

3. Competencias profesionales y para la empleabilidad a adquirir con el módulo

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales b), c), d), h), i), j) y k) del título:

- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración necesarios para las diferentes materias primas, según sus características y aplicaciones.

- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos y equipos idóneos.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Cumplir los objetivos de producción con responsabilidad y mantener relaciones profesionales adecuadas con el equipo de trabajo.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos dentro del ámbito de competencia.

Unidad de competencia relacionada: UC0260_2, preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

4. Resultados de aprendizaje ponderados en el módulo profesional

Los resultados de aprendizaje se ponderan para que el conjunto sume el 100 %. La ponderación permite organizar las evidencias y calcular la contribución de cada resultado a la calificación del módulo.

Resultado de aprendizaje	Descripción	Ponderación
RA1	Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	20 %
RA2	Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.	10 %
RA3	Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.	10 %
RA4	Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.	20 %
RA5	Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	20 %
RA6	Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método empleado.	20 %
Total		100 %

5. Criterios de evaluación

Los criterios de evaluación se relacionan con cada resultado de aprendizaje y permiten valorar el grado de adquisición de las competencias del módulo.

RA1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.

- a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos
- b) Se han reconocido las materias primas y sus características
- c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos
- d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido
- e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas
- f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación
- g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo
- h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

RA2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción.

- a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio
- b) Se ha interpretado la información
- c) Se ha rellenado la hoja de solicitud
- d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo
- e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido

- f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

RA3. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas, reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y ubicación.

- a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria
- b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos
- d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

RA4. Preelabora materias primas en cocina aplicando técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado.

- a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas
- b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios
- c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos
- d) Se ha calculado el rendimiento de cada género
- e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas
- e) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos
- g) Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas
- h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos
- i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas 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

RA5. Regenera materias primas aplicando las técnicas adecuadas al producto.

- a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración
- b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración
- d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

RA6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método empleado.

- a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método
- b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos
- c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos
- d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

6. Contenidos y temporalización

La secuenciación organiza los contenidos de forma progresiva, consolidando los conceptos previos necesarios para abordar otros posteriores. Por las exigencias de las prácticas reales del servicio de cocina, determinados contenidos podrán adelantarse cuando resulten necesarios para las elaboraciones exigidas en las comidas para llevar y para las prácticas de servicio dirigidas a clientes.

Para la secuenciación se tienen en cuenta el nivel del alumnado y sus conocimientos previos, la relación entre bloques de contenido, la coordinación con otros módulos, la progresión de lo sencillo a lo complejo y el paso ordenado de contenidos conceptuales a procedimentales.

El módulo tiene una carga curricular de 265 horas y una distribución de 8 horas semanales. La distribución temporal por unidades se organiza de forma orientativa y se ajustará al calendario escolar, festivos, disponibilidad de taller y ritmo del grupo.

Unidad	Denominación	RA y criterios asociados	Horas	Trimestre
UT1	La organización de la cocina profesional	No asociado*	12	1.º
UT2	El equipamiento de la cocina profesional	RA3: a-b-c-d-e	15	1.º
UT3	Las materias primas y su aprovisionamiento	RA1: b-c-e-f	15	1.º
UT4	La gestión de las materias primas	RA1: a-i; RA2: a-g	14	1.º
UT5	Preelaboración, conservación y regeneración de los alimentos	RA5: a-e; RA6: a-e	12	1.º
UT6	Preelaboración y conservación de hortalizas	RA4: a-j	30	2.º
UT7	Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta	RA4: a-j	20	2.º
UT8	Huevos, lácteos, grasas y aceites	RA4: a-j	20	2.º
UT9	Pescados	RA4: a-j	20	3.º
UT10	Mariscos	RA4: a-j	10	3.º
UT11	Carnes de grandes piezas	RA4: a-j	28	3.º
UT12	Carne de animales de corral y caza	RA4: a-j	25	3.º
UT13	Setas, hierbas y condimentos	RA4: a-j	12	3.º
Total	13 unidades		233	

La suma de las unidades de trabajo de centro que figura en la tabla es de 233 horas. La carga lectiva de la fase de centro y empresa se completa según la organización y el calendario aprobado por el centro.

Periodo	Fechas	N.º semanas	N.º sesiones
Primer trimestre	14/09/2026 – 04/12/2026	12	96
Segundo trimestre	06/12/2026 – 16/03/2027	10	80
Tercer trimestre	17/03/2027 – 05/05/2027	6	49
Total en fase de centro			233

Para calcular la duración de la fase de centro se utiliza la fórmula: número de horas semanales (8 horas) × número de semanas en la fase de centro.

Curso	Modelo	Fecha	Semanas fase empresa	Horas semanales	Horas totales
1.º	Estándar	10/05/2027 – 06/06/2027	4	15	80

6.1. Desglose de contenidos del módulo

Unidad 1. Organización de la cocina profesional

- 1.1. La cocina profesional.

- 1.2. La organización de espacios de la cocina.
- 1.2.1. Las zonas de almacenaje.
- 1.2.2. Las zonas de producción.
- 1.2.3. Las zonas de limpieza.
- 1.2.4. Las zonas anexas.
- 1.3. Criterios en el diseño de cocinas.
- 1.3.1. Criterios de eficacia operativa.
- 1.3.2. Criterios de seguridad alimentaria.
- 1.3.3. Criterios de sostenibilidad medioambiental.
- 1.4. El personal de cocina.
- 1.4.1. Categorías profesionales en la cocina.
- 1.4.2. El encargado o encargada del economato.
- 1.4.3. Uniforme de trabajo.

Unidad 2. El equipamiento de la cocina profesional

- 2.1. El equipamiento de la cocina.
- 2.2. El mobiliario de la cocina.
- 2.2.1. Las superficies de trabajo y el mobiliario.
- 2.2.2. Elementos de las instalaciones.
- 2.3. Equipos de calor y de frío.
- 2.3.1. Equipos generadores de calor.
- 2.3.2. Equipos generadores de frío.
- 2.4. Maquinaria, batería y utillaje.
- 2.4.1. La pequeña maquinaria.
- 2.4.2. La batería de cocina.
- 2.4.3. El utillaje de cocina.
- 2.5. Limpieza de las instalaciones y el equipamiento.
- 2.5.1. Requisitos higiénicos sanitarios en la cocina.
- 2.5.2. Procedimientos de limpieza y desinfección.

Unidad 3. Las materias primas y su aprovisionamiento

- 3.1. Las materias primas.
- 3.1.1. Alimentos según su naturaleza u origen.
- 3.1.2. Alimentos según las necesidades de conservación.
- 3.1.3. Alimentos según el proceso al que han sido sometidos.
- 3.1.4. Alimentos según el valor nutricional.
- 3.2. La presentación comercial y el etiquetado.
- 3.2.1. La presentación comercial.
- 3.2.2. El etiquetado.
- 3.2.3. Distintivos de origen y calidad.
- 3.3. Las empresas proveedoras
- 3.3.1. Clasificación de las empresas proveedoras.
- 3.3.2. El departamento empresas de compras.
- 3.3.3. Negociación con proveedoras.
- 3.3.4. La tramitación del pedido.

Unidad 4. La gestión de las materias primas

- 4.1. La recepción del género.
- 4.1.1. Condiciones para la recepción del género.
- 4.1.2. El procedimiento de recepción y control.
- 4.1.3. El registro de las operaciones.
- 4.2. Operaciones de almacenaje.
- 4.2.1. Almacenaje de productos en el economato.
- 4.2.2. Almacenaje de productos en la zona de cámaras.
- 4.3. La gestión de la demanda interna.
- 4.3.1. Los vales de retirada.
- 4.3.2. La gestión operativa del economato.

- 4.3.3. La previsión de las necesidades.
- 4.4. El control de existencias.
- 4.4.1. La reposición de géneros.
- 4.4.2. El inventario.

Unidad 5. Reelaboración y conservación y regeneración de los alimentos

- 5.1. El periodo de vida útil de los alimentos.
- 5.1.1. El declive de la vida útil de un alimento.
- 5.1.2. Prolongar la vida útil de un alimento.
- 5.2. Operaciones de preelaboración.
- 5.3. Técnicas de envasado y conservación
- 5.3.1. Métodos físicos.
- 5.3.2. Métodos químicos.
- 5.3.3. Métodos basados en el control de la atmósfera.
- 5.4. La regeneración.
- 5.4.1. Regeneración de productos refrigerados.
- 5.4.2. Regeneración de productos congelados.
- 5.4.3. Regeneración de otros de productos conservados por métodos físicos.
- 5.4.4. Regeneración de productos conservados por métodos químicos.
- 5.4.5. Regeneración de productos envasados con control de atmósfera.

Unidad 6. Preelaboración y conservación de hortalizas

- 6.1. Las hortalizas.
- 6.1.1. El valor nutritivo de las hortalizas.
- 6.1.2. Clasificación de las hortalizas.
- 6.1.3. Hortalizas de temporada.
- 6.2. La adquisición de las hortalizas.
- 6.2.1. Modalidades de comercialización de las hortalizas.
- 6.2.2. Tipos de aprovisionamiento.
- 6.2.3. El etiquetado de las hortalizas.
- 6.3. La preelaboración de las hortalizas.
- 6.3.1. La eliminación de las partes no comestibles.
- 6.3.2. El lavado de las hortalizas.
- 6.3.3. El pelado y troceado de las hortalizas.
- 6.3.4. Preparación y cocinado de las hortalizas.
- 6.3.5. La conservación de las hortalizas.
- 6.4. Verduras de hoja.
- 6.5. Hortalizas de tallo.
- 6.6. Hortalizas de frutos.
- 6.7. Hortalizas de flores o inflorescencias.
- 6.8. Hortalizas de semillas.
- 6.9. Hortalizas de raíz.
- 6.10. Bulbos.
- 6.11. Tubérculos.

Unidad 7. Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta

- 7.1. Las legumbres.
- 7.1.1. El valor nutritivo de las legumbres.
- 7.1.2. El aprovisionamiento de las legumbres.
- 7.1.3. La preparación de las legumbres.
- 7.1.4. Las judías o alubia.
- 7.1.5. Los garbanzos.
- 7.1.6. Las lentejas.
- 7.2. El arroz.
- 7.2.1. El valor nutritivo del arroz.
- 7.2.2. Clasificación del arroz.
- 7.2.3. El aprovisionamiento del arroz.

- 7.2.4. La preparación del arroz.
- 7.2.5. La conservación del arroz.
- 7.3. La pasta
- 7.3.1. El valor nutritivo de la pasta.
- 7.3.2. Aprovisionamiento de la pasta.
- 7.3.3. Preparación y conservación de la pasta.

Unidad 8. Huevos, lácteos, grasas y aceites

- 8.1. Los huevos
- 8.1.1. El valor nutricional del huevo.
- 8.1.2. Comercialización y etiquetado de los huevos.
- 8.1.3. La recepción de los huevos.
- 8.1.4. La conservación de los huevos.
- 8.1.5. La manipulación de los huevos
- 8.2. La leche y sus derivados.
- 8.2.1. El valor nutritivo de la leche.
- 8.2.2. Formas de presentación y conservación de la leche.
- 8.2.3. Los derivados lácticos.
- 8.3. Las grasas y aceites.
- 8.3.1. Las grasas.
- 8.3.2. Los aceites.

Unidad 9. Pescados

- 9.1. El pescado.
- 9.1.1. Clasificación del pescado.
- 9.1.2. La estacionalidad del pescado.
- 9.1.3. Valor nutritivo del pescado.
- 9.2. La adquisición del pescado
- 9.2.1. Adquisición según el tipo de conservación.
- 9.2.2. Evaluación de las piezas y de su aspecto.
- 9.2.3. Interpretación del etiquetado.
- 9.3. La preelaboración del pescado.
- 9.3.1. La limpieza del pescado.
- 9.3.2. Tipos de corte y racionamiento.
- 9.4. Los pescados de agua salada grasos.
- 9.5. Pescados magros.
- 9.6. Pescados semigrasos.
- 9.7. Los pescados de agua dulce.

Unidad 10. Mariscos

- 10.1. El marisco
- 10.1.1. Clasificación del marisco.
- 10.1.2. La estacionalidad del marisco.
- 10.1.3. Valor nutritivo.
- 10.2. La adquisición del marisco.
- 10.2.1. Presentación en el mercado.
- 10.2.2. Valoración de la frescura del marisco.
- 10.2.3. Conservación de marisco.
- 10.3. Preparación del marisco. Moluscos.
- 10.3.1. Bivalvos.
- 10.3.2. Cefalópodos.
- 10.3.3. Gasterópodos.
- 10.4. Preparación del marisco. Crustáceos.
- 10.4.1. Macruros nadadores.
- 10.4.2. Macruros reptadores.
- 10.4.3. Braquiuros.
- 10.4.4. Estomatópodos. Galeras.

- 10.4.5. Cirrípedos. Percebes.

Unidad 11. Carnes de grandes piezas

- 11.1. La carne
- 11.1.1. Composición y aprovechamiento de la carne.
- 11.1.2. La evaluación de la calidad de la carne.
- 11.1.3. El valor nutritivo de la carne.
- 11.2. Aprovisionamiento y preelaboración de la carne.
- 11.2.1. La obtención de la carne.
- 11.2.2. Procedimientos de preelaboración.
- 11.2.3. La conservación.
- 11.2.4. La comercialización de la carne
- 11.3. La carne de vacuno.
- 11.3.1. Denominaciones de venta de la carne de vacuno.
- 11.3.2. Categorías comerciales de la carne de vacuno.
- 11.3.3. El despiece del bovino.
- 11.3.4. Preelaboración y conservación del vacuno.
- 11.4. Las carnes de ovino y caprino
- 11.4.1. La carne de ovino.
- 11.4.2. La carne de caprino.
- 11.4.3. El despiece del ovino y el caprino.
- 11.5. La carne de porcino
- 11.5.1. Denominaciones de la carne de cerdo.
- 11.5.2. El despiece del porcino.
- 11.5.3. Aprovisionamiento y conservación.
- 11.6. La carne de equino.
- 11.6.1. Denominaciones de la carne de equino.
- 11.6.2. Despiece y adquisición.

Unidad 12. Carnes de animales de corral y caza

- 12.1. Los animales de corral y caza
- 12.2. La carne de aves de corral
- 12.2.1. Clasificación de las carnes de ave de corral.
- 12.2.2. El valor nutritivo de la carne de ave de corral.
- 12.2.3. El aprovisionamiento de la carne de ave.
- 12.2.4. La preelaboración de las aves.
- 12.3. La carne de conejo
- 12.3.1. Características de la carne de conejo.
- 12.3.2. Despiece del conejo.
- 12.4. Carne de animales de caza silvestre
- 12.4.1. La carne de aves de caza.
- 12.4.2. La carne de conejos y liebres.
- 12.4.3. La carne de animales de caza.

Unidad 13. Setas, hierbas y condimentos

- 13.1. Las setas
- 13.1.1. Diferentes tipos de setas.
- 13.1.2. El aprovisionamiento de las setas.
- 13.1.3. Preelaboración y conservación de las setas.
- 13.2. La trufa
- 13.2.1. Variedades de trufas.
- 13.2.2. Usos culinarios, preelaboración y conservación.
- 13.3. Hierbas aromáticas.
- 13.4. Las especias.
- 13.5. Aderezos
- 13.6. Germinados.
- 13.7. Flores.

7. Unidades de trabajo

Cada unidad de trabajo concreta la secuencia de contenidos, estrategias de enseñanza-aprendizaje y evaluación vinculada a los resultados de aprendizaje del módulo. Las ponderaciones comunes de los procedimientos de evaluación son: práctica de taller/diaria 20 %, pruebas escritas/teóricas 30 % y examen/prueba práctica 50 %.

UT1. Organización de la cocina profesional

Unidad de trabajo del módulo 0046 Preelaboración y conservación de alimentos, vinculada a las operaciones de aprovisionamiento, manipulación, conservación y preparación de materias primas.

Elemento de planificación	Desarrollo
N.º y título de la unidad	UT1. Organización de la cocina profesional
Duración estimada	12 sesiones; 12 horas de referencia de unidad.
Periodo de implementación	Desde la semana n.º1 a la semana n.º2
Trimestre	1º
Resultado(s) de aprendizaje	Sin RA vinculado en el documento de origen; contenido formativo introductorio.
Cobertura orientativa del RA	0 %
Finalidad didáctica	Relacionar los conceptos de la unidad con las operaciones reales del taller, los documentos de producción, la calidad, la conservación y las normas de higiene y seguridad.
Contenidos desarrollados	1.1. La cocina profesional. 1.2. La organización de espacios de la cocina. 1.2.1. Las zonas de almacenaje. 1.2.2. Las zonas de producción. 1.2.3. Las zonas de limpieza. 1.2.4. Las zonas anexas. 1.3. Criterios en el diseño de cocinas. 1.3.1. Criterios de eficacia operativa. 1.3.2. Criterios de seguridad alimentaria. 1.3.3. Criterios de sostenibilidad medioambiental. 1.4. El personal de cocina. 1.4.1. Categorías profesionales en la cocina. 1.4.2. El encargado o encargada del economato. 1.4.3. Uniforme de trabajo.

Vinculación con el perfil profesional

La unidad contribuye al desempeño profesional de cocina mediante la preparación del puesto, la identificación y manipulación de géneros, el uso seguro de equipos, la conservación adecuada, el cumplimiento de instrucciones y el trabajo coordinado con el resto de la brigada.

UT1. Organización de la cocina profesional - Desarrollo didáctico y evaluación

Estrategia de enseñanza

- Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector.
- Se hará una visita al aula taller para ver la aplicación de los contenidos teóricos.
- Se realizarán ejercicios en clase.
- Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS las distintas áreas de una cocina.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Diferenciación de las distintas zonas de cocina.
- Utilización correcta de la nomenclatura culinaria.
- Identificación y criterios establecidos en el diseño de una cocina profesional.
- Clasificación de la brigada de cocina.
- Utilización correcta del uniforme de cocina.

Criterios de evaluación concretados en la unidad

Criterios de referencia	Evidencia observable de aprendizaje
Introducción profesional	Reconoce las zonas de la cocina, su organización, la nomenclatura profesional y la estructura básica de la brigada.
Aplicación en el centro	Relaciona diseño, eficacia operativa, seguridad alimentaria y sostenibilidad con el funcionamiento de la cocina.
Hábitos de trabajo	Identifica uniforme, orden y pautas organizativas del taller.

Instrumentos de evaluación y ponderación

Agrupación / procedimiento	Peso	Evidencia evaluable	N.º de actividades	Instrumentos
Práctica de taller/diaria	20 %	Diferenciación de las distintas zonas de cocina.	Registro continuo	Lista de cotejo de taller y observación directa.
Prueba escrita/teórica	30 %	Contenidos, terminología, clasificación, procedimientos, aplicaciones, conservación y normativa vinculada a la unidad.	1	Prueba objetiva/test y preguntas cortas.
Examen/prueba práctica	50 %	Utilización correcta de la nomenclatura culinaria.	1	Rúbrica práctica y control del procedimiento.

Recursos, atención a la diversidad y producto final

Libro de texto, proyector, aula-taller y vídeos sobre las distintas áreas de la cocina. Producto final: identificación correcta de espacios, organización y nomenclatura.

Medidas de apoyo: instrucciones secuenciadas, demostración práctica, apoyo visual, listas de comprobación y tiempo adicional cuando resulte necesario. Ampliación: ejercicios de comparación, análisis de calidad y resolución de incidencias de producción.

UT2. El equipamiento de la cocina profesional

Unidad de trabajo del módulo 0046 Preelaboración y conservación de alimentos, vinculada a las operaciones de aprovisionamiento, manipulación, conservación y preparación de materias primas.

Elemento de planificación	Desarrollo
N.º y título de la unidad	UT2. El equipamiento de la cocina profesional
Duración estimada	15 sesiones; 15 horas de referencia de unidad.
Periodo de implementación	Desde la semana n.º 2 a la semana n.º4
Trimestre	1º
Resultado(s) de aprendizaje	RA3: a-b-c-d-e
Cobertura orientativa del RA	80 %
Finalidad didáctica	Relacionar los conceptos de la unidad con las operaciones reales del taller, los documentos de producción, la calidad, la conservación y las normas de higiene y seguridad.
Contenidos desarrollados	2.1. El equipamiento de la cocina. 2.2. El mobiliario de la cocina. 2.2.1. Las superficies de trabajo y el mobiliario. 2.2.2. Elementos de las instalaciones. 2.3. Equipos de calor y de frío. 2.3.1. Equipos generadores de calor. 2.3.2. Equipos generadores de frío. 2.4. Maquinaria, batería y utillaje. 2.4.1. La pequeña maquinaria. 2.4.2. La batería de cocina. 2.4.3. El utillaje de cocina. 2.5. Limpieza de las instalaciones y el equipamiento. 2.5.1. Requisitos higiénicos sanitarios en la cocina. 2.5.2. Procedimientos de limpieza y desinfección.

Vinculación con el perfil profesional

La unidad contribuye al desempeño profesional de cocina mediante la preparación del puesto, la identificación y manipulación de géneros, el uso seguro de equipos, la conservación adecuada, el cumplimiento de instrucciones y el trabajo coordinado con el resto de la brigada.

UT2. El equipamiento de la cocina profesional - Desarrollo didáctico y evaluación

Estrategia de enseñanza

- Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector.
- Se hará una visita al aula taller para ver la aplicación de los contenidos teóricos.
- Se aplicarán los conocimientos teóricos en el taller mediante la realización de sesiones prácticas.
- Se realizarán ejercicios en clase.
- Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS, los diferentes equipos, maquinaria y utillaje utilizado en cocina.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos.
- Explicación de las partes de una cocina profesional, maquinaria y útiles.
- Recorrido por la cocina para reconocer la maquinaria, equipos y utensilios.
- Desmontaje, limpieza y montaje de maquinaria, batería, utillaje de uso más inmediato.
- Puesta en funcionamiento de maquinaria y equipos.
- Recogida y colocación en la zona que le corresponda.
- Coloquio, puesta en común y conclusiones.

Criterios de evaluación concretados en la unidad

Criterios de referencia	Evidencia observable de aprendizaje
RA3 a-b	Caracteriza maquinaria, batería, útiles y herramientas, reconoce sus aplicaciones y ubicación.
RA3 c-d	Realiza las operaciones de puesta en marcha, funcionamiento, limpieza y mantenimiento.
RA3 e	Aplica los protocolos de higiene, seguridad laboral y protección ambiental.

Instrumentos de evaluación y ponderación

Agrupación / procedimiento	Peso	Evidencia evaluable	N.º de actividades	Instrumentos
Práctica de taller/diaria	20 %	Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos.	Registro continuo	Lista de cotejo de taller y observación directa.
Prueba escrita/teórica	30 %	Contenidos, terminología, clasificación, procedimientos, aplicaciones, conservación y normativa vinculada a la unidad.	1	Prueba objetiva/test y preguntas cortas.
Examen/prueba práctica	50 %	Explicación de las partes de una cocina profesional, maquinaria y útiles.	1	Rúbrica práctica y control del procedimiento.

Recursos, atención a la diversidad y producto final

Equipamiento, maquinaria, batería y utillaje de cocina; proyector, vídeos y aula-taller. Producto final: reconocimiento, puesta en funcionamiento y ubicación del equipamiento.

Medidas de apoyo: instrucciones secuenciadas, demostración práctica, apoyo visual, listas de comprobación y tiempo adicional cuando resulte necesario. Ampliación: ejercicios de comparación, análisis de calidad y resolución de incidencias de producción.

UT3. Las materias primas y su aprovisionamiento

Unidad de trabajo del módulo 0046 Preelaboración y conservación de alimentos, vinculada a las operaciones de aprovisionamiento, manipulación, conservación y preparación de materias primas.

Elemento de planificación	Desarrollo
N.º y título de la unidad	UT3. Las materias primas y su aprovisionamiento
Duración estimada	15 sesiones; 15 horas de referencia de unidad.
Periodo de implementación	Desde la semana n.º 5 a la semana n.º6
Trimestre	1º
Resultado(s) de aprendizaje	RA1: b-c-e-f
Cobertura orientativa del RA	50 %
Finalidad didáctica	Relacionar los conceptos de la unidad con las operaciones reales del taller, los documentos de producción, la calidad, la conservación y las normas de higiene y seguridad.
Contenidos desarrollados	3.1. Las materias primas. 3.1.1. Alimentos según su naturaleza u origen. 3.1.2. Alimentos según las necesidades de conservación. 3.1.3. Alimentos según el proceso al que han sido sometidos. 3.1.4. Alimentos según el valor nutricional. 3.2. La presentación comercial y el etiquetado. 3.2.1. La presentación comercial. 3.2.2. El etiquetado. 3.2.3. Distintivos de origen y calidad. 3.3. Las empresas proveedoras 3.3.1. Clasificación de las empresas proveedoras. 3.3.2. El departamento empresas de compras. 3.3.3. Negociación con proveedoras. 3.3.4. La tramitación del pedido.

Vinculación con el perfil profesional

La unidad contribuye al desempeño profesional de cocina mediante la preparación del puesto, la identificación y manipulación de géneros, el uso seguro de equipos, la conservación adecuada, el cumplimiento de instrucciones y el trabajo coordinado con el resto de la brigada.

UT3. Las materias primas y su aprovisionamiento - Desarrollo didáctico y evaluación

Estrategia de enseñanza

- Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector.
- Se aplicarán los conocimientos teóricos a las prácticas en el taller.
- Se realizarán ejercicios en clase.
- Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS las distintas áreas de una cocina.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos.
- Clasificación de las diferentes materias primas según sus gamas.
- Identificación de los distintos etiquetados de los productos.
- Clasificación de los distintos proveedores.
- Realización de un debate sobre cómo podríamos controlar el género en la cocina.
- Presentación de los documentos de control asociados a la recepción de géneros.
- Realización de los procedimientos de recepción de géneros, recibiendo el alumno/a las instrucciones precisas para su correcto control.

Criterios de evaluación concretados en la unidad

Criterios de referencia	Evidencia observable de aprendizaje
RA1 b-c	Reconoce materias primas y distingue características y etiquetado.
RA1 e-f	Relaciona necesidades de conservación y almacenamiento adecuado.
RA1 a-d	Reconoce documentación y comprueba cantidades y calidad del género recibido.

Instrumentos de evaluación y ponderación

Agrupación / procedimiento	Peso	Evidencia evaluable	N.º de actividades	Instrumentos
Práctica de taller/diaria	20 %	Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos.	Registro continuo	Lista de cotejo de taller y observación directa.
Prueba escrita/teórica	30 %	Contenidos, terminología, clasificación, procedimientos, aplicaciones, conservación y normativa vinculada a la unidad.	1	Prueba objetiva/test y preguntas cortas.
Examen/prueba práctica	50 %	Clasificación de las diferentes materias primas según sus gamas.	1	Rúbrica práctica y control del procedimiento.

Recursos, atención a la diversidad y producto final

Etiquetas, documentos de recepción, muestras de materias primas, proyector y fichas de control. Producto final: clasificación del género y cumplimentación de la documentación básica de recepción.

Medidas de apoyo: instrucciones secuenciadas, demostración práctica, apoyo visual, listas de comprobación y tiempo adicional cuando resulte necesario. Ampliación: ejercicios de comparación, análisis de calidad y resolución de incidencias de producción.

UT4. La gestión de las materias primas

Unidad de trabajo del módulo 0046 Preelaboración y conservación de alimentos, vinculada a las operaciones de aprovisionamiento, manipulación, conservación y preparación de materias primas.

Elemento de planificación	Desarrollo
N.º y título de la unidad	UT4. La gestión de las materias primas
Duración estimada	14 sesiones; 14 horas de referencia de unidad.
Periodo de implementación	Desde la semana n.6º a la semana n.º8
Trimestre	1º
Resultado(s) de aprendizaje	RA1: a-b-c-d-e-f-g-h-i; RA2: a-b-c-d-e-f-g
Cobertura orientativa del RA	100 % en RA1 y 100 % en RA2
Finalidad didáctica	Relacionar los conceptos de la unidad con las operaciones reales del taller, los documentos de producción, la calidad, la conservación y las normas de higiene y seguridad.
Contenidos desarrollados	4.1. La recepción del género. 4.1.1. Condiciones para la recepción del género. 4.1.2. El procedimiento de recepción y control. 4.1.3. El registro de las operaciones. 4.2. Operaciones de almacenaje. 4.2.1. Almacenaje de productos en el economato. 4.2.2. Almacenaje de productos en la zona de cámaras. 4.3. La gestión de la demanda interna. 4.3.1. Los vales de retirada. 4.3.2. La gestión operativa del economato. 4.3.3. La previsión de las necesidades. 4.4. El control de existencias. 4.4.1. La reposición de géneros. 4.4.2. El inventario.

Vinculación con el perfil profesional

La unidad contribuye al desempeño profesional de cocina mediante la preparación del puesto, la identificación y manipulación de géneros, el uso seguro de equipos, la conservación adecuada, el cumplimiento de instrucciones y el trabajo coordinado con el resto de la brigada.

UT4. La gestión de las materias primas - Desarrollo didáctico y evaluación

Estrategia de enseñanza

- Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector.
- Se realizarán ejercicios en clase.
- Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS en la organización de una cocina profesional.
- Se utilizará el programa de Gastrokaizen en el aula de las TICS. Podremos ver las numerosas aplicaciones y utilidades que dispone para la cocina profesional.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos.
- Utilización de la marcha adelante y el recorrido que realizan los alimentos dentro de una cocina profesional.
- Protocolo a seguir a la hora de la recepción de productos perecederos y no perecederos.
- Clasificación y explicación de los diferentes documentos de la cocina.
- La importancia del stock.
- Realización de un debate sobre cómo podríamos controlar el género en la cocina.
- Presentación de los documentos de control asociados a la recepción de géneros.
- Realización de los procedimientos de recepción de géneros, recibiendo el alumno/a las instrucciones precisas para su correcto control.

Criterios de evaluación concretados en la unidad

Criterios de referencia	Evidencia observable de aprendizaje
RA1 a-i	Recepciona, comprueba, registra, almacena y rota las materias primas respetando higiene y seguridad.
RA2 a-c	Interpreta documentos de acopio y cumplimenta solicitudes de género.
RA2 d-g	Selecciona productos, traslada materias primas y aplica protocolos de seguridad.

Instrumentos de evaluación y ponderación

Agrupación / procedimiento	Peso	Evidencia evaluable	N.º de actividades	Instrumentos
Práctica de taller/diaria	20 %	Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos.	Registro continuo	Lista de cotejo de taller y observación directa.
Prueba escrita/teórica	30 %	Contenidos, terminología, clasificación, procedimientos, aplicaciones, conservación y normativa vinculada a la unidad.	1	Prueba objetiva/test y preguntas cortas.
Examen/prueba práctica	50 %	Utilización de la marcha adelante y el recorrido que realizan los alimentos dentro de una cocina profesional.	1	Rúbrica práctica y control del procedimiento.

Recursos, atención a la diversidad y producto final

Documentación de cocina, vales de retirada, inventarios y programa Gastrokaizen del aula TIC. Producto final: práctica simulada de recepción, almacenaje y control de existencias.

Medidas de apoyo: instrucciones secuenciadas, demostración práctica, apoyo visual, listas de comprobación y tiempo adicional cuando resulte necesario. Ampliación: ejercicios de comparación, análisis de calidad y resolución de incidencias de producción.

UT5. Reelaboración y conservación y regeneración de los alimentos

Unidad de trabajo del módulo 0046 Preelaboración y conservación de alimentos, vinculada a las operaciones de aprovisionamiento, manipulación, conservación y preparación de materias primas.

Elemento de planificación	Desarrollo
N.º y título de la unidad	UT5. Reelaboración y conservación y regeneración de los alimentos
Duración estimada	12 sesiones; 12 horas de referencia de unidad.
Periodo de implementación	Desde la semana n. º a la semana n.º
Trimestre	1º
Resultado(s) de aprendizaje	RA5: a-b-c-d-e; RA6: a-b-c-d-e
Cobertura orientativa del RA	100 % en RA5 y 100 % en RA6
Finalidad didáctica	Relacionar los conceptos de la unidad con las operaciones reales del taller, los documentos de producción, la calidad, la conservación y las normas de higiene y seguridad.
Contenidos desarrollados	5.1. El periodo de vida útil de los alimentos. 5.1.1. El declive de la vida útil de un alimento. 5.1.2. Prolongar la vida útil de un alimento. 5.2. Operaciones de preelaboración. 5.3. Técnicas de envasado y conservación 5.3.1. Métodos físicos. 5.3.2. Métodos químicos. 5.3.3. Métodos basados en el control de la atmósfera. 5.4. La regeneración. 5.4.1. Regeneración de productos refrigerados. 5.4.2. Regeneración de productos congelados. 5.4.3. Regeneración de otros de productos conservados por métodos físicos. 5.4.4. Regeneración de productos conservados por métodos químicos. 5.4.5. Regeneración de productos envasados con control de atmósfera.

Vinculación con el perfil profesional

La unidad contribuye al desempeño profesional de cocina mediante la preparación del puesto, la identificación y manipulación de géneros, el uso seguro de equipos, la conservación adecuada, el cumplimiento de instrucciones y el trabajo coordinado con el resto de la brigada.

UT5. Reelaboración y conservación y regeneración de los alimentos - Desarrollo didáctico y evaluación

Estrategia de enseñanza

- Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector.
- Se realizarán ejercicios en clase.
- Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS los diferentes métodos de envasado, maquinaria de regeneración y conservación.
- Se aplicarán los contenidos de esta unidad a las sesiones prácticas en el taller.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos
- Explicación de las características de cada grupo de alimentos y la vida útil de los productos perecederos y conocimiento de los sistemas de conservación.
- Debate sobre cómo podríamos conservar y regenerar el género en la cocina.
- Desarrollo, durante todo el curso, de las técnicas de conservación y regeneración de toda clase de materias primas y elaboraciones, teniendo en cuenta ofertas gastronómicas o planes de trabajo predeterminados.
- Elaboración de un cuadro resumen con los métodos de conservación.

Criterios de evaluación concretados en la unidad

Criterios de referencia	Evidencia observable de aprendizaje
RA5 a-e	Identifica necesidades de regeneración, selecciona equipos y aplica técnicas adecuadas.
RA6 a-d	Selecciona y ejecuta métodos de conservación y envasado y determina condiciones de almacenamiento.
RA5/RA6 e	Cumple normas higiénico-sanitarias, de seguridad y protección ambiental.

Instrumentos de evaluación y ponderación

Agrupación / procedimiento	Peso	Evidencia evaluable	N.º de actividades	Instrumentos
Práctica de taller/diaria	20 %	Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos	Registro continuo	Lista de cotejo de taller y observación directa.
Prueba escrita/teórica	30 %	Contenidos, terminología, clasificación, procedimientos, aplicaciones, conservación y normativa vinculada a la unidad.	1	Prueba objetiva/test y preguntas cortas.
Examen/prueba práctica	50 %	Explicación de las características de cada grupo de alimentos y la vida útil de los productos perecederos y conocimiento de los sistemas de conservación.	1	Rúbrica práctica y control del procedimiento.

Recursos, atención a la diversidad y producto final

Equipos de conservación y regeneración, vídeos, fichas de control y materiales de taller. Producto final: selección y aplicación justificada de un método de conservación/regeneración.

Medidas de apoyo: instrucciones secuenciadas, demostración práctica, apoyo visual, listas de comprobación y tiempo adicional cuando resulte necesario. Ampliación: ejercicios de comparación, análisis de calidad y resolución de incidencias de producción.

UT6. Preelaboración y conservación de hortalizas

Unidad de trabajo del módulo 0046 Preelaboración y conservación de alimentos, vinculada a las operaciones de aprovisionamiento, manipulación, conservación y preparación de materias primas.

Elemento de planificación	Desarrollo
N.º y título de la unidad	UT6. Preelaboración y conservación de hortalizas
Duración estimada	30 sesiones; 30 horas de referencia de unidad.
Periodo de implementación	Desde la semana n. º a la semana n.º
Trimestre	2º
Resultado(s) de aprendizaje	RA4: a-b-c-d-e-f-g-h-i-j
Cobertura orientativa del RA	100 %
Finalidad didáctica	Relacionar los conceptos de la unidad con las operaciones reales del taller, los documentos de producción, la calidad, la conservación y las normas de higiene y seguridad.
Contenidos desarrollados	6.1. Las hortalizas. 6.1.1. El valor nutritivo de las hortalizas. 6.1.2. Clasificación de las hortalizas. 6.1.3. Hortalizas de temporada. 6.2. La adquisición de las hortalizas. 6.2.1. Modalidades de comercialización de las hortalizas. 6.2.2. Tipos de aprovisionamiento. 6.2.3. El etiquetado de las hortalizas. 6.3. La preelaboración de las hortalizas. 6.3.1. La eliminación de las partes no comestibles. 6.3.2. El lavado de las hortalizas. 6.3.3. El pelado y troceado de las hortalizas. 6.3.4. Preparación y cocinado de las hortalizas. 6.3.5. La conservación de las hortalizas. 6.4. Verduras de hoja. 6.5. Hortalizas de tallo. 6.6. Hortalizas de frutos. 6.7. Hortalizas de flores o inflorescencias. 6.8. Hortalizas de semillas. 6.9. Hortalizas de raíz. 6.10. Bulbos. 6.11. Tubérculos.

Vinculación con el perfil profesional

La unidad contribuye al desempeño profesional de cocina mediante la preparación del puesto, la identificación y manipulación de géneros, el uso seguro de equipos, la conservación adecuada, el cumplimiento de instrucciones y el trabajo coordinado con el resto de la brigada.

UT6. Preelaboración y conservación de hortalizas - Desarrollo didáctico y evaluación

Estrategia de enseñanza

- Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector.
- Se realizarán ejercicios en clase.
- Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS las diferentes variedades de hortalizas y verduras, así como sus diferentes estados de conservación.
- Se aplicarán los contenidos de esta unidad a las sesiones prácticas en el taller, utilizando las técnicas de cocción más idóneas para cada una de las variedades.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos.
- Clasificación de las distintas hortalizas según la parte comestible.
- Diferenciación de los distintos tipos de verduras y hortalizas.
- Preelaboración y cortes más apropiados para cada tipo de verduras y hortalizas.
- Los distintos cortes de las patatas.
- Coloquio, puesta en común y conclusiones.

Criterios de evaluación concretados en la unidad

Criterios de referencia	Evidencia observable de aprendizaje
RA4 a-d	Identifica preparaciones previas, relaciona técnicas y calcula rendimientos.
RA4 e-h	Caracteriza y ejecuta cortes básicos y específicos adecuados a cada hortaliza.
RA4 i-j	Conserva las materias primas y trabaja con higiene, seguridad y protección ambiental.

Instrumentos de evaluación y ponderación

Agrupación / procedimiento	Peso	Evidencia evaluable	N.º de actividades	Instrumentos
Práctica de taller/diaria	20 %	Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos.	Registro continuo	Lista de cotejo de taller y observación directa.
Prueba escrita/teórica	30 %	Contenidos, terminología, clasificación, procedimientos, aplicaciones, conservación y normativa vinculada a la unidad.	1	Prueba objetiva/test y preguntas cortas.
Examen/prueba práctica	50 %	Clasificación de las distintas hortalizas según la parte comestible.	1	Rúbrica práctica y control del procedimiento.

Recursos, atención a la diversidad y producto final

Hortalizas frescas, cuchillería, tablas, equipos de lavado y corte, fichas de trabajo y sistemas de conservación. Producto final: preparación y corte adecuados de hortalizas.

Medidas de apoyo: instrucciones secuenciadas, demostración práctica, apoyo visual, listas de comprobación y tiempo adicional cuando resulte necesario. Ampliación: ejercicios de comparación, análisis de calidad y resolución de incidencias de producción.

UT7. Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta

Unidad de trabajo del módulo 0046 Preelaboración y conservación de alimentos, vinculada a las operaciones de aprovisionamiento, manipulación, conservación y preparación de materias primas.

Elemento de planificación	Desarrollo
N.º y título de la unidad	UT7. Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta
Duración estimada	20 sesiones; 20 horas de referencia de unidad.
Periodo de implementación	Desde la semana n.º a la semana n.º
Trimestre	2º
Resultado(s) de aprendizaje	RA4: a-b-c-d-e-f-g-h-i-j
Cobertura orientativa del RA	100 %
Finalidad didáctica	Relacionar los conceptos de la unidad con las operaciones reales del taller, los documentos de producción, la calidad, la conservación y las normas de higiene y seguridad.
Contenidos desarrollados	7.1. Las legumbres. 7.1.1. El valor nutritivo de las legumbres. 7.1.2. El aprovisionamiento de las legumbres. 7.1.3. La preparación de las legumbres. 7.1.4. Las judías o alubia. 7.1.5. Los garbanzos. 7.1.6. Las lentejas. 7.2. El arroz. 7.2.1. El valor nutritivo del arroz. 7.2.2. Clasificación del arroz. 7.2.3. El aprovisionamiento del arroz. 7.2.4. La preparación del arroz. 7.2.5. La conservación del arroz. 7.3. La pasta 7.3.1. El valor nutritivo de la pasta. 7.3.2. Aprovisionamiento de la pasta. 7.3.3. Preparación y conservación de la pasta.

Vinculación con el perfil profesional

La unidad contribuye al desempeño profesional de cocina mediante la preparación del puesto, la identificación y manipulación de géneros, el uso seguro de equipos, la conservación adecuada, el cumplimiento de instrucciones y el trabajo coordinado con el resto de la brigada.

UT7. Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta - Desarrollo didáctico y evaluación

Estrategia de enseñanza

- Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector.
- Se realizarán ejercicios en clase.
- Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS distintas variedades de pastas y legumbres.
- Se elaborará un trabajo de investigación sobre distintas materias primas vistas en esta unidad con DO.
- Se aplicarán en el aula taller los contenidos vistos en esta unidad.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos.
- Clasificación de las distintas legumbres, arroz y pasta.
- Diferenciación de los distintos tipos de legumbres y conocimiento de legumbres con denominación de origen.
- Diferenciación de los distintos tipos de arroces y conocimiento de arroces con denominación de origen y del mundo.
- Clasificación de los distintos tipos de pastas y diferentes pastas de uso alimentario.
- La importancia del remojo y las operaciones precias al cocinado de las legumbres.
- Coloquio, puesta en común y conclusiones.

Criterios de evaluación concretados en la unidad

Criterios de referencia	Evidencia observable de aprendizaje
RA4 a-d	Identifica necesidades de preparación y conservación de legumbres, arroz y pasta y calcula rendimientos.
RA4 e-h	Aplica técnicas de preparación, cocción, corte o tratamiento adecuados a cada producto.
RA4 i-j	Conserva correctamente los géneros y aplica higiene, seguridad y protección ambiental.

Instrumentos de evaluación y ponderación

Agrupación / procedimiento	Peso	Evidencia evaluable	N.º de actividades	Instrumentos
Práctica de taller/diaria	20 %	Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos.	Registro continuo	Lista de cotejo de taller y observación directa.
Prueba escrita/teórica	30 %	Contenidos, terminología, clasificación, procedimientos, aplicaciones, conservación y normativa vinculada a la unidad.	1	Prueba objetiva/test y preguntas cortas.
Examen/prueba práctica	50 %	Clasificación de las distintas legumbres, arroz y pasta.	1	Rúbrica práctica y control del procedimiento.

Recursos, atención a la diversidad y producto final

Legumbres, arroz y pastas, batería, útiles de cocción, fichas de preparación y control de conservación. Producto final: selección y preparación correcta de los productos.

Medidas de apoyo: instrucciones secuenciadas, demostración práctica, apoyo visual, listas de comprobación y tiempo adicional cuando resulte necesario. Ampliación: ejercicios de comparación, análisis de calidad y resolución de incidencias de producción.

UT8. Huevos, lácteos, grasas y aceites

Unidad de trabajo del módulo 0046 Preelaboración y conservación de alimentos, vinculada a las operaciones de aprovisionamiento, manipulación, conservación y preparación de materias primas.

Elemento de planificación	Desarrollo
N.º y título de la unidad	UT8. Huevos, lácteos, grasas y aceites
Duración estimada	20 sesiones; 20 horas de referencia de unidad.
Periodo de implementación	Desde la semana n.º a la semana n.º
Trimestre	2º
Resultado(s) de aprendizaje	RA4: a-b-c-d-e-f-g-h-i-j
Cobertura orientativa del RA	100 %
Finalidad didáctica	Relacionar los conceptos de la unidad con las operaciones reales del taller, los documentos de producción, la calidad, la conservación y las normas de higiene y seguridad.
Contenidos desarrollados	8.1. Los huevos 8.1.1. El valor nutricional del huevo. 8.1.2. Comercialización y etiquetado de los huevos. 8.1.3. La recepción de los huevos. 8.1.4. La conservación de los huevos. 8.1.5. La manipulación de los huevos 8.2. La leche y sus derivados. 8.2.1. El valor nutritivo de la leche. 8.2.2. Formas de presentación y conservación de la leche. 8.2.3. Los derivados lácticos. 8.3. Las grasas y aceites. 8.3.1. Las grasas. 8.3.2. Los aceites.

Vinculación con el perfil profesional

La unidad contribuye al desempeño profesional de cocina mediante la preparación del puesto, la identificación y manipulación de géneros, el uso seguro de equipos, la conservación adecuada, el cumplimiento de instrucciones y el trabajo coordinado con el resto de la brigada.

UT8. Huevos, lácteos, grasas y aceites - Desarrollo didáctico y evaluación

Estrategia de enseñanza

- Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector.
- Se realizarán ejercicios en clase.
- Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS el etiquetado del huevo, distintas variedades de grasas y lácteos.
- Se aplicarán en el aula taller los contenidos vistos en esta unidad.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Clasificación, partes y subproductos del huevo.
- Conservación de los huevos u ovoproductos.
- Clasificación y reconocimiento de los productos lácteos y derivados.
- Aplicación de los sistemas de conservación aplicados a la leche y subproductos.
- Clasificación y características más relevantes de las diferentes grasas aplicadas a la cocina.
- Identificación del proceso de elaboración de los diferentes tipos de aceite de oliva que existen en el mercado.

Criterios de evaluación concretados en la unidad

Criterios de referencia	Evidencia observable de aprendizaje
RA4 a-d	Identifica y prepara huevos, lácteos, grasas y aceites de acuerdo con sus características.
RA4 e-h	Aplica las técnicas de manipulación y preparación adecuadas.
RA4 i-j	Conserva los productos con seguridad y mantiene prácticas higiénicas.

Instrumentos de evaluación y ponderación

Agrupación / procedimiento	Peso	Evidencia evaluable	N.º de actividades	Instrumentos
Práctica de taller/diaria	20 %	Clasificación, partes y subproductos del huevo.	Registro continuo	Lista de cotejo de taller y observación directa.
Prueba escrita/teórica	30 %	Contenidos, terminología, clasificación, procedimientos, aplicaciones, conservación y normativa vinculada a la unidad.	1	Prueba objetiva/test y preguntas cortas.
Examen/prueba práctica	50 %	Conservación de los huevos u ovoproductos.	1	Rúbrica práctica y control del procedimiento.

Recursos, atención a la diversidad y producto final

Huevos, ovoproductos, lácteos, grasas y aceites, etiquetado y fichas de conservación. Producto final: reconocimiento y manipulación higiénica de los productos.

Medidas de apoyo: instrucciones secuenciadas, demostración práctica, apoyo visual, listas de comprobación y tiempo adicional cuando resulte necesario. Ampliación: ejercicios de comparación, análisis de calidad y resolución de incidencias de producción.

UT9. Pescados

Unidad de trabajo del módulo 0046 Preelaboración y conservación de alimentos, vinculada a las operaciones de aprovisionamiento, manipulación, conservación y preparación de materias primas.

Elemento de planificación	Desarrollo
N.º y título de la unidad	UT9. Pescados
Duración estimada	20 sesiones; 20 horas de referencia de unidad.
Periodo de implementación	Desde la semana n.º a la semana n.º
Trimestre	3º
Resultado(s) de aprendizaje	RA4: a-b-c-d-e-f-g-h-i-j
Cobertura orientativa del RA	100 %
Finalidad didáctica	Relacionar los conceptos de la unidad con las operaciones reales del taller, los documentos de producción, la calidad, la conservación y las normas de higiene y seguridad.
Contenidos desarrollados	9.1. El pescado. 9.1.1. Clasificación del pescado. 9.1.2. La estacionalidad del pescado. 9.1.3. Valor nutritivo del pescado. 9.2. La adquisición del pescado 9.2.1. Adquisición según el tipo de conservación. 9.2.2. Evaluación de las piezas y de su aspecto. 9.2.3. Interpretación del etiquetado. 9.3. La preelaboración del pescado. 9.3.1. La limpieza del pescado. 9.3.2. Tipos de corte y racionamiento. 9.4. Los pescados de agua salada grasos. 9.5. Pescados magros. 9.6. Pescados semigrasos. 9.7. Los pescados de agua dulce.

Vinculación con el perfil profesional

La unidad contribuye al desempeño profesional de cocina mediante la preparación del puesto, la identificación y manipulación de géneros, el uso seguro de equipos, la conservación adecuada, el cumplimiento de instrucciones y el trabajo coordinado con el resto de la brigada.

UT9. Pescados - Desarrollo didáctico y evaluación

Estrategia de enseñanza

- Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector.
- Se realizarán ejercicios en clase.
- Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS los distintos tipos de pescado, sus cortes y técnicas de conservación y preelaboración.
- Se aplicarán en el aula taller los contenidos vistos en esta unidad.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Clasificación, identificación, reconocimiento, preelaboración y cortes de los pescados.
- Aplicación de los sistemas de conservación aplicados a pecados.

Criterios de evaluación concretados en la unidad

Criterios de referencia	Evidencia observable de aprendizaje
RA4 a-d	Identifica especies, frescura, aprovisionamiento y necesidades de preelaboración del pescado.
RA4 e-h	Realiza limpieza, cortes y racionado adecuados.
RA4 i-j	Aplica conservación, higiene y seguridad en el trabajo con pescado.

Instrumentos de evaluación y ponderación

Agrupación / procedimiento	Peso	Evidencia evaluable	N.º de actividades	Instrumentos
Práctica de taller/diaria	20 %	Clasificación, identificación, reconocimiento, preelaboración y cortes de los pescados.	Registro continuo	Lista de cotejo de taller y observación directa.
Prueba escrita/teórica	30 %	Contenidos, terminología, clasificación, procedimientos, aplicaciones, conservación y normativa vinculada a la unidad.	1	Prueba objetiva/test y preguntas cortas.
Examen/prueba práctica	50 %	Aplicación de los sistemas de conservación aplicados a pecados.	1	Rúbrica práctica y control del procedimiento.

Recursos, atención a la diversidad y producto final

Pescados de diferentes especies, cuchillería, tablas, recipientes y material audiovisual. Producto final: identificación de frescura y aplicación de cortes adecuados.

Medidas de apoyo: instrucciones secuenciadas, demostración práctica, apoyo visual, listas de comprobación y tiempo adicional cuando resulte necesario. Ampliación: ejercicios de comparación, análisis de calidad y resolución de incidencias de producción.

UT10. Mariscos

Unidad de trabajo del módulo 0046 Preelaboración y conservación de alimentos, vinculada a las operaciones de aprovisionamiento, manipulación, conservación y preparación de materias primas.

Elemento de planificación	Desarrollo
N.º y título de la unidad	UT10. Mariscos
Duración estimada	10 sesiones; 10 horas de referencia de unidad.
Periodo de implementación	Desde la semana n.º a la semana n.º
Trimestre	3º
Resultado(s) de aprendizaje	RA4: a-b-c-d-e-f-g-h-i-j
Cobertura orientativa del RA	100 %
Finalidad didáctica	Relacionar los conceptos de la unidad con las operaciones reales del taller, los documentos de producción, la calidad, la conservación y las normas de higiene y seguridad.
Contenidos desarrollados	10.1. El marisco 10.1.1. Clasificación del marisco. 10.1.2. La estacionalidad del marisco. 10.1.3. Valor nutritivo. 10.2. La adquisición del marisco. 10.2.1. Presentación en el mercado. 10.2.2. Valoración de la frescura del marisco. 10.2.3. Conservación de marisco. 10.3. Preparación del marisco. Moluscos. 10.3.1. Bivalvos. 10.3.2. Cefalópodos. 10.3.3. Gasterópodos. 10.4. Preparación del marisco. Crustáceos. 10.4.1. Macruros nadadores. 10.4.2. Macruros reptadores. 10.4.3. Braquiuros. 10.4.4. Estomatópodos. Galeras. 10.4.5. Cirrípedos. Percebes.

Vinculación con el perfil profesional

La unidad contribuye al desempeño profesional de cocina mediante la preparación del puesto, la identificación y manipulación de géneros, el uso seguro de equipos, la conservación adecuada, el cumplimiento de instrucciones y el trabajo coordinado con el resto de la brigada.

UT10. Mariscos - Desarrollo didáctico y evaluación

Estrategia de enseñanza

- Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector.
- Se realizarán ejercicios en clase.
- Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS los distintos tipos de mariscos y técnicas de conservación y preelaboración.
- Se aplicarán en el aula taller los contenidos vistos en esta unidad.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Clasificación, identificación, reconocimiento, preelaboración y cortes de los mariscos.
- Aplicación de los sistemas de conservación aplicados a mariscos.

Criterios de evaluación concretados en la unidad

Criterios de referencia	Evidencia observable de aprendizaje
RA4 a-d	Clasifica moluscos y crustáceos y valora frescura y condiciones de aprovisionamiento.
RA4 e-h	Aplica las técnicas de preparación y preelaboración adecuadas.
RA4 i-j	Conserva los mariscos y trabaja conforme a las normas higiénico-sanitarias.

Instrumentos de evaluación y ponderación

Agrupación / procedimiento	Peso	Evidencia evaluable	N.º de actividades	Instrumentos
Práctica de taller/diaria	20 %	Clasificación, identificación, reconocimiento, preelaboración y cortes de los mariscos.	Registro continuo	Lista de cotejo de taller y observación directa.
Prueba escrita/teórica	30 %	Contenidos, terminología, clasificación, procedimientos, aplicaciones, conservación y normativa vinculada a la unidad.	1	Prueba objetiva/test y preguntas cortas.
Examen/prueba práctica	50 %	Aplicación de los sistemas de conservación aplicados a mariscos.	1	Rúbrica práctica y control del procedimiento.

Recursos, atención a la diversidad y producto final

Muestras o material visual de moluscos y crustáceos, fichas de aprovisionamiento y equipamiento de taller. Producto final: clasificación, preparación y conservación adecuada del marisco.

Medidas de apoyo: instrucciones secuenciadas, demostración práctica, apoyo visual, listas de comprobación y tiempo adicional cuando resulte necesario. Ampliación: ejercicios de comparación, análisis de calidad y resolución de incidencias de producción.

UT11. Carnes de grandes piezas

Unidad de trabajo del módulo 0046 Preelaboración y conservación de alimentos, vinculada a las operaciones de aprovisionamiento, manipulación, conservación y preparación de materias primas.

Elemento de planificación	Desarrollo
N.º y título de la unidad	UT11. Carnes de grandes piezas
Duración estimada	28 sesiones; 28 horas de referencia de unidad.
Periodo de implementación	Desde la semana n.º a la semana n.º
Trimestre	3º
Resultado(s) de aprendizaje	RA4: a-b-c-d-e-f-g-h-i-j
Cobertura orientativa del RA	100 %
Finalidad didáctica	Relacionar los conceptos de la unidad con las operaciones reales del taller, los documentos de producción, la calidad, la conservación y las normas de higiene y seguridad.
Contenidos desarrollados	11.1. La carne 11.1.1. Composición y aprovechamiento de la carne. 11.1.2. La evaluación de la calidad de la carne. 11.1.3. El valor nutritivo de la carne. 11.2. Aprovisionamiento y preelaboración de la carne. 11.2.1. La obtención de la carne. 11.2.2. Procedimientos de preelaboración. 11.2.3. La conservación. 11.2.4. La comercialización de la carne 11.3. La carne de vacuno. 11.3.1. Denominaciones de venta de la carne de vacuno. 11.3.2. Categorías comerciales de la carne de vacuno. 11.3.3. El despiece del bovino. 11.3.4. Preelaboración y conservación del vacuno. 11.4. Las carnes de ovino y caprino 11.4.1. La carne de ovino. 11.4.2. La carne de caprino. 11.4.3. El despiece del ovino y el caprino. 11.5. La carne de porcino 11.5.1. Denominaciones de la carne de cerdo. 11.5.2. El despiece del porcino. 11.5.3. Aprovisionamiento y conservación. 11.6. La carne de equino. 11.6.1. Denominaciones de la carne de equino. 11.6.2. Despiece y adquisición.

Vinculación con el perfil profesional

La unidad contribuye al desempeño profesional de cocina mediante la preparación del puesto, la identificación y manipulación de géneros, el uso seguro de equipos, la conservación adecuada, el cumplimiento de instrucciones y el trabajo coordinado con el resto de la brigada.

UT11. Carnes de grandes piezas - Desarrollo didáctico y evaluación

Estrategia de enseñanza

- Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector.
- Se realizarán ejercicios en clase.
- Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS las distintas piezas de gran tamaño clasificadas por familias: bovino, porcino, equino y caprino. Se verá también el despiece de una pierna de cerdo y cordero.
- Se aplicarán en el aula taller los contenidos vistos en esta unidad.
- Se realizará un trabajo de investigación sobre las distintas etapas a las que son sometidas las grandes piezas en el matadero.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Clasificación, identificación, reconocimiento, preelaboración y cortes de los distintos tipos de carne. Aplicación de los sistemas de conservación aplicados a los distintos tipos de carnes.
- Despiece de canales de animales o de partes con nombre propio.
- Las denominaciones de origen de las distintas carnes.

Criterios de evaluación concretados en la unidad

Criterios de referencia	Evidencia observable de aprendizaje
RA4 a-d	Reconoce categorías, calidad, comercialización y procedimientos de preelaboración de carnes.
RA4 e-h	Identifica piezas y cortes de vacuno, ovino, caprino, porcino y equino.
RA4 i-j	Aplica conservación, seguridad e higiene durante el despiece y preparación.

Instrumentos de evaluación y ponderación

Agrupación / procedimiento	Peso	Evidencia evaluable	N.º de actividades	Instrumentos
Práctica de taller/diaria	20 %	Clasificación, identificación, reconocimiento, preelaboración y cortes de los distintos tipos de carne. Aplicación de los sistemas de conservación aplicados a los distintos tipos de carnes.	Registro continuo	Lista de cotejo de taller y observación directa.
Prueba escrita/teórica	30 %	Contenidos, terminología, clasificación, procedimientos, aplicaciones, conservación y normativa vinculada a la unidad.	1	Prueba objetiva/test y preguntas cortas.
Examen/prueba práctica	50 %	Despiece de canales de animales o de partes con nombre propio.	1	Rúbrica práctica y control del procedimiento.

Recursos, atención a la diversidad y producto final

Piezas y cortes de carne, cuchillería, tablas, material audiovisual y fichas técnicas. Producto final: identificación de categorías, piezas y procedimientos de preelaboración.

Medidas de apoyo: instrucciones secuenciadas, demostración práctica, apoyo visual, listas de comprobación y tiempo adicional cuando resulte necesario. Ampliación: ejercicios de comparación, análisis de calidad y resolución de incidencias de producción.

UT12. Carnes de animales de corral y caza

Unidad de trabajo del módulo 0046 Preelaboración y conservación de alimentos, vinculada a las operaciones de aprovisionamiento, manipulación, conservación y preparación de materias primas.

Elemento de planificación	Desarrollo
N.º y título de la unidad	UT12. Carnes de animales de corral y caza
Duración estimada	20 sesiones; 20 horas de referencia de unidad.
Periodo de implementación	Desde la semana n.º a la semana n.º
Trimestre	3º
Resultado(s) de aprendizaje	RA4: a-b-c-d-e-f-g-h-i-j
Cobertura orientativa del RA	100 %
Finalidad didáctica	Relacionar los conceptos de la unidad con las operaciones reales del taller, los documentos de producción, la calidad, la conservación y las normas de higiene y seguridad.
Contenidos desarrollados	12.1. Los animales de corral y caza 12.2. La carne de aves de corral 12.2.1. Clasificación de las carnes de ave de corral. 12.2.2. El valor nutritivo de la carne de ave de corral. 12.2.3. El aprovisionamiento de la carne de ave. 12.2.4. La preelaboración de las aves. 12.3. La carne de conejo 12.3.1. Características de la carne de conejo. 12.3.2. Despiece del conejo. 12.4. Carne de animales de caza silvestre 12.4.1. La carne de aves de caza. 12.4.2. La carne de conejos y liebres. 12.4.3. La carne de animales de caza.

Vinculación con el perfil profesional

La unidad contribuye al desempeño profesional de cocina mediante la preparación del puesto, la identificación y manipulación de géneros, el uso seguro de equipos, la conservación adecuada, el cumplimiento de instrucciones y el trabajo coordinado con el resto de la brigada.

UT12. Carnes de animales de corral y caza - Desarrollo didáctico y evaluación

Estrategia de enseñanza

- Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector.
- Se realizarán ejercicios en clase.
- Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS las distintas piezas de aves y géneros de caza.
- Se aplicarán en el aula taller los contenidos vistos en esta unidad.
- Se realizará un trabajo de investigación sobre las distintas etapas a las que son sometidas las piezas en el matadero.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Clasificación, identificación, reconocimiento, preelaboración y cortes de los distintos tipos de aves y caza.
- Aplicación de los sistemas de conservación aplicados a los distintos tipos de aves y caza.
- Despiece de aves y caza o de partes con nombre propio.
- Las denominaciones de origen de las distintas aves.

Criterios de evaluación concretados en la unidad

Criterios de referencia	Evidencia observable de aprendizaje
RA4 a-d	Clasifica aves de corral, conejo y caza y reconoce sus características y aprovisionamiento.
RA4 e-h	Ejecuta preparación, cortes y despiece de aves y piezas de caza.
RA4 i-j	Aplica condiciones de conservación, higiene y seguridad.

Instrumentos de evaluación y ponderación

Agrupación / procedimiento	Peso	Evidencia evaluable	N.º de actividades	Instrumentos
Práctica de taller/diaria	20 %	Clasificación, identificación, reconocimiento, preelaboración y cortes de los distintos tipos de aves y caza.	Registro continuo	Lista de cotejo de taller y observación directa.
Prueba escrita/teórica	30 %	Contenidos, terminología, clasificación, procedimientos, aplicaciones, conservación y normativa vinculada a la unidad.	1	Prueba objetiva/test y preguntas cortas.
Examen/prueba práctica	50 %	Aplicación de los sistemas de conservación aplicados a los distintos tipos de aves y caza.	1	Rúbrica práctica y control del procedimiento.

Recursos, atención a la diversidad y producto final

Aves, conejo y piezas de caza, cuchillería, tablas y fichas de reconocimiento. Producto final: clasificación y preparación segura de las materias primas.

Medidas de apoyo: instrucciones secuenciadas, demostración práctica, apoyo visual, listas de comprobación y tiempo adicional cuando resulte necesario. Ampliación: ejercicios de comparación, análisis de calidad y resolución de incidencias de producción.

UT13. Setas, hierbas y condimentos

Unidad de trabajo del módulo 0046 Preelaboración y conservación de alimentos, vinculada a las operaciones de aprovisionamiento, manipulación, conservación y preparación de materias primas.

Elemento de planificación	Desarrollo
N.º y título de la unidad	UT13. Setas, hierbas y condimentos
Duración estimada	12 sesiones; 12 horas de referencia de unidad.
Periodo de implementación	Desde la semana n.º a la semana n.º
Trimestre	3º
Resultado(s) de aprendizaje	RA4: a-b-c-d-e-f-g-h-i-j
Cobertura orientativa del RA	100 %
Finalidad didáctica	Relacionar los conceptos de la unidad con las operaciones reales del taller, los documentos de producción, la calidad, la conservación y las normas de higiene y seguridad.
Contenidos desarrollados	13.1. Las setas 13.1.1. Diferentes tipos de setas. 13.1.2. El aprovisionamiento de las setas. 13.1.3. Preelaboración y conservación de las setas. 13.2. La trufa 13.2.1. Variedades de trufas. 13.2.2. Usos culinarios, preelaboración y conservación. 13.3. Hierbas aromáticas. 13.4. Las especias. 13.5. Aderezos 13.6. Germinados. 13.7. Flores.

Vinculación con el perfil profesional

La unidad contribuye al desempeño profesional de cocina mediante la preparación del puesto, la identificación y manipulación de géneros, el uso seguro de equipos, la conservación adecuada, el cumplimiento de instrucciones y el trabajo coordinado con el resto de la brigada.

UT13. Setas, hierbas y condimentos - Desarrollo didáctico y evaluación

Estrategia de enseñanza

- Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector.
- Se realizarán ejercicios en clase.
- Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS, distintas variedades de hierbas aromáticas, especias, flores y germinados.
- Se aplicarán en el aula taller los contenidos vistos en esta unidad.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Clasificación, identificación, reconocimiento, preelaboración de los distintos tipos de setas, hierbas y condimentos.
- Aplicación de los sistemas de conservación aplicados a los distintos tipos de setas y hierbas y condimentos.
- Las denominaciones de origen de las distintas setas, hierbas y condimentos.

Criterios de evaluación concretados en la unidad

Criterios de referencia	Evidencia observable de aprendizaje
RA4 a-d	Identifica setas, trufas, hierbas aromáticas, especias, aderezos, germinados y flores.
RA4 e-h	Realiza preparación y acondicionamiento adecuados a cada producto.
RA4 i-j	Aplica conservación, higiene y seguridad y valora origen y calidad.

Instrumentos de evaluación y ponderación

Agrupación / procedimiento	Peso	Evidencia evaluable	N.º de actividades	Instrumentos
Práctica de taller/diaria	20 %	Clasificación, identificación, reconocimiento, preelaboración de los distintos tipos de setas, hierbas y condimentos.	Registro continuo	Lista de cotejo de taller y observación directa.
Prueba escrita/teórica	30 %	Contenidos, terminología, clasificación, procedimientos, aplicaciones, conservación y normativa vinculada a la unidad.	1	Prueba objetiva/test y preguntas cortas.
Examen/prueba práctica	50 %	Aplicación de los sistemas de conservación aplicados a los distintos tipos de setas y hierbas y condimentos.	1	Rúbrica práctica y control del procedimiento.

Recursos, atención a la diversidad y producto final

Setas, hierbas aromáticas, especias, trufas, germinados y flores; fichas de identificación y conservación. Producto final: identificación y acondicionamiento conforme al uso culinario.

Medidas de apoyo: instrucciones secuenciadas, demostración práctica, apoyo visual, listas de comprobación y tiempo adicional cuando resulte necesario. Ampliación: ejercicios de comparación, análisis de calidad y resolución de incidencias de producción.

8. Metodología didáctica

La metodología responde a la incógnita de cómo se va a llevar a cabo el diseño educativo para poder conseguir los objetivos que se pretenden. La Formación Profesional requiere de una metodología didáctica, que integre los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso corresponda, y se adapte a los términos de adquisición de capacidades y competencias, a las características del alumnado y a la naturaleza del Ciclo Formativo que se aprende. Obteniendo así una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional correspondiente y fomentando la construcción de su propio aprendizaje para que lo pongan en práctica en su vida profesional. Además, como futuros profesionales del sector alimentario, favorecer en el alumno/a la capacidad para trabajar en equipo, con la finalidad de estimular su autoestima y su aprendizaje. A partir de lo expuesto anteriormente, se propone trabajar con arreglo a los siguientes principios metodológicos: Activar la curiosidad y el interés por el contenido de la Unidad de Trabajo, tomando como referencia sus conocimientos previos como de hechos y realidades cercanas, para que el proceso sea inductivo y personal. Mostrar la importancia de esa Unidad de Trabajo en el mundo laboral actual. Promover la confianza del alumno/a en sí mismo y su capacidad de superación, con actividades donde el alumno/a será el sujeto

activo de su propia formación. Fomentar el aprendizaje deductivo y significativo Fomentar la importancia de la organización del trabajo para evitar riesgos innecesarios. Fomentar el trabajo cooperativo para que valoren la importancia del trabajo en equipo en el sector de la Cocina y Gastronomía. Incentivar la búsqueda crítica de informaciones de fuentes diversas, y en especial, mediante el uso de las TIC. Potenciar el uso de espacios y recursos diversos. Utilizar un enfoque “interdisciplinario” en cuanto a conceptos, técnicas, métodos y procedimientos, con otros módulos del ciclo, de forma que se permita integrar las funciones y los procesos de trabajo de este puesto de técnico dentro de su competencia profesional.

Para ello, se realizarán las siguientes actuaciones metodológicas en cada una de las Unidades de Trabajo: 1.- Metodología expositiva: El docente describe los contenidos conceptuales de la unidad, destaca y recapitula las ideas fundamentales, integra conocimientos y resuelve las dudas que el alumnado pudiera plantear. Se utilizará un lenguaje claro y accesible al alumno, manejando la etimología de las palabras para facilitar la comprensión de los conceptos. 2.- La metodología será constructivista del aprendizaje y para ello se plantearán los contenidos de las distintas unidades de trabajo de forma progresiva, de modo que unos conocimientos se basen en los anteriores y no se interpreten como casos aislados, facilitando el aprendizaje significativo. 3.- Se utilizará metodología participativa, ya que el alumnado y el docente interactúan formulando cuestiones o resolviendo actividades. De esta forma el alumnado expone lo asimilado, realiza trabajos prácticos tanto en el aula polivalente como en el taller u obrador y cooperan todos para conseguir alcanzar los objetivos de la Unidad de Trabajo. AGRUPAMIENTOS:

En la elaboración de esta programación se han tendido en cuenta una serie de formas organizativas que en principio van a favorecer la comunicación e interacción social de los alumnos/as. Estarán en función de los objetivos y contenidos de la actividad a desarrollar. En el aula se trabajará de forma individual, salvo cuando se establezcan debates en cuyo caso se trabajará en grupos reducidos. Para cualquier tipo de prácticas, así como para las operaciones de limpieza y mantenimiento del obrador, se trabajará de forma individual o según los grupos estimados necesarios en cada momento por el profesor. ESPACIOS

Al margen de estos espacios, se pueden usar otros del centro como el aula de informática, para el trabajo

con ordenadores o la sala de audiovisuales para la visualización de alguna película, charla, etc.

1. La plataforma que se utilizará será aula virtual de Moodle.

2. Cada profesor creará un curso en el el aula virtual por cada módulo que imparta. En dicho curso se deberá recoger:

a) Apartado AVISOS. - Contenidos, secuenciación, temporalización, resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, criterios de calificación, fechas y protocolos de exámenes, etc.

b) Apartado UUTT - Contenidos y actividades del alumno. - Tareas a entregar con fechas de entrega, fichas técnicas, cuestionarios, información de páginas web, etc.

c) Apartado EXÁMENES/TRABAJOS - Exámenes a realizar. - Trabajos a entregar. - Fecha y protocolo, etc.

- Orientaciones pedagógicas: Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar función de aprovisionamiento y preelaboración de materias primas en cocina, así como de producción. Las funciones de aprovisionamiento y preelaboración de materias primas aspectos como:
- Selección de proveedores
- Compras
- Recepción y almacenamiento
- Distribución interna/externa
- Manipulaciones previas
- Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:
- La producción de alimentos y bebidas en el ámbito de la restauración tradicional
- La ejecución de los procesos de aprovisionamiento específicos de la restauración moderna
- La producción en cocina de colectividades
- Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Caracterización de las materias primas, así como sus procedimientos de recepción y acopio junto con los documentos correspondientes
- La preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina
- La ejecución de las fases de preelaboración de materias primas en cocina, incluyendo los tratamientos básicos de la misma
- La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados

Además, para el alumnado de Hostelería, con módulos prácticos, el profesor podrá reforzar estos contenidos con: Las fichas técnicas que se vayan a trabajar ese día. Recursos educativos digitales. Existe una enorme variedad de excelentes vídeos de elaboraciones de cocina, pastelería y sala disponibles gratuitamente en internet. Estos vídeos a menudo nos sirven para que los alumnos puedan iniciarse en las actividades que se van a realizar en el aula-taller.

Espacios formativos

Espacio formativo	Superficie para 30 alumnos	Superficie para 20 alumnos
Taller de cocina	210 m²	160 m²
Taller de panadería y repostería	150 m²	120 m²
Aula polivalente	60 m²	40 m²

Uso de Moodle y recursos TIC

- Aula virtual de Moodle por módulo, con un apartado de avisos sobre contenidos, secuenciación, temporalización, resultados y criterios de evaluación, calificación y fechas de pruebas.
- Apartado de unidades de trabajo con contenidos, actividades, tareas, fichas técnicas, cuestionarios e información de páginas web.
- Apartado de exámenes y trabajos con pruebas previstas, entregas, fechas y protocolos.

Orientaciones pedagógicas

- Caracterización de las materias primas y procedimientos de recepción y acopio, con sus documentos asociados.
- Preparación y utilización de máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.
- Ejecución de las fases de preelaboración de materias primas y tratamientos básicos.
- Ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

9. Procedimientos de evaluación del aprendizaje

9.1. Instrumentos de evaluación y ponderación general

Cada resultado de aprendizaje se vincula a uno o varios instrumentos de evaluación alineados con los criterios curriculares. La calificación del módulo se obtiene combinando las evidencias según la ponderación establecida para cada procedimiento, permitiendo valorar tanto los conocimientos como la ejecución práctica y el desempeño diario.

Instrumento de evaluación	Ponderación	Evidencias principales
Pruebas escritas/teóricas	30 %	Terminología, clasificación de materias primas, documentación, técnicas, conservación, procedimientos y criterios de seguridad.
Examen/prueba práctica	50 %	Ejecución individual de procesos, selección de útiles y equipos, calidad de resultado, cumplimiento de procedimientos y normativa.
Práctica taller/diaria	20 %	Seguimiento continuo del trabajo, orden, limpieza, organización, aplicación de técnicas, aprovechamiento y colaboración.

9.2. Relación entre resultados de aprendizaje, criterios e instrumentos

Resultado de aprendizaje	Pruebas escritas/teóricas · 30 %	Examen/prueba práctica · 50 %	Práctica taller/diaria · 20 %
RA1	a-b-c-d	a-b-c-d-e-f-g-h-i	a-b-c-d-e-f-g-h-i
RA2	a-b-c-e	a-b-c-d-e-f-g	a-b-c-d-e-f-g
RA3	a-b	a-b-c-d-e	a-b-c-d-e
RA4	d-g	a-b-c-d-e-f-g-h-i-j	a-b-c-d-e-f-g-h-i-j
RA5	c-d-e	a-b-c-d-e	a-b-c-d-e
RA6	a-d	a-b-c-d-e	a-b-c-d-e

La relación anterior reproduce la distribución de criterios recogida en los cuadros de evaluación del documento de origen. Los criterios completos se desarrollan en el apartado 5.

9.3. Evaluación continua y calificación en la evaluación final ordinaria

- La evaluación será criterial, continua, formativa, sumativa y objetiva; se realizará atendiendo a los criterios de evaluación vinculados a los resultados de aprendizaje.
- La evaluación continua permitirá realizar el seguimiento del alumnado, informar sobre los aprendizajes no alcanzados y proponer actividades de recuperación y mejora.
- Cuando un alumno tenga una calificación inferior a 5 en un resultado de aprendizaje, deberá recuperar dicho resultado. Si algún criterio de evaluación tiene una calificación inferior a 5, pero la media de los criterios asociados al resultado alcanza 5 o más, se considerará superado dicho RA, según la regla descrita en la programación de origen.
- Las pruebas escritas incluirán la puntuación de cada pregunta. Podrán contener preguntas cerradas o abiertas, ejercicios de completar, pruebas objetivas, verdadero/falso o elección múltiple. En la programación de origen se establece una calificación mínima de 3,5 sobre 10 en las pruebas escritas para realizar la media ponderada.
- Los trabajos o actividades evaluables deberán entregarse dentro del plazo establecido, salvo causa debidamente justificada y apreciada por el profesor.
- El alumnado recuperará los resultados de aprendizaje pendientes mediante los instrumentos de evaluación previstos y con la misma ponderación. La nota de taller de la tercera evaluación podrá sustituir una calificación diaria anterior inferior a 5 cuando permita demostrar la adquisición de los criterios pendientes.
- La calificación de las pruebas prácticas podrá sustituirse por la de la prueba práctica de la tercera evaluación cuando esta sea igual o superior a 5 y evidencie los resultados de aprendizaje que deben alcanzarse.

9.4. Pérdida del derecho a evaluación continua

Según la normativa y el criterio de organización recogidos en el documento de origen, el alumnado que supere el 30 % de faltas de asistencia del módulo, justificadas o no, perderá el derecho a la evaluación continua. Deberá realizar las pruebas y actividades de recuperación previstas para comprobar la adquisición de los resultados de aprendizaje.

9.5. Evaluación final extraordinaria y recuperación

Durante el mes de junio se realizarán las recuperaciones de los resultados de aprendizaje no superados. En la parte teórica, el alumnado se examinará de los RA pendientes y entregará los trabajos del curso que estén suspensos o no se hayan presentado. Para el alumnado con pérdida de evaluación continua, la prueba teórica será general e incluirá los contenidos trabajados durante el curso; la entrega de tareas pendientes de la plataforma será condición para realizar las demás pruebas extraordinarias, según la programación de origen.

En la parte práctica se realizará una prueba en el taller sobre los contenidos y resultados de aprendizaje pendientes. El alumnado deberá presentarse correctamente uniformado y con el material indicado al comienzo del curso; de no ser así, perderá el derecho a realizar el examen. La recuperación práctica del alumnado con pérdida de evaluación continua consistirá en un único examen práctico dirigido a evaluar la adquisición de los distintos RA del módulo.

9.6. Cuadro de seguimiento de los resultados de aprendizaje

Resultado de aprendizaje	Pruebas teóricas 30 %	Prueba práctica 50 %	Taller diario 20 %	Total
RA1	30 %	50 %	20 %	100 %
RA2	30 %	50 %	20 %	100 %
RA3	30 %	50 %	20 %	100 %
RA4	30 %	50 %	20 %	100 %
RA5	30 %	50 %	20 %	100 %
RA6	30 %	50 %	20 %	100 %

10. Medidas para el alumnado con necesidad específica de apoyo educativo

La atención a la diversidad requiere ajustar la intervención educativa a las necesidades reales del alumnado para asegurar una acción de calidad. Se tendrán en cuenta las diferencias en aptitudes, intereses, motivaciones, capacidades, ritmos de maduración, estilos de aprendizaje, experiencias, conocimientos previos y entornos socioculturales. Se priorizarán las medidas ordinarias y, cuando sea necesario y esté justificado, se adoptarán medidas específicas coordinadas a través del Plan de Atención a la Diversidad del centro.

La atención a la diversidad es uno de los grandes retos para el sistema educativo y en concreto para los centros educativos, ya que requiere el ajuste de la intervención educativa a las necesidades reales del alumnado para asegurar una acción educativa de calidad, lo cual exige a los centros y al profesorado una importante tarea de reflexión y de trabajo.

Se entiende por diversidad las diferencias que presenta el alumnado ante los aprendizajes, diferencias en cuanto a aptitudes, intereses, motivaciones, capacidades, ritmos de maduración, estilos de aprendizaje, experiencias y conocimientos previos, entornos sociales y culturales, etc. Estos aspectos conforman tipologías y perfiles en el alumnado que deben determinar en gran medida la planificación y la acción educativa.

Dentro de esta diversidad general, ha de reconocerse que algunos alumnos puedan requerir una atención diferente a la ordinaria. Para todos ellos, y una vez identificadas las necesidades específicas, será preciso ir adaptando las respuestas educativas Así pues se priorizaran las medidas ordinarias y sólo después se considerarán las menos ordinarias, cuando se valore y justifique su necesidad. El Plan de Atención a la Diversidad será el instrumento que guíe la planificación anual de las medidas educativas de atención a la diversidad en el centro, en el marco de la Programación General Anual, a partir del cual se den respuestas ajustadas a las necesidades del alumnado, con el fin de asegurar el derecho individual a una educación de calidad.

Se viene detectando un incremento significativo de alumnos con necesidades especiales debido al nuevo acceso a CFGM a través de la FPB y otras circunstancias; este alumnado presenta, en bastantes casos, niveles bajos de formación y/o, en otros, otra problemática específica añadida. El alumnado al matricularse, en su mayoría, no aporta información de su situación, por lo que los casos se detectan, en multitud de ocasiones, sin informes previos. Con los consiguientes problemas que esto acarrea.

En FP se pueden llevar a cabo una serie de adaptaciones curriculares no significativas orientadas a la metodología pedagógica, que en medida de lo posible ayuden al alumno a alcanzar los RA del módulo.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN MÓDULOS ¿Qué ¿Cuándo? ¿Calificación ¿Cómo Porcentaje de Puntuación mínima cada indicador para hacer media Contenidos mínimos recogidos en la legislación Vigente. Pérdida del derecho a evaluació Prueba escrita/trabajo 50% Pendientes curso anterior Convocatoria extraordinaria Grupos de 1º/2ºcurso 100% Examen práctico 50%

El alumnado objeto de medidas ordinarias en Formación Profesional será todo aquel que pueda presentar dificultades específicas de aprendizaje derivadas de: -Discapacidad. -Dislexia (dificultades en el proceso lecto-escritor) -Disortografía / Disgrafía (dificultades en la escritura) -Discalculia (dificultades en las matemáticas) -TEL (trastorno del lenguaje oral) -TDAH (alumno inatento, hiperactivo, impulsivo) -Capacidad cognitiva límite -TANV (Trastorno del aprendizaje no verbal) - TGD (Trastorno generalizado del desarrollo)

La normativa a aplicar este curso es la siguiente:

 Decreto 359/2009 de 30 de octubre que establece y regula la respuesta educativa a la diversidad del alumnado en la CARM.

 Resolución de 30 de julio de 2019 de la Dirección General de Atención a la Diversidad y Calidad Educativa por la que se dictan instrucciones para la identificación y la respuesta educativa a las necesidades del alumnado que presenta dificultades de aprendizaje.

Al alumnado que presente dificultades de aprendizaje le serán aplicadas las medidas recogidas en la Resolución de 30 de julio de 2019 de la Dirección General de Atención a la Diversidad y Calidad Educativa por la que se dictan instrucciones para la identificación y la respuesta educativa a las necesidades del alumnado que presenta dificultades de aprendizaje. Dependiendo de las dificultades que presenten y del origen de estas, el profesorado de cada uno de los módulos que cursen, deberán determinar las medidas ordinarias que mejor respondan a las necesidades de este alumnado.

A principio de curso y tras conocer la problemática, el equipo docente seleccionará las medidas ordinarias recogidas en los anexos siguientes:

Anexo I: Medidas Ordinarias Para Atender Al Alumnado Con Dificultades Específicas De La Lectura (Dislexia).

Según anexo I de la RESOLUCIÓN DE 30 DE JULIO DE 2019 de la Dirección General de Atención a la Diversidad y Calidad Educativa por la que se dictan instrucciones para la identificación y la respuesta educativa a las necesidades del alumnado que presenta dificultades de aprendizaje. En cuanto a metodología y actividades:

Darle órdenes simples y breves. Evitar la obligación de copiar los enunciados, e ir directamente al desarrollo del ejercicio o tarea. Realizar actividades que impliquen el trabajo con las palabras-clave. Acompañarse de señales no verbales (gestos, cambios de

entonación) para atraer la atención y mostrar paso a paso todo lo que se está explicando, para hacerlo comprensible al máximo. En la presentación de las actividades, se ajustará el nivel de dificultad de la actividad o tarea para

evitar la fatiga y el abandono. Presentar las instrucciones en pasos secuenciados, leer las instrucciones al alumnado, dar información verbal y visual simultáneamente por medio de imágenes, utilizando fotografías, murales, diapositivas, vídeos, etc. Reforzar los contenidos trabajados en clase, para que el alumno sepa lo que tiene que hacer en todo momento. Aprovechar los momentos en que los demás hacen actividades escritas o individuales o la organización de los apoyos ordinarios en el aula, para dar una atención más específica al alumno: comprensión lectora, repaso de conceptos, lectura de textos de los que ha de hacer algún trabajo, entrenamiento en la realización de organizadores y mapas mentales de los temas que se están dando en clase, etc. Dar más tiempo para organizar su pensamiento y para realizar y revisar sus tareas. Incidir en la información nueva, debido a sus dificultades con el vocabulario, memoria a corto plazo y a veces escasa capacidad de atención. Ser constante en la exigencia de pautas concretas en la presentación de trabajos y actividades (margen, nombre, fecha) que hayan sido previamente acordadas y compartidas por el profesorado de las diferentes áreas o asignaturas. No exigir al alumno que lea como sus compañeros, ni que presente una ortografía ni una puntuación exacta, si no lo puede lograr por su dificultad.

En Cuanto A Materiales Y Nuevas Tecnologías: Entregar Las Lecturas Y Materiales Adaptados Con Suficiente Antelación Para Que, Sin Presiones, Los Pueda Trabajar. Introducir Y Entrenar En El Uso De Recursos En Soporte Audiovisual Y Digital Para Facilitar El Acceso A La Información. Utilizar Aplicaciones Adecuadas Para Facilitar La Comprensión De Textos Escritos: Programas Para La Lectura De Textos, Conversores De Texto A Voz Y Viceversa, Audio- Libros, Realización De Mapas Conceptuales, Audiovisuales, Etc Iniciar Las Explicaciones Delos Temas Con Esquemas O Guiones Para Que El Alumno Pueda Seguir El Desarrollo De Las Explicaciones Teniendo Un Soporte Lector Simplificado Que Posteriormente Le Facilite El Recuerdo De La Información.

En Cuanto A La Evaluación: Cuidar El Formato De Textos Y Pruebas Escritas, Para Facilitar La Lectura: Tipología De Letra Adaptada A Dislexia O En Su Defecto Arial, A 12 Pt. Con 1,5 De Interlineado Y 1,5 Al Menos De Inter-Espaciado. Intentar Poner Pocas Preguntas En Un Mismo Folio. Dar Explicaciones Complementarias Para Entender Enunciados Y Consignas. La Ampliación Del Tiempo De Realización En Una Prueba Escrita. No Penalizar Por Las Faltas De Ortografía. Permitir Que Pueda Expresar Sus Conocimientos Utilizando Mapas Conceptuales. La Utilización De Un Guión Escrito En Las Exposiciones Orales. Valorar Más Los Trabajos Por Su Contenido Que Por Su Forma, Como Los Errores De Escritura O De Expresión. Anexo Iv: Medidas Ordinarias Para Atender Alumnado Con Dificultades Específicas Derivadas De Un Trastorno Por Déficit De Atención/Hiperactividad (Tda/H)

Según anexo IV de la RESOLUCIÓN DE 30 DE JULIO DE 2019 de la Dirección General de Atención a la Diversidad y Calidad Educativa por la que se dictan instrucciones para la identificación y la respuesta educativa a las necesidades del alumnado que presenta dificultades de aprendizaje.

En Cuanto A La Metodología Y Actividades:

Consensuar reglas y procedimientos comunes de trabajo en el aula, para ayudar al alumno a mejorar en sus procesos de aprendizaje (organización y planificación) y regular su conducta. Introducir en el aula recursos para reducir la distractibilidad, ubicando en un lugar fuera de elementos distractores. Cambiar de actividades o tareas más a menudo que sus compañeros y permitir breves descansos. Procurar que el alumno participe activamente en las explicaciones a través de estrategias como realizar preguntas abiertas intercaladas en la explicación, dar una tarea de apoyo a la explicación como encargarse de los materiales audiovisuales, etc. En cuanto a materiales y nuevas tecnologías:

Introducir y entrenar al alumno en el uso de software para la elaboración de mapas mentales/conceptuales, que faciliten sus estrategias de organización, memorización y recuperación de la información. Cuando se presenten problemas de conducta, establecer con el alumno acuerdos concretos, así como las consecuencias positivas y negativas.

En Cuanto A La Evaluación:

- Ampliar el tiempo en las pruebas de evaluación. - Ayudarle a organizar el tiempo durante las pruebas de evaluación. Atención individualizada para comprobar que resuelve todas las preguntas. MEDIDAS PARA ATENDER A LOS TRES ALUMNOS CON TGD Y A LOS DOS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL. Para atender a estos alumnos se seleccionarán las medidas entre las siguientes: Se tendrá en cuenta que su proceso de aprendizaje es lento y que necesitan ayuda individualizada y más tiempo que su grupo de referencia. Se planificarán y desarrollarán actividades que supongan mecanizar, repetir y aprender siguiendo un modelo

previo. Reforzar el uso de estrategias que faciliten la comprensión lectora. Facilitar ayuda verbal y gráfica para mejorar su nivel de comprensión de las tareas.

En Cuanto A La Evaluación: Dar Explicaciones Complementarias Para Entender La Tarea A Realizar, Los Enunciados, Las Consignas. Adecuar De Forma Personalizada Los Tiempos De Los Ejercicios De Evaluación A La Velocidad De Procesamiento Que Suele Estar Afectada En Este Alumnado (Ampliación Del Tiempo). Adecuar Las Pruebas A Los Contenidos Mínimos Que Les Permita Alcanzar Los Objetivos Y Las Competencias Profesionales Básicas. Adecuar El Formato De Las Pruebas Escritas: Más Espacios, Letra 12/14… Adoptar Los Procedimientos, Técnicas E Instrumentos Adecuados Para Una Valoración Ajustada De Sus

11. Información continua del proceso al alumnado, profesorado y familias

La información del proceso de enseñanza-aprendizaje debe ser siempre continua. Por ello se establecen los siguientes cauces y criterios: Información a los alumnos: al comenzar se les proporcionará los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de todas las unidades. Además, se les hará saber cuáles son los instrumentos de evaluación y los criterios de calificación, especificando la ponderación porcentual de cada una de las partes. Información al profesorado: la comunicación con el resto de los docentes pertenecientes al departamento será diaria y con el resto de los docentes cuando sea necesaria. Información a los padres: el docente dispone de una hora semanal (martes de 11:45 a 12:40), para recibir a los padres que lo soliciten. Al tratarse de enseñanzas post-obligatorias, la información a los padres, solo se podrá realizar a aquellos que sus hijos sean menores de edad. Los alumnos mayores de edad, cuentan con la información y la ayuda necesaria durante todo el proceso de E-A, por parte de los docentes.

12. Materiales y recursos didácticos

Son los instrumentos que se utilizan en las docencias, actividades y practicas en el taller, con el fin de comunicar los contenidos para su aprendizaje o favorecer y orientar el proceso de enseñanza- aprendizaje. Los recursos que hemos previsto utilizar son los siguientes:

- Recursos de los alumnos. Presentaciones de las Unidades de Trabajo (apuntes elaborados por el profesor compartido en Aula Virtual). Recetario proporcionado por el docente. Tablas de Excel, documentos relacionados en la producción en cocina. Uniforme completo de cocinero/a. Útiles y herramientas relacionadas con el módulo. Libro de texto: Técnicas culinarias de la editorial Altamar (ISBN 978-84-17872-09-0)

- Recursos del profesor. Ejercicios resueltos tomados como ejemplo para explicar la materia, otras veces serán ejercicios dados por el profesor para resolver en clase. Apuntes elaborados por el docente. Libro de texto: Técnicas culinarias de la editorial Altamar (ISBN 978-84-17872-09-0). Se trabajará con aquellos que sean precisos, para una realización conjunta y/o alterna de las prácticas que lleven a cabo los alumnos. Medios audiovisuales: proyector, prensa, revistas especializadas, canales de YouTube especializados etc.

- Recursos relacionados con las tecnologías de la información y la comunicación. Recursos Tics habituales a emplear durante el curso: Aula virtual MEET HERRAMIENTAS GOOGLE

13. Actividades complementarias y extraescolares

que se Pretenden Realizar En este curso , las actividades complementarias propuestas serán las siguientes:

- Visita a los campos de Cartagena para ver la cría del chato murciano. - Invitación a nuestro centro a cocineros de la zona como: Sergio Moski, Jose Cremades, María Gómez… Masterclass, ponencias. - Visita a la feria “Itínere” en Cartagena.

14. Proceso de evaluación para el alumnado al que no se puede aplicar la evaluación continua

.

Durante el mes de junio, se realizarán las recuperaciones de los alumnos con pérdida de evaluación continua. La metodología será la siguiente:

A) Contenidos Teóricos

Se tendrá que recuperar los RA de carácter teórico y los trabajos realizados durante el curso.

*Los alumnos con pérdida de la evaluación continua, deberán realizar una prueba teórica general, donde aparezcan los contenidos vistos durante el curso, así podremos ver si consiguen o no los RA del módulo. Para realizar dicha prueba, deberán entregar todos los trabajos subidos a la plataforma. Esto será condición indispensable para poder realizar las demás pruebas de la evaluación extraordinaria.

B) Contenidos Prácticos

Esta recuperación se hará durante el mes junio y consistirá en una prueba práctica que se realizará en el taller, recuperará con un único examen que recoja los contenidos y RA a recuperar. Para recuperar estos contenidos no se tendrán en cuenta ni las notas que hubiera tenido durante el curso en la práctica diaria ni en los servicios, siendo el examen práctico de recuperación el 100% de la nota. El alumno deberá presentarse correctamente uniformado y con el material que se indicó al comienzo del curso. De no ser así el alumno perderá el derecho a realizar el examen. Dado que la evaluación del alumno es personal e individualizada, el profesor pondrá tantos tipos de examen como sea necesario.

2026-2027

*Para los alumnos con pérdida de evaluación continua, deberán realizar un único examen práctico. Este examen irá destinado a evaluar la adquisición de los diferentes RA del módulo.

15. Procedimiento de evaluación para alumnado con el módulo profesional pendiente

. En este módulo no puede quedar pendiente para el siguiente año, tiene más del 25% de las horas totales (30h semanales) que nos marca la normativa.

16. Evaluación de la práctica docente

.

La evaluación de la Programación Didáctica será evaluada por los docentes del departamento en cuestión, que utilizará para la emisión de juicios su propio criterio, pero siempre teniendo en cuenta la perspectiva y resultados del alumnado.

Se convertirán en criterios de evaluación de la Programación Didáctica la valoración sobre la conveniencia y adecuación de cualquiera de los elementos que la componen. Así serán criterios de evaluación los siguientes: adecuación, validez, viabilidad y utilidad. Si bien durante todo el curso se puede obtener información sobre los criterios de evaluación de la Programación Didáctica, será al final del curso cuando se sistematice dicha evaluación, de tal forma que las posibles modificaciones se puedan incluir en la Programación General Anual que se realice al principio del curso siguiente.

Se considera que la fórmula más adecuada para evaluar la Programación Didáctica es que cada unidad de trabajo sea evaluada por el docente, los datos obtenidos servirán para las próximas unidades de trabajo y para la evaluación de la Programación Didáctica.

Serán también agentes de evaluación de la Programación Didáctica los propios alumnos, para ello, se elaborará un cuestionario que será contestado de forma anónima, y que servirá para recoger sus valoraciones.

Instrumentos de evaluación y criterios de calificación del módulo

Procedimiento	Porcentaje	Puntuación mínima / criterio
Pruebas escritas/teóricas	30 %	Calificación mínima de 3,5/10 indicada en el documento de origen para realizar la media ponderada.
Examen/prueba práctica	50 %	Se evalúa la adquisición de los resultados de aprendizaje prácticos.
Práctica de taller/diaria	20 %	Seguimiento continuo del trabajo y cumplimiento de los criterios de evaluación.

Referencias normativas y bibliográficas

- Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- Orden de 5 de noviembre de 2010, de la Consejería de Educación, Formación y Empleo, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía en la Región de Murcia.
- Resolución de 5 de julio de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional, relativa a la organización de los ciclos formativos en la Región de Murcia.
- Decreto 359/2009, de 30 de octubre, sobre respuesta educativa a la diversidad del alumnado en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- Orden de 4 de junio de 2010, por la que se regula el Plan de Atención a la Diversidad.
- Editorial Altamar. Preelaboración y conservación de alimentos. ISBN 9791388140112.
- Documentación, fichas técnicas, materiales y recursos de Aula Virtual elaborados por el departamento de Hostelería y Turismo.

IES Las Salinas del Mar Menor

Código de centro: 30012896

LA MANGA DEL MAR MENOR - CARTAGENA

SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS

2026-2027

Profesor: María López Giralda

Índice **Páginas**

1. Identificación del ciclo y módulo formativo 4
1.1 Marco legal 4
1.2 Unidades de competencia 5
1.3 Contextualización al ciclo formativo 6
1.4 Contextualización al módulo profesional 6
1.5 Contextualización al alumnado y centro 7
2. Objetivos generales y competencias profesionales, personales y sociales del ciclo 8
2.1 Objetivos generales del ciclo formativo 8
2.2. Competencias profesionales, personales y sociales del ciclo 9
3. Objetivos generales y competencias profesionales, personales y sociales que se alcanzan con el módulo profesional de **"Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos".** 10
3.1 Objetivos generales del módulo profesional 10
3.2 Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional 11
4. Contenidos de las unidades de trabajo. 11
4.1 Resultados de aprendizaje 12
4.2 Unidades de trabajo 12
4.3 Contenidos transversales a todas las unidades de trabajo 17
5. Temporalización de los contenidos 18
6. Metodología didáctica 19
6.1. Agrupamientos 21
6.2. Espacios 21
6.3. Tiempos 21
7. Evaluación. 21
7.1. El proceso de enseñanza 23
7.2. Ponderación de los resultados de aprendizaje 24
7.3 Criterios de evaluación 25
7.4 Procedimientos e instrumentos de evaluación 28
7.5 Criterios de recuperación y prueba extraordinaria 30
7.6 Plan de recuperación para pendientes 31
7.7 Evaluación de la práctica docente 32

7.8 Mecanismos para dar información continua del proceso al alumnado, profesorado y, en su caso padres/madres 32

8. Materiales y recursos didácticos 33

9. Atención a la diversidad y al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo 34

10. Bibliografía 35

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CICLO Y MODULO FORMATIVO

Dentro del modelo educativo español, la **Programación Didáctica** es un instrumento básico para llevar a cabo un proceso educativo coherente, sistemático y estructurado. Es un documento que guía la actividad docente, y servirá para la consecución de los objetivos generales correspondientes a un perfil profesional.

1.1.- MARCO LEGAL

La programación didáctica que a continuación se desarrolla se ajusta a la **LOE**: **Ley orgánica, 2/2006 de 3 de mayo, de Educación** y a las modificaciones incluidas en la **LOMLOE: Ley orgánica, 3/2020, de 29 de diciembre, de Educación.** Con el fin de asegurar una formación común y garantizar la validez de los títulos correspondientes, el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, fijará, en relación con los objetivos, competencias, contenidos y criterios de evaluación, los aspectos básicos del currículo, que constituyen las enseñanzas mínimas. Para la Formación Profesional fijará así mismo los resultados de aprendizaje correspondientes a las enseñanzas mínimas.

El desarrollo de la LOMLOE conlleva a la creación de las siguientes disposiciones:

- **Ley Orgánica 3/2022**, **de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.** Esta ley da cobertura reglamentaria a la concreción de la flexibilización y accesibilidad del sistema de Formación Profesional, para que las administraciones responsables del desarrollo de las políticas en materia de Formación Profesional y su gestión desde cada comunidad autónoma trabajen conjuntamente, garantizando una oferta suficiente y adecuada, tanto para estudiantes como para personas trabajadoras, en todos y cada uno de los Grados previstos en el sistema, permitiendo el establecimiento de itinerarios formativos, que les acompañen, desde antes de acabar su escolaridad obligatoria y a lo largo de su vida laboral, y que concluya en la generalización de una nueva cultura del aprendizaje.
- **RD 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional**. Este real decreto viene a establecer la ordenación del Sistema de Formación Profesional, que garantice un régimen de formación y acompañamiento profesionales, sirva al fortalecimiento y sostenibilidad de la economía, sea capaz de responder con flexibilidad a los intereses, las expectativas y las aspiraciones de cualificación profesional de las personas a lo largo de su vida y a las competencias demandadas por el mundo laboral, desde la necesaria confluencia y trabajo conjunto y compartido de las administraciones responsables en esta materia en cada una de las comunidades y ciudades autónomas.

Esta programación hace referencia a un módulo profesional **"Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos",** del título de Técnico en Cocina y Gastronomía. Este título profesional está regulado por el **Real Decreto 1396/2007 de 29 de octubre, que establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y sus enseñanzas mínimas**.

La Comunidad de Murcia, haciendo uso de sus competencias (art. 6.4 de la LOE) ha establecido, en una **Orden de 5 de octubre de 2010 (BOM 16 de octubre de 2010)**, el currículo del Ciclo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

1.2.- UNIDADES DE COMPETENCIA

Los contenidos y resultados de aprendizaje que se reflejan en esta programación son necesarios para considerar acreditadas la siguiente unidad de competencia, asociada al módulo profesional **"Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos"**:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria ra.

UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

FICHA DEL MÓDULO PROFESIONAL	
Curso académico	2025/2026
Titulación	Técnico en Cocina y Gastronomía
Familia profesional	Hostelería y Turismo
Nombre del módulo profesional	0031 – Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
Curso en el que se imparte	1.º curso
Modalidad	Presencial
Régimen de fase de empresa	Régimen general
Fase de centro	55 horas (2 h semanales)
Fase de empresa	15 horas
Normativa del título	Real Decreto 1396/2007 (29 de octubre) Real Decreto 499/2024 (21 de mayo)
Normativa del currículo	Orden de 5 de noviembre de 2010 (Región de Murcia)

1.3.- CONTEXTUALIZACIÓN DEL CICLO FORMATIVO

Esta programación del Módulo Profesional **"Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos"** se ubica en las enseñanzas del **Técnico en Cocina y Gastronomía (R.D. 1396/2007).** El presente Real Decreto tiene por objeto el establecimiento del título de **Técnico en Cocina y Gastronomía,** con carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, así como de sus correspondientes enseñanzas mínimas. Este título pertenece a la familia profesional de **Hostelería y Turismo** y se ajusta a la **L.O.E: 2/2006**, **L. de las Cualificaciones y la Formación Profesional 5/2002** y **RD 659/2023, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional**. Dicho ciclo formativo de grado medio tiene una duración de **2000 horas**, las cuales se desarrollan durante dos cursos escolares.

Como requisito de acceso al presente Ciclo Formativo, el alumno/a debe haber cursado y superado, de acuerdo con lo dispuesto en la **LOMLOE 3/2020 y RD 1396/2007:**

- **E. S. O**
- **Prueba** de acceso a:
  - ciclos formativos de grado medio (se requiere tener al menos diecisiete años en el año de realización de la prueba),
  - Universidad para mayores de 25 años,
- **Curso de formación específico** (Técnico/a o Auxiliar en Hostelería−Cocina)
- **Técnico en Grado Básico** compatible con el título de Técnico en Cocina y Gastronomía
- **Técnico en Grado Medio**

Código R.D.	Módulo / Proyecto	Horas	1º curso	2ºcurso	Centro	Empresa
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	210	6		170	40
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	70	2		55	15
0046	Preelaboración y conservación de alimentos	265	8		215	50
0047	Técnicas culinarias	285	8		230	55
1709	Itinerario personal para la Empleabilidad I	90	3		90	0
1664	Digitalización aplicada a los sectores productivos	30	1		30	0
0156	Inglés profesional (GM)	70	2		70	0
0028	Postres en restauración	285		9	170	115
0045	Ofertas gastronómicas	135		4	80	55

0048	Productos culinarios	350		11	210	140
	Optativa	80		2	50	30
1710	Itinerario personal para la Empleabilidad II	50		2	50	0
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	30		1	30	0
1713	Proyecto Intermodular	50		1	50	0
	Total	2000	30	30	1500	500

1.4.- CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL

La presente programación va dirigida a un grupo de **1º de "Cocina y Gastronomía"** y hace referencia al módulo profesional **Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos** del título de **Técnico en Cocina y Gastronomía.** Este módulo está compuesto por 10 Unidades de Trabajo, con una duración de **200 horas**, distribuyéndose en 6 sesiones de 55 minutos a la semana.

Este módulo pretende completar la formación del alumnado en conexión directa con el desarrollo de su cometido dentro de la hostelería y su industria; aportando al técnico en Cocina y Gastronomía la formación necesaria para desempeñarla actividad garantizando un control efectivo de la seguridad e higiene durante el proceso productivo.. Esta función incluye aspectos como:

- Cumplimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad.
- limpieza/ desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma. — aplicación del APPCC
- Control de residuos.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Todos los procesos o productos de la cocina.

Durante el desarrollo de estas Unidades de Trabajo se interrelacionan tanto los contenidos teóricos como los prácticos a lo largo de todo el curso.

1.5.- CONTEXTUALIZACIÓN AL ALUMNADO Y CENTRO

El presente curso 2026/2027 supone el inicio de este ciclo formativo en el centro I.E.S LAS SALINAS DEL MAR MENOR. El centro cuenta con taller–obrador y almacén. Las clases se desarrollan en el aula taller. En el **primer curso** del Ciclo Formativo de Técnico en Cocina y Gastronomía hay un total de **6** alumnos/as matriculados, sus edades están comprendidas entre los **17 y 35** años. Los alumnos/as cursan este ciclo con diferentes objetivos,

2.- OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO

Los objetivos generales están recogidos en el artículo 9 del **R.D. 1396/2007** y describen el conjunto de capacidades globales que el alumnado deberá haber adquirido y desarrollado a la finalización del ciclo formativo. Por lo tanto, tratan de los resultados alcanzados una vez completado el proceso de aprendizaje. Así los alumnos que hayan superado con éxito el ciclo, se consideran profesionales competentes para ejercer su actividad como:

- Cocinero.
- Jefe de partida.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

2.1.- OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
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.
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.

m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

2.2.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.

b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.

c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.

e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.

f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.

h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.

ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable."

3.- OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES QUE SE ALCANZAN CON EL MÓDULO PROFESIONAL.

3.1.- OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO PROFESIONAL.

Los **Objetivos Generales** que se pretende conseguir con este Módulo Profesional son los correspondientes: **b), c), d), e), f), g), h) e i).** Éstos se enumeran a continuación:

b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.

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.

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.

3.2.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL MÓDULO PROFESIONAL.

Las **Competencias Profesionales, Personales y Sociales** que se pretenden conseguir con este Módulo Profesional son las correspondientes**: b), c), d), e), f), g), h) e i)**. Éstas se enumeran a continuación:

b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.

c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.

e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.

f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.

h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

Las Unidades de Trabajo desarrolladas en esta programación tratan de dar respuesta, en su parte correspondiente, a los objetivos y las competencias generales señaladas del módulo.

4.- CONTENIDOS DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

La Comunidad de Murcia, haciendo uso de sus competencias ha establecido, en la **Orden de 5 de noviembre de 2010**, **BORM número 265 del 16 de noviembre, el currículo del Ciclo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía,** donde se detallan los contenidos que debe recibir el alumnado.

A continuación, se exponen cada una de las Unidades de Trabajo, indicando en ellas los **resultados de aprendizajes** con los que se relacionan, los **contenidos básicos curriculares** y los **contenidos propuestos en cada Unidad de Trabajo**

4.1. RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

Los objetivos del módulo **"Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos"** expresados en términos de Resultados de aprendizaje, conforman los conocimientos, destrezas y competencias contextualizadas que se alcanzan con dicho módulo profesional. Es decir, los Resultados de aprendizaje expresan lo que una persona sabe, comprende y es capaz de hacer al culminar un proceso de aprendizaje.

Resultado de Aprendizaje (RA)	Ponderación (%)
RA1: **Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.**	16%
RA2: **Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos**	16%
RA3: **Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.**	34%
RA4: **Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.**	16%
RA5: **Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados**	10%
RA6: Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	8%
Total	**100%**

4.2. UNIDADES DE TRABAJO.

Unidad didáctica 1. La higiene alimentaria

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas. b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención. c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.	a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**

2. Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas: **- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.** **- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.** **- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).**	1.1. Seguridad e higiene alimentaria 1.1.1. La higiene alimentaria 1.1.2. Normativa de higiene alimentaria 1.1.3. Inspecciones de sanidad 1.2. Peligros asociados al consumo de alimentos 1.2.1. Alimentos insalubres 1.2.2. Enfermedades de transmisión alimentaria

Unidad didáctica 2. La contaminación de los alimentos

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos	b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención. d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes. c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores. d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos. e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
2. Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas: **- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.** **3. Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:** **- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.** **- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.** **- Métodos de conservación de los alimentos.**	2.1. Agentes causantes de la contaminación 2.2. Contaminación por agentes físicos 2.2.1. Por mala higiene del personal 2.2.2. Por manipulación incorrecta de los alimentos 2.2.3. Por accidentes o descuidos 2.3. Contaminación por agentes químicos 2.3.1. Agentes químicos abióticos 2.3.2. Agentes químicos bióticos 2.4. Contaminación por agentes biológicos 2.4.1. La cadena epidemiológica 2.4.2. Contaminación por bacterias 2.4.3. Contaminación por virus 2.4.4. Contaminación por parásitos 2.4.5. Contaminación por priones 2.5. Factores que favorecen el desarrollo de los microorganismos 2.5.1. La temperatura 2.5.2. El tiempo 2.5.3. El pH 2.5.4. La actividad del agua (Aw) 2.5.5. Los nutrientes

	2.5.6. El oxígeno 2.6. Métodos de conservación 2.6.1. Métodos de conservación asociados a la temperatura y el tiempo 2.6.2. Métodos de conservación asociados al pH 2.6.3. Métodos de conservación asociados a la actividad del agua 2.6.4. Métodos de conservación asociados a la ausencia de oxígeno

Unidad didáctica 3. Aplicación de sistemas de autocontrol

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.	a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol. b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas. d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control. e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema. f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria. g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento. h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
4. Aplicación de sistemas de autocontrol: **- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.** **- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.** **- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.** **- Trazabilidad.**	3.1. Los sistemas de autocontrol 3.1.1. La metodología APPCC 3.1.2. Documentación del sistema de autocontrol 3.2. Aspectos generales 3.2.1. La creación del equipo de trabajo 3.2.2. Descripción de las actividades y de los productos. 3.2.3. Elaboración del diagrama de flujo 3.3. Los prerrequisitos 3.3.1 Planes de higiene o prerrequisitos 3.3.2. Los registros 3.4. El plan APPCC 3.4.1. Principio 1. Análisis de peligros 3.4.2. Principio 2. Determinación de los puntos de control crítico 3.4.3. Principio 3. Fijación de los límites críticos 3.4.4. Principio 4. Establecimiento de un sistema de vigilancia 3.4.5. Principio 5. Formulación de las medidas correctoras 3.4.6. Principio 6. Verificación del sistema 3.4.7. Principio 7. Documentación y registro 3.5. La trazabilidad 3.5.1. Tipos de trazabilidad

	3.5.2. El plan de trazabilidad

Unidad didáctica 4. Buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas. b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención. c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos. d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos. e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración. f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación. b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes. c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores. f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
2. Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas: **- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.** **- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).** **3. Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:** **- Normativa general de manipulación de alimentos.** **- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.** **- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.**	4.1. El manipulador o manipuladora de alimentos 4.2. El Plan de formación de manipuladores 4.2.1. Elaboración del Plan de formación 4.2.2. Documentación del Plan de formación de manipuladores 4.3. La higiene personal 4.3.1. La higiene corporal 4.3.2. El uniforme de trabajo 4.3.3. Hábitos adecuados de higiene personal 4.4. Buenas prácticas en la manipulación de alimentos 4.5. Recepción de materias primas 4.5.1. Lista actualizada de las empresas proveedoras 4.5.2. Especificaciones de compra para cada producto 4.5.3. Acciones en caso de incumplimiento de las especificaciones 4.6. Almacenamiento de alimentos 4.6.1. Almacenaje en seco 4.6.2. Almacenaje en refrigeración y congelación 4.7. Procesado de los alimentos

	4.7.1. Pautas generales de elaboración culinaria 4.7.2. Procesos específicos de elaboración culinaria 4.8. Buenas prácticas en otras operaciones culinarias 4.8.1. Emplatado y servicio directo 4.8.2. Abatimiento de temperatura y regeneración 4.8.3. Envasado, etiquetado y distribución

Unidad didáctica 5. Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos. b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada. c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D). d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos. e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD). g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos. h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo. i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
1. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones: **- Conceptos y niveles de limpieza.** **- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.** **- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.** **- Procesos y productos de limpieza.**	5.1. Plan de limpieza y desinfección 5.1.1. Higienización 5.1.2. El plan de limpieza y desinfección 5.2. ¿Qué debe higienizarse? 5.2.1. Las instalaciones 5.2.2. El mobiliario, los equipos y los utensilios 5.3. ¿Quién debe llevar a cabo la higienización? 5.4. ¿Cuándo se debe limpiar y desinfectar? 5.5. ¿Con qué se limpia y desinfecta? 5.5.1. Elección de los productos 5.5.2. Consideraciones generales 5.5.3. Utensilios de limpieza y desinfección 5.5.4. Los detergentes 5.5.5. Los desinfectantes

	5.6. ¿Cómo se realizan los procesos de limpieza y desinfección? 5.6.1. Procedimiento general de lavado manual 5.6.2. Procedimientos de lavado específicos 5.6.3. Procedimiento de lavado a máquina 5.7. Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios 5.7.1. Mantenimiento preventivo 5.7.2. Mantenimiento correctivo 5.8. Plan de control de plagas 5.8.1. Medidas preventivas 5.8.2. Medidas correctivas

Unidad didáctica 6. Buenas prácticas en el control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados. g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias. h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos. i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
3. Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos: **- Normativa general de manipulación de alimentos.** **- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.** **- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.** **- Métodos de conservación de los alimentos.**	6.1. Reacciones alérgicas e intolerancias 6.2. Alergias alimentarias 6.2.1. Alérgenos alimentarios 6.2.2. Trazas 6.2.3. Alérgenos ocultos 6.2.4. Alergias alimentarias más comunes 6.2.5. Anafilaxia y primeros auxilios 6.3. Intolerancias alimentarias 6.3.1. Sensibilidad al gluten/trigo 6.3.2. Intolerancia a la lactosa 6.3.3. Intolerancia a la fructosa 6.4. El Plan de control de alérgenos 6.4.1. Adquisición de materias primas libres de alérgenos 6.4.2. Gestión del almacenamiento 6.4.3. Preparación correcta de alimentos libres de alérgenos 6.4.4. Servicio o venta

Unidad didáctica 7. Buenas prácticas en la utilización de los recursos

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados	a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca. b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental. c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente. e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración. f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
5. Utilización de recursos eficazmente: **- Impacto ambiental provocado por el uso.** **- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.** **- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.**	7.1. El medio ambiente 7.1.1. ¿Buenas prácticas ambientales 7.1.2. La implantación de un Sistema de Gestión Ambiental 7.2. El uso eficiente de los recursos 7.2.1. Buenas prácticas generales 7.2.2. Buenas prácticas en la adquisición de productos 7.2.3. Buenas prácticas en el almacenamiento de productos 7.2.4. Buenas prácticas en el procesado de productos 7.2.5. Buenas prácticas en las operaciones de limpieza 7.2.6. Buenas prácticas en el mantenimiento de instalaciones y equipos 7.3. Modelos de alimentación sostenibles 7.3.1. Alimentación ecológica 7.3.2. Alimentación saludable 7.3.3. Alimentación de proximidad

Unidad didáctica 8. Buenas prácticas en la gestión de los residuos

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo. c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones. e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental. f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
6. Recogida selectiva de residuos: **- Legislación ambiental.** **- Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.** **- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.** **- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.**	8.1. Los residuos 8.1.1. Clasificación general de los residuos 8.1.2. Clasificación de los residuos en las empresas alimentarias 8.2. Plan de gestión de residuos 8.3. Buenas prácticas para evitar la contaminación cruzada 8.4. Buenas prácticas para minimizar el impacto ambiental 8.4.1. Minimizar la generación de residuos 8.4.2. Seleccionar y tratar los residuos 8.4.3. Evitar vertidos y emisiones

4.3. CONTENIDOS TRANSVERSALES A TODAS LAS UNIDADES DE TRABAJO.

La **Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo** tiene como finalidad primordial contribuir al desarrollo de las capacidades necesarias para desenvolverse como ciudadanos en el modelo social en el que estamos inmersos. Por este motivo, y como ocurre con el resto de las etapas del actual Sistema Educativo, la Formación Profesional Específica debe insertar los **temas transversales** en el desarrollo curricular de los distintos módulos. Se hará especial mención y dentro de los contenidos del módulo profesional **"Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos"** a los siguientes temas transversales:

1.– **La prevención de los riesgos profesionales y como prevenirlos**, tanto en el desarrollo del módulo profesional que se trata como en el ejercicio de su profesión.

2.– **Educación del Consumidor,** ya que todos los contenidos de las unidades temáticas requieren un uso responsable de las materias primas a la hora de elaborar productos nutritivos pero saludables.

3.– **Educación ambiental**. Con los contenidos de dicho módulo se fomentan la educación ambiental a través de:

a. La gestión de los residuos sólidos que proceden de las elaboraciones se realizará atendiendo a las operaciones de reciclaje.
b. Los envases y embalajes que se utilizarán para los productos elaborados serán los más apropiados y aptos para el medio ambiente.
c. Los productos de limpieza y desinfección que se utilizarán serán los aconsejables según la normativa vigente, los cuales tienen menos consecuencias negativas para el medio ambiente. Etc.

4.– **Educación moral y cívica.** Con el trabajo en grupo de los alumnos/as tanto en el aula como en el taller se favorece dicho tema transversal, ya que aprenden a respetar las opiniones, el trabajo, el esfuerzo de los demás y aprecian lo importante que es tener unas normas de convivencia a la hora de funcionar, tanto profesionalmente como socialmente.

5.– **Educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos:** En este apartado se desarrollarán actividades de enseñanza–aprendizaje, que eviten en todo momento todo sesgo sexista en el lenguaje, las ilustraciones y los ejemplos utilizados. Planteando actividades profesionales de mando, dónde se evitará adjudicar papeles que tradicionalmente atendían a criterios sexistas.

6.– **Educación para la paz.** Orientado a que los alumnos/as comprendan que la paz no es lo opuesto a la guerra, sino a la violencia. Se estimulará a la comprensión internacional, los derechos humanos, la educación multicultural, la solidaridad entre los pueblos. Se desarrollarán hábitos de tolerancia, respeto y diálogo en la vida académica.

7.– **Educación vial.** Contribuye a promover la autoestima y el cuidado del propio cuerpo, desde la responsabilidad para prevenir accidentes, tanto propios como ajenos.

8.– **Educación para el reciclaje:** Concienciando a los alumnos/as en la necesidad de reciclar empleando los recipientes adecuados, tanto en clase como en los talleres.

- Los residuos sólidos se echarán en el cubo de color negro.
- Los plásticos, bricks, envases metálicos se echarán en el contenedor amarillo.
- El aceite en el contenedor para la empresa encargada de su recogida.

5.- TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS

Los tiempos asignados para el desarrollo de los contenidos del Módulo **"Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos"** suman un total de **50** horas, con una distribución de **2** horas semanales, en tres trimestres académicos, y con una duración de 55 minutos cada sesión. Las **8** Unidades de Trabajo que he propuesto para este módulo quedan repartidas de la siguiente forma:

Unidades de Trabajo (UT)	RA	Horas	evaluacion
UT 1. La higiene alimentaria	**RA 2**	**4**	1ª Evaluación
UT 2. La contaminación de los alimentos	**RA 3**	**10**	1ª Evaluación
UT 3. Aplicación de sistemas de autocontrol	**RA 4**	**8**	1ª Evaluación
UT 4. Buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos	**RA 2 RA 3**	**8**	2ª Evaluación
UT 5. Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios	**RA 1**	**6**	2ª Evaluación
UT 6. Buenas prácticas en el control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias	**RA 3**	**6**	2ª Evaluación
UT 7. Buenas prácticas en la utilización de los recursos.	**RA 5**	**7**	3ª Evaluación
UT 8. Buenas prácticas en la gestión de los residuos	**RA 6**	**7**	3ª Evaluación
TOTAL		**54**	

La propuesta de secuenciación de los contenidos está estructurada en forma de Unidades de Trabajo. La temporalización se ha realizado en función de las actividades que se van a realizar en cada unidad, la extensión de la unidad y la dificultad de los contenidos. No obstante, el ritmo se ajustará a la velocidad de aprendizaje del alumnado y la consecución de la adquisición de contenidos mínimos, pudiendo modificarse en un periodo lectivo.

Dentro de la temporalización se contemplará la formación en la empresa, cuyo modelo es el estándar. Se realiza al final del período lectivo de cada uno de los dos años del ciclo formativo, 9 horas durante el mes de mayo del primer curso. Las unidades de trabajo que abarca esta etapa estarán relacionadas con la totalidad de los Resultados de Aprendizaje, ya que son procedimentales. La relación con el resto de los aprendizajes dependerá de la actividad de la empresa.

Recordar que los resultados de aprendizaje de este módulo son la adquisición de unos conocimientos y unas destrezas que no se pueden clasificar de forma aislada y que entre ellos se complementan. Es difícil para el trabajo diario no tocar contenidos de todas las unidades de trabajo y por tanto la temporalización es aproximada.

6.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA

La metodología responde al problema de cómo se va a llevar a cabo el diseño educativo para poder conseguir los objetivos que se pretenden.

La Formación Profesional requiere de una metodología didáctica, que integre los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso corresponda, y se adapte a los términos de adquisición de capacidades y competencias, a las características del alumnado y a la naturaleza del Ciclo Formativo que se aprende. Obteniendo así una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional correspondiente y fomentando la construcción de su propio aprendizaje para que lo pongan en práctica en su vida profesional.

Además, como futuros profesionales del sector alimentario, favorecer en el alumno/a la capacidad para trabajar en equipo, con la finalidad de estimular su autoestima y su aprendizaje.

A partir de lo expuesto anteriormente, se propone trabajar con arreglo a los siguientes principios metodológicos:

- Activar la curiosidad y el interés por el contenido de la Unidad de Trabajo, tomando como referencia sus conocimientos previos como de hechos y realidades cercanas, para que el proceso sea inductivo y personal.
- Mostrar la importancia de esa Unidad de Trabajo en el mundo laboral actual.
- Promover la confianza del alumno/a en sí mismo y su capacidad de superación, con actividades donde el alumno/a será el sujeto activo de su propia formación.
- Fomentar el aprendizaje deductivo y significativo
- Fomentar la importancia de la organización del trabajo para evitar riesgos innecesarios.
- Fomentar el trabajo cooperativo para que valoren la importancia del trabajo en equipo en el sector de la Cocina y Gastronomía.
- Incentivar la búsqueda crítica de informaciones de fuentes diversas, y en especial mediante el uso de las TIC.
- Potenciar el uso de espacios y recursos diversos.
- Utilizar un enfoque "interdisciplinario" en cuanto a conceptos, técnicas, métodos y procedimientos, con otros módulos del ciclo, de forma que se permita integrar las funciones y los procesos de trabajo de este puesto de técnico dentro de su competencia profesional.

Para ello, se realizarán las siguientes actuaciones metodológicas en cada una de las Unidades de Trabajo:

1.− Metodología expositiva: El docente describe los contenidos conceptuales de la unidad, destaca y recapitula las ideas fundamentales, integra conocimientos y resuelve las dudas que el alumnado pudiera plantear. Se utilizará un lenguaje claro y accesible al alumno, manejando la etimología de las palabras para facilitar la comprensión de los conceptos.

2.− La metodología será constructivista del aprendizaje y para ello se plantearán los contenidos de las distintas unidades de trabajo de forma progresiva, de modo que unos conocimientos se basen en los anteriores y no se interpreten como casos aislados, facilitando el aprendizaje significativo.

3.− Se utilizará metodología participativa, ya que el alumnado y el docente interactúan formulando cuestiones o resolviendo actividades. De esta forma el alumnado expone lo asimilado, realiza trabajos prácticos tanto en el aula polivalente como en el taller−obrador y cooperan todos para conseguir alcanzar los objetivos de la Unidad de Trabajo.

6.1.- AGRUPAMIENTOS

En el aula de referencia, según la actividad, se barajarán distintos tipos de agrupamientos: individualizado, por parejas, en pequeños grupos y el grupo−clase. En el aula de ordenadores los agrupamientos serán de forma individualizada o por parejas. En cambio, en el taller−obrador y almacén de pastelería se trabajará por parejas.

6.2.- ESPACIOS

El aula de referencia es el espacio natural donde se realizarán las tareas teóricas y la mayor parte de las actividades. Otros espacios importantes son: el taller−obrador, el almacén de pastelería y el aula de informática o de ordenadores (que cuenta con 15 ordenadores personales completamente equipados), donde se realizará ejercicios y se buscará información de temas relacionados con las distintas unidades.

En el taller−obrador se llevarán a cabo actividades prácticas de lo aprendido en la unidad de trabajo. De conformidad con el **Real Decreto 1396/2007**, el Ciclo Formativo de Formación Profesional de Grado medio de Cocina y Gastronomía cumple con los requisitos de espacios y equipamientos de dicho ciclo formativo:

Espacio formativo	Superficie m2 30 alumnos	Superficie m2 20 alumnos
Taller de cocina	210	160
Taller de panadería y repostería	150	120
Aula polivalente	60	40

7.- EVALUACIÓN

Para el inicio de cada unidad de trabajo están programadas **evaluaciones previas,** mediante cuestionario, no ponderable, en las que el docente obtiene información el nivel del alumnado para así poder adecuar el contenido a sus saberes previos e ir incrementando el volumen de conocimientos progresivamente. En este sentido, el docente adscribe el aprendizaje al principio de enseñanza de lo próximo a lo distante, de lo fácil a lo difícil, de lo conocido a lo desconocido, de lo individual a lo general y de lo concreto a lo abstracto, así como también al principio que actualmente postula el aprendizaje significativo: partir del nivel de desarrollo del alumno, asegurar la funcionalidad de lo aprendido o potenciar la actividad e interactividad en los procesos de aprendizaje.

Durante la exposición de las unidades de trabajo, con el fin de dinamizar el aprendizaje se plantean **actividades de desarrollo** de los contenidos, que permitirán abordar tanto los contenidos conceptuales como los procedimentales y actitudinales. Las **actividades de consolidación** se llevarán a cabo a través de actividades cercanas a los alumnos, mediante su desarrollo en el taller−obrador. También se realizarán **actividades de síntesis-resumen** al final de cada unidad de trabajo. Para finalizar, las actividades de evaluación de tipo formativa y sumativa, pruebas de control antes de finalizar cada evaluación para asegurar el aprendizaje de los contenidos y al mismo tiempo un seguimiento del proceso de enseñanza−aprendizaje.

En la **Ley Orgánica 3/2020**, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, se encomienda al Gobierno la fijación de los objetivos, competencias, contenidos y criterios de evaluación de los aspectos básicos del currículo, que en conjunto constituyen las como enseñanzas mínimas, y a las Administraciones educativas el establecimiento del currículo de las distintas enseñanzas. Tratando de garantizar una estructura del currículo al servicio de una educación inclusiva y acorde con la adquisición de competencias, que valore además la diversidad. Finalmente, se regula la evaluación del aprendizaje del alumnado en los ciclos formativos, que se realizará por módulos profesionales y se señala que la **superación de un ciclo formativo requerirá la evaluación positiva en todos los módulos profesionales.**

La evaluación del aprendizaje del alumnado en los ciclos formativos se realizará por módulos profesionales, teniendo en cuenta la globalidad del ciclo desde la perspectiva de las nuevas metodologías de aprendizaje. En el **Real Decreto 659/2023**, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, en su artículo 18 establece que para superar la evaluación de las enseñanzas de la formación profesional en cualquier módulo profesional necesita el alumnado de una calificación igual o superior a cinco puntos. En el **Real Decreto 1396/2007**, del título y enseñanzas mínimas de Técnico en cocina y gastronomía, especifica los resultados de aprendizaje del módulo y sus correspondientes criterios de evaluación.

7.1 EL PROCESO DE EVALUACION.

Esta programación asume una evaluación **continua** (con una fase inicial o de diagnóstico, una fase formativa y una fase final o sumativa), **sistemática**, es decir, basada en principios regulares, **individualizada**, adaptada a las necesidades de cada estudiante, y **flexible**, en la que se articulan las peculiaridades del alumnado con las directrices esenciales del sistema. Este proceso, incorporado al de enseñanza−aprendizaje, debe ser sistemático. Para ello es esencial tener en cuenta los objetivos que pretende, los tipos de evaluación aplicables, los elementos evaluados y los instrumentos que puedan emplearse.

Evaluación trimestral - Evaluación continua:

La evaluación de las enseñanzas de Formación Profesional será trimestral y tendrá en cuenta el progreso del alumnado respecto a la formación adquirida en el módulo **Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos**. La evaluación trimestral se pone de manifiesto en distintos momentos:

1− **Evaluación inicial y diagnóstica:** se realizará al comienzo del curso y consiste en la recogida de datos, tanto de carácter personal como académico en la situación de partida; y su finalidad es que el profesor inicie el proceso educativo con un conocimiento real de las características de todos los alumnos. Esto le permite diseñar estrategias didácticas y acomodar su práctica docente a la realidad del grupo y de sus singularidades individuales. Dicha evaluación se realizará mediante pruebas orales, para conocer el dominio y riqueza léxica, y actividades iniciales a cada unidad de trabajo del alumnado para precisar el conocimiento previo, con la intención de conocer cuáles son las ideas erróneas o mal planteadas de los alumnos y exponer los conocimientos básicos necesarios para trabajar con éxito la unidad de trabajo.

2- **Evaluación procesual y formativa:** permite obtener información del desarrollo del proceso educativo de todos y cada uno de los alumnos a lo largo del curso, proporcionando datos que deben permitir reorientar, regular, modificar o reforzar el proceso educativo de cada alumno. A lo largo de todas las sesiones previstas para cada unidad, el docente irá recogiendo datos del proceso de aprendizaje con la intención de ir ajustando e individualizando la respuesta educativa a las necesidades de cada uno de los alumnos.

3- **Evaluación final y sumativa:** se aplica esta evaluación al final de un periodo de tiempo determinado como comprobación de los logros alcanzados en este tiempo. Se pretende determinar la valía final del mismo, el grado de aprovechamiento del alumnado y el grado de consecución de los objetivos propuestos. Determina la consecución de los objetivos planteados al término del periodo y tiene una función sancionadora en la medida en que permite decidir el aprobado o no del módulo.

7.2 PONDERACION DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

La evaluación a través de la ponderación de resultados de aprendizaje es un enfoque clave en la programación didáctica en la Formación Profesional (FP). Este método consiste en asignar un valor porcentual a cada uno de los resultados de aprendizaje definidos en el currículo, con el fin de determinar su peso relativo en la evaluación global del estudiante. Para implementarlo de manera efectiva, es necesario comprender tanto la importancia de los resultados de aprendizaje como la estructura de los instrumentos de evaluación que permiten medirlos.

Asignación de ponderaciones

Una vez definidos los resultados de aprendizaje, se asigna una ponderación a cada uno de ellos en función de su relevancia dentro del módulo. Las ponderaciones pueden variar, pero deben sumar el 100% para asegurar que todos los resultados se evalúen en su justa medida**.**

Diseño de instrumentos de evaluación

Cada resultado de aprendizaje debe estar vinculado a uno o varios instrumentos de evaluación, como pruebas teóricas, pruebas prácticas, talleres o actividades. Todos ellos deben estar alineados con los criterios de evaluación definidos en el currículo, de manera que permitan medir con precisión si el estudiante ha alcanzado los resultados esperados. Aquí es donde entra en juego la ponderación: si una actividad está orientada principalmente a evaluar un resultado de aprendizaje con una ponderación del 40%, la calificación de esa actividad tendrá un peso proporcional en la nota final. Para calcular la calificación final del estudiante, se combinan las notas obtenidas en los distintos instrumentos de evaluación según el peso asignado a cada resultado de aprendizaje. Este sistema garantiza una evaluación justa y equitativa, ya que refleja la importancia relativa de cada competencia dentro del perfil profesional que se está formando.

Este sistema ofrece múltiples ventajas. En primer lugar, permite que los resultados de aprendizaje más cruciales tengan un mayor impacto en la calificación global, lo que refuerza la necesidad de que los estudiantes adquieran las competencias más importantes para su futuro profesional. En segundo lugar, al distribuir los instrumentos de evaluación entre los diferentes resultados de aprendizaje, se asegura una evaluación más integral y coherente.

Además, ayuda a los estudiantes a comprender mejor cuáles son las áreas en las que deben concentrar más esfuerzos para alcanzar el éxito en su formación.

Para la ponderación de los resultados de aprendizaje de este módulo se tiene en consideración las unidades de trabajo que abarca cada RA, siendo de la siguiente forma:

BLOQUES	UNIDADES DE TRABAJO	RESULTADO APRENDIZAJE	PONDERACIÓN
1	5	RA 1.– Limpiar/desinfectar utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico–sanitaria de los productos.	10%
2	1, 2, 3	RA 2.– Mantener Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	30%
3	6	RA 3.– Aplicar Buenas Prácticas de Manipulación de los alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico–sanitaria de los productos.	10%
4	3	RA 4.– Aplicar los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.	10%
5	7	RA 5.– Utilizar los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	10%
6	8	RA 6.– Recoger los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	10%

7.3 CRITERIOS DE EVALUACION.

En el **R.D 1396/2007** de título y enseñanzas mínimas de Técnico en Cocina y Gastronomía, especifica los resultados de aprendizaje del módulo y sus correspondientes criterios de evaluación.

En la siguiente tabla se muestra la ponderación (P) de cada uno de los criterios de evaluación (CE) anteriores y los resultados de aprendizaje (RA), enlazados con los objetivos generales del ciclo (OB) y las competencias (C) que contribuye a lograr este módulo profesional:

RA	UNIDADES DE TRABAJO	P RA	OB	C	CE		P CE
1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	**UT 5.** Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios.	10%	c), g), h), i)	c), i)	A	se han identificado los requisitos higiénico−sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.	7,50%
					B	se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.	15%
					C	se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).	15%
					D	se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.	7,50%
					E	se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.	10%
					F	se han reconocido los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección DDD.	15%
					G	se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.	7,50%
					H	se han clasificado los productos de limpieza, des infección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.	7,50%
					I	se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.	15%
2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	**UT 1**. La Higiene Alimentaria **UT 2.** La Contaminación de los Alimentos **UT 4.** Buenas Prácticas de Higiene Personal y Manipulación de Alimentos	30%	b), d), h), i)	b), d), g), h), i)	A	Se han reconocido las normas higiénico−sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.	10%
					B	Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.	30%
					C	Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	5%
					D	Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.	30%
					E	Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.	5%
					F	Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.	10%
					G	Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.	10%

3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los alimen tos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	**UT6** Buenas prácticas en el control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias	10%	b), d), g), i)	b), d), g), h), i)	A	Se han reconocido las normas higiénico−sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.	10%
					B	Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.	20%
					C	Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.	3,33%
					D	Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.	20%
					E	Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.	3,33%
					F	Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.	10%
					G	Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.	20%
					H	Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.	10%
					I	Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.	3,33%
4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios aso ciados al mismo.	**UT3** Aplicación de sistemas de autocontrol	10%	b), c), d), e), f), g), h), i)	b), c), d), e), f), g), h), i)	A	Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.	20%
					B	Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).	3,33%
					C	Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.	20%
					D	Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.	20%
					E	Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.	10%
					F	Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.	3,33%
					G	Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.	10%
					H	Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE−EN ISO 9001:2000, UNE−EN ISO 22000: 2005 y otras).	3,33%
5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	**UT7** Buenas prácticas en la utilización de los recursos	10%	d), e), f), g), i)	b), d), f), g), i)	A	Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.	5%
					B	Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.	5%
					C	Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.	20%
					D	Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.	30%
					E	Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.	20%
					F	Se han identificado las no−conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.	20%

6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental	**UT8** Buenas prácticas en la gestión de los residuos	10%	d), e), f), g), i)	b), d), f), g), i)	A	Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.	15%
					B	Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.	10%
					C	Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	20%
					D	Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.	20%
					E	Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.	15%
					F	Se han identificado las no−conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.	20%

7.4 PROCEDIMIENTO E INSTRUMENTOS DE EVALUACION.

Se realizarán tres sesiones de evaluación y calificación a lo largo del curso. Las fechas se ajustarán a través del departamento y coincidirán con los periodos trimestrales del curso escolar.

Para este procedimiento se utilizarán los siguientes instrumentos de evaluación:

1. Actividades 10% (IE 1)

Incluyen tareas más cortas o complementarias al aprendizaje, como ejercicios individuales, investigaciones, pequeñas prácticas o reflexiones sobre el trabajo realizado. Estas se realizan antes, durante o tras finalizar las unidades didácticas y se cuelgan en el Aula Virtual resueltas. Son útiles para reforzar el aprendizaje diario y evaluar el progreso constante del estudiante.

2. Pruebas prácticas en taller 30% (IE 2)

Son actividades prácticas guiadas desarrolladas en el taller, que pueden consistir en la elaboración de productos o el manejo de maquinaria, y permiten valorar la capacidad del estudiante para ejecutar tareas específicas dentro de su especialidad de manera autónoma y eficiente. Generalmente, en estas tareas se fomenta el aprendizaje cooperativo y la resolución de problemas de forma grupal. Se puede evaluar observando la participación, la calidad del trabajo realizado, el cumplimiento de los objetivos específicos de la tarea y la cumplimentación del boletín diario de prácticas.

3. Pruebas teórico-prácticas 60% (IE 3)

Estas pruebas combinan tanto el conocimiento teórico como su aplicación práctica, lo que indica que no solo se espera que los estudiantes conozcan los fundamentos teóricos, sino que también sean capaces de aplicarlos en situaciones prácticas. Podrían evaluarse la planificación y ejecución de elaboraciones (demostrando los conocimientos y destrezas aprendidos, aplicando la deontología propia de la profesión valorando la obtención de los resultados óptimos), la explicación teórica de procedimientos, la ejecución de fichas técnicas, la resolución de cuestionarios tipo test, preguntas cortas y desarrollo acerca de la práctica realizada.

La evaluación del alumnado se basa en una combinación de actividades prácticas y teóricas, cada una con un porcentaje de ponderación específico que influye en la calificación final. Los criterios de calificación se dividen en dos ámbitos: práctico y teórico, que a su vez están subdivididos en distintos ítems que reflejan diferentes actividades de evaluación. A continuación, se detalla cómo se estructura el proceso de calificación:

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN	PONDERACIÓN
1. ACTIVIDADES	**1. Cumplimentación de las actividades teóricas** (tipo test, preguntas cortas, preguntas de desarrollo y supuestos prácticos relacionados con el tema que se está impartiendo) **2. Actitud profesional hacia el aprendizaje** (respeta el conjunto educativo, colabora y coopera, uso adecuado de los recursos facilitados para el buen desarrollo de la clase)	**10%**
2. PRACTICAS EN TALLER	**1. Boletín de prácticas** (recogida de datos, cumplimentación de tareas, presentación de ejercicios, desarrollo de prácticas descritas en los protocolos de trabajo)	**30%**
	2. Observación directa (Implicación, predisposición al trabajo en equipo, calidad del trabajo realizado)	
3. PRUEBA TEORICO-PRACTICA	**1. Examen 1:** prueba practica de desarrollo autónomo de elaboraciones	**60%**
	2. Examen 2: prueba escrita tipo test, preguntas cortas y desarrollo	

Se utiliza el Aula Virtual como herramienta para facilitar la interacción entre estudiantes y docentes, canal para la resolución instantánea de dudas y para el acceso a los contenidos de forma inmediata, tanto de unidades de

trabajo como resolución de actividades. Esto promueve una educación personalizada y mejora el aprendizaje cooperativo. Además, todas las rúbricas de evaluación estarán disponibles, para que el alumnado sepa con antelación cómo se les evaluará en cada ítem.

Para calcular la calificación final se aplican las siguientes normas:

- En las pruebas teórico−practicas es obligatoria la asistencia y se podrán realizar pruebas eliminatorias para evaluar la asimilación de los contenidos a lo largo del curso, aunque no son obligatorias. Si un alumno/a no puede realizar una prueba por una causa justificada, se analizará su caso individualmente.
- La no asistencia a las prácticas en talleres sin justificación puede resultar en la pérdida de la evaluación correspondiente, debido a la falta de notas.
- No se procederá a la repetición de exámenes ya realizados, salvo causa debidamente justificada y apreciada por el profesor.
- Se realizarán actividades de recuperación y/o ampliación en los casos que así lo requieran, para adaptar de esta forma la programación a las necesidades específicas de cada alumno/a.
- Se deberá tener una media mínima de **4 puntos** en cualquier apartado para poder hacer la media, tanto en controles escritos, procesos prácticos (incluidos los servicios semanales y las prácticas cerradas), trabajos y actitud.
- Para considerar la evaluación superada, la media ponderada de los ámbitos evaluables (tanto práctico como teórico) ha de ser igual o superior a **5 puntos.**
- Se calificará con 1 a aquellos alumnos no evaluados por acumular el **30% de faltas de asistencia** (63 horas del módulo) tal como establece la Orden de 1 de junio de 2006 de la Consejería de Educación de la Región de Murcia.
- La asistencia también juega un papel clave en la evaluación. El **30% de faltas** (justificadas o no) durante una evaluación supone la **pérdida de la evaluación continua**. Esto significa que el alumno deberá asistir a clase, pero no será evaluado hasta la **convocatoria ordinaria de junio**.

7.5 CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y PRUEBA EXTRAORDINARIA.

Puesto que la evaluación es continua, la no superación en la tercera evaluación conlleva la recuperación de todos los contenidos mínimos del curso. Para ello se realizará una prueba teórico−práctica en la **Primera Convocatoria Ordinaria de Junio,** tanto para la no superación de la tercera evaluación, como para aquellos casos que hayan perdido la evaluación continua.

Los alumnos que no superen la **Primera Convocatoria Ordinaria de Junio**, dispondrán de una **Segunda Convocatoria Ordinaria de Junio**, dicha prueba será teórico/practica y se basa en los contenidos mínimos establecidos en el **R.D. 1396/2007, de 29 octubre**, *por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.* Estas pruebas se calificarán, haciendo la media entre el ámbito práctico y el teórico según la siguiente ponderación:

Práctico – 60%

Teórico – 40%

7.6 PLAN DE RECUPERACION PARA PENDIENTES

Se tendrá en cuenta un plan de recuperación para aquellos alumnos/as con evaluaciones con calificación negativa durante el curso escolar y para aquellos alumnos con el módulo pendiente.

Tras cada evaluación o durante la evaluación donde se ha realizado la evaluación final de un RA, se celebrarán pruebas/actividades de recuperación parcial para los RA no superados.

Además, en Junio (antes de la evaluación final) se hará una prueba de recuperación de los RA que los alumnos no hayan superado durante el curso.

El docente organizará un programa con actividades de recuperación, refuerzo y evaluación para quienes tengan módulos profesionales pendientes de superar. El programa de recuperación se diseñará de forma diferenciada según los momentos de aplicación, que podrán ser los siguientes:

a) Programa de refuerzo durante la fase de formación en empresa. En el caso de que el alumno/a no tenga acceso a la formación en la empresa, recibirá clases directas en el centro docente para recuperar los resultados de aprendizaje necesarios para obtener una calificación positiva en el módulo profesional.

b) Programa de recuperación si el módulo profesional no hubiese sido superado tras la primera evaluación final ordinaria. Se planificarán la entrega de actividades, impartición de material didáctico de refuerzo y presentación de trabajos relacionados con el resultado de aprendizaje no superado.

c) Programa de recuperación para el alumnado con el módulo profesional no superado y se encuentre cursando segundo curso. El alumnado recibirá apoyos necesarios para superar todos los resultados de aprendizajes de los módulos pendientes del curso anterior. Este programa se llevará a cabo simultáneamente con los módulos profesionales del segundo curso, considerando que el alumno o la alumna no podrán asistir a las clases de dichos módulos. En el caso de módulos pendientes de primer curso que hayan superado la fase de formación en la empresa correspondiente, el equipo docente será el único responsable de calificarlos a través de la fase de

centro. En el mes de marzo habrá una prueba teórico−práctica de contenidos mínimos. También se tendrán en cuenta la entrega de actividades en tiempo y forma. Los criterios de calificación para superar la asignatura pendiente del curso anterior son:

Práctico – 60%

Teórico – 40%

El departamento elaborará una ficha informativa con las orientaciones e indicaciones necesarias para que el alumnado pueda afrontar la prueba con garantías de éxito, indicando las características de la prueba, las actividades a realizar, los contenidos relevantes, materiales y recursos que debe aportar el alumnado, el lugar, día y hora.

Para los alumno/as que no han superado el módulo en la convocatoria ordinaria, realizarán una prueba ordinaria de recuperación siguiendo la misma ponderación de los CE y RA establecidos en el punto 7.4.

7.7 EVALUACIÓN DE LA PRACTICA DOCENTE

La evaluación de la Programación Didáctica será evaluada por los docentes del departamento en cuestión, que utilizará para la emisión de juicios su propio criterio, pero siempre teniendo en cuenta la perspectiva y resultados del alumnado.

Se convertirán en criterios de evaluación de la Programación Didáctica la valoración sobre la conveniencia y adecuación de cualquiera de los elementos que la componen. Así serán criterios de evaluación los siguientes: adecuación, validez, viabilidad y utilidad. Si bien durante todo el curso se puede obtener información sobre los criterios de evaluación de la Programación Didáctica, será al final del curso cuando se sistematice dicha evaluación, de tal forma que las posibles modificaciones se puedan incluir en la Programación General Anual que se realice al principio del curso siguiente.

Se considera que la fórmula más adecuada para evaluar la Programación Didáctica es que cada unidad de trabajo sea evaluada por el docente, los datos obtenidos servirán para las próximas unidades de trabajo y para la evaluación de la Programación Didáctica.

Serán también agentes de evaluación de la Programación Didáctica los propios alumnos, para ello, se elaborará un cuestionario que será contestado de forma anónima, y que servirá para recoger sus valoraciones.

7.8 MECANISMOS PARA DAR INFORMACION CONTINUA DEL PROCESO AL ALUMNADO, PROFESORADO Y, EN CASO, PADRES/MADRES.

La información del proceso de enseñanza−aprendizaje debe ser siempre continua. Por ello se establecen los siguientes cauces y criterios:

Información a los alumnos: al comenzar se les proporcionará los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de todas las unidades. Además, se les hará saber cuáles son los instrumentos de evaluación y los criterios de calificación, especificando la ponderación porcentual de cada una de las partes.

Información al profesorado: la comunicación con el resto de los docentes pertenecientes al departamento será diaria y con el resto de los docentes cuando sea necesaria.

Información a los padres: el docente dispone de una hora semanal, para recibir a los padres que lo soliciten. Al tratarse de enseñanzas post−obligatorias, la información a los padres, solo se podrá realizar a aquellos que sus hijos sean menores de edad. Los alumnos mayores de edad, cuentan con la información y la ayuda necesaria durante todo el proceso de E−A, por parte de los docentes.

8.- MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS

Son los instrumentos que se utilizan en las docencias, actividades y practicas en el taller, con el fin de comunicar los contenidos para su aprendizaje o favorecer y orientar el proceso de enseñanza−aprendizaje. Los recursos que hemos previsto utilizar son los siguientes:

a) Recursos de los alumnos.

- Libros digitales o físicos del Módulo profesional.
- Presentaciones de las Unidades de Trabajo (apuntes elaborados por el profesor compartidos en Aula Virtual).
- Protocolos de actuación durante las elaboraciones.
- Uniforme completo de cocinero/a.
- Medidas higiénicas que deben adoptar.

b) Recursos del profesor.

- Apuntes elaborados por el docente
- Libro de texto (tanto en formato físico como digital): Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos.

- Se trabajará con aquellos que sean precisos, para una realización conjunta y/o alterna de las prácticas que lleven a cabo los alumnos.
- Medios audiovisuales: proyector, prensa, revistas especializadas, canales de YouTube especializados etc.

c) Recursos relacionados con las tecnologías de la información y la comunicación.

Recursos Tics habituales a emplear durante el curso:

- Aula virtual
- HERRAMIENTAS GOOGLE

9.- ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NECESIDADE ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO

Uno de los aspectos básicos de la Ley Orgánica de 3 de mayo de 2006, de educación en su título II (equidad en la educación) del artículo 71 al 90, es la necesidad de promover en los centros educativos y en relación con los alumnos escolarizados en los mismos, una atención individualizada cuya finalidad es la de propiciar una educación integral en conocimientos, competencias, actitudes y valores atendiendo a la diversidad de capacidades, intereses y motivación del alumno.

Atender a la diversidad del alumnado de Formación Profesional es una capacidad que los docentes debemos desarrollar como indicador de la excelencia profesional y calidad docente. Cuando hablamos de diversidad del alumnado, nos referimos a las diferencias que surgen por razón de diversas tipologías personales o grupales; así es fácil constatar en las aulas de Formación Profesional ámbitos de diversidad como son: diversidad de género (chicos/chicas); diversidad por la edad (jóvenes/adultos); diversidad de conocimientos previos; diversidad de formas de acceso (Bachiller/Prueba de acceso, etc.); diversidad por discapacidad; diversidad poblacional y de etnias; diversidad de lenguas y de religiones; diversidad de origen económico; diversidad ideológica; diversidad por intereses, motivaciones, expectativas, capacidades y ritmos de aprendizaje, etc.

La presente Programación Didáctica adopta una configuración flexible con la intención de adaptarse a las diferencias individuales de los alumnos y pretende abandonar la práctica pedagógica uniforme y homogeneizándola. Dentro de la atención a la diversidad, la LOE (en el Capítulo VII del Título I) contempla una diferenciada respuesta educativa a determinados alumnos que reúnen una atención distinta:

- Alumnos con Necesidades Educativas Especiales.
- Alumnado con altas capacidades intelectuales.
- Alumnos con integración tardía en el sistema educativo español.
- Alumnos con necesidades de compensación educativa.

La legislación vigente sobre la ordenación académica de los alumnos con necesidades educativas especiales es:

- Decreto 359/2009 de 30 de octubre, regula la respuesta Educativa sobre la diversidad del Alumnado en la Comunidad Autónoma de Murcia.
- Orden 4 de junio de 2010, regula el plan de la atención a la diversidad en los centros públicos y privados de la Comunidad Autónoma de Murcia.

Las adaptaciones que se realizarán con estos alumnos/as, serán de acceso al currículo o curriculares (no significativas) en función de la discapacidad que presenten. Las adaptaciones de acceso al currículo las realizaremos a alumnos con discapacidad motora, sensorial o con problemas de comunicación. Las adaptaciones curriculares se realizarán básicamente a alumnos con ligera discapacidad psíquica y serán más o menos significativas en función de la discapacidad, pero titularán siempre que alcancen los objetivos mínimos marcados en el currículo.

También se realizarán las medidas de apoyo y refuerzo pertinentes a los alumnos con calificaciones negativas, extranjeros que lo precisen, alumnos con problemas de inserción social y alumnos superdotados.

- **Actividades de refuerzo:** para aquellos/as alumnos/as cuyo nivel no sea suficiente o no cubran los objetivos planteados en cada unidad, se propondrán una serie de actividades de menor grado de dificultad, para que vayan consiguiendo dichos objetivos, poco a poco, y alcancen el nivel de aprendizaje del resto de alumnos/as.
- **Actividades de ampliación:** destinadas a los alumnos/as que alcancen un nivel alto o que demuestren un mayor interés por el tema tratado, se le propondrán lecturas especializadas, y realización de informes sobre el tema a desarrollar.

10.- BIBLIOGRAFÍA

Como libro guía para el desarrollo de contenidos se utilizará el siguiente:

- COENDERS. A., Química culinaria. Editorial Acribia. Zaragoza 1996.
- POLÍO JOSÉ EDUARDO Y COLET RAMÓN. “Operaciones de venta”. Editorial McGraw−Hill. Interamericana. 2005.

- PERIS SALVADOR MIQUEL, ESCRIVÁ MONZÓN JOAN, CLAR BONONAD FEDERICO, MIQUEL ROMERO Mª JOSÉ, PARRA GUERRERO FRANCISCA. "Animación del punto de Venta". Editorial McGraw−Hill. Interamericana. 2008.
- CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO. Guía de buenas prácticas higiénico−sanitarias en restauración colectiva. Murcia 1997.
- DE LA TRABA. L., Pastelería, Cocina, guía práctica. Ediciones Norma. Barcelona 1996.
- HUMANES CARRASCO, J. P., Pastelería y Panadería. Edit. Mcgraw−Hill. Interamericana. Madrid 1994.
- INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA. Sistema de Calidad para Restaurantes. Madrid 2001
- JIMÉNEZ, V., JULIÁ, M., PORSCHE F., Y VERGE, X., Gestión de Calidad aplicada a Hostelería y Restauración. Editorial Pearson Educación. Madrid 2002.
- PÉREZ GARCÍA. S., Curso Saper. Tomos 1 y 2. 1995.

Los recursos audiovisuales. En nuestro módulo podremos ayudarnos de presentaciones y videos, para algunas Unidades de Trabajo.

Recursos que utilizan como soporte la informática. Estos recursos serán muy útiles para el alumnado, ya que le permitirán acceder a la información en formato electrónico.

En este caso, se utilizará la red de Internet para la búsqueda de información y la consulta de manuales que serán de gran ayuda para el desarrollo de las clases prácticas. El alumno/a podrá utilizar, entre otras, las siguientes direcciones de Internet:

- http://www.e−restauracion.es
- http://www.livania.com/
- http://www.apicius.es/

Bibliografía recomendada:

El temario estará elaborado por el profesor, facilitándoselo a los alumnos/as a medida que se vaya necesitando.

A parte de la bibliografía y revistas del departamento, a la hora de elaborar los apuntes se ha tenido presente la siguiente bibliografía y revistas científicas:

- Seguridad e Higiene en las Manipulación de los Alimentos. CFGM cocina y gastronomía, Altamar.

Revistas científicas:

- Alimentación, equipos y tecnología.

- Alimentaría.
- Legislación española.

Páginas webs:

- http://www.gastronomiaycia.com/
- http://www.directoalpaladar.com/
- http://www.gastronomiavasca.net/gv/index
- http://www.librosenred.com

IES Las Salinas del Mar Menor

Código de centro: 30012896

LA MANGA DEL MAR MENOR - CARTAGEN

TÍTULO

PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA Y REPOSTERIA

2026-2027

Profesora: María López Giralda

INDICE

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CICLO4 Y MODULO FORMATIVO 2
1.2.- Unidades de competencia 2
1.3.- Contextualización del ciclo formativo 3
1.4.- Contextualización del módulo profesional 4
1.5.- Contextualización al alumnado y centro 4
2.- OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DEL CICLO 4
2.1. Objetivos generales del ciclo formativo 5
2.2.Objetivos generales relacionados con el módulo profesional 6
2.3.Competencias profesionales y para la empleabilidad a adquirir con el módulo. 6
3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE PONDERADOS EN EL MÓDULO PROFESIONAL: 7
3.1. Resultados de aprendizaje del módulo y criterios de evaluación 7
3.2. Resultados de aprendizaje relacionados con las unidades de trabajo 9
4. CONTENIDOS DE LAS UNIDADES 10
4.1. Unidades de trabajo/didácticas. 10
5. TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS. 26
6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA. 26
6.1. Agrupamientos 27
6.2. Espacios 28
6.3. Tiempos 28
6.4. Tipología de actividades 29
7. EVALUACIÓN 30
7.1. El proceso de evaluación 30
7.2. Ponderación de Resultados de aprendizaje 31
7.3. Criterios de evaluación 32
7.4. Procedimientos e instrumentos de evaluación 34
7.5 Criterios de Calificación 36
7.6. Criterios de recuperación y prueba extraordinaria 37
7.7. Actividades de recuperación para pendientes. 39
7.8. Evaluación de la práctica docente 39
7.9. Mecanismos para dar información continua del proceso al alumnado, profesorado y, en su caso, padres/madres 40
8. MEDIDAS PARA EL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO 40
9. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS 41
10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES 43

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CICLO Y MODULO FORMATIVO

Dentro del modelo educativo español, la Programación Didáctica es un instrumento básico para llevar a cabo un proceso educativo coherente, sistemático y estructurado. Es un documento que guía la actividad docente, y servirá para la consecución de los objetivos generales correspondientes a un perfil profesional.

1.1.- Marco legal

La programación didáctica que a continuación se desarrolla se ajusta a la LOE: Ley orgánica, 2/2006 de 3 de mayo, de Educación y a las modificaciones incluidas en la LOMLOE: Ley orgánica, 3/2020, de 29 de diciembre, de Educación. Con el fin de asegurar una formación común y garantizar la validez de los títulos correspondientes, el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, fijará, en relación con los objetivos, competencias, contenidos y criterios de evaluación, los aspectos básicos del currículo, que constituyen las enseñanzas mínimas. Para la Formación Profesional fijará así mismo los resultados de aprendizaje correspondientes a las enseñanzas mínimas.

- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. Esta ley da cobertura reglamentaria a la concreción de la flexibilización y accesibilidad del sistema de Formación Profesional, para que las administraciones responsables del desarrollo de las políticas en materia de Formación Profesional y su gestión desde cada comunidad autónoma trabajen conjuntamente, garantizando una oferta suficiente y adecuada, tanto para estudiantes como para personas trabajadoras, en todos y cada uno de los Grados previstos en el sistema, permitiendo el establecimiento de itinerarios formativos, que les acompañen, desde antes de acabar su escolaridad obligatoria y a lo largo de su vida laboral, y que concluya en la generalización de una nueva cultura del aprendizaje.
- RD 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional. Este real decreto viene a establecer la ordenación del Sistema de Formación Profesional, que garantice un régimen de formación y acompañamiento profesionales, sirva al fortalecimiento y sostenibilidad de la economía, sea capaz de responder con flexibilidad a los intereses, las expectativas y las aspiraciones de cualificación profesional de las personas a lo largo de su vida y a las competencias demandadas por el mundo laboral, desde la necesaria confluencia y trabajo conjunto y compartido de las administraciones responsables en esta materia en cada una de las comunidades y ciudades autónomas.

1.2.- Unidades de competencia

Los contenidos y resultados de aprendizaje que se reflejan en esta programación son necesarios para considerar acreditadas la siguiente unidad de competencia, asociada al módulo profesional "Procesos Básicos de Pastelería y Repostería"

UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboraciones de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería.

1.3.- Contextualización del ciclo formativo

Esta programación del Módulo Profesional "Procesos básicos de pastelería"" se ubica en las enseñanzas del T. de Técnico en Cocina y Gastronomía (R. D. 1396/2007, de 29 de octubre y el Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas). Este título pertenece a la familia profesional de Hostelería y Turismo y forma parte de las nuevas titulaciones de Formación Profesional Inicial, en el marco de LOMLOE. 3/2020; L.O. 5/2002 de las Cualificaciones y la Formación Profesional, y el R. D. 659/2023. En este último se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

Dicho ciclo formativo de grado medio tiene una duración de 2000 horas, las cuales se desarrollan durante dos cursos escolares.

Código R.D.	Módulo / Proyecto	Horas	1º curso	2ºcurso	Centro	Empresa
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	210	6		170	40
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	70	2		55	15
0046	Preelaboración y conservación de alimentos	265	8		215	50
0047	Técnicas culinarias	285	8		230	55
1709	Itinerario personal para la Empleabilidad I	90	3		90	0
1664	Digitalización aplicada a los sectores productivos	30	1		30	0
0156	Inglés profesional (GM)	70	2		70	0
0028	Postres en restauración	285		9	170	115
0045	Ofertas gastronómicas	135		4	80	55
0048	Productos culinarios	350		11	210	140
	Optativa	80		2	50	30
1710	Itinerario personal para la Empleabilidad II	50		2	50	0
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	30		1	30	0
1713	Proyecto Intermodular	50		1	50	0
	Total	2000	30	30	1500	500

1.4.- Contextualización del módulo profesional

FICHA DEL MÓDULO PROFESIONAL	
Curso académico	2026/2027
Titulación	Técnico en Cocina y Gastronomía
Familia profesional	Hostelería y Turismo
Nombre del módulo profesional	0026 – Procesos Básicos de Pastelería y Repostería
Curso en el que se imparte	1.º curso
Modalidad	Presencial
Régimen de fase de empresa	Régimen general
Fase de centro	170 horas (6 h semanales)
Fase de empresa	40 horas
Normativa del título	Real Decreto 1396/2007 (29 de octubre) Real Decreto 499/2024 (21 de mayo)
Normativa del currículo	Orden de 5 de noviembre de 2010 (Región de Murcia)

La presente programación va dirigida a un grupo de 1º de "Cocina y Gastronomía" y hace referencia al módulo profesional Procesos básicos de pastelería y repostería del título de Técnico en Cocina y Gastronomía. Este módulo está compuesto por 10 Unidades de Trabajo, con una duración de 210 horas, distribuyéndose en 6 sesiones de 55 minutos a la semana.
Este módulo pretende completar la formación del alumnado en conexión directa con el desarrollo de su cometido dentro de la hostelería y su industria; aportando al técnico en Cocina y Gastronomía la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de pastelería y repostería

1.5.- Contextualización al alumnado y centro

El presente curso 2026/2027 supone el inicio de este ciclo formativo en el centro I.E.S LAS SALINAS DEL MAR MENOR. El centro cuenta con taller–obrador y almacén. Las clases se desarrollan en el aula taller. En el primer curso del Ciclo Formativo de Técnico en Cocina y Gastronomía hay un total de 11 alumnos/as matriculados, sus edades están comprendidas entre los 17 y 35 años. Entre ellos se encuentra un alumno con necesidades educativas especiales.
Los alumnos/as cursan este ciclo con diferentes objetivos, algunos para seguir formándose y acceder a un grado superior y otros con el fin de obtener un puesto de trabajo. La mayoría de los alumnos/as proceden de Enseñanza Obligatoria (ESO) o se han reincorporado a la enseñanza tras un periodo de trabajo o al encontrarse en desempleo. El alumnado reside en La Manga del Mar Menor y en los pueblos de alrededor.

2.- OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DEL CICLO

Los objetivos generales están recogidos en el artículo 9 del R.D. 1396/2007 y describen el conjunto de capacidades globales que el alumnado deberá haber adquirido y desarrollado a la finalización del ciclo formativo. Por lo tanto, tratan de los resultados alcanzados una vez

completado el proceso de aprendizaje. Así los alumnos que hayan superado con éxito el ciclo, se consideran profesionales competentes para ejercer su actividad como:

- Cocinero.
- Jefe de partida.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

2.1. Objetivos generales del ciclo formativo

Los objetivos generales son las capacidades terminales que se esperan hayan adquirido los alumnos al final del ciclo formativo. La adquisición de dichos objetivos generales garantiza la consecución de las competencias profesionales, personales y sociales por parte del alumnado. Así los alumnos que hayan superado con éxito el ciclo, se consideran profesionales competentes para ejercer su actividad en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Los objetivos generales del ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía son (**Real Decreto 1396/2007**, de 29 de octubre):

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
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.
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.
m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

2.2.Objetivos generales relacionados con el módulo profesional.

La contribución del módulo de "Procesos básicos pastelería y repostería" a la consecución de los objetivos generales del ciclo formativo que se explicitan en el art. 9 del Título correspondiente (Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre) es la de ser propedéutico respecto del ciclo formativo y servir de base al resto de los módulos del ciclo formativo, a través de los cuales se consigue adquirir la Competencia general del Título y la concreción de la misma en los diferentes objetivos generales.
Se contribuye a la consecución de los siguientes Objetivos Generales:
a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
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.
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.
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.

2.3.Competencias profesionales y para la empleabilidad a adquirir con el módulo.

Son el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que el alumnado debe adquirir mediante el desarrollo del módulo, y que le capacitan tanto para el desempeño eficaz en el entorno laboral como para su inserción, permanencia y progresión en el empleo:

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.
f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso pro ductivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE PONDERADOS EN EL MÓDULO PROFESIONAL:

Al final del curso, el alumnado deberá haber superado todos los Resultados de Aprendizaje (RA) para considerar que ha alcanzado los objetivos y competencias profesionales del módulo. Esto implica obtener, como mínimo, una calificación de 5 sobre 10 en cada RA. No se podrá aprobar el módulo si algún RA no alcanza dicha nota, aunque la media global ponderada sea igual o superior a 5.
No todos tienen el mismo peso en la calificación final del módulo. La siguiente tabla muestra la ponderación específica de cada RA, determinada según su carga competencial y su complejidad técnica.

3.1. Resultados de aprendizaje del módulo y criterios de evaluación

Resultado de Aprendizaje (RA)	**Ponderación (%)**
RA1: Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	15%
RA2: Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.	35%
RA3: Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración	35%
RA4: Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final	15%
Total	100%

Los criterios de evaluación asociados a los resultados de aprendizaje son:

Resultados de Aprendizaje (RA)	Criterios de Evaluación (CE)
1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y	a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear. b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos

confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	de seguridad de la maquinaria y equipos. c) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza. d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se e han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel. f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso. g) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras. h) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas. i) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.	a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre). b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas. c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes. d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar. e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas. g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación. h) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener. i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas. j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.
3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones. b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc. c) Se ha interpretado la formulación de cada producto. d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.

	e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar. f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes. g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones. h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración. i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. e) Se ha elegido el diseño básico o personal. f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3.2. Resultados de aprendizaje relacionados con las unidades de trabajo

RA	UT 1	UT 2	UT 3	UT 4	UT 5	UT 6	UT 7	UT 8	UT 9	UT 10
RA 1	X									
RA 2		X	X	X	X					X
RA 3			X	X	X	X	X	X		X
RA 4								X	X	X

4. CONTENIDOS DE LAS UNIDADES

Los contenidos son el instrumento que en el proceso de aprendizaje van a permitir alcanzar los Resultados de aprendizaje propuestos anteriormente. Éstos queden estructurados en las **10 Unidades** de Trabajo que se detallan con posterioridad:

Unidades de Trabajo (UT)	RA	Horas (4)
UT 1. El entorno de trabajo. Maquinaria y utensilios	**RA 1**	**12H**
UT 2. Masas batidas o esponjadas	**RA 2**	**24H**
UT 3. Masas escaldadas	**RA2, RA3**	**12H**
UT 4. Masas azucaradas	**RA2, RA3**	**18H**
UT 5. Masas hojaldradas	**RA2,RA3**	**18H**
UT 6. Cremas y rellenos dulces y salados	**RA3**	**24H**
UT 7. Cubiertas baños y elaboraciones complementarias	**RA 3**	**18 H**
UT 8. Semifríos y tartas	**RA 3, R4**	**20H**
UT 9. Decoración y acabados	**RA 4**	**10H**
UT 10. Conservación y regeneración de géneros	**Transversal**	
TOTAL		**156H**

El resto de horas hasta completar las 170 h se destinarán a exámenes recuperaciones y actividades complemetarias.

4.1. Unidades de trabajo/didácticas.

Unidad didáctica 1: El entorno de trabajo. Maquinaria y utensilios	
Resultados de aprendizaje	**Criterios de evaluación**

1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	**a)** Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear. **b)** Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos. **c)** Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza. **d)** Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos. **e)** Se e han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel. **f)** Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso. **g)** Se han descrito las principales anomalías de los equipos, así como las medidas correctoras. **h)** Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas. **i)** Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones. **j)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Unidad didáctica 2: Masas batidas o esponjadas	
Resultados de aprendizaje	**Criterios de evaluación**
2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.	**a)** Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre). **b)** Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas. **c)** Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes. **d)** Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar. **e)** Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas **f)** Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas. **g)** Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación. **h)** Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener. **i)** Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.

	j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.
4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	**a)** Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. **b)** Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. **c)** Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. **d)** Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. **e)** Se ha elegido el diseño básico o personal. **f)** Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. **g)** Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. **h)** Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. **i)** Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. **j)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos formativos

Contenidos básicos	**Contenidos propuestos**
2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones: - Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas. - Preparación de latas y moldes. - Masas hojaldradas: Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas. - Refrigeración de productos de pastelería. **4.** Decoración de productos de panadería y repostería. - Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.	2.2.2. Materias primas **2.3.** La elaboración de la masa batida o esponjada 2.3.1. Bizcochos de batido mezclado 2.3.2. Bizcochos de batido sencillo 2.3.3. Bizcochos de batido doble 2.3.4. Bizcocho con emulsionante **2.4.** Elaboraciones dulces con bizcocho 2.4.1. El *cupcake* 2.4.2. *Brownie* con avellanas 2.4.3. Brazo de nata 2.4.4. Bizcocho borracho 2.4.5. Pastel ruso 2.4.6. Tarta de manzana 2.4.7. Pastel Sacher 2.4.8. Pastel de nata **2.5.** Elaboraciones saladas 2.5.1. Elaboración del bizcocho salado

- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.	2.5.2. Elaboración de repostería salada

Unidad didáctica 3: Masas escaldadas	
Resultados de aprendizaje	**Criterios de evaluación**
2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.	**a)** Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre). **b)** Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas. **c)** Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes. **d)** Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar. **e)** Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas **f)** Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas. **g)** Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación. **h)** Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener. **i)** Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas. **j)** Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.
4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	**a)** Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. **b)** Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. **c)** Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. **d)** Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. **e)** Se ha elegido el diseño básico o personal. **f)** Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. **g)** Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. **h)** Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

	i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. **j)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
Contenidos formativos	
Contenidos básicos	**Contenidos propuestos**
2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones: - Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas. - Preparación de latas y moldes. - Masas hojaldradas: Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas. - Refrigeración de productos de pastelería. **4.** Decoración de productos de panadería y repostería. - Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.	**3.1.** La masa escaldada **3.2.** El entorno de trabajo y las materias primas 3.2.1. Espacio, equipos y utensilios de trabajo 3.2.2. Materias primas **3.3.** Elaboraciones de masas escaldadas 3.3.1. Pasta *choux* 3.3.2. Churros **3.4.** Elaboraciones dulces con pasta *choux* 3.4.1. Bocados 3.4.2. Individuales 3.4.3. Para compartir **3.5.** Elaboraciones saladas 3.5.1. Mini-*éclairs* 3.5.2. Tartaletas de ñoquis

Unidad didáctica 4: Masas azucaradas	
Resultados de aprendizaje	**Criterios de evaluación**
2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.	**a)** Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre). **b)** Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas. **c)** Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes. **d)** Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.

	e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas **f)** Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas. **g)** Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación. **h)** Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener. **i)** Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas. **j)** Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.
4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	**a)** Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. **b)** Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. **c)** Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. **d)** Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. **e)** Se ha elegido el diseño básico o personal. **f)** Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. **g)** Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. **h)** Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. **i)** Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. **j)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos	**Contenidos propuestos**
2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones: - Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.	4.1. Las masas azucaradas 4.2. El entorno de trabajo y los materiales 4.2.1. Espacio, equipos y utensilios de trabajo 4.2.2. Materias primas 4.3. Preparación de la masa azucarada 4.3.1. Elaboración de la pasta brisa 4.3.2. Elaboración manual de la pasta bretón

- Preparación de latas y moldes. - Masas hojaldradas: Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas. - Refrigeración de productos de pastelería. 4. Decoración de productos de panadería y repostería. - Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.	4.3.3. Elaboración de la pasta sablé 4.3.4. ¿Cómo se hace una tartaleta? 4.4. Elaboraciones con las masas azucaradas 4.4.1. Elaboraciones dulces 4.4.2. Elaboraciones saladas

Unidad didáctica 5: Masas hojaldradas	
Resultados de aprendizaje	**Criterios de evaluación**
2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.	a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre). b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.

	c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes. d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar. e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas. f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas. g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación. h) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener. i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas. j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.
4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. e) Se ha elegido el diseño básico o personal. f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
Contenidos formativos	

Contenidos básicos	Contenidos propuestos
2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones: - Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas. - Preparación de latas y moldes. - Masas hojaldradas: Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas. - Refrigeración de productos de pastelería. **4.** Decoración de productos de panadería y repostería. - Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.	**1.1.** La masa hojaldrada **1.2.** El entorno de trabajo y las materias primas 1.2.1. Espacio, equipos y utensilios de trabajo 1.2.2. Materias primas **1.3.** La preparación de la pasta 1.3.1. Preparación de la pasta a mano 1.3.2. Preparación de la pasta con la máquina de pastar **1.4.** La elaboración de la masa hojaldrada 1.4.1. Los pliegues 1.4.2. Las capas de la masa hojaldrada 1.4.3. Elaboración de masas de diferentes tipos **1.5.** Elaboraciones con la masa hojaldrada 1.5.1. Elaboraciones dulces 1.5.2. Elaboraciones saladas

Unidad didáctica 6: Cremas y rellenos dulces y salados	
Resultados de aprendizaje	**Criterios de evaluación**
3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	**a)** Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones. **b)** Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc. **c)** Se ha interpretado la formulación de cada producto. **d)** Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes. **e)** Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar. **f)** Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes. **g)** Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones. **h)** Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.

	i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. **j)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	**a)** Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. **b)** Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. **c)** Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. **d)** Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. **e)** Se ha elegido el diseño básico o personal. **f)** Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. **g)** Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. **h)** Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. **i)** Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. **j)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos formativos

Contenidos básicos	**Contenidos propuestos**
3. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones: - Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas. - Elaboración y conservación de rellenos salados. - Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas. **4.** Decoración de productos de panadería y repostería. - Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.	**6.1.** Las cremas y los rellenos **6.2.** El entorno de trabajo y las materias primas 6.2.1. Espacio y equipos 6.2.2. Materias primas **6.3.** Clasificación de las cremas **6.4.** Preparación de cremas y rellenos dulces 6.4.1. Preparación de cremas de agua 6.4.2. Preparación de cremas de leche

- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.	6.4.3. Preparación de cremas de huevo 6.4.4. El merengue 6.4.5. Preparación de cremas de mantequilla 6.4.6. Preparación de cremas frías 6.4.7. Preparación de cremas compuestas **6.5.** Preparación de cremas y rellenos salados 6.5.1. Preparación de cremas saladas frías 6.5.2. Preparación de cremas saladas calientes **6.6.** Elaboraciones con cremas y rellenos 6.6.1. Elaboraciones dulces 6.6.2. Elaboraciones saladas

Unidad didáctica 7: Semifríos	
Resultados de aprendizaje	**Criterios de evaluación**
3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	**a)** Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones. **b)** Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc. **c)** Se ha interpretado la formulación de cada producto. **d)** Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes. **e)** Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar. **f)** Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes. **g)** Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones. **h)** Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración. **i)** Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. **j)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	**a)** Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. **b)** Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. **c)** Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. **d)** Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. **e)** Se ha elegido el diseño básico o personal. **f)** Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. **g)** Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. **h)** Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. **i)** Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. **j)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos formativos

Contenidos básicos	**Contenidos propuestos**
3. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones: - Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas. - Elaboración y conservación de rellenos salados. - Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas. **4.** Decoración de productos de panadería y repostería. - Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.	**7.1.** Los semifríos 7.1.1. La incorporación del sabor 7.1.2. Tipos de semifríos **7.2.** El entorno de trabajo y las materias primas 7.2.1. Espacio, equipos y utensilios de trabajo 7.2.2. Materias primas **7.3.** Elaboraciones con semifríos dulces 7.3.1. Elaboraciones dulces en recipiente 7.3.2. Elaboraciones dulces: pasteles semifríos **7.4.** Elaboraciones de semifríos salados

Unidad didáctica 8: Cubiertas, baños y elaboraciones complementarias	
Resultados de aprendizaje	**Criterios de evaluación**
3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	**a)** Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones. **b)** Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc. **c)** Se ha interpretado la formulación de cada producto. **d)** Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes. **e)** Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar. **f)** Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes. **g)** Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones. **h)** Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración. **i)** Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. **j)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	**a)** Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. **b)** Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. **c)** Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. **d)** Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. **e)** Se ha elegido el diseño básico o personal. **f)** Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. **g)** Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. **h)** Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. **i)** Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

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

Contenidos formativos	
Contenidos básicos	**Contenidos propuestos**
3. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones: - Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas. - Elaboración y conservación de rellenos salados. - Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas. **4.** Decoración de productos de panadería y repostería. - Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.	**8.1.** Introducción **8.2.** El entorno de trabajo y las materias primas 8.2.1. Espacio, equipos y utensilios de trabajo 8.2.2. Materias primas **8.3.** Las cubiertas 8.3.1. Elaboraciones para cubiertas líquidas 8.3.2. Elaboraciones para cubiertas sólidas **8.4.** Baños y elaboraciones de azúcar 8.4.1. Elaboración del jarabe 8.4.2. El sabor del baño 8.4.3. Jarabe con alcohol 8.4.4. Elaboraciones de azúcar **8.5.** Elaboraciones complementarias 8.5.1. Elaboraciones con fruta 8.5.2. Elaboraciones con gelatina 8.5.3. Elaboraciones con glasa 8.5.4. Elaboraciones saladas

Unidad didáctica 9: Decoración y acabados	
Resultados de aprendizaje	**Criterios de evaluación**
4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	**a)** Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. **b)** Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. **c)** Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.

	d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. **e)** Se ha elegido el diseño básico o personal. **f)** Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. **g)** Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. **h)** Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. **i)** Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. **j)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos formativos

Contenidos básicos	**Contenidos propuestos**
1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería: - Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento. - Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características. - Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. - Eliminación de residuos. **4.** Decoración de productos de panadería y repostería. - Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.	**9.1.** La importancia de la decoración y acabado **9.2.** El entorno de trabajo y las materias primas 9.2.1. Espacio, equipos y utensilios de trabajo 9.2.2. Las materias primas **9.3.** Decoraciones con chocolate 9.3.1. Decoraciones con *cornet* 9.3.2. Decoraciones recortando 9.3.3. Decoración con serigrafías 9.3.4. Decoración con moldes **9.4.** Decoraciones con caramelo 9.4.1. Caramelo burbujas 9.4.2. Hilos de caramelo 9.4.3. Figuras planas 9.4.4. Figuras con volumen **9.5.** Decoraciones con una masa

Unidad didáctica 10: Conservación y regeneración de géneros Decoración y acabados

Resultados de aprendizaje	**Criterios de evaluación**
2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.	**i)** Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas. **j)** Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.
3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	**i)** Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. **j)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	**c)** Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. **h)** Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. **j)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos	**Contenidos propuestos**
2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones: - Refrigeración de productos de pastelería. **3.** Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones: - Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas. - Elaboración y conservación de rellenos salados. - Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas. - Preparación y conservación de coberturas de chocolate. - Elaboración y conservación de jarabes. - Obtención y conservación de semifríos. **4.** Decoración de productos de panadería y repostería. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.	**10.1.** Sistemas y métodos de conservación **10.2.** Aplicación de calor 10.2.1. La cocción 10.2.2. La pasteurización **10.3.** Aplicación de frío 10.3.1. La refrigeración 10.3.2. La congelación 10.3.3. La ultracongelación **10.4.** Control del medio acuoso 10.4.1. La adición de azúcar 10.4.2. Conservación en alcohol 10.4.3. Deshidratación **10.5.** El envasado al vacío 10.5.1. Procedimiento para envasar al vacío 10.5.2. Complementos al envasado al vacío **10.6.** Regeneración de géneros

5. TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS.

Trimestre	NºUT	Horas	Bloque de Contenidos (Resumen)	Evaluación
1º	UT 1	12	Organización del obrador de pastelería. Vocabulario técnico. Maquinaria, útiles herramientas.	1ª Evaluación
	UT 2	24	Masas batidas	
	UT 3	12	Masas escaldadas	
	UT 4	18	Masas azucaradas	
2º	UT 5	18	Masas hojaldradas	2ª Evaluación
	UT 6	24	Cremas y rellenos	
	UT 7	18	Cubiertas baños y elaboraciones complementarias	
3º	UT 8	20	Semifríos	3ª Evaluación
	UT 9	10	Acabado y presentaciones. decoraciones con caramelo y chocolate	
	UT10	T	Métodos de conservación	

CUADRO DE DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DEL MÓDULO

Concepto	Horas
Duración total del módulo (según currículo)	170 h
Horas destinadas a la FCT (Fase de empresa)	40 h
Horas útiles para desarrollo didáctico en el aula-taller	152 h
Horas adicionales para evaluaciones, recuperaciones y actividades complementarias	12 h (distribuidas en los tres trimestres)

Nota: La distribución y temporización del módulo podrá ser objeto de ajustes en función de las necesidades específicas del grupo y de posibles situaciones coyunturales que puedan surgir a lo largo del proceso formativo.

6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA.

La nueva ley orgánica 3/ 2022 de FP, así como el posterior real decreto 659/2023 que desarrolla la ordenación del sistema incorpora las metodologías activas como uno de sus principios pedagógicos sin perder de vista los aspectos científicos técnicos y organizativos

Actualmente vivimos un momento de innumerables cambios sociales, culturales y tecnológicos que inciden sobre las propuestas educativas, par tanto se llevara a cabo una metodología activa que proporcione las habilidades practicas apropiadas para que tanto los contenidos educativos como las competencias estén alineados con los requisitos del mundo real y el alumno sea capaz de conseguir los desafíos del mercado laboral

La metodología para este módulo, está orientada a favorecer la integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, la motivación, la capacidad de autoaprendizaje, la capacidad individual de trabajo y para trabajar en equipo, el fomento de la reflexión y el respeto y la tolerancia; no solamente, acreditar los niveles de capacitación del alumno, sino también su madurez profesional para acceder al mercado de trabajo y continuar su crecimiento personal y profesional.

Se prestará especial atención a la digitalización y al uso de las TIC y TAC, como se recoge en el apartado correspondiente.
Igualmente, la metodología a emplear tendrá en cuenta las necesidades y la diversidad del alumnado, considerando como básica la accesibilidad de las personas con discapacidades y favoreciendo su integración y el acceso pleno al currículo en igualdad de condiciones.

Es necesario promover la aplicación de metodologías diferentes que favorezcan el desarrollo competencial, de modo que las y los docentes puedan alternarlos en función de las necesidades y los objetivos educativos. Algunas de las más metodologías más adecuadas son:

- **Metodologías expositivas**, que integran los procesos de aprendizaje basadas en priorizar explicaciones o demostraciones por parte del docente y la ejecución por parte del alumnado de las actividades y tareas propuestas. Se aplican fundamentalmente siguiendo el itinerario Contenidos con los apoyos Multimedia y Presentaciones. Sirven especialmente para trabajar los procesos de orden inferior (recordar, comprender y aplicar) según la taxonomía de Bloom. Evidentemente esta metodología deberá combinarse con otras estrategias que impliquen los procesos de orden superior (analizar, evaluar y crear), que permitan alcanzar el desarrollo de competencias.
- **Aprendizaje Basado en Retos (ABR)**. Parte de la creación de situaciones de aprendizaje simuladas o tareas competenciales, que buscan la resolución de un determinado reto o problema.
- **Trabajo en equipo y aprendizaje colaborativo**. Se prioriza el trabajo en equipo en la realización de Actividades y Tareas con distintas finalidades: analizar opciones, resolver problemas, elaborar creaciones, de manera que aprendan unos de los otros, trabajen entre ellos y tomen decisiones, promoviendo el trabajo colaborativo. En ocasiones se plantean Actividades o proceso de trabajo específicos para desarrollar habilidades colaborativas.
- **Rutinas y destrezas de pensamiento eficaz**. Son habilidades que favorecen la estructuración del pensamiento. Las rutinas son patrones sencillos que ayudan a pensar; las destrezas tienen un nivel de complejidad mayor, son más específicas para ejercicios determinados y precisan de organizadores gráficos (mapas de comparación, mapas de burbuja, etc.) para su aplicación.

6.1. Agrupamientos

El agrupamiento del alumnado se considera un elemento metodológico clave en el aula-taller, ya que permite desarrollar habilidades sociales, fomentar la corresponsabilidad y organizar el

trabajo de forma eficiente las tareas se realizarán en grupos de 2 personas lo que favorece la rotación de roles técnicos, facilita la integración de todo el alumnado, permitiendo que cada estudiante participe activamente, se responsabilice de una parte del proceso y aprenda de la observación y colaboración con sus compañeros. Para tareas específicas, como prácticas individuales o reflexiones personales, se trabajará de forma individual, con el objetivo de favorecer la autonomía, el pensamiento técnico y la autoevaluación.

Los agrupamientos se organizarán atendiendo a criterios pedagógicos y funcionales, buscando el equilibrio entre nivel técnico, capacidad organizativa, ritmo de trabajo y actitud profesional, garantizando así entornos de aprendizaje inclusivos, realistas y estimulantes.

6.2. Espacios

El aula-taller se concibe como un espacio técnico profesionalizado, que reproduce con fidelidad el entorno real de un obrador de pastelería. Su correcta organización y aprovechamiento permite integrar los distintos momentos del aprendizaje, garantizando la funcionalidad, la seguridad y la higiene.

Espacio	Características y usos didácticos
Obrador o aula-taller de pastelería	Espacio principal de trabajo técnico. Dispone de mesas, balanzas, hornos, batidoras, neveras, cámaras, utensilios y zonas diferenciadas para el proceso de elaboración. Se emplea para todas las tareas procedimentales.
Aula ordinaria o de apoyo	Espacio auxiliar para explicaciones teóricas, revisión de tareas, trabajo individual o sesiones de reflexión. Se utiliza también para revisión de portafolio o puesta en común de aprendizajes.
Aula TIC	Dotada con ordenadores y conexión a internet. Se utiliza para documentar procesos, consultar recetarios profesionales, realizar presentaciones o aplicar herramientas digitales (Word, PowerPoint, Canva, Genially…).

La rotación entre espacios permite alternar fases teóricas, prácticas y digitales de forma coherente, mejorando la atención, la organización y la calidad del proceso formativo.

6.3. Tiempos

El módulo tiene una carga lectiva de 6 horas semanales distribuidas en sesiones de 1 hora ,una sesión de 3 horas y una sesión de 2 horas Esta duración permite desarrollar tareas prácticas completas, desde la planificación hasta la limpieza final, sin fragmentar los procesos ni interrumpir fases técnicas delicadas.

La gestión del tiempo se adapta a la secuencia lógica de las unidades didácticas, Cada sesión del módulo responde a una secuencia organizativa clara, que articula momentos de explicación técnica, demostración práctica, elaboración individual o grupal y reflexión final. Esta estructura favorece la autonomía del alumnado, la progresión técnica y la interiorización de los procedimientos propios del sector.

6.4. Tipología de actividades

A continuación, se recogen los principales tipos de actividades utilizadas, junto con su aplicación específica:

Tipo de actividad	Aplicación práctica en el módulo
Actividades de iniciación	Se emplean al comienzo de cada unidad para activar conocimientos previos, generar interés y contextualizar los contenidos. Incluyen lluvia de ideas sobre elaboraciones conocidas, análisis de imágenes, y visionado de vídeos sobre procesos profesionales.
Actividades de desarrollo	Están orientadas a la adquisición de conocimientos técnicos. Incluyen explicaciones breves, trabajo con recetas y fórmulas, búsqueda de información técnica, análisis de ingredientes y diseño de procesos de elaboración.
Actividades prácticas	Son el núcleo del módulo. Se realizan en el aula-taller e implican la elaboración de masas, cremas, productos horneados o montados, así como su presentación y conservación. Se desarrollan individualmente o en grupo con rotación de roles.
Actividades de reflexión	Se aplican al final de una práctica o unidad. Permiten al alumnado valorar el resultado, identificar errores, proponer mejoras y reflexionar sobre los aprendizajes adquiridos. Incluyen rutinas como la “Puente” o el uso de checklist técnicos.
Actividades de evaluación	Incluyen observación directa, revisión de productos elaborados, análisis de fichas técnicas, autoevaluación y coevaluación a través de rúbricas. También se valoran la actitud profesional, la higiene y la participación.
Actividades con TIC	Uso de presentaciones en Word, PowerPoint, Canva o Genially para exponer trabajos. Consulta de recetarios digitales, blogs técnicos y recursos formativos. Búsqueda de información para adaptar recetas o presentar productos.
Actividades con IA	Introducción progresiva a herramientas de inteligencia artificial aplicadas a la gastronomía: generación de recetas, cálculo nutricional, propuestas creativas o resolución de dudas técnicas.
Actividades de lectura y documentación	Consulta de recetarios tradicionales, manuales técnicos, fichas de ingredientes, artículos especializados y blogs profesionales. Se fomenta la lectura comprensiva, técnica y comparativa.
Actividades de consolidación	Repetición de técnicas, elaboración con variaciones (por ejemplo, cambiando ingredientes o formato), comparativas entre versiones y corrección de errores detectados en sesiones anteriores.
Actividades de recuperación	Tareas prácticas individualizadas para recuperar criterios de evaluación no alcanzados. Se centran en técnicas concretas, documentadas y evaluadas de forma personalizada.

7. EVALUACIÓN

7.1. El proceso de evaluación

El proceso de evaluación es un elemento de comprobación y de orientación, pero también de retroalimentación, en cuanto que permite redefinir objetivos y estrategias, es decir, permite reprogramar.

La evaluación, conjunto de procedimientos que permite obtener información sobre el desarrollo de un proceso, en educación es "el conjunto de prácticas que sirven al profesorado para determinar el grado de proceso alcanzado respecto a las intenciones educativas, para así ajustar su intervención pedagógica a las características y necesidades de los alumnos". El proceso evaluador, en consecuencia, se refiere a todos los elementos educativos: centro educativo, servicios, programas, profesores y alumnos/as. Más adelante se presentan varios modelos de valoración de Unidades de Trabajo.

La evaluación de las enseñanzas de Formación Profesional será trimestral y tendrá en cuenta el progreso del alumno respecto a la formación adquirida en el módulo **Procesos Básicos de Pastelería** La evaluación trimestral se pone de manifiesto en distintos momentos:

1-Evaluación inicial y diagnóstica: se realizará al comienzo del curso y consiste en la recogida de datos, tanto de carácter personal como académico en la situación de partida; y su finalidad es que el profesor inicie el proceso educativo con un conocimiento real de las características de todos los alumnos. Esto le permite diseñar estrategias didácticas y acomodar su práctica docente a la realidad del grupo y de sus singularidades individuales. Dicha evaluación se realizará mediante pruebas orales o escritas para conocer el dominio y riqueza léxica del alumnado.

En la primera sesión de cada UT, se realizará al comienzo de la misma una actividad oral de evaluación de conocimientos previos con la intención de conocer cuáles son las ideas erróneas o mal planteadas de los alumnos y exponer los conocimientos básicos necesarios para trabajar con éxito la Unidad de Trabajo.

2-Evaluación procesual y formativa: permite obtener información del desarrollo del proceso educativo de todos y cada uno de los alumnos a lo largo del curso, proporcionando datos que deben permitir reorientar, regular, modificar o reforzar el proceso educativo de cada alumno.

A lo largo de todas las sesiones previstas para cada unidad, el profesor irá recogiendo datos del proceso de aprendizaje con la intención de ir ajustando e individualizando la respuesta educativa a las necesidades de cada uno de los alumnos.

3.-Evaluación final y sumativa: se aplica esta evaluación al final de un periodo de tiempo determinado como comprobación de los logros alcanzados en este periodo. Se pretende determinar la valía final del mismo, el grado de aprovechamiento del alumno y el grado de consecución de los objetivos propuestos. Determina la consecución de los objetivos planteados

al término del periodo y tiene una función sancionadora en la medida en que permite decidir el aprobado o no del módulo.

7.2. Ponderación de Resultados de aprendizaje

La evaluación a través de la ponderación de resultados de aprendizaje es un enfoque clave en la programación didáctica en la Formación Profesional (FP). Este método consiste en asignar un valor porcentual a cada uno de los resultados de aprendizaje definidos en el currículo, con el fin de determinar su peso relativo en la evaluación global del estudiante. Para implementarlo de manera efectiva, es necesario comprender tanto la importancia de los resultados de aprendizaje como la estructura de los instrumentos de evaluación que permiten medirlos.

Los resultados de aprendizaje son las competencias y conocimientos que el alumno debe adquirir al final de un módulo o unidad formativa. Estos resultados están claramente establecidos en los currículos oficiales y suelen estar organizados por competencias técnicas, habilidades prácticas y conocimientos teóricos. Cada resultado de aprendizaje refleja una parte crítica del desarrollo formativo del estudiante y, por lo tanto, debe ser evaluado de manera precisa.

Asignación de ponderaciones

Una vez definidos los resultados de aprendizaje, se asigna una ponderación a cada uno de ellos en función de su relevancia dentro del módulo. Las ponderaciones pueden variar, pero deben sumar el 100% para asegurar que todos los resultados se evalúen en su justa medida.

Diseño de instrumentos de evaluación

Cada resultado de aprendizaje debe estar vinculado a uno o varios instrumentos de evaluación, como pruebas teóricas, pruebas prácticas o actividades. Todos ellos deben estar alineados con los criterios de evaluación definidos en el currículo, de manera que permitan medir con precisión si el estudiante ha alcanzado los resultados esperados. Aquí es donde entra en juego la ponderación: si una actividad está orientada principalmente a evaluar un resultado de aprendizaje con una ponderación del 40%, la calificación de esa actividad tendrá un peso proporcional en la nota final.

Para calcular la calificación final del estudiante, se combinan las notas obtenidas en los distintos instrumentos de evaluación según el peso asignado a cada resultado de aprendizaje. Este sistema garantiza una evaluación justa y equitativa, ya que refleja la importancia relativa de cada competencia dentro del perfil profesional que se está formando.

Este sistema ofrece múltiples ventajas. Primero, permite que los resultados de aprendizaje más cruciales tengan un mayor impacto en la calificación global, lo que refuerza la necesidad de que los estudiantes adquieran las competencias más importantes para su futuro profesional. Segundo, al distribuir los instrumentos de evaluación entre los diferentes resultados de aprendizaje, se asegura una evaluación más integral y coherente. Además, ayuda a los estudiantes a comprender mejor cuáles son las áreas en las que deben concentrar más esfuerzos para alcanzar el éxito en su formación.

En algunos casos, un estudiante puede tener un criterio de evaluación suspendido en un resultado de aprendizaje, pero al calcular la media, el resultado final puede ser aprobado, dependiendo de la relevancia de dicho criterio. Asimismo, se podrá calcular la media de un módulo aunque haya un resultado pendiente de superar, siempre que no afecte críticamente a las competencias generales del ciclo formativo. Esta excepción no será aplicable si el estudiante ha perdido el derecho a la evaluación continua.

Las calificaciones de los módulos profesionales se expresarán en una escala numérica del 1 al 10, sin decimales. Las notas iguales o superiores a cinco se considerarán aprobadas; las inferiores a cinco, suspensas.

La ponderación de los resultados de aprendizaje de este módulo queda como sigue:

Resultado de Aprendizaje (RA)	**Ponderación (%)**
RA1: Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	15%
RA2: Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.	35%
RA3: Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración	35%
RA4: Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final	15%
Total	**100%**

7.3. Criterios de evaluación

En **el R.D. 1396/2007** de título y enseñanzas mínimas de Técnico en Cocina y Gastronomía, especifíca los resultados de aprendizaje del módulo y sus correspondientes criterios de evaluación.

Los **criterios de evaluación**, están especificados en el **punto 3** de la presente programación y se utilizan y reflejan en todas y cada una de las unidades de trabajo.

RA	**UT**	**CE**	**Ponderación**	
			Por RA	**Por UT**
RA 1	**UT 1.** El entorno de trabajo. Maquinaria y utensilios	**a**	**10 %**	**100 %**
		b	**10 %**	
		c	**10 %**	
		d	**10 %**	
		e	**10 %**	

		f	10 %	
		g	10 %	
		h	10 %	
		i	10 %	
		j	10 %	

RA	UT	CE	Ponderación	
			Por RA	Por UT
RA 2	**UT 1.** Masas hojaldradas **UT 2.** Masas batidas o esponjadas **UT 3.** Masas escaldadas **UT 4.** Masas azucaradas	a	10 %	100 %
		b	10 %	
		c	10 %	
		d	10 %	
		e	10 %	
		f	10 %	
		g	10 %	
		h	10 %	
		i	10 %	
		j	10 %	

Los porcentajes de cada CE de este RA se repartirán de manera equitativa en cada una de las cinco UT, a razón de un 2 % en cada una.

RA	UT	CE	Ponderación	
			Por RA	Por UT
RA 3	**UT 6.** Cremas y rellenos dulces y salados **UT 7.** Semifríos **UT 8.** Cubiertas, baños y elaboraciones complementarias	a	9 %	100 %
		b	9 %	
		c	9 %	
		d	9 %	
		e	12 %	
		f	12 %	
		g	12 %	

		h	**10 %**	
		i	**9 %**	
		j	**9 %**	
Los porcentajes de cada CE de este RA se repartirán de manera equitativa en cada una de las tres UT.				

RA	**UT**	**CE**	**Ponderación**	
			Por RA	**Por UT**
RA 4	**UT 9.** Acabados y presentaciones	**a**	**10 %**	**100 %**
		b	**10 %**	
		c	**10 %**	
		d	**10 %**	
		e	**10 %**	
		f	**10 %**	
		g	**10 %**	
		h	**10 %**	
		i	**10 %**	
		j	**10 %**	

7.4. Procedimientos e instrumentos de evaluación

Para garantizar una evaluación completa, objetiva y adaptada a los diferentes contextos de aprendizaje, se han establecido distintos procedimientos e instrumentos de evaluación, que valoran tanto el desempeño del alumnado en el aula y el taller, como su trabajo autónomo, la interacción y colaboración en actividades grupales, y el rendimiento demostrado en pruebas escritas y prácticas

Se realizarán **tres sesiones de evaluación** y calificación a lo largo del curso. Las fechas se ajustarán a través del departamento y coincidirá con los periodos trimestrales del curso escolar. Para este procedimiento se utilizarán los siguientes **instrumentos de evaluación:**

Instrumento (procedimiento) de evaluación	Ponderacion %	Instrumento de calificación	Descripción
I1 Cuaderno de trabajo y actividades en el aula virtual	15	Rúbrica para el cuaderno de trabajo	Evidencias del trabajo individual, participación en actividades propuestas y constancia en el seguimiento del aprendizaje
I2 Observación directa del desempeño en el taller	20	Listas de cotejo y escalas de valoración	Permiten recoger información cualitativa y cuantitativa sobre la ejecución técnica, hábitos de higiene, orden, y actitud profesional
I3 Prueba práctica	40	Rubrica para prueba práctica	Alineadas con los criterios establecidos en cada unidad de trabajo.
I4 Pruebas escritas	25	Escala de valoración	Objetivas o de desarrollo, orientadas a comprobar la comprensión de conceptos técnicos, fórmulas, procesos de elaboración y fundamentos tecnológicos del módulo.

Todos estos instrumentos y criterios serán comunicados previamente al alumnado, garantizando así una evaluación objetiva, transparente y coherente con los principios pedagógicos del módulo.
El peso de cada instrumento de evaluación viene descrito en las unidades de trabajo.

Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. Estando establecida en el Plan de Convivencia del centro, la **pérdida del derecho a la evaluación continua** para los alumnos que superen el **30% de las horas de clase**, en este módulo, no se le 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, les serán tenidos en cuenta.

Cuando el alumno alcance el 30% del total de las horas de faltas de asistencia del módulo justificadas e injustificadas, que originan la imposibilidad de aplicación de la evaluación continua, se les comunicará la pérdida de evaluación continua por medio del programa Plumier XXI o cualquier medio informático del que dispongamos a través de la Consejería de Educación.

Finalmente debe hacerse constar el procedimiento que decida el departamento/profesor para la evaluación del alumno que pierda el derecho a la evaluación continua:

El alumno deberá superar todos los resultados de aprendizaje del módulo.

En las evaluaciones parciales en las que no se le haya podido aplicar la evaluación continua, su calificación será NE1 (no evaluado) y por tanto deberá recuperar los resultados de aprendizaje de esa/s evaluación/es mediante el procedimiento de recuperación final establecido en la programación.

7.5 Criterios de Calificación

Cada evaluación parcial contemplará la calificación individual de los Resultados de Aprendizaje (RA) trabajados en ese periodo. Para obtener la calificación de cada evaluación se aplicará la media ponderada de los criterios de evaluación correspondientes a los RA impartidos, en función del grado de desarrollo alcanzado por el alumnado.

En caso de un RA impartido de forma parcial (evaluación parcial) por ejemplo. Durante la evaluación se ha trabajado RA1 completo y RA2 parcialmente (por ejemplo, solo el 75 % RA3). La ponderación de RA2 se reduce entonces

Para superar una evaluación no todos los criterios de evaluación deben estar superados, pero sí todos los RA incluidos en esa evaluación que hayan sido desarrollados de forma completa deben estar superados. Si no es así, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación será, como máximo, 4. El alumno deberá recuperar los RA no superados.

Al finalizar la evaluación trimestral, a los alumnos que suspendan, se informará de los RA que han superado y de los RA que tienen pendientes de superar, siendo estos últimos los que deberán recuperar a lo largo del curso. Aquellos con necesidad de apoyo educativo se les orientará sobre la mejora de su aprendizaje.

La Calificación del módulo profesional (MP). Cada RA deberá superarse de manera independiente. Una vez superados, ponderará la puntuación de cada RA, de acuerdo con el porcentaje asignado a cada RA, que en este módulo es:

MP (100%) = RA 1 (15 %) + RA 2 (35 %) + RA 3 (35 %) + RA 4 (15 %)

<u>Ajuste de la evaluación final del módulo con fase de empresa:</u>

De conformidad con lo establecido en el marco normativo que regula la evaluación en el Sistema de Formación Profesional (Real Decreto 659/2023, de 18 de julio), la calificación final del módulo profesional deberá tener en cuenta tanto los aprendizajes adquiridos en el centro educativo como el desempeño del alumnado en la fase de formación en empresa.

Con carácter general, la evaluación del módulo profesional integrará la valoración de la empresa u organismo equiparado que contribuirá con un 20% en el cálculo de la calificación final del módulo profesional. Esta ponderación se aplicará siempre que el estudiante haya completado satisfactoriamente la fase de formación en el centro correspondiente al módulo y haya recibido una evaluación positiva de manera global durante la fase de formación en la empresa, con las siguientes consideraciones:

En este módulo, el **Resultado de Aprendizaje 2 (RA2)** será **evaluado en un 20 % durante la fase de formación en empresa**, mientras que el **80 % restante se califica en el centro educativo**. El resto de los Resultados de Aprendizaje (RA1, RA3 y RA4) se evalúan íntegramente en el centro educativo.

7.6. Criterios de recuperación y prueba extraordinaria

Dado que la evaluación en Formación Profesional debe ser continua, se establecerán mecanismos de recuperación para que el alumnado tenga la oportunidad de superar los Resultados de Aprendizaje (RA) no alcanzados. Las recuperaciones podrán realizarse tras cada evaluación parcial y, obligatoriamente, antes de la evaluación final ordinaria. Este sistema será aplicable también al alumnado que haya perdido el derecho a la evaluación continua.

RA1 Prueba teórica individual:	El alumnado realizará una prueba escrita en la que deberá demostrar el conocimiento del funcionamiento, regulación y mantenimiento de los equipos de pastelería, así como de los dispositivos de seguridad, normativa higiénico-sanitaria y criterios medioambientales aplicables. Esta prueba permitirá verificar si el alumno ha adquirido las competencias técnicas mínimas relacionadas con la preparación del puesto de trabajo y la puesta en marcha de los equipos.
RA2 Prueba práctica en taller de pastelería:	Consistirá en la elaboración completa de una o varias masas y pastas básicas (por ejemplo, masa batida, masa escaldada, masa azucarada u hojaldre), aplicando correctamente las fórmulas, técnicas y parámetros de elaboración (temperatura, tiempo, velocidad, textura). El alumno deberá justificar la elección de ingredientes, ajustar cantidades, controlar el proceso y presentar el producto con calidad organoléptica adecuada.
RA3 Prueba práctica de técnicas de elaboración de cremas y rellenos:	El alumno ejecutará en taller varias elaboraciones de cremas, rellenos o coberturas, aplicando las técnicas correctas (montado, cocción, mezcla, incorporación de ingredientes), respetando tiempos, temperaturas y consistencias requeridas. Se valorará especialmente la higiene, el orden, la organización, así como la capacidad de aplicar criterios de conservación y regeneración de las elaboraciones.
RA4 Trabajo individual o práctico de decoración:	El alumno presentará un trabajo práctico de terminación y decoración de una pieza de pastelería o repostería, en el que deberá aplicar criterios estéticos y técnicos, justificando la elección de los elementos decorativos (formas, colores, técnicas de aplicación) en función del producto. Podrá complementarse con una memoria explicativa en la que se valorará su capacidad de análisis, corrección de errores y propuesta de mejoras**.**

En cualquier caso, 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 alumnos que tras los procedimientos de recuperación descritos continúen sin superar todos los RA, y aunque la aplicación de los porcentajes asignados a los RA dé como resultado un valor igual o superior a 5, suspenderán el módulo en la evaluación final ordinaria, y deberán presentarse a la evaluación final extraordinaria. Conforme a lo previsto para la modalidad presencial, la evaluación extraordinaria podrá contemplar el enfoque de evaluación continua siempre que se hayan desarrollado progresivamente evidencias suficientes para su aplicación. En ese caso, el alumno únicamente deberá recuperar los RA no adquiridos. No obstante, si el proceso de evaluación continua no pudiera aplicarse, se evaluarán todos los RA del módulo en su conjunto.

Características de la prueba extraordinaria:

La **prueba extraordinaria se compondrá de varias partes diferenciadas**, con el objetivo de evaluar de forma específica cada uno de los Resultados de Aprendizaje del módulo:
RA1: Prueba teórica sobre el funcionamiento, puesta a punto y seguridad de la maquinaria y equipos de pastelería.
RA2: Prueba práctica de ejecución y control técnico de masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldres).
RA3: Prueba práctica de técnicas de elaboración de cremas, rellenos, coberturas y conservación de elaboraciones.
RA4: Entrega de trabajo práctico o proyecto de decoración final, basado en criterios técnicos y estéticos profesionales.

Cada alumno realizará únicamente las pruebas correspondientes a los RA que no tenga superados. Las calificaciones obtenidas en esta evaluación sustituirán a las calificaciones anteriores.
En caso de que el alumno no tenga superado ninguno de los RA, deberá realizar la totalidad de las pruebas.

La **calificación final** de esta evaluación extraordinaria se obtendrá mediante la **ponderación de los RA**, conforme a los siguientes porcentajes establecidos para este módulo

Los alumnos que **no superen esta evaluación extraordinaria** recibirán **orientación individualizada** sobre su aprendizaje y **recomendaciones sobre su itinerario formativo**.

En caso de que el alumno haya **superado la fase de centro educativo, pero no la fase de empresa**, se le asignará la calificación de **No Evaluado (NE)** en la evaluación extraordinaria, acompañada de la nota obtenida en el centro. Esto servirá como referencia para el profesorado

del curso siguiente, permitiendo ajustar la calificación final conforme a lo dispuesto en la normativa vigente.

	DIA	MES	HORA
1ªconvocatoria ordnaria	2	JUNIO	8.20-11:05
2ªconvocatoria ordinaria	22	JUNIO	8:20-11:05

7.7. Actividades de recuperación para pendientes.

En el caso de alumnado que tenga pendiente el módulo profesional **"Procesos Básicos de Pastelería y Repostería"**, se procederá del siguiente modo:
Procedimiento general:
Al inicio del curso, se convocará a los alumnos con el módulo pendiente para informarles detalladamente sobre:

- Las actividades y trabajos obligatorios a realizar.
- Los contenidos objeto de evaluación.
- El calendario de entregas y las fechas de realización de las pruebas escritas y prácticas.
- Esta información se proporcionará por escrito y se recogerá el acuse de recibo por parte del alumno.

Asistencia a clase

- Aquellos alumnos que dispongan de disponibilidad horaria podrán asistir a las clases presenciales del módulo, siempre que haya aforo suficiente en el aula.
- Tendrán preferencia de asistencia los alumnos que no hayan cursado previamente el módulo (primer intento).

Para la evaluación ordinaria, el alumnado deberá superar la totalidad de los Resultados de Aprendizaje (RA) del módulo. Para ello, se emplearán los instrumentos y criterios propios de la evaluación ordinaria

7.8. Evaluación de la práctica docente

Se realizará de forma continua, para obtener una información útil que nos permita adaptar el proceso de enseñanza y aprendizaje a las necesidades del grupo. Se llevará a cabo mediante cuestionarios, seguido de reflexiones al gran grupo, que incluirá los siguientes apartados e indicaciones de observación:

- Los alumnos/as evaluarán tanto la organización de las Unidades Trabajo como la práctica docente del profesor. Es decir, evaluarán la puntualidad del profesor, si las explicaciones son ordenadas y claras, si responde claramente a las explicaciones, si anima a los alumnos a preguntar, si tiene en cuenta las opiniones de los alumnos, si motiva a los alumnos, si utiliza métodos didácticos adecuados y variados, si los exámenes se adecuan a los contenidos y facilita la revisión de los exámenes, etc. Se llevará a cabo mediante cuestionarios, de carácter cualitativo, presentando preguntas

cerradas y abiertas en las que puedan explicar sus puntos de vista sobre la actuación del profesorado, recogiendo los resultados de forma confidencial de cada uno de los alumnos. También los alumnos/as autoevaluarán sus actitudes en los diferentes módulos profesionales.

- El profesor valorará el grado de satisfacción de su práctica docente teniendo en cuenta los siguientes indicadores: grado de coherencia entre objetivos y resultados, adecuación de la metodología, utilización y respuesta de los alumnos a los recursos utilizados, organización de las clases, orientación de los grupos, temporalización, instrumentos de evaluación y actividades complementarias. La finalidad es encontrar las causas que han dificultado el desarrollo de las Unidades de Trabajo y adoptar las medidas oportunas para mejorar dicha práctica docente. También se tendrán en cuenta las valoraciones realizadas en las reuniones de departamento que con normalidad se van sucediendo a lo largo de todo el curso.

7.9. Mecanismos para dar información continua del proceso al alumnado, profesorado y, en su caso, padres/madres

La información del proceso de enseñanza-aprendizaje debe ser siempre continua. Por ello se establecen los siguientes cauces y criterios:

Información a los alumnos: al comenzar se les proporcionará los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de todas las unidades. Además, se les hará saber cuáles son los instrumentos de evaluación y los criterios de calificación. Por lo tanto, antes de realizar cualquier tipo de prueba indicaremos cuál es la forma de evaluarla, especificando la ponderación porcentual de cada una de las partes.

Información al profesorado: la comunicación con el resto del profesorado, especialmente con los profesores técnicos será diaria y con el resto de profesores cuando sea necesaria, si durante el transcurso del curso se considere oportuno.

Información a los padres: el profesor dispone de una hora semanal, para recibir a los padres que lo soliciten. Al tratarse de enseñanzas post-obligatorias, la información a los padres, solo se podrá realizar a aquellos que sus hijos sean menores de edad. Los alumnos mayores de edad, cuentan con la información y la ayuda necesaria durante todo el proceso de E-A, por parte del profesor.

8. MEDIDAS PARA EL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO

En cumplimiento del artículo 7 de la Resolución de 5 de julio de 2024, los centros docentes y, en particular, el profesorado del módulo" **Procesos básicos de pastelería y repostería"** adoptarán las medidas necesarias para atender la diversidad del alumnado y garantizar una formación en igualdad de condiciones. Se prestará especial atención al alumnado con

necesidad específica de apoyo educativo, especialmente aquel con discapacidad, asegurando condiciones de accesibilidad, participación activa y equidad en el proceso formativo.
Al inicio del curso, se realizará una evaluación diagnóstica con carácter cualitativo, sin valor numérico ni levantamiento de acta, para:
• Conocer el grado de conocimientos previos relacionados con el módulo.
• Detectar posibles dificultades específicas de aprendizaje.
• Planificar medidas metodológicas y organizativas ajustadas

El equipo docente, coordinado con el profesor tutor y, equipo educativo determinará durante el primer mes de curso (o tras la acreditación documental de las NEAE) las siguientes adaptaciones individualizadas:

- Ampliación de los tiempos de realización en pruebas escritas o prácticas (hasta un 25%), especialmente para alumnado con DEA, TDAH, dislexia u otras dificultades.
- Adaptación del formato de exámenes: letra ampliada, mayor interlineado, separación por bloques, uso de hojas individuales, etc.
- Posibilidad de utilizar el ordenador para la realización de pruebas escritas, cuya impresión será firmada por el estudiante.
- Adecuación de espacios y entornos del taller para garantizar la accesibilidad física.
- Incorporación de recursos técnicos específicos como dispositivos de amplificación auditiva
- Flexibilidad metodológica y atención individualizada en el desarrollo de tareas o trabajos prácticos, siempre sin alterar los criterios de evaluación establecidos.

Estas medidas no suponen una reducción del nivel de exigencia, sino una adecuación de los medios y recursos para garantizar que todo el alumnado pueda alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo.
Las adaptaciones adoptadas serán valoradas en cada sesión de evaluación. Tras cada evaluación trimestral, se facilitará al alumno un informe personalizado de progreso, que incluirá orientaciones para la mejora de su aprendizaje y la definición de su itinerario formativo y profesional.

9. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los materiales y recursos didácticos utilizados en este módulo serán variados, complementarios y adaptados a los diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje. Estos recursos estarán al servicio de la programación y no al contrario; es decir, su elección responde a los objetivos, resultados de aprendizaje y competencias del módulo, evitando que un único recurso condicione el desarrollo de los contenidos.

Se estructuran de la siguiente forma:

Recursos de uso común del centro

- **1 aula-taller de obrador de pastelería y panadería**, donde el alumnado puede realizar prácticas reales con masas, cremas, productos de horno, y aplicar técnicas tradicionales

y modernas con equipamiento específico (laminadoras, fermentadoras, hornos, batidoras industriales, etc.).

- **1 aulas-taller de cocina** totalmente equipadas para el desarrollo de técnicas básicas, tratamientos térmicos y organización del trabajo en cocina.
- **1 aulas teórica** que complementan la formación práctica, con medios audiovisuales y TIC.
- **Aula de informática** con puestos individuales y proyector, donde se trabajan contenidos transversales, actividades de investigación, tareas digitalizadas y el uso de aplicaciones tecnológicas.
- **Almacén de pastelería**, **economato**, para el aprovisionamiento, conservación y control de materias primas.
- Además, el centro cuenta con vestuarios diferenciados para el alumnado, aseos para estudiantes y profesorado, un patio interior y un patio exterior como espacios comunes de descanso y convivencia.

.

Recursos del departamento de Hostelería y Turismo

- Rúbricas, listas de cotejo y materiales de evaluación comunes para prácticas de cocina y pastelería.
- Fondos documentales sobre normativas de seguridad alimentaria (APPCC), fichas técnicas, carteles de seguridad y prevención de riesgos.
- Utillaje específico compartido entre módulos (batidoras, hornos, cámaras frigoríficas, moldes, bandejas, etc.).

Recursos aportados por el alumno:

- Uniforme completo, Chaquetilla cruzada, pantalón específico de cocina, delantal de peto o de corte francés, gorro y pico y zapatos con punta reforzada.
- Utillaje: Cuchillo cebollero, puntilla, rodillo de material inalterable según marca la normativa higiénico-sanitaria, varilla, manga pastelera de materias lavable, boquillas para diferentes acabados, ballena, lengua y brocha. Manta de transporte.

Recursos específicos del módulo:

- **Equipamiento de pastelería:**

Batidoras planetarias, laminadoras, hornos, cámaras de fermentación, moldes para masas, piezas decorativas. Materias primas de uso alimentario harinas, azúcares, huevos, lácteos, grasas, chocolates, frutos secos, frutas, gelificantes, etc.

- **Textos de apoyo técnico-científicos:**

Manuales de pastelería profesional, fichas de elaboración, esquemas de procesos y vídeos didácticos. Fichas de trabajo para el alumno, fichas de prácticas, esquemas de operaciones y diagramas de proceso. Cuaderno personal de aprendizaje, tareas y actividades en el aula virtual

- **Recursos digitales:**

Simulaciones, vídeos demostrativos, infografías y acceso a contenidos en plataformas educativas y sitios web especializados.

10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias y extraescolares previstas en este módulo tienen como objetivo enriquecer el proceso de enseñanza-aprendizaje, **acercando al alumnado a entornos reales de trabajo**, fomentando la **actualización profesional** y facilitando **la conexión entre teoría y práctica**. Estas acciones permiten desarrollar competencias profesionales, personales y sociales en contextos significativos y diversos.

Su planificación se realizará desde el Departamento de Hostelería y Turismo, en coordinación con el profesorado de Formación y Orientación Laboral (FOL) y el Departamento de Orientación, asegurando su **alineación con los resultados de aprendizaje** y su integración en el Proyecto Educativo del Centro. El alumnado será informado con antelación y se fomentará su participación activa y responsable como parte de su formación integral.

A continuación, se detallan las principales actividades propuestas:

Tipo de actividad	Descripción	Objetivo formativo	Temporalización
Pasteleria Jose Antonio San Javier	Taller de chocolate	compartirá con el alumnado su experiencia en el trabajo con chocolates de origen responsable, fruto de una colaboración con empresas que promueven una cultura del cacao sostenible.	Primer trimestre
Confitería La Gloria Andres Mármol	Visita al obrador	El alumnado realizará una **visita técnica al obrador de Andrés Mármol**, maestro pastelero murciano de reconocido prestigio nacional. Durante la actividad podrán **observar el funcionamiento real de un obrador profesional**, conociendo su organización, las zonas de trabajo, la maquinaria utilizada y la planificación diaria de producción.	Segundo trimestre

GRADO MEDIO

COCINA Y GASTRONOMÍA

MÓDULO 1709

ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

DEPARTAMENTO DE ECONOMÍA

2026-2027

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Del módulo profesional

Curso académico	2026/2027
Titulación	Cocina y Gastronomía
Nombre del módulo profesional	Itinerario Personal para la Empleabilidad I
Estimación de la carga lectiva de la fase de centro	90 horas (3 horas semanales)
Modalidad en que se imparte	Presencial

1.2 Del profesorado

Nombre y apellidos	Antonio Jesús Usero Ruiz
Especialidad docente	Economía
Departamento	Economía
Correo electrónico	antoniojesus.usero@murciaeduca.es

2. OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO

El módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad I contribuirá a la obtención de los siguientes objetivos generales:

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.

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.

m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando su viabilidad, para la generación de su propio empleo.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES Y PARA LA EMPLEABILIDAD A ADQUIRIR CON EL MÓDULO

Este módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales siguientes:

i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

m) Ejercer sus derechos y cumplir sus obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.

o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) PONDERADOS EN EL MÓDULO

Los Resultados de Aprendizaje (RA) y su ponderación en el módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad I del CFGM de Cocina y Gastronomía son:

Resultado de Aprendizaje (RA)	Ponderación (%)
RA1: Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título	**5%**
RA2: Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales	**35%**
RA3: Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector	**40%**
RA4: Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de autoorientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales	**10%**
RA5: Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual	**10%**
Total	**100%**

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

A continuación, se especifican los criterios de evaluación (CE) y sus respectivas ponderaciones para cada uno de los resultados de aprendizaje:

RA1: Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título

% CE	Criterios de evaluación
35%	a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional
35%	b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado
30%	c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo

RA2: Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales

% CE	Criterios de evaluación
15%	a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título
12,5%	b) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del título
12,5%	c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias
10%	d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia
5%	e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales
10%	f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos

10%	g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo
10%	h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención
15%	i) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín

RA3: Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector

% CE	Criterios de evaluación
15%	a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título
15%	b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales
15%	c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva
15%	d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario
10%	e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral
15%	f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos
15%	g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral

RA4: Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de autoorientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales

% CE	Criterios de evaluación

9%	a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento
9%	b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título
9%	c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo
9%	d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional
9%	e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo
9%	f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional
9%	g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales
9%	h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador
10%	i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional
9%	j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral
9%	k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo

RA5: Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual

% CE	Criterios de evaluación
10%	a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias
10%	b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral

15%	c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad
10%	d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad
10%	e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad
10%	f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo este mejora la empleabilidad
10%	g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad
15%	h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional
10%	i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual

6. CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

6.1 Contenidos

Los contenidos del módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad I, organizados en unidades didácticas (UD) son los siguientes:

UT 1 Funciones del nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.

a) El trabajo y la salud. Análisis de las condiciones de trabajo y su impacto en la salud del trabajador.
b) Identificación y clasificación de los factores de riesgo en general y, en concreto, en el sector profesional del título del ciclo formativo
c) Daños derivados del trabajo: Accidentes de trabajo. Enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas de la actividad laboral.
d) Marco normativo básico. Derechos y deberes básicos de trabajadores y empresarios.
e) Riesgos laborales generales relacionados con las condiciones de seguridad, las condiciones medioambientales, las condiciones ergonómicas y las condiciones psicosociales.
f) Riesgos laborales específicos y sus posibles consecuencias para la seguridad y salud de los trabajadores, en el sector en el que se ubica el título.

g) Medidas de prevención y protección de riesgos laborales. Medidas de prevención. Principios y técnicas de prevención. Medidas de protección colectiva. La señalización de seguridad. Medidas de protección individual. Los equipos de protección individual. Especial protección a colectivos específicos.
h) Aplicación de las medidas de prevención y protección en el sector profesional en el que se ubica el título.
i) Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo.
j) Plan de prevención de riesgos laborales. Evaluación de riesgos. Organización y planificación de la prevención. Plan de Autoprotección: planes de emergencia y de evacuación.
k) Primeros auxilios: concepto y principios generales y protocolo de actuación ante situaciones de emergencia. Técnicas básicas de primeros auxilios aplicadas en el lugar del accidente. Actuación en función de las lesiones. El botiquín de primeros auxilios: composición y uso

UT 2. La relación laboral. Acción protectora del sistema de Seguridad Social.

a) El derecho del trabajo. Marco jurídico. Derechos y deberes derivados de las relaciones laborales.
b) El contrato de trabajo. Modalidades de contrato. El periodo de prueba. Medidas establecidas para la conciliación de la vida laboral y familiar.
c) Tiempos de trabajo. Análisis en el convenio aplicable al sector profesional del título del ciclo formativo. Nuevas formas de flexibilidad y de organización del trabajo.
d) El recibo del salario. Condiciones económicas establecidas en el convenio colectivo aplicable al sector profesional del título del ciclo formativo.
e) Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. Causas y efectos. El finiquito.
f) Juzgados y tribunales laborales. Procedimiento de reclamación judicial.
g) Tramitación digital en el ámbito laboral.
h) La Seguridad Social. Estructura del sistema. Principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social. Acción protectora: contingencias y principales prestaciones económicas. Incapacidad temporal. La protección por desempleo: situación legal de desempleo, prestación, subsidio y otras ayudas.
i) La representación de los trabajadores. Medidas de conflicto colectivo. Procedimientos de resolución de conflictos.

UT 3. El sector productivo y su relación con el perfil profesional del título.

a) Análisis del sector profesional del título del ciclo formativo. Coyuntura laboral.
b) Tendencias del mercado laboral y oportunidades emergentes. Inteligencia artificial y automatización en el mercado laboral y en el sector profesional.
c) Las competencias personales y sociales más demandadas en el mercado laboral actual. Identificación de las más relevantes en el sector profesional del título del ciclo formativo.
d) Actitudes y aptitudes profesionales. Concepto y diferencias. Importancia de las aptitudes profesionales para la empleabilidad.
e) Identificación y descripción de los puestos de trabajo relacionados con los perfiles profesionales del título. Características. Funciones. Competencias, formación, actitudes y aptitudes requeridas.

f) Análisis de las competencias profesionales y requisitos para el ingreso en la Administración pública.

UT 4. El potencial profesional: autoorientación para la inserción profesional.

a) Análisis del potencial profesional. El autoconocimiento como proceso de introspección. Autopercepción. Características personales y profesionales en el plano cognitivo, emocional, de intereses y valores. La aceptación y la autoestima como claves para una mentalidad de crecimiento personal y mejorar la empleabilidad. Herramientas de Inteligencia artificial en el proceso del autoconocimiento.
b) Autoanálisis de las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades para el empleo.
c) Reflexión sobre las competencias, intereses profesionales y destrezas personales en relación a los requerimientos actuales del perfil profesional.
d) Identificación de itinerarios formativos profesionales relacionados con el título del ciclo formativo. Oportunidades de formación y educación en Europa.
e) Plan de acción para mejorar y enriquecer nuestras competencias. Carencias. Metas y objetivos. Recursos. Plazos. Seguimiento y evaluación.
f) El curriculum vitae. Aspectos esenciales. Tipos. Modelos. Herramientas digitales para su elaboración. La carta de motivación. El Curriculum Europass. Oportunidades de empleo en Europa.

UT 5. El aprendizaje autónomo.

a) Creación de un entorno personal de aprendizaje. Concepto. Identificación de necesidades de aprendizaje. Fuentes de información: páginas y sitios web. Herramientas digitales para crear y organizar información y contenidos de aprendizaje. Red personal de aprendizaje: redes sociales, profesionales y de comunicación.
b) El plan de desarrollo personal (PDP) como herramienta para maximizar el potencial y el desarrollo personal y profesional. Evaluación periódica del progreso.
c) La identidad digital. Concepto y características. Riesgos derivados de una gestión inadecuada. Protección de datos personales e identidad digital. Relevancia para el empleo.

6.2 Temporalización

RA	Criterios	Horas	UT	Evaluación
1	a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales			

	para el perfil profesional b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo	**10**	**3**	**3ª**
2	a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título. b) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del título. c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias. d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia. e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo. h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la	**25**	**1**	**1ª**

	persona trabajadora y su importancia como medida de prevención. i) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín			
3	a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título. b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales. c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva. d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario. e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral. f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos. g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral	**25**	**2**	**2ª**
4	a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento. b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título. c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo. d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional. e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo. f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional. g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales. h) Se han valorado hitos importantes en la	**15**	**4**	**3ª**

	trayectoria vital con valor profesionalizador. i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional. j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral. k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo			
5	a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias. b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral. c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad. d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad. e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad. f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo éste mejora la empleabilidad. g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad. h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional. i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual	**15**	**5**	**3ª**

7. UNIDADES DE TRABAJO.

UT 1 Funciones del nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.	
Los meses de septiembre – octubre - noviembre (25 horas)	1º trimestre

RA2: Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales

Contenidos

a) El trabajo y la salud. Análisis de las condiciones de trabajo y su impacto en la salud del trabajador.
b) Identificación y clasificación de los factores de riesgo en general y, en concreto, en el sector profesional del título del ciclo formativo
c) Daños derivados del trabajo: Accidentes de trabajo. Enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas de la actividad laboral.
d) Marco normativo básico. Derechos y deberes básicos de trabajadores y empresarios.
e) Riesgos laborales generales relacionados con las condiciones de seguridad, las condiciones medioambientales, las condiciones ergonómicas y las condiciones psicosociales.
f) Riesgos laborales específicos y sus posibles consecuencias para la seguridad y salud de los trabajadores, en el sector en el que se ubica el título.
g) Medidas de prevención y protección de riesgos laborales. Medidas de prevención. Principios y técnicas de prevención. Medidas de protección colectiva. La señalización de seguridad. Medidas de protección individual. Los equipos de protección individual. Especial protección a colectivos específicos.
h) Aplicación de las medidas de prevención y protección en el sector profesional en el que se ubica el título.
i) Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo.
j) Plan de prevención de riesgos laborales. Evaluación de riesgos. Organización y planificación de la prevención. Plan de Autoprotección: planes de emergencia y de evacuación.
k) Primeros auxilios: concepto y principios generales y protocolo de actuación ante situaciones de emergencia. Técnicas básicas de primeros auxilios aplicadas en el lugar del accidente. Actuación en función de las lesiones. El botiquín de primeros auxilios: composición y uso

Estrategia de enseñanza

- Construcción de aprendizajes significativos, partiendo de las experiencias previas del alumnado y planteando actividades relacionadas con la vida real.
- Funcionalidad de los aprendizajes para conseguir una orientación y sentido profesional.
- Individualización y atención a la diversidad del alumnado, adaptando los recursos y la metodología a las diferentes circunstancias.
- Información continua al alumno sobre el momento del proceso de aprendizaje en el que se encuentra, haciéndole ver sus posibilidades y las dificultades a superar.

Actividades de enseñanza - aprendizaje

- *Iniciales*: debates, visionado de vídeos, pruebas iniciales, juegos y dinámicas de grupo.
- *De desarrollo*:
  - *De investigación*: búsqueda en la web, lectura de artículos y libros específicos.
  - *De aplicación*: actividades de clase, trabajos prácticos, proyectos de grupo y prácticas docentes.
- *De refuerzo y ampliación*: actividades de recuperación, trabajos alternativos, técnicas de estudio y programas individualizados.
- *De evaluación*: pruebas teóricas y prácticas, exposiciones orales, fichero de actividades, trabajos y prácticas docentes.

Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
RA2: a, b, c, d, e, f, g, h, i	35%	Observación directa Tareas escritas Pruebas escritas	4	Actividades Prueba escrita

UT 2. La relación laboral. Acción protectora del sistema de Seguridad Social.	
Meses de diciembre – enero - febrero (25 horas)	2º trimestre
RA3: Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector	
Contenidos	
a) El derecho del trabajo. Marco jurídico. Derechos y deberes derivados de las relaciones laborales. b) El contrato de trabajo. Modalidades de contrato. El periodo de prueba. Medidas establecidas para la conciliación de la vida laboral y familiar. c) Tiempos de trabajo. Análisis en el convenio aplicable al sector profesional del título del ciclo formativo. Nuevas formas de flexibilidad y de organización del trabajo. d) El recibo del salario. Condiciones económicas establecidas en el convenio colectivo aplicable al sector profesional del título del ciclo formativo. e) Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. Causas y efectos. El finiquito. f) Juzgados y tribunales laborales. Procedimiento de reclamación judicial. g) Tramitación digital en el ámbito laboral. h) La Seguridad Social. Estructura del sistema. Principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social. Acción protectora: contingencias y principales prestaciones económicas. Incapacidad temporal. La protección por desempleo: situación legal de desempleo, prestación, subsidio y otras ayudas. i) La representación de los trabajadores. Medidas de conflicto colectivo. Procedimientos de resolución de conflictos.	
Estrategia de enseñanza	
- Construcción de aprendizajes significativos, partiendo de las experiencias previas del alumnado y planteando actividades relacionadas con la vida real. - Funcionalidad de los aprendizajes para conseguir una orientación y sentido profesional. - Individualización y atención a la diversidad del alumnado, adaptando los recursos y la metodología a las diferentes circunstancias. - Información continua al alumno sobre el momento del proceso de aprendizaje en el que se encuentra, haciéndole ver sus posibilidades y las dificultades a superar.	

Actividades de enseñanza - aprendizaje
- *Iniciales*: debates, visionado de vídeos, pruebas iniciales, juegos y dinámicas de grupo. - *De desarrollo*: ● *De investigación*: búsqueda en la web, lectura de artículos y libros específicos. ● *De aplicación*: actividades de clase, trabajos prácticos, proyectos de grupo y prácticas docentes. - *De refuerzo y ampliación*: actividades de recuperación, trabajos alternativos, técnicas de estudio y programas individualizados. - *De evaluación*: pruebas teóricas y prácticas, exposiciones orales, fichero de actividades, trabajos y prácticas docentes.

Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
RA3: a, b, c, d, e, f, g	40%	Observación directa Tareas escritas Pruebas escritas	5	Actividades Prueba escrita

UT 3. El sector productivo y su relación con el perfil profesional del título.	
Los meses de febrero - marzo (10 horas)	2º trimestre

RA1: Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título

Contenidos
a) Análisis del sector profesional del título del ciclo formativo. Coyuntura laboral. b) Tendencias del mercado laboral y oportunidades emergentes. Inteligencia artificial y automatización en el mercado laboral y en el sector profesional. c) Las competencias personales y sociales más demandadas en el mercado laboral actual. Identificación de las más relevantes en el sector profesional del título del ciclo formativo. d) Actitudes y aptitudes profesionales. Concepto y diferencias. Importancia de las aptitudes profesionales para la empleabilidad. e) Identificación y descripción de los puestos de trabajo relacionados con los perfiles profesionales del título. Características. Funciones. Competencias, formación, actitudes y aptitudes requeridas. f) Análisis de las competencias profesionales y requisitos para el ingreso en la Administración pública.

Estrategia de enseñanza
- Construcción de aprendizajes significativos, partiendo de las experiencias previas del alumnado y planteando actividades relacionadas con la vida real. - Funcionalidad de los aprendizajes para conseguir una orientación y sentido profesional. - Individualización y atención a la diversidad del alumnado, adaptando los recursos y la metodología a las diferentes circunstancias. - Información continua al alumno sobre el momento del proceso de aprendizaje en el que se

encuentra, haciéndole ver sus posibilidades y las dificultades a superar.

Actividades de enseñanza - aprendizaje

- *Iniciales*: debates, visionado de vídeos, pruebas iniciales, juegos y dinámicas de grupo.
- *De desarrollo*:
  - *De investigación*: búsqueda en la web, lectura de artículos y libros específicos.
  - *De aplicación*: actividades de clase, trabajos prácticos, proyectos de grupo y prácticas docentes.
- *De refuerzo y ampliación*: actividades de recuperación, trabajos alternativos, técnicas de estudio y programas individualizados.
- *De evaluación*: pruebas teóricas y prácticas, exposiciones orales, fichero de actividades, trabajos y prácticas docentes.

Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
RA1: a, b, c,	5%	Observación directa Tareas escritas Pruebas escritas	1	Actividades Prueba escrita

UT 4. El potencial profesional: autoorientación para la inserción profesional	
Los meses de marzo - abril (15 horas)	3º trimestre

RA4: Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de autoorientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales

Contenidos

a) Análisis del potencial profesional. El autoconocimiento como proceso de introspección. Autopercepción. Características personales y profesionales en el plano cognitivo, emocional, de intereses y valores. La aceptación y la autoestima como claves para una mentalidad de crecimiento personal y mejorar la empleabilidad. Herramientas de Inteligencia artificial en el proceso del autoconocimiento.
b) Autoanálisis de las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades para el empleo.
c) Reflexión sobre las competencias, intereses profesionales y destrezas personales en relación a los requerimientos actuales del perfil profesional.
d) Identificación de itinerarios formativos profesionales relacionados con el título del ciclo formativo. Oportunidades de formación y educación en Europa.
e) Plan de acción para mejorar y enriquecer nuestras competencias. Carencias. Metas y objetivos. Recursos. Plazos. Seguimiento y evaluación.
f) El curriculum vitae. Aspectos esenciales. Tipos. Modelos. Herramientas digitales para su elaboración. La carta de motivación. El Curriculum Europass. Oportunidades de empleo en Europa.

Estrategia de enseñanza

- Construcción de aprendizajes significativos, partiendo de las experiencias previas del alumnado y

planteando actividades relacionadas con la vida real.

- Funcionalidad de los aprendizajes para conseguir una orientación y sentido profesional.
- Individualización y atención a la diversidad del alumnado, adaptando los recursos y la metodología a las diferentes circunstancias.
- Información continua al alumno sobre el momento del proceso de aprendizaje en el que se encuentra, haciéndole ver sus posibilidades y las dificultades a superar.

Actividades de enseñanza - aprendizaje

- *Iniciales*: debates, visionado de vídeos, pruebas iniciales, juegos y dinámicas de grupo.
- *De desarrollo*:
  - *De investigación*: búsqueda en la web, lectura de artículos y libros específicos.
  - *De aplicación*: actividades de clase, trabajos prácticos, proyectos de grupo y prácticas docentes.
- *De refuerzo y ampliación*: actividades de recuperación, trabajos alternativos, técnicas de estudio y programas individualizados.
- *De evaluación*: pruebas teóricas y prácticas, exposiciones orales, fichero de actividades, trabajos y prácticas docentes.

Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
RA4: a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k	10%	Observación directa Tareas escritas Pruebas escritas	3	Actividades Prueba escrita

UT 5. El aprendizaje autónomo.	
El mes de mayo (15 horas)	3º trimestre

RA5: Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual

Contenidos

a) Creación de un entorno personal de aprendizaje. Concepto. Identificación de necesidades de aprendizaje. Fuentes de información: páginas y sitios web. Herramientas digitales para crear y organizar información y contenidos de aprendizaje. Red personal de aprendizaje: redes sociales, profesionales y de comunicación.
b) El plan de desarrollo personal (PDP) como herramienta para maximizar el potencial y el desarrollo personal y profesional. Evaluación periódica del progreso.
c) La identidad digital. Concepto y características. Riesgos derivados de una gestión inadecuada. Protección de datos personales e identidad digital. Relevancia para el empleo.

Estrategia de enseñanza
- Construcción de aprendizajes significativos, partiendo de las experiencias previas del alumnado y planteando actividades relacionadas con la vida real. - Funcionalidad de los aprendizajes para conseguir una orientación y sentido profesional. - Individualización y atención a la diversidad del alumnado, adaptando los recursos y la metodología a las diferentes circunstancias. - Información continua al alumno sobre el momento del proceso de aprendizaje en el que se encuentra, haciéndole ver sus posibilidades y las dificultades a superar.
Actividades de enseñanza - aprendizaje
- *Iniciales*: debates, visionado de vídeos, pruebas iniciales, juegos y dinámicas de grupo. - *De desarrollo*: ● *De investigación*: búsqueda en la web, lectura de artículos y libros específicos. ● *De aplicación*: actividades de clase, trabajos prácticos, proyectos de grupo y prácticas docentes. - *De refuerzo y ampliación*: actividades de recuperación, trabajos alternativos, técnicas de estudio y programas individualizados. - *De evaluación*: pruebas teóricas y prácticas, exposiciones orales, fichero de actividades, trabajos y prácticas docentes.

Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
RA4: a, b, c, d, e, f, g, h, i,	10%	Observación directa Tareas escritas Pruebas escritas	1	Actividades Prueba escrita

8. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que se utilizarán en el módulo Itinerario Personal para la Empleabilidad y que permiten alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo y sus criterios de evaluación asociados versarán sobre:

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral.
- La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.
- La identificación de opciones académicas y profesionales del entorno sociolaboral y la selección y toma de decisiones para la elaboración de un itinerario personal adaptado.
- La preparación y realización de currículos y entrevistas de trabajo.
- El análisis de Ley de Prevención de Riesgos Laborales que le permita la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector

productivo y colaborar en la definición de un plan d prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.

La metodología será eminentemente activa y participativa, fomentando a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje la participación visible y procurando estimular una forma de estudio razonada y desarrollando las clases a través de planteamientos teóricos, cuestiones de actualidad, exposiciones de temas, etc.

El ritmo del proceso de enseñanza-aprendizaje estará sujeto a los diferentes factores del aula (conocimientos previos del alumnado y nivel de madurez). Los alumnos recibirán, en todo momento, el apoyo necesario por parte del profesor para una mejor consecución de los objetivos marcados.

En cualquier caso, en la metodología hay que:

- Tomar decisiones previas la qué y para qué enseñar.
- Obtener información de los conocimientos previos que poseen los alumnos sobre la unidad didáctica que se comienza a trabajar.
- Estimular la enseñanza activa y reflexiva.
- Experimentar, inducir, deducir e investigar.
- Proponer actividades para que el alumno reflexione sobre lo realizado y elabore conclusiones con respecto a lo aprendido.
- El profesor debe actuar como guía y mediador para facilitar el aprendizaje, teniendo en cuenta las características de los aprendizajes cognitivo y social.
- Trabajar de forma individual, en pequeño grupo y en gran grupo.
- Estimular la participación activa del alumno en el proceso de enseñanza-aprendizaje, huyendo de la monotonía y de la pasividad.
- Emplear actividades y situaciones próximas al entorno del alumno.
- Propiciar situaciones que exijan análisis previo, toma de decisiones y cambio de estrategias.
- El profesor debe analizar críticamente su propia intervención educativa y obrare en consecuencia.

Se podrá utilizar una metodología mixta: inductiva y deductiva.

- La metodología inductiva sirve para realizar un aprendizaje más natural y motivar la participación de los alumnos mediante el uso de:
    - Pequeños debates en los que se intentaran detectar las ideas previas, preconcepciones o esquemas alternativos del alumno como producto de su experiencia diaria y personal.
    - Elaboración de informes individuales de las actividades realizadas con el uso de tablas de datos, gráficos, dibujos de montajes y conclusiones en los que interesa más el aspecto cualitativo que el cuantitativo.

- La metodología deductiva y el uso de las estrategias expositivo-receptivas favorecen la actividad mental como complemento al proceso de aprendizaje inductivo. Para ello presentará cada idea, concepto o hecho con una experiencia, lo más sencilla posible:

    - El profesor debe guiar y graduar todo este proceso, planteando actividades en las que es necesario consultar diversas fuentes de información, datos contrapuestos, recoger información en el exterior del aula y, además, debe fomentar el rigor en el uso del lenguaje.
    - En todas las actividades es conveniente reflexionar sobre lo realizado, recopilar lo que se ha aprendido, analizar el avance en relación con las ideas previas (punto de partida) y facilitar al alumno la reflexión sobre habilidades de conocimiento, procesos cognitivos, control y planificación de la propia actuación, la toma de decisiones y la comprobación de resultados.

La intervención del profesorado debe ir encaminada a que el alumnado construya criterios sobre las propias habilidades y competencias en campos específicos del conocimiento y de su quehacer como estudiante.

9. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO

9.1 Principios generales

La evaluación será a la vez criterial, continua, formativa, sumativa y objetiva. Esto implica:

La evaluación de los alumnos será **CRITERIAL**: se realizará según los criterios de evaluación establecidos para los resultados de aprendizaje del módulo. Evaluar atendiendo a los CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE) definidos para los RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA). Para superar un módulo el alumno debe saber realizar todos los RA asociados al mismo. El departamento/profesor debe decidir la ponderación de estos RA y CE dependiendo de su mayor o menor importancia en la consecución de las competencias que estos RA llevan asociadas.

Llevar a cabo una evaluación **CONTINUA** que permita la evaluación **FORMATIVA**. El profesor debe realizar suficientes actividades de evaluación para poder realizar el seguimiento del

alumno. Después debe informar al alumno de qué parte no es capaz de realizar y qué debe hacer para lograrlo. Además, debe evaluar la práctica docente y los resultados obtenidos y, en su caso, re-programar para que sea posible la superación por parte del alumno.

Otorgar calificaciones como resultado de la evaluación **SUMATIVA** tras cada evaluación (con carácter informativo) y, en la evaluación final ordinaria y en la evaluación final extraordinaria (con carácter oficial). El profesor debe diseñar cómo otorgar estas calificaciones atendiendo a las distintas situaciones (el alumno va aprobando todo, suspende y recupera, pierde la evaluación continua, no recupera, …).

Realizar todo el proceso de evaluación de forma **OBJETIVA**. El profesor debe dar a conocer los criterios de evaluación, los instrumentos de evaluación, los instrumentos de calificación y los criterios de calificación con carácter previo, tanto para la evaluación final ordinaria como para la evaluación final extraordinaria.

Para superar el módulo deberán superarse **todos** los resultados de aprendizaje comprendidos en el mismo, ya que el artículo 18 del *Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional* establece que:

> *"Las ofertas de formación profesional contarán con una evaluación que verifique la adquisición de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en los elementos básicos del currículo, de acuerdo con los criterios de evaluación de cada uno delos módulos profesionales y, en su caso, proyecto …, y teniendo siempre en cuenta, como referente máximo, la globalidad de las competencias asociadas a la oferta formativa."*

Para los ciclos formativos de grado medio y grado superior, el artículo 107 de este Real Decreto establece que:

"La evaluación será continua, se adaptará a las diferentes metodologías de aprendizaje, y deberá basarse en la comprobación de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en el currículo."

Por lo tanto, todos los RA del ciclo formativo deben ser alcanzados por los alumnos, ya que son la especificación de aquellas capacidades profesionales, personales y sociales que deben adquirir para poder obtener el título profesional.

- Los alumnos disponen de dos convocatorias por curso: ORDINARIA y EXTRAORDINARIA (esta última no debe confundirse con la convocatoria de gracia, que se otorga al agotar las 4 convocatorias reglamentarias).

- La evaluación durante todo el periodo lectivo se llevará a cabo mediante la EVALUACIÓN CONTINUA, lo que conducirá a la calificación final del módulo en evaluación final ordinaria o, en su

caso, en evaluación final extraordinaria.

- Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. La pérdida del derecho a la evaluación continua para los alumnos que superen el 30% de las horas de clase no se le podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como “No evaluado” (NE1) en las evaluaciones parciales afectadas.

Se tendrán en cuenta tanto las faltas injustificadas como las justificadas, puesto que la pérdida del derecho a la evaluación continua se establece ante la dificultad que supone para el profesorado la evaluación cuando la ausencia del alumno en las actividades formativas impide determinar si este ha alcanzado o no los resultados de aprendizaje. No obstante, aunque esto ocurriera, el alumno sigue manteniendo la obligación de asistir a todas las actividades del módulo (mientras no haya pérdida de la matrícula).

Para su evaluación, el alumno seguirá el procedimiento establecido en la Programación para alumnos a los que no se les puede aplicar la evaluación continua.

- Los alumnos que no superen el módulo en la evaluación final ordinaria deberán presentarse a la siguiente evaluación final (la extraordinaria).

- Cuando un alumno no supere los RA de una evaluación, si se estima conveniente, se le podrá entregar un informe que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación. Sin embargo, debería considerarse siempre conveniente.

9.2 Instrumentos de evaluación y criterios de calificación

Para la evaluación, se han diseñado distintos procedimientos de evaluación que tendrán en cuenta tanto el desempeño del alumno en el aula, como su trabajo autónomo, su trabajo en grupo, y su rendimiento en las pruebas teóricas y/o prácticas que se lleven a cabo.

En cada UD vienen definidos, para cada criterio de evaluación de cada resultado de aprendizaje trabajado en la misma, instrumentos (procedimientos) de evaluación y calificación que van a utilizarse, así como el porcentaje de calificación asociado a cada uno.
Se darán a conocer a los alumnos, con carácter previo a la evaluación, los instrumentos que vayan a utilizarse.

Los instrumentos de evaluación ponderados, que se van a utilizar en este módulo para valorar los CE contemplados en el apartado 5, para poder comprobar que el alumno o la alumna ha alcanzado los resultados de aprendizaje, se exponen en la siguiente tabla:

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN

Pruebas teóricas: resolver prueba escrita de desarrollo, pregunta corta y/o tipo test.	70%
Actividades: actividades teóricas, prácticas, cuaderno de trabajo, informe de prácticas, etc.	30%

9.3 Proceso de evaluación continua y calificación en la evaluación final ordinaria

- Evaluaciones trimestrales parciales:
  - Se realizarán dos evaluaciones.
  - Calificación de cada evaluación: La calificación de cada evaluación será la suma ponderada de los criterios de evaluación de los RA trabajados en esa evaluación de acuerdo con las ponderaciones asignadas, según su importancia para la adquisición de las competencias del ciclo.

- Para superar una evaluación no todos los criterios de evaluación deben estar superados, pero sí todos los RA incluidos en esa evaluación que hayan sido desarrollados de forma completa deben estar superados. Si no es así, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación será, como máximo, 4. El alumno deberá recuperar los RA no superados.

- Recuperaciones: Puesto que la evaluación es continua, el alumnado que no haya superado positivamente los RA, podrá realizar la recuperación tras la evaluación, del mismo modo, en la evaluación final lo harán aquellos alumnos/as que hayan perdido la evaluación continua durante el curso.

- En el caso de la recuperación parcial tras no superar positivamente un RA, la recuperación deberá realizarse mediante un trabajo escrito sobre los contenidos asociados a dicho RA.

- En el caso de haber perdido la evaluación continua, el alumno/a deberá presentarse a una prueba escrita donde aparezcan la totalidad de contenidos para poder evaluar los diferentes criterios de evaluación asociados a los Resultados de Aprendizaje.

- Calificación final del módulo:
  - Para superar el módulo: todos los resultados de aprendizaje deben estar superados. Si no es así, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación será como máximo 4, y no podrá considerarse que el módulo ha sido aprobado.
  - Para los alumnos con todas los RA aprobados/recuperados: Esta calificación 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 UT.

9.4 Proceso de evaluación y calificación en la evaluación final extraordinaria.

Para la modalidad presencial, es necesario pruebas extraordinarias de evaluación dentro del periodo lectivo, por lo que se podría aplicar, si así se establece en la programación didáctica, la evaluación continua a las mismas, y así el alumno sólo debería recuperar aquellos resultados de aprendizaje todavía no adquiridos.

Por lo tanto, debe constar que:

- Los alumnos que no superen el módulo en la evaluación final ordinaria, deberán presentarse a la evaluación final extraordinaria, realizando una prueba extraordinaria de evaluación. Todos los alumnos que deban realizar la prueba extraordinaria habrán recibido orientaciones para la mejora de su aprendizaje para que puedan superar el módulo.

- La prueba extraordinaria consistirá en una prueba escrita con un máximo de 40 preguntas, abarcando todos los contenidos que no hayan sido superados en los distintos RA, siendo el 100% de porcentaje de calificación dicha prueba.

- Los alumnos deberán realizar la totalidad de la prueba y superar todos los resultados de aprendizaje para superar el módulo.

- La calificación final del módulo será obtenida por la aplicación de los porcentajes establecidos para cada RA. Aunque se trate de evaluación extraordinaria, no se podrá limitar la calificación del alumno que será entre 1 y 10. Los alumnos con calificación inferior a 5 en alguno de los RA no superarán el módulo.

- A los alumnos que no superen el módulo se les orientará en la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo.

- A los alumnos que no superen la fase de empresa en la evaluación ordinaria y hayan superado la fase de centro se les asignará la calificación de No Evaluado (NE) en la extraordinaria, junto con la calificación obtenida en la fase de centro. Esto permitirá al profesor del curso siguiente ajustar la calificación final de manera adecuada.

10. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

El *carácter abierto y flexible del currículo* tiene por objeto atender a la diversidad del alumnado, posibilitando niveles de adaptación curricular a las condiciones específicas de cada alumno o alumna.

La planificación de la programación debe tener en cuenta la respuesta a la diversidad del alumnado y las consiguientes necesidades educativas con unas finalidades básicas:

– Prevenir la aparición o evitar la consolidación de las dificultades de aprendizaje.

– Facilitar el proceso de socialización y autonomía de los alumnos y alumnas.

– Asegurar la coherencia, progresión y continuidad de la intervención educativa.

- Fomentar actitudes de respeto a las diferencias individuales.

En el Proyecto Educativo de Centro (PEC), referido al Plan de Atención a la Diversidad (PAD). En el mismo, se describen las actuaciones generales y específicas que se podrán adoptar.

11. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Cada unidad didáctica participa del uso de variedad de materiales y didácticos. La presencia de distintos formatos (libro del alumno, recursos digitales, textos, dinámicas, etc.) en el proceso de enseñanza-aprendizaje contribuye a desarrollar las capacidades y las habilidades del alumnado, a enriquecer su experiencia de aprendizaje y comprensión, así como a mejorar su capacidad de observación y obtención de conclusiones.

Para asegurar los resultados de aprendizaje y poder aplicar los criterios de evaluación como establece la normativa vigente, es necesario contar con los siguientes materiales, recursos didácticos del alumno y del profesor:

- Aula ordinaria para el desarrollo de los saberes básicamente conceptuales.
- Aula Plumier – taller de informática en entrono de red con acceso a internet.
- Manual del módulo de la editorial McGraw Hill
- Pizarra convencional y electrónica.
- Proyector.
- Ordenador.
- Relaciones de ejercicios y supuestos prácticos elaborados por el docente.
- Material escolar (libreta, bolígrafo, lápiz,…)
- Plataforma educativa Aulavirtual.

12. PROCESO DE EVALUACIÓN PARA ALUMNOS A LOS QUE NO SE PUEDEN APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA

Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. El porcentaje de faltas de asistencia, justificadas e injustificadas, que impidan aplicar la evaluación continua se establece en el 30% del total de horas lectivas del módulo profesional, excepto en el caso de alumnos que reciban atención educativa en aulas hospitalarias o en su domicilio, a los que se les aplicarán adaptaciones curriculares que faciliten su aprendizaje y evaluación. Cuando un estudiante acumule ese porcentaje de faltas en un módulo, no se le 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, serán tenidos en cuenta.

Para la evaluación del estudiante al que no se le puede aplicar la evaluación continua:

- El estudiante deberá superar TODOS los resultados de aprendizaje del módulo.
- En las evaluaciones parciales en las que no se le haya podido aplicar la evaluación continua, su calificación será NE1 (no evaluado) y por tanto deberá recuperar los resultados de aprendizaje de esa/s evaluación/es mediante el procedimiento de recuperación final establecido en la programación*.

* Para la recuperación del módulo profesional se establece un procedimiento de evaluación final ordinaria de los contenidos y resultados de aprendizaje del curso. El profesorado titular, en colaboración con el Departamento planificará esta evaluación mediante pruebas objetivas u otros instrumentos. Esta evaluación atenderá a los diferentes bloques de contenidos y resultados de aprendizaje del módulo. La prueba será común para todos los estudiantes del mismo nivel y consistirá en:

- Prueba escrita.
- Entrega de trabajos.

Criterios de evaluación y calificación para la prueba final ordinaria: media aritmética de los resultados de aprendizaje incluidos en las pruebas.

Además, se pueden plantear varias situaciones:

- Alumnado con asistencia irregular o absentistas que superan ese 30% desde el comienzo de curso. Deberán realizar la prueba de evaluación final ordinaria en los términos y condiciones expresadas anteriormente.
- Alumnado con faltas debidamente justificadas, con incorporación tardía al centro, o que hayan rectificado de forma evidente su conducta absentista. Se elaborará un plan de recuperación para el necesario aprendizaje de contenidos y superación de resultados de aprendizaje no evaluados. El plan de recuperación incluirá las pruebas

objetivas e instrumentos referidos a los contenidos y criterios que con motivo de las faltas de asistencia no se han podido evaluar.



GRADO MEDIO

COCINA Y GASTRONOMÍA

MÓDULO 1664

DIGITALIZACIÓN APLICADA A

DEPARTAMENTO DE COCINA Y PASTELERÍA

2026-2027

1. IDENTIFICACIÓN

1.1.Del módulo profesional

Curso académico	2026/2027
Titulación	Cocina y Gastronomía
Nombre del módulo profesional	Digitalización aplicada a los sectores productivos
Estimación de la carga lectiva de la fase de centro	30 horas (1 hora semanales)
Modalidad en que se imparte	Presencial

1.2.Del profesorado

Nombre y apellidos	Catalina Sánchez Costa
Especialidad docente	Cocina y Pastelería
Departamento	Cocina y Pastelería
Correo electrónico	catalina.sanchez7@gmail.com

2. OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO

El módulo de Digitalización aplicada a los sectores productivos contribuirá a la obtención de

los siguientes objetivos generales:

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.

m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES Y PARA LA EMPLEABILIDAD A ADQUIRIR CON EL MÓDULO

Este módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales siguientes:

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

m) Ejercer sus derechos y cumplir sus obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) PONDERADOS EN EL MÓDULO

Los Resultados de Aprendizaje (RA) y su ponderación en el módulo de Digitalización aplicada a los sectores productivos del CFGM de Cocina y Gastronomía son:

Resultado de Aprendizaje (RA)	**Ponderació**

	n (%)
RA1: Establece las diferencias entre la Economía Lineal (EL) y la Economía Circular (EC), identificando las ventajas de la EC en relación	**20%**

con el medioambiente y el desarrollo sostenible	
RA2: Caracteriza los principales aspectos de la 4.ª Revolución Industrial indicando los cambios y las ventajas que se producen tanto desde el punto de vista de los clientes como de las empresas.	**20%**
RA3: Identifica la estructura de los sistemas basados en cloud/nube describiendo su tipología y campo de aplicación	**20%**
RA4: Compara los sistemas de producción/prestación de servicios digitalizados con los sistemas clásicos identificando las mejoras introducidas	**20%**
RA5: Elabora un plan de transformación de una empresa clásica del sector en el que se enmarca el título, basada en una EL, al concepto 4.0, determinando los cambios a introducir en las principales fases del sistema e indicando como afectaría a los recursos humanos	**20%**
Total	**100%**

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

A continuación se especifican los criterios de evaluación (CE) y sus respectivas ponderaciones para cada uno de los resultados de aprendizaje:

RA1: Establece las diferencias entre la Economía Lineal (EL) y la Economía Circular (EC), identificando las ventajas de la EC en relación con el medioambiente y el desarrollo sostenible

% CE	**Criterios de evaluación**
16,67% cada CE	a) Se han identificado las etapas «típicas» de los modelos basados en EL y modelos basados en EC. b) Se ha analizado cada etapa de los modelos EL y EC y su repercusión en el medio ambiente. c) Se ha valorado la importancia del reciclaje en los modelos económicos. d) Se han identificado procesos reales basados en EL. e) Se han identificado procesos reales basados en EC. f)Se han comparado los modelos anteriores en relación con su impacto medioambiental y los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible)

RA2: Caracteriza los principales aspectos de la 4.ª Revolución Industrial indicando los cambios y las ventajas que se producen tanto desde el punto de vista de los clientes como de las empresas

% CE	Criterios de evaluación
16,67% cada CE	a) Se han relacionado los sistemas ciber físicos con la evolución industrial. b) Se ha analizado el cambio producido en los sistemas automatizados. c) Se ha descrito la combinación de la parte física de las industrias con el software, IoT (Internet de las cosas), comunicaciones, entre otros. d) Se ha descrito la interrelación entre el mundo físico y el virtual. e) Se ha relacionado la migración a entornos 4.0 con la mejora de los resultados de las empresas. f)Se han identificado las ventajas para clientes y empresas

RA3: Identifica la estructura de los sistemas basados en cloud/nube describiendo su tipología y campo de aplicación

% CE	Criterios de evaluación
20% cada CE	a) Se han identificado los diferentes niveles de la cloud/nube. b) Se han identificado las principales funciones de la cloud/nube (procesamiento de datos, intercambio de información, ejecución de aplicaciones, entre otros). c) Se ha descrito el concepto de edge computing y su relación con la cloud/nube. d) Se han definido los conceptos de fog y mist y sus zonas de aplicación en el conjunto. e) Se han identificado las ventajas que proporciona la utilización de la cloud/nube en los sistemas conectados

RA4: Compara los sistemas de producción/prestación de servicios digitalizados con los sistemas clásicos identificando las mejoras introducidas

% CE	Criterios de evaluación

12,5% cada CE	a) Se han identificado las tecnologías habilitadoras (THD) actuales que definen un sistema digitalizado. b) Se han descrito las características y aplicaciones del IoT, IA (Inteligencia Artificial), Big Data, tecnología 5G, la robótica colaborativa, Blockchain, Ciberseguridad, fabricación aditiva, realidad virtual, gemelos digitales, entre otras. c) Se ha descrito la contribución de las THD a la mejora de la productividad y la eficiencia de los sistemas productivos o de prestación de servicios. d) Se ha relacionado la alineación entre las unidades funcionales de las empresas que conforman el sistema y el objetivo del mismo. e) Se ha relacionado la implantación de las tecnologías habilitadoras (sensórica, tratamiento de datos, automatización y comunicaciones, entre

	otras) con la reducción de costes y la mejora de la competitividad. f) Se han relacionado las tecnologías disruptivas con aplicaciones concretas en los sectores productivos. g) Se han definido los sistemas de almacenamiento de datos no convencionales y el acceso a los mismos desde cada unidad. h) Se han descrito las mejoras producidas en el sistema y en cada una de sus etapas

RA5: Elabora un plan de transformación de una empresa clásica del sector en el que se enmarca el título, basada en una EL, al concepto 4.0, determinando los cambios a introducir en las principales fases del sistema e indicando como afectaría a los recursos humanos

% CE	Criterios de evaluación
12,5% cada CE	a) Se ha definido a nivel de bloques el diagrama de funcionamiento de la empresa clásica. b) Se han identificado las etapas susceptibles de ser digitalizadas. c) Se han definido las tecnologías implicadas en cada una de las etapas. d) Se ha establecido la conexión de las etapas digitalizadas con el resto del sistema. e) Se ha elaborado un diagrama de bloques del sistema digitalizado. f)Se ha elaborado un informe de viabilidad y de las mejoras introducidas. g) Se ha analizado la mejora en la producción y gestión de residuos, entre otras. h) Se ha elaborado un documento con la secuencia del plan de transformación y los recursos empleados

6. CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA	Horas	Trim.	CE	Peso (%)	RA asociados

C A					
UD1. Economía lineal y economía circular	4	1	a , b , d	10%	RA1. Establece las diferencias entre la Economía Lineal (EL) y la Economía Circular (EC), identificando las ventajas de la EC en relación con el medioambiente y el desarrollo sostenible
UD2. Las ventajas	4	1	c , e , f	10%	RA1. Establece las

de la economí a circular					diferencias entre la Economía Lineal (EL) y la Economía Circular (EC), identificando las ventajas de la EC en relación con el medioambiente y el desarrollo sostenible
UD3. Las revoluciones industriales	3	1	a, b	6,67%	RA2. Caracteriza los principales aspectos de la 4.ª Revolución Industrial indicando los cambios y las ventajas que se producen tanto desde el punto de vista de los clientes como de las empresas
UD4. Digitalización: la cuarta revolución industrial	4	2	c, d, e, f	13,33%	RA2. Caracteriza los principales aspectos de la 4.ª Revolución Industrial indicando los cambios y las ventajas que se producen tanto desde el punto de vista de los clientes como de las empresas.
UD5. Sistemas basados en la nube	4	2	a, b, c, d, e	20%	RA3. Identifica la estructura de los sistemas basados en cloud/nube describiendo su tipología y campo de aplicación.
UD6. Cambios tecnológicos en las empresas	4	2	a, b, c, d	10%	RA4. Compara los sistemas de producción/prestación de servicios digitalizados con los sistemas clásicos identificando las mejoras introducidas.

UD7. La inteligencia artificial	4	3	e, f, g, h	10%	RA4. Compara los sistemas de producción/prestación de servicios digitalizados con los sistemas clásicos identificando las mejoras introducidas.
Anexo. Plan de transform ación	5	3	a, ,b, c, d, e, f, g,	20%	RA5. Elabora un plan de transformación de una

digital de una empresa			h,		empresa clásica del sector en el que se enmarca el título, basada en una EL, al concepto 4.0, determinando los cambios a introducir en las principales fases del sistema e indicando como afectaría a los recursos humanos

7. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

La metodología será eminentemente activa y participativa, fomentando a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje la participación visible y procurando estimular una forma de estudio razonada y desarrollando las clases a través de planteamientos teóricos, cuestiones de actualidad, exposiciones de temas, etc.

El ritmo del proceso de enseñanza-aprendizaje estará sujeto a los diferentes factores del aula (conocimientos previos del alumnado y nivel de madurez). Los alumnos recibirán, en todo momento, el apoyo necesario por parte del profesor para una mejor consecución de los objetivos marcados.

En cualquier caso, en la metodología hay que:

- Tomar decisiones previas la qué y para qué enseñar.
- Obtener información de los conocimientos previos que poseen los alumnos sobre la unidad didáctica que se comienza a trabajar.
- Estimular la enseñanza activa y reflexiva.
- Experimentar, inducir, deducir e investigar.
- Proponer actividades para que el alumno reflexione sobre lo realizado y elabore conclusiones con respecto a lo aprendido.
- El profesor debe actuar como guía y mediador para facilitar el aprendizaje, teniendo en cuenta las características de los aprendizajes cognitivo y social.
- Trabajar de forma individual, en pequeño grupo y en gran grupo.
- Estimular la participación activa del alumno en el proceso de enseñanza-aprendizaje, huyendo de la monotonía y de la pasividad.
- Emplear actividades y situaciones próximas al entorno del alumno.

- Propiciar situaciones que exijan análisis previo, toma de decisiones y cambio de estrategias.
- El profesor debe analizar críticamente su propia intervención educativa y obrare en consecuencia.

Se podrá utilizar una metodología mixta: inductiva y deductiva.

- La metodología inductiva sirve para realizar un aprendizaje más natural y motivar la participación de los alumnos mediante el uso de:

    - Pequeños debates en los que se intentaran detectar las ideas previas, preconcepciones o esquemas alternativos del alumno como producto de su experiencia diaria y personal.
    - Elaboración de informes individuales de las actividades realizadas con el uso de tablas de datos, gráficos, dibujos de montajes y conclusiones en los que interesa más el aspecto cualitativo que el cuantitativo.

- La metodología deductiva y el uso de las estrategias expositivo-receptivas favorecen la actividad mental como complemento al proceso de aprendizaje inductivo. Para ello presentará cada idea, concepto o hecho con una experiencia, lo más sencilla posible:

    - El profesor debe guiar y graduar todo este proceso, planteando actividades en las que es necesario consultar diversas fuentes de información, datos contrapuestos, recoger información en el exterior del aula y, además, debe fomentar el rigor en el uso del lenguaje.
    - En todas las actividades es conveniente reflexionar sobre lo realizado, recopilar lo que se ha aprendido, analizar el avance en relación con las ideas previas (punto de partida) y facilitar al alumno la reflexión sobre habilidades de conocimiento, procesos cognitivos, control y planificación de la propia actuación, la toma de decisiones y la comprobación de resultados.

La intervención del profesorado debe ir encaminada a que el alumnado construya criterios sobre las propias habilidades y competencias en campos específicos del conocimiento y de su quehacer como estudiante.

9. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO

9.1.Principios generales

La evaluación será a la vez criterial, continua, formativa, sumativa y objetiva. Esto implica:

La evaluación de los alumnos será **CRITERIAL**: se realizará según los criterios de evaluación establecidos para los resultados de aprendizaje del módulo. Evaluar atendiendo a los CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE) definidos para los RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA).
Para superar un módulo el alumno debe saber realizar todos los RA asociados al mismo. El departamento/profesor debe decidir la ponderación de estos RA y CE dependiendo de su mayor o menor importancia en la consecución de las competencias que estos RA llevan asociadas.

Llevar a cabo una evaluación **CONTINUA** que permita la evaluación **FORMATIVA**. El profesor debe realizar suficientes actividades de evaluación para poder realizar el seguimiento del alumno. Después debe informar al alumno de qué parte no es capaz de realizar y qué debe hacer para lograrlo. Además, debe evaluar la práctica docente y los resultados obtenidos y, en su caso, re-programar para que sea posible la superación por parte del alumno.

Otorgar calificaciones como resultado de la evaluación **SUMATIVA** tras cada evaluación (con carácter informativo) y, en la evaluación final ordinaria y en la evaluación final extraordinaria (con carácter oficial). El profesor debe diseñar cómo otorgar estas calificaciones atendiendo a las distintas situaciones (el alumno va aprobando todo, suspende y recupera, pierde la evaluación continua, no recupera, …).

Realizar todo el proceso de evaluación de forma **OBJETIVA**. El profesor debe dar a conocer los criterios de evaluación, los instrumentos de evaluación, los instrumentos de calificación y los criterios de calificación con carácter previo, tanto para la evaluación final ordinaria como para la evaluación final extraordinaria.

Para superar el módulo deberán superarse **todos** los resultados de aprendizaje comprendidos en el mismo, ya que el artículo 18 del *Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional* establece que:

> *"Las ofertas de formación profesional contarán con una evaluación que verifique la adquisición de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en los elementos básicos del currículo, de acuerdo con los criterios de evaluación de cada uno delos módulos profesionales y, en su caso, proyecto …, y teniendo siempre en cuenta, como referente máximo, la globalidad de las competencias asociadas a la oferta formativa."*

Para los ciclos formativos de grado medio y grado superior, el artículo 107 de este Real Decreto establece que:

"La evaluación será continua, se adaptará a las diferentes metodologías de aprendizaje, y

deberá basarse en la comprobación de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en el currículo."

Por lo tanto, todos los RA del ciclo formativo deben ser alcanzados por los alumnos, ya que son la especificación de aquellas capacidades profesionales, personales y sociales que deben adquirir para poder obtener el título profesional.

- Los alumnos disponen de dos convocatorias por curso: ORDINARIA y EXTRAORDINARIA (esta última no debe confundirse con la convocatoria de gracia, que se otorga al agotar las 4 convocatorias reglamentarias).

- La evaluación durante todo el periodo lectivo se llevará a cabo mediante la EVALUACIÓN CONTINUA, lo que conducirá a la calificación final del módulo en evaluación final ordinaria o, en su caso, en evaluación final extraordinaria.

- Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. La pérdida del derecho a la evaluación continua para los alumnos que superen el 30% de las horas de clase no se le podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como "No evaluado" (NE1) en las evaluaciones parciales afectadas.

Se tendrán en cuenta tanto las faltas injustificadas como las justificadas, puesto que la pérdida del derecho a la evaluación continua se establece ante la dificultad que supone para el profesorado la evaluación cuando la ausencia del alumno en las actividades formativas impide determinar si este ha alcanzado o no los resultados de aprendizaje. No obstante, aunque esto ocurriera, el alumno sigue manteniendo la obligación de asistir a todas las actividades del módulo (mientras no haya pérdida de la matrícula).

Para su evaluación, el alumno seguirá el procedimiento establecido en la Programación para alumnos a los que no se les puede aplicar la evaluación continua.

- Los alumnos que no superen el módulo en la evaluación final ordinaria deberán presentarse a la siguiente evaluación final (la extraordinaria).

- Cuando un alumno no supere los RA de una evaluación, si se estima conveniente, se le podrá entregar un informe que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación. Sin embargo, debería considerarse siempre conveniente.

9.2.Instrumentos de evaluación y criterios de calificación

Para la evaluación, se han diseñado distintos procedimientos de evaluación que tendrán en cuenta tanto el desempeño del alumno en el aula, como su trabajo autónomo, su trabajo en grupo, y su rendimiento en las pruebas teóricas y/o prácticas que se lleven a cabo.

Los instrumentos de evaluación ponderados, que se van a utilizar en este módulo para valorar los CE contemplados en el apartado 5, para poder comprobar que el alumno o la alumna ha alcanzado los resultados de aprendizaje, se exponen en la siguiente tabla:

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
Pruebas teóricas: resolver prueba escrita de desarrollo, pregunta corta y/o tipo test.	60%
Actividades: actividades teóricas, prácticas, cuaderno de trabajo, informe de prácticas, etc.	40%

9.3. Proceso de evaluación continua y calificación en la evaluación final ordinaria

- Evaluaciones trimestrales parciales:
  - Se realizarán dos evaluaciones.
  - Calificación de cada evaluación: La calificación de cada evaluación será la suma ponderada de los criterios de evaluación de los RA trabajados en esa evaluación de acuerdo con las ponderaciones asignadas, según su importancia para la adquisición de las competencias del ciclo.

- Para superar una evaluación no todos los criterios de evaluación deben estar superados, pero sí todos los RA incluidos en esa evaluación que hayan sido desarrollados de forma completa. Si no es así, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación será, como máximo, 4. El alumno deberá recuperar los RA no superados.

- Recuperaciones: Puesto que la evaluación es continua, el alumnado que no haya superado positivamente los RA, podrá realizar la recuperación tras la evaluación, del mismo modo, en la evaluación final lo harán aquellos alumnos/as que hayan perdido la evaluación continua durante el curso.

- En el caso de la recuperación parcial tras no superar positivamente un RA, la recuperación deberá realizarse mediante un trabajo escrito sobre los contenidos asociados a dicho RA.

- En el caso de haber perdido la evaluación continua, el alumno/a deberá presentarse a una prueba escrita donde aparezcan la totalidad de contenidos para poder evaluar los diferentes criterios de evaluación asociados a los Resultados de Aprendizaje.

- Calificación final del módulo:

- Para superar el módulo: todos los resultados de aprendizaje deben estar superados. Si no es así, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación será como máximo 4, y no podrá considerarse que el módulo ha sido aprobado.
- Para los alumnos con todas los RA aprobados/recuperados: Esta calificación 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 UT.

9.4.Proceso de evaluación y calificación en la evaluación final extraordinaria.

Para la modalidad presencial, es necesario pruebas extraordinarias de evaluación dentro del periodo lectivo, por lo que se podría aplicar, si así se establece en la programación didáctica, la evaluación continua a las mismas, y así el alumno sólo debería recuperar aquellos resultados de aprendizaje todavía no adquiridos.

Por lo tanto, debe constar que:

- Los alumnos que no superen el módulo en la evaluación final ordinaria, deberán presentarse a la evaluación final extraordinaria, realizando una prueba extraordinaria de evaluación. Todos los alumnos que deban realizar la prueba extraordinaria habrán recibido orientaciones para la mejora de su aprendizaje para que puedan superar el módulo.

- La prueba extraordinaria consistirá en una prueba escrita con un máximo de 40 preguntas, abarcando todos los contenidos que no hayan sido superados en los distintos RA, siendo el 100% de porcentaje de calificación dicha prueba.

- Los alumnos deberán realizar la totalidad de la prueba y superar todos los resultados de aprendizaje para superar el módulo.

- La calificación final del módulo será obtenida por la aplicación de los porcentajes establecidos para cada RA. Aunque se trate de evaluación extraordinaria, no se podrá limitar la calificación del alumno que será entre 1 y 10. Los alumnos con calificación inferior a 5 en alguno de los RA no superarán el módulo.

- A los alumnos que no superen el módulo se les orientará en la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo.

- A los alumnos que no superen la fase de empresa en la evaluación ordinaria y hayan superado la fase de centro se les asignará la calificación de No Evaluado (NE) en la extraordinaria, junto con la calificación obtenida en la fase de centro. Esto permitirá al

profesor del curso siguiente ajustar la calificación final de manera adecuada.

10. MEDIDAS PARA EL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO

En este apartado nos remitimos a lo señalado en el Proyecto Educativo de Centro (PEC), referido al Plan de Atención a la Diversidad (PAD). En el mismo, se describen las actuaciones generales y específicas que se podrán adoptar.

11. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Cada unidad didáctica participa del uso de variedad de materiales y didácticos. La presencia de distintos formatos (libro del alumno, recursos digitales, textos, dinámicas, etc.) en el proceso de enseñanza-aprendizaje contribuye a desarrollar las capacidades y las habilidades del alumnado, a enriquecer su experiencia de aprendizaje y comprensión, así como a mejorar su capacidad de observación y obtención de conclusiones.

Para asegurar los resultados de aprendizaje y poder aplicar los criterios de evaluación como establece la normativa vigente, es necesario contar con los siguientes materiales, recursos didácticos del alumno y del profesor:

- Aula ordinaria para el desarrollo de los saberes básicamente conceptuales.
- Aula Plumier – taller de informática en entrono de red con acceso a internet.
- Manual del módulo de la editorial McGraw Hill
- Pizarra convencional y electrónica.
- Proyector.
- Ordenador.
- Relaciones de ejercicios y supuestos prácticos elaborados por el docente.
- Material escolar (libreta, bolígrafo, lápiz,…)
- Plataforma educativa Aulavirtual.

12. PROCESO DE EVALUACIÓN PARA ALUMNOS A LOS QUE NO SE PUEDEN APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA

Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. El porcentaje de faltas de asistencia, justificadas e injustificadas, que impidan aplicar la evaluación continua se establece en el 30% del total de horas lectivas del módulo profesional, excepto en el caso de alumnos que reciban atención educativa en aulas hospitalarias o en su domicilio, a los que se les aplicarán adaptaciones curriculares que faciliten su aprendizaje y evaluación. Cuando un estudiante acumule ese porcentaje de faltas en un módulo, no se le 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, serán tenidos en cuenta.

Para la evaluación del estudiante al que no se le puede aplicar la evaluación continua:

- El estudiante deberá superar TODOS los resultados de aprendizaje del módulo.
- En las evaluaciones parciales en las que no se le haya podido aplicar la evaluación continua, su calificación será NE1 (no evaluado) y por tanto deberá recuperar los resultados de aprendizaje de esa/s evaluación/es mediante el procedimiento de recuperación final establecido en la programación*.

* Para la recuperación del módulo profesional se establece un procedimiento de evaluación final ordinaria de los contenidos y resultados de aprendizaje del curso. El profesorado titular, en colaboración con el Departamento planificará esta evaluación mediante pruebas objetivas u otros instrumentos. Esta evaluación atenderá a los diferentes bloques de contenidos y resultados de aprendizaje del módulo. La prueba será común para todos los estudiantes del mismo nivel y consistirá en:

- Prueba escrita.
- Entrega de trabajos.

Criterios de evaluación y calificación para la prueba final ordinaria: media aritmética de los resultados de aprendizaje incluidos en las pruebas.

Además, se pueden plantear varias situaciones:

- Alumnado con asistencia irregular o absentistas que superan ese 30% desde el comienzo de curso. Deberán realizar la prueba de evaluación final ordinaria en los términos y condiciones expresadas anteriormente.
- Alumnado con faltas debidamente justificadas, con incorporación tardía al centro, o que hayan rectificado de forma evidente su conducta absentista. Se elaborará un plan de recuperación para el necesario aprendizaje de contenidos y superación de

resultados de aprendizaje no evaluados. El plan de recuperación incluirá las pruebas

objetivas e instrumentos referidos a los contenidos y criterios que con motivo de las faltas de asistencia no se han podido evaluar.

IES LAS SALINAS DEL MAR MENOR
Avenida del Vivero s/n · 30380 · La Manga del Mar Menor · Cartagena · Tlf: 968 33 72 07 · 30012896@murciaeduca.es

IES Las Salinas del Mar Menor
Código de centro: 30012896
LA MANGA DEL MAR MENOR - CARTAGENA

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

TÉCNICAS CULINARIAS

Curso 2026-2027

Ciclo formativo: Grado Medio de Cocina y Gastronomía
Curso: 1.º GMC

Profesora: Inés Margarita García Vallejo

ÍNDICE

1. Identificación del módulo profesional 3
2. Objetivos generales relacionados con el módulo 4
3. Competencias profesionales y para la empleabilidad 5
4. Resultados de aprendizaje ponderados 6
5. Criterios de evaluación 7
6. Contenidos y temporalización 9
7. Unidades de trabajo 10
UT1. Técnicas de cocción de los alimentos 10
UT2. Elaboraciones básicas: los fondos 13
UT3. Salsas, farsas, mantequillas y aceites 16
UT4. Elaboraciones elementales en cocina 19
UT5. Guarniciones y elementos de decoración 22
UT6. Acabados y presentaciones 25
UT7. El servicio en cocina 28
8. Metodología didáctica 31
9. Procedimientos de evaluación del aprendizaje 32
10. Medidas para alumnado con necesidad específica de apoyo educativo 33
11. Información continua del proceso de aprendizaje 34
12. Materiales y recursos didácticos 35
13. Actividades complementarias y extraescolares 36
14. Proceso de evaluación cuando no se aplica evaluación continua 37
15. Procedimiento para alumnado con el módulo pendiente 38
16. Evaluación de la práctica docente 39
Referencias normativas y bibliográficas 40

1. Identificación del módulo profesional

1.1. Datos identificativos

Elemento	Datos
Curso académico	2026/2027
Titulación	Cocina y Gastronomía
Familia profesional	Hostelería y Turismo
Curso	1.º de Grado Medio de Cocina y Gastronomía (1.º GMC)
Nombre del módulo profesional	Técnicas culinarias
Código del módulo	0047
Normativa del título	Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
Normativa curricular de referencia	Orden de 5 de noviembre de 2010, de la Consejería de Educación, Formación y Empleo, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Región de Murcia.
Distribución horaria de referencia	285 horas de currículo y 8 horas semanales, de acuerdo con la tabla horaria autonómica publicada para el curso 2026-2027. La concreción de fase de centro y fase de empresa se coordinará con el plan de centro.
Pérdida de evaluación continua	80 horas de ausencia, según el criterio de organización del centro reflejado en la programación de referencia.
Modalidad	Presencial
Número de alumnado	20 estudiantes
Horario del módulo	Miércoles: 3 h · Jueves: 2 h · Viernes: 3 h
Profesora	Inés Margarita García Vallejo
Centro educativo	IES Las Salinas del Mar Menor · Código 30012896 · La Manga del Mar Menor, Cartagena

1.2. Coordinación con el módulo de Preelaboración y conservación de alimentos

Los módulos 0046 y 0047 se planifican de manera coordinada. La materia prima preelaborada, porcionada y conservada en Preelaboración se utiliza en Técnicas culinarias para aplicar la técnica de cocción o elaboración, completar el plato, evaluar el resultado y, cuando proceda, preparar la comida para llevar del viernes. Se evitará duplicar tareas: cada operación se asignará al módulo en el que tenga mayor valor formativo, dejando constancia de la coordinación en las fichas de producción.

Durante el primer trimestre se priorizan las unidades 1 a 5 del libro de Altamar. Las unidades 6 y 7 se desarrollan con mayor intensidad en el tramo final del curso, incorporando acabados, presentación y servicio. La práctica de taller será progresiva, repetida y acumulativa.

1.3. Calendario de referencia

Periodo	Fechas previstas	Enfoque didáctico
Primer trimestre	14/09/2026 – 04/12/2026	Inicio y desarrollo de UT1–UT5: cocción, fondos, salsas, elaboraciones elementales y guarniciones.
Segundo trimestre	06/12/2026 – 16/03/2027	Consolidación y práctica integrada de UT1–UT5; control de puntos, tiempos, rendimiento y calidad.
Tercer trimestre	17/03/2027 – 05/05/2027	UT6–UT7: acabados, presentación, mise en place, coordinación y servicio.
Tramo de fase de centro/empresa que corresponda	10/05/2027 – 06/06/2027	Aplicación práctica, seguimiento y evaluación según el plan de centro y la organización de la fase de empresa.

2. Objetivos generales relacionados con el módulo profesional

La formación del módulo contribuye especialmente a alcanzar los siguientes objetivos generales del ciclo, recogidos en el Real Decreto 1396/2007:

a) Reconocer e interpretar la documentación para determinar las necesidades de producción en cocina.

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

e) Analizar las técnicas culinarias y las estrategias de aplicación para ejecutar elaboraciones.

f) Identificar y seleccionar técnicas de decoración y terminación para presentar las elaboraciones.

g) Analizar las técnicas de servicio y relacionarlas con la satisfacción de la clientela.

h) Seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado adecuados a cada género o elaboración.

i) Aplicar normas de calidad, seguridad alimentaria, prevención de riesgos y protección ambiental durante la producción.

j) Valorar las tareas de trabajo dentro del proceso productivo para alcanzar los objetivos de producción.

k) Valorar la diversidad de opiniones y prácticas profesionales como recurso para resolver problemas y tomar decisiones.

3. Competencias profesionales y para la empleabilidad a adquirir con el módulo

Este módulo contribuye al desarrollo de las competencias profesionales, personales y sociales del título, especialmente las relacionadas con la ejecución de elaboraciones culinarias, su terminación y el servicio:

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.

e) Ejecutar elaboraciones culinarias estandarizando los procesos para su terminación o conservación.

f) Realizar la decoración y terminación de las elaboraciones según los protocolos establecidos.

g) Realizar el servicio de las elaboraciones teniendo en cuenta las necesidades, el ámbito de ejecución y los protocolos.

h) Aplicar los procesos de envasado y conservación apropiados para preservar la calidad y evitar riesgos alimentarios.

i) Aplicar protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

j) Cumplir objetivos de producción con responsabilidad y manteniendo relaciones profesionales adecuadas.

k) Resolver problemas y tomar decisiones dentro del ámbito de competencia, siguiendo normas y procedimientos establecidos.

Unidad de competencia relacionada: UC0261_2, preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales. La programación sitúa el foco en la producción culinaria de nivel inicial y en las operaciones de cocción, fondos, salsas, elaboraciones elementales, guarniciones, acabados y servicio.

4. Resultados de aprendizaje ponderados en el módulo profesional

Los resultados de aprendizaje se ponderan para que el conjunto sume el 100 %. Los marcados con asterisco (*) se consideran resultados esenciales para acceder a la fase de empresa: deberán estar superados antes de la incorporación, sin perjuicio de los requisitos que establezca el equipo docente y el plan de centro.

Resultado de aprendizaje	Descripción	Ponderación
RA1*	Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	25 %
RA2*	Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	20 %
RA3*	Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	20 %
RA4	Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	10 %
RA5	Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.	10 %
RA6*	Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	15 %
Total		100 %

La ponderación de los resultados de aprendizaje sirve para organizar las evidencias y calcular su contribución a la calificación del módulo. Cada unidad de trabajo puede contribuir a uno o varios RA y un mismo RA puede desarrollarse en varias unidades.

5. Criterios de evaluación

RA1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- d) Se han 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 técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- h) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

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

RA3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

- a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
- b) Se ha realizado el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones a partir de las fichas de rendimiento.
- c) Se han organizado y secuenciado las fases necesarias para desarrollar las elaboraciones en tiempo y forma.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos antes de iniciar las tareas.
- e) Se han ejecutado las 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 medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han realizado las operaciones respetando la normativa higiénico-sanitaria, la seguridad laboral y la protección ambiental.

RA4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

- a) Se han descrito y clasificado las guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se han seleccionado guarniciones y decoraciones adecuadas a la elaboración que acompañan.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios antes de iniciar las tareas.
- d) Se han elaborado guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han determinado medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- f) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, la seguridad laboral y la protección ambiental.

RA5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.

- a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
- b) Se han dispuesto los elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
- c) Se han identificado, justificado y aplicado técnicas de envasado y conservación necesarias para productos semielaborados o acabados.
- d) Se han determinado medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- e) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, la seguridad laboral y la protección ambiental.

RA6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

- a) Se han identificado los tipos de servicio y sus características.
- b) Se han mantenido los productos en condiciones óptimas de servicio.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de los elementos necesarios para el servicio.
- d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.
- e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
- g) Se han realizado las operaciones de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. Contenidos y temporalización

La secuenciación toma como referencia la edición nueva del libro de Técnicas culinarias de Editorial Altamar, ISBN 9791388140105, cuyas siete unidades se corresponden con los seis resultados de aprendizaje del currículo. Los contenidos se adaptan a los ritmos reales del grupo, a la disponibilidad de taller y a la coordinación con Preelaboración.

Unidad	Denominación	RA	Horas	Temporalización orientativa
UT1	Técnicas de cocción de los alimentos	RA1	38	1.º trimestre; práctica y consolidación en 2.º
UT2	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: los fondos	RA2	30	1.º trimestre; aplicaciones en 2.º
UT3	Elaboraciones básicas: salsas, farsas, mantequillas y aceites	RA2	36	1.º trimestre; aplicaciones en 2.º
UT4	Elaboraciones elementales en cocina	RA1, RA3	55	1.º y 2.º trimestre
UT5	Guarniciones y elementos de decoración	RA4	41	1.º y 2.º trimestre
UT6	Acabados y presentaciones	RA5	38	3.º trimestre
UT7	El servicio en cocina	RA6	47	3.º trimestre e integración final
Total			285	

Distribución global orientativa por periodos lectivos: primer trimestre, 96 horas; segundo trimestre, 104 horas; tercer trimestre y tramo final de aplicación, 85 horas. Total: 285 horas. En el primer trimestre se trabajan las UT1–UT5, según la planificación facilitada; la consolidación práctica de estas unidades continúa en el segundo trimestre. El tercer trimestre se centra en acabados, presentación, servicio y aplicación integrada.

6.1. Bloques de contenido curricular

- Conceptos y terminología de cocción; clasificación y aplicación de técnicas por medio de transferencia de calor; control del tiempo y la temperatura; puntos clave, resultados y consumo energético.
- Fondos y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: clases, materias primas, procedimientos, desespumado, filtrado, enfriamiento, conservación y criterios de calidad.
- Salsas base y derivadas; emulsiones estables e inestables; farsas; mantequillas compuestas; aceites aromatizados; correcciones de textura, sabor y densidad.
- Documentación de producción, recetas y fichas técnicas; escandallos y rendimientos; secuenciación de tareas; selección de técnicas y elaboración de platos elementales con diferentes materias primas.
- Guarniciones clásicas y actuales; guarniciones de patata, arroz, pasta, legumbres y verduras; elementos decorativos comestibles; adecuación al plato principal.
- Acabado, montaje y presentación; equilibrio de color, volumen, textura y salseado; control final de calidad; conservación, envasado, etiquetado y seguridad.
- Mise en place, organización del pase, interpretación de comandas, coordinación del equipo, mantenimiento de temperaturas y ritmos, comunicación, limpieza y cierre del servicio.

7. Unidades de trabajo

Las unidades concretan los contenidos del módulo 0047 Técnicas culinarias, la secuencia de enseñanza-aprendizaje, los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación asociados. La distribución temporal es orientativa y podrá reajustarse por festivos, disponibilidad de taller, ritmo del grupo y coordinación con Preelaboración. En todas las unidades se mantiene la ponderación de los procedimientos: práctica de taller/diaria (20 %), prueba escrita/teórica (30 %) y examen/prueba práctica (50 %).

UT1. Técnicas de cocción de los alimentos

Unidad de trabajo secuenciada para el aprendizaje progresivo en taller, vinculada a las elaboraciones previstas y a la coordinación con Preelaboración.

Elemento de planificación	Desarrollo
N.º y título de la unidad	UT1. Técnicas de cocción de los alimentos
Duración estimada	38 horas lectivas; aproximadamente 14 sesiones de taller/aula.
Período de implementación	1.º trimestre: introducción y práctica inicial; 2.º trimestre: consolidación y aplicación integrada.
Resultado(s) de aprendizaje	RA1*
Porcentaje orientativo de cobertura del RA en la UT	RA1*: 75 % del desarrollo del resultado de aprendizaje.
Finalidad didáctica	Reconocer y aplicar las principales técnicas de cocción seleccionando el medio, el tiempo y la temperatura según el género, el resultado buscado y el consumo responsable de energía.
Contenidos desarrollados	• 1.1. Terminología profesional y fundamentos de la transferencia de calor: conducción, convección y radiación; influencia del recipiente y del equipo. • 1.2. Clasificación de técnicas por medio de cocción: acuoso, seco, graso y mixto; criterios de selección según género, corte, tamaño y resultado esperado. • 1.3. Medio acuoso: hervido, escaldado, blanqueado, vapor, presión y baño maría; control del líquido, la intensidad de ebullición y la pérdida de nutrientes. • 1.4. Medio seco: horno, asado, plancha, parrilla y gratinado; precalentamiento, sellado, dorado, reposo y control de la deshidratación superficial. • 1.5. Medio graso: fritura, salteado y confitado; temperatura, carga de la freidora, tamaño del género, escurrido, absorción de grasa y renovación del aceite. • 1.6. Técnicas mixtas: estofado, guisado y braseado; sellado previo, incorporación de líquido, cocción tapada, control de evaporación y comprobación de ternura. • 1.7. Aplicación por familias de alimentos: hortalizas, huevos, arroz y pasta, pescados, carnes y aves, respetando las características de cada género. • 1.8. Parámetros de control: tiempo, temperatura, punto de cocción, textura, color, jugosidad, merma, rendimiento y mantenimiento de la calidad. • 1.9. Reposo y continuidad de la cocción; diferencias entre cocción uniforme, sobrecocción y punto insuficiente, según el producto elaborado. • 1.10. Errores frecuentes y correcciones: falta de color, pérdida de jugos, cocción desigual, fritura grasa, rotura del producto y exceso de humedad. • 1.11. Higiene, prevención de riesgos, uso eficiente de energía y agua, gestión del aceite usado y reducción del desperdicio alimentario.

Vinculación con el perfil profesional

La unidad desarrolla hábitos de trabajo propios de una cocina profesional: interpretación de documentación, orden de operaciones, precisión técnica, higiene, seguridad, comunicación, aprovechamiento responsable y valoración de la calidad. La ejecución se ajustará al equipamiento disponible y a las fichas técnicas del departamento.

UT1. Técnicas de cocción de los alimentos - Desarrollo didáctico y evaluación

Estrategia de enseñanza

- Activar conocimientos previos y construir un mapa comparativo de técnicas, medios de transmisión de calor y géneros adecuados.
- Demostrar cada técnica, verbalizando preparación, parámetros de control, riesgos y señales para reconocer el punto correcto.
- Organizar estaciones prácticas rotativas: cocción acuosa, horno/plancha, fritura y técnicas mixtas, con ficha de observación individual.

- Contrastar resultados mediante cata técnica, registro fotográfico si procede y análisis razonado de errores y correcciones.
- Relacionar cada técnica con las propiedades del alimento y el resultado sensorial que se pretende obtener.
- Utilizar muestras, esquemas y vídeos breves para anticipar cambios de color, textura, volumen y jugosidad durante la cocción.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Completar una matriz género-técnica-medio-tiempo-temperatura y explicar la elección en ejemplos asignados.
- Ejecutar una cocción húmeda y otra seca, registrando las diferencias de rendimiento, textura y sabor.
- Realizar una fritura controlada y valorar temperatura, color, escurrido y absorción de grasa.
- Identificar el punto de cocción mediante señales observables y proponer una corrección ante un resultado defectuoso.
- Cumplimentar una ficha breve de práctica con orden de operaciones, higiene, seguridad y valoración sensorial.
- Preparar una ficha comparativa de las técnicas y justificar el método elegido para distintos géneros y tamaños de corte.
- Realizar una práctica por estaciones con una técnica húmeda, una seca, una grasa y una mixta, siguiendo una secuencia de trabajo escrita.
- Registrar tiempos, temperaturas, rendimiento y mermas; comparar el resultado con la previsión de la ficha técnica.

Criterios de evaluación concretados en la unidad

Criterios de referencia	Evidencia observable de aprendizaje
RA1 a-b	Define la terminología profesional y clasifica correctamente las técnicas y los medios de transmisión de calor.
RA1 c-d	Selecciona la técnica adecuada al género, identifica las operaciones previas y prepara equipos y útiles necesarios.
RA1 e-f	Ejecuta la secuencia de trabajo y controla los parámetros de cocción conforme al procedimiento establecido.
RA1 g-h	Valora el resultado sensorial, identifica desviaciones, propone correcciones y trabaja con higiene, seguridad y sostenibilidad.

Instrumentos de evaluación y ponderación

Agrupación / procedimiento	Peso	Evidencia evaluable	N.º de actividades	Instrumentos
Práctica de taller/diaria	20 %	Seguimiento continuo de preparación, orden, seguridad, control del punto, cooperación y aprovechamiento del género.	Registro continuo	Lista de cotejo de taller y registro de parámetros por práctica.
Prueba escrita/teórica	30 %	Terminología, clasificación, transmisión de calor, selección de técnicas, puntos de control y defectos habituales.	1	Prueba objetiva/test y preguntas cortas.
Examen/prueba práctica	50 %	Ejecución individual de técnicas asignadas y valoración del producto acabado, el tiempo y el puesto de trabajo.	1	Rúbrica práctica, ficha técnica de práctica y control de tiempos.

Recursos, atención a la diversidad y ampliación

Recursos: Fogones, horno, plancha, parrilla, freidora, recipientes, termómetros, cronómetro, fichas de técnica, material audiovisual y géneros de práctica. Medidas de apoyo y ampliación: demostración visual, tablas de tiempos y temperaturas, secuencias por pasos, práctica adicional y comparación avanzada de métodos.

Medidas de apoyo y ampliación: Demostración visual de cada técnica, tabla de tiempos/temperaturas, secuenciación por pasos, práctica adicional y reto avanzado de comparación entre métodos.

Producto o desempeño final: Ejecución individual de técnicas de cocción seleccionadas, con justificación del método y registro de los parámetros de control.

UT2. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: los fondos

Unidad de trabajo secuenciada para el aprendizaje progresivo en taller, vinculada a las elaboraciones previstas y a la coordinación con Preelaboración.

Elemento de planificación	Desarrollo
N.º y título de la unidad	UT2. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: los fondos
Duración estimada	30 horas lectivas; aproximadamente 11 sesiones de taller/aula.
Período de implementación	1.º trimestre: introducción a los fondos; 2.º trimestre: aplicaciones, correcciones y control de conservación.
Resultado(s) de aprendizaje	RA2*
Porcentaje orientativo de cobertura del RA en la UT	RA2*: 60 % del desarrollo del resultado de aprendizaje.
Finalidad didáctica	Confeccionar fondos y caldos de uso culinario mediante procedimientos normalizados, controlando extracción, limpieza, filtrado, enfriamiento, conservación y calidad.
Contenidos desarrollados	• 2.1. Concepto, función y clasificación: fondo blanco, fondo oscuro, fumet de pescado, caldo de verduras y caldos específicos de aplicación culinaria. • 2.2. Selección de materias primas: huesos y recortes, espinas, hortalizas aromáticas, hierbas, especias y agua; criterios de frescura, limpieza y proporción. • 2.3. Preparación previa: troceado regular, lavado, retirada de impurezas, escaldado cuando proceda y tostado de huesos y hortalizas para fondos oscuros. • 2.4. Organización de la producción: elección del recipiente, cálculo de cantidades, inicio en frío o caliente y planificación del tiempo de extracción. • 2.5. Procedimiento de elaboración: cocción lenta, control del hervor, desespumado, reposición de líquido cuando proceda y prevención de enturbiamiento. • 2.6. Acabado: colado sin presionar los sólidos, desgrasado, reducción y rectificación; valoración de intensidad, color, aroma, claridad y limpieza. • 2.7. Diferencias técnicas entre fondo blanco, fondo oscuro, fumet y caldo vegetal; causas de color, aroma, concentración y usos posteriores. • 2.8. Aplicaciones culinarias: sopas, arroces, estofados, salsas, glaseados y otras elaboraciones de múltiples aplicaciones. • 2.9. Rendimiento y registro: fichas técnicas, cálculo de cantidades, mermas, tiempos de elaboración y anotación de resultados. • 2.10. Enfriamiento rápido, identificación, etiquetado, almacenamiento y regeneración conforme a los procedimientos de seguridad del centro. • 2.11. Defectos frecuentes: caldo turbio, exceso de grasa, sabor poco concentrado o excesivo, contaminación cruzada y conservación inadecuada.

Vinculación con el perfil profesional

La unidad desarrolla hábitos de trabajo propios de una cocina profesional: interpretación de documentación, orden de operaciones, precisión técnica, higiene, seguridad, comunicación, aprovechamiento responsable y valoración de la calidad. La ejecución se ajustará al equipamiento disponible y a las fichas técnicas del departamento.

UT2. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: los fondos - Desarrollo didáctico y evaluación

Estrategia de enseñanza

- Relacionar la finalidad de cada fondo con las elaboraciones posteriores y trabajar la lectura de fichas técnicas y proporciones.
- Realizar demostraciones de preparación previa, inicio de cocción, desespumado, control de hervor, filtrado y desgrasado.

- Organizar producción por equipos con rotación de responsabilidades y registro de tiempos, rendimiento y puntos de control.
- Comparar los resultados sensoriales y utilizar los fondos producidos en elaboraciones posteriores siempre que la planificación y la seguridad lo permitan.
- Vincular cada fondo con las elaboraciones en las que se utiliza y explicar por qué no todos los caldos son intercambiables.
- Organizar la práctica como una producción profesional: preparación previa, control de fases, filtrado, registro del rendimiento y conservación.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Calcular ingredientes y agua para producir una cantidad de fondo determinada, documentando las proporciones utilizadas.
- Elaborar uno de los fondos del bloque mediante preparación previa, cocción controlada y filtrado.
- Comparar fondo blanco y oscuro o fondo y fumet, justificando diferencias de ingredientes y procedimiento.
- Medir y registrar rendimiento, aspecto, aroma, claridad y posibles mermas.
- Enfriar, envasar, etiquetar y almacenar la elaboración siguiendo el procedimiento de seguridad establecido en el centro.
- Calcular ingredientes y agua para una cantidad determinada a partir de una ficha técnica, justificando las proporciones elegidas.
- Elaborar por equipos un fondo blanco, oscuro, fumet o caldo vegetal con rotación de responsabilidades y controles durante la cocción.
- Comparar dos fondos mediante una cata técnica y registrar diferencias de color, claridad, aroma, intensidad y aplicación culinaria.
- Calcular el rendimiento final, documentar las mermas y completar las etiquetas de identificación y conservación.

Criterios de evaluación concretados en la unidad

Criterios de referencia	Evidencia observable de aprendizaje
RA2 a-b	Clasifica fondos y caldos, reconoce su aplicación y comprueba la disponibilidad y calidad de las materias primas y equipos.
RA2 c	Prepara y ejecuta el fondo siguiendo la secuencia normalizada, controlando tiempo, intensidad de cocción y limpieza.
RA2 d	Detecta defectos de claridad, sabor, concentración o desgrasado y aplica correcciones justificadas.
RA2 e-f	Filtra, enfría, etiqueta y conserva con higiene, seguridad, prevención de riesgos y aprovechamiento responsable.

Instrumentos de evaluación y ponderación

Agrupación / procedimiento	Peso	Evidencia evaluable	N.º de actividades	Instrumentos
Práctica de taller/diaria	20 %	Seguimiento del puesto, preparación de ingredientes, control de hervor, desespumado, filtrado y conservación.	Registro continuo	Lista de cotejo de taller, registro de temperaturas y ficha de rendimiento.
Prueba escrita/teórica	30 %	Clasificación, función, fases de elaboración, defectos, aplicaciones y conservación de fondos.	1	Prueba objetiva/test y preguntas cortas.
Examen/prueba práctica	50 %	Elaboración individual o por parejas de un fondo asignado, con control de claridad, sabor, rendimiento y seguridad.	1	Rúbrica práctica, ficha de elaboración y control de tiempos.

Recursos, atención a la diversidad y ampliación

Recursos: Ollas y marmitas, cuchillería, tablas, espumaderas, coladores, recipientes de enfriamiento, báscula, etiquetas y fichas de producción. Medidas de apoyo y ampliación: fichas ilustradas de fases, esquemas de proporciones, lista de control de seguridad alimentaria y ampliación sobre reducción y rendimiento.

Medidas de apoyo y ampliación: Fichas ilustradas de fases, lista de control de seguridad alimentaria, apoyo para proporciones y ampliación sobre rendimiento y aplicaciones.

Producto o desempeño final: Fondo o caldo correctamente elaborado, filtrado, identificado y conservado, con ficha de rendimiento y valoración sensorial.

UT3. Elaboraciones básicas: salsas, farsas, mantequillas y aceites

Unidad de trabajo secuenciada para el aprendizaje progresivo en taller, vinculada a las elaboraciones previstas y a la coordinación con Preelaboración.

Elemento de planificación	Desarrollo
N.º y título de la unidad	UT3. Elaboraciones básicas: salsas, farsas, mantequillas y aceites
Duración estimada	36 horas lectivas; aproximadamente 14 sesiones de taller/aula.
Período de implementación	1.º trimestre: bases y técnicas; 2.º trimestre: elaboración de derivadas y aplicación en platos.
Resultado(s) de aprendizaje	RA2*
Porcentaje orientativo de cobertura del RA en la UT	RA2*: 40 % del desarrollo del resultado de aprendizaje.
Finalidad didáctica	Preparar salsas y elaboraciones de apoyo, reconocer sus bases y aplicaciones, controlar textura y emulsión y corregir desviaciones sin comprometer la seguridad.
Contenidos desarrollados	• 3.1. Funciones de las salsas y clasificación de bases y derivadas; relación entre salsa, género principal, guarnición y tipo de servicio. • 3.2. Elementos de ligazón: roux, almidones, reducción, yema, nata y otros espesantes; proporciones, temperatura y control de grumos. • 3.3. Salsas base y aplicaciones: bechamel, velouté, española, tomate y jugos ligados; identificación de características y posibles derivados. • 3.4. Técnicas de elaboración: tostado de la harina cuando proceda, incorporación gradual de líquido, cocción, reducción, colado y rectificación. • 3.5. Emulsiones frías y calientes: vinagretas, mayonesa, holandesa y bearnesa; estabilidad, temperatura, velocidad de incorporación y prevención de cortes. • 3.6. Farsas y rellenos: selección y picado de materias primas, mezclado, sazonamiento, textura, humedad, aplicación y tratamiento térmico posterior. • 3.7. Mantequillas compuestas y aceites aromatizados: ingredientes, proporciones, higienización, aplicaciones de acabado y conservación. • 3.8. Control sensorial: brillo, untuosidad, textura, color, sazón, equilibrio ácido-graso y temperatura de servicio. • 3.9. Defectos y correcciones: salsa cortada, grumosa, demasiado líquida o espesa; exceso de sal, acidez, dulzor o grasa. • 3.10. Aplicación práctica de las salsas y elaboraciones auxiliares en platos elementales y guarniciones. • 3.11. Enfriamiento, identificación, almacenamiento, prevención de alérgenos y uso posterior conforme a los procedimientos higiénico-sanitarios.

Vinculación con el perfil profesional

La unidad desarrolla hábitos de trabajo propios de una cocina profesional: interpretación de documentación, orden de operaciones, precisión técnica, higiene, seguridad, comunicación, aprovechamiento responsable y valoración de la calidad. La ejecución se ajustará al equipamiento disponible y a las fichas técnicas del departamento.

UT3. Elaboraciones básicas: salsas, farsas, mantequillas y aceites - Desarrollo didáctico y evaluación

Estrategia de enseñanza

- Presentar las bases y principios de ligazón y emulsión mediante muestras visuales y pequeñas pruebas comparativas.
- Demostrar las fases críticas, el control de temperatura y las medidas preventivas frente a los defectos más habituales.
- Proponer estaciones para elaborar una salsa base, una derivada, una emulsión y una preparación de apoyo.
- Usar fichas de control sensorial para justificar correcciones y registrar condiciones de conservación.

- Explicar las bases físico-químicas de la ligazón y la emulsión mediante pequeñas demostraciones comparativas y lenguaje profesional.
- Presentar defectos reales o simulados para que el alumnado analice causas, ensaye una corrección y valore si el producto recupera su calidad.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Preparar una salsa ligada a partir de una base y obtener una derivada, justificando la técnica empleada.
- Montar una emulsión fría y observar cómo influyen la incorporación de grasa, la temperatura y la agitación.
- Resolver un caso de salsa cortada, grumosa o demasiado líquida y explicar la corrección aplicada.
- Elaborar una farsa o mantequilla compuesta adecuada a una preparación posterior.
- Completar una ficha técnica con ingredientes, procedimiento, rendimiento, defectos y conservación.
- Elaborar una salsa base y una derivada, anotando proporciones, orden de incorporación, tiempo y textura final.
- Montar una emulsión fría y una caliente, identificando los factores que favorecen o rompen la estabilidad.
- Resolver supuestos de salsas cortadas, grumosas, excesivamente espesas o líquidas y justificar la corrección aplicada.
- Preparar una farsa, mantequilla compuesta o aceite aromatizado y valorar su aplicación en una elaboración posterior.
- Completar una ficha técnica con rendimiento, alérgenos relevantes, procedimiento, defectos y conservación.

Criterios de evaluación concretados en la unidad

Criterios de referencia	Evidencia observable de aprendizaje
RA2 a-b	Identifica las salsas, sus bases, derivados, emulsiones y elaboraciones auxiliares, relacionándolos con sus aplicaciones.
RA2 c	Aplica correctamente técnicas de ligazón, reducción, emulsión, mezclado y preparación de elementos de apoyo.
RA2 d	Reconoce defectos de textura, estabilidad, densidad o sabor y selecciona una corrección técnicamente adecuada.
RA2 e-f	Controla conservación y alérgenos, cumple la higiene y seguridad del puesto y utiliza los recursos de forma responsable.

Instrumentos de evaluación y ponderación

Agrupación / procedimiento	Peso	Evidencia evaluable	N.º de actividades	Instrumentos
Práctica de taller/diaria	20 %	Observación del orden de incorporación, control de temperatura, limpieza, textura y corrección de defectos.	Registro continuo	Lista de cotejo, ficha de control sensorial y observación directa.
Prueba escrita/teórica	30 %	Bases y derivados, ligazones, emulsiones, defectos, correcciones y condiciones de conservación.	1	Prueba objetiva/test y preguntas cortas.
Examen/prueba práctica	50 %	Preparación de una salsa, emulsión o elaboración de apoyo asignada con resultado estable y aplicación correcta.	1	Rúbrica práctica, ficha técnica y valoración sensorial.

Recursos, atención a la diversidad y ampliación

Recursos: Cazos, varillas, batidora, termómetros, coladores, báscula, recipientes, materias primas y fichas de control.
Medidas de apoyo y ampliación: esquemas visuales de ligazones, muestras de defectos, procedimiento paso a paso y retos de elaboración de salsas derivadas.

Medidas de apoyo y ampliación: Esquemas de ligazones y emulsiones, muestras de defectos, procedimientos paso a paso y ampliación con salsas derivadas.

Producto o desempeño final: Salsa, emulsión o elaboración de apoyo estable y adecuada a una aplicación culinaria, documentada en ficha técnica.

UT4. Elaboraciones elementales en cocina

Unidad de trabajo secuenciada para el aprendizaje progresivo en taller, vinculada a las elaboraciones previstas y a la coordinación con Preelaboración.

Elemento de planificación	Desarrollo
N.º y título de la unidad	UT4. Elaboraciones elementales en cocina
Duración estimada	55 horas lectivas; aproximadamente 21 sesiones de taller/aula.
Período de implementación	1.º y 2.º trimestre: aplicación progresiva de técnicas en elaboraciones elementales.
Resultado(s) de aprendizaje	RA1* y RA3*
Porcentaje orientativo de cobertura del RA en la UT	RA1*: 25 % del desarrollo de RA1; RA3*: 100 % de RA3.
Finalidad didáctica	Interpretar una ficha técnica y elaborar platos elementales con organización, precisión y secuencia adecuada, aplicando la técnica culinaria pertinente y evaluando rendimiento y calidad.
Contenidos desarrollados	• 4.1. Interpretación de órdenes de trabajo, recetas estandarizadas y fichas técnicas; rendimiento, número de raciones, escandallo básico y organización de la producción. • 4.2. Organización de la mise en place: comprobación de géneros preelaborados, equipos, utillaje, recipientes, tiempos y secuencia de operaciones. • 4.3. Selección y aplicación de técnicas de cocción a hortalizas, huevos, arroz, pasta, legumbres, pescados, carnes y aves preparados previamente. • 4.4. Elaboraciones elementales: hervidos, salteados, asados, frituras, estofados y platos básicos recogidos en las fichas de taller. • 4.5. Control de punto, sazón, textura, humedad, temperatura, tamaño de la ración y tiempos de espera, según el alimento y la elaboración. • 4.6. Secuenciación del trabajo para terminar los componentes al mismo tiempo y mantener la calidad hasta el pase. • 4.7. Registro del rendimiento teórico y real, cálculo de mermas y análisis de desviaciones en cantidades, tiempos o resultado. • 4.8. Defectos de ejecución y corrección: sobrecocción, falta de sazón, textura inadecuada, presentación irregular y merma excesiva. • 4.9. Coordinación con Preelaboración: uso correcto de materias primas limpias, porcionadas, identificadas y conservadas. • 4.10. Higiene de manos, superficies y utensilios, prevención de contaminaciones cruzadas, gestión de alérgenos y seguridad en el puesto.

Vinculación con el perfil profesional

La unidad desarrolla hábitos de trabajo propios de una cocina profesional: interpretación de documentación, orden de operaciones, precisión técnica, higiene, seguridad, comunicación, aprovechamiento responsable y valoración de la calidad. La ejecución se ajustará al equipamiento disponible y a las fichas técnicas del departamento.

UT4. Elaboraciones elementales en cocina - Desarrollo didáctico y evaluación

Estrategia de enseñanza

- Partir de órdenes de producción reales o simuladas, obligando a interpretar fichas, calcular cantidades y planificar el orden de trabajo.
- Realizar demostraciones técnicas breves y después prácticas por estaciones con autonomía progresiva.
- Introducir limitaciones realistas de tiempo, equipamiento y cantidad para entrenar organización y priorización.
- Cerrar cada práctica con evaluación del plato, rendimiento, cumplimiento de la ficha, higiene y propuesta de mejora.
- Utilizar fichas técnicas reales o simuladas para que el alumnado planifique cantidades, recursos, secuencia y puntos de control antes de cocinar.

- Progresar desde la demostración y la práctica guiada hasta la ejecución individual con tiempo limitado y autoevaluación del resultado.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Interpretar una ficha técnica, calcular cantidades para el número de raciones asignado y verificar la mise en place.
- Elaborar un plato elemental aplicando la técnica adecuada al género y justificando sus parámetros.
- Realizar una práctica cronometrada con secuencia escrita de operaciones y puntos de control.
- Comparar rendimiento previsto y real y explicar las causas de las desviaciones.
- Presentar el plato terminado y autoevaluar sazón, punto, textura, temperatura, aspecto e higiene del puesto.
- Interpretar una ficha técnica y adaptar las cantidades al número de raciones asignado, mostrando el cálculo realizado.
- Preparar la mise en place completa y ordenar por escrito las operaciones antes de iniciar la elaboración.
- Elaborar un plato elemental utilizando una técnica adecuada al género y registrar los parámetros más relevantes.
- Realizar una práctica cronometrada con varios componentes, ajustando su secuencia para finalizar a la vez.
- Comparar rendimiento teórico y real, explicar las mermas y proponer una mejora para una segunda ejecución.
- Presentar el plato y realizar una autoevaluación guiada de punto, sazón, textura, temperatura, aspecto e higiene.

Criterios de evaluación concretados en la unidad

Criterios de referencia	Evidencia observable de aprendizaje
RA1 c-e-f	Selecciona y aplica la técnica de cocción adecuada al alimento dentro de una elaboración completa, controlando sus parámetros.
RA3 a-b	Interpreta la ficha técnica, calcula raciones e ingredientes y valora el rendimiento previsto.
RA3 c-d-e	Organiza mise en place, comprueba recursos, secuencia fases y ejecuta las operaciones dentro del tiempo previsto.
RA3 f-g-h-i	Evalúa el plato, corrige desviaciones, mantiene orden, higiene y seguridad y justifica las decisiones tomadas.

Instrumentos de evaluación y ponderación

Agrupación / procedimiento	Peso	Evidencia evaluable	N.º de actividades	Instrumentos
Práctica de taller/diaria	20 %	Seguimiento de planificación, mise en place, secuencia, ejecución, higiene, rendimiento y colaboración en taller.	Registro continuo	Lista de cotejo diaria, control de tiempos y ficha de rendimiento.
Prueba escrita/teórica	30 %	Lectura de fichas técnicas, escandallo, secuencia de operaciones, técnicas y control de calidad.	1	Prueba objetiva/test y ejercicios de aplicación.
Examen/prueba práctica	50 %	Elaboración individual de un plato elemental conforme a ficha técnica y con finalización en tiempo.	1	Rúbrica práctica, ficha de evaluación del plato y registro del puesto.

Recursos, atención a la diversidad y ampliación

Recursos: Fichas técnicas, básculas, cuchillería, tablas, batería, equipos de cocción, temporizadores y hojas de rendimiento. Medidas de apoyo y ampliación: fichas con pasos numerados, cálculo guiado de raciones, guion de mise en place y ampliación mediante secuencias simultáneas.

Medidas de apoyo y ampliación: Fichas técnicas con cantidades destacadas, guion de mise en place, cálculo guiado de raciones y ampliación con secuencias simultáneas.

Producto o desempeño final: Plato elemental terminado conforme a una ficha técnica, con control de secuencia, rendimiento, punto y calidad final.

UT5. Guarniciones y elementos de decoración

Unidad de trabajo secuenciada para el aprendizaje progresivo en taller, vinculada a las elaboraciones previstas y a la coordinación con Preelaboración.

Elemento de planificación	Desarrollo
N.º y título de la unidad	UT5. Guarniciones y elementos de decoración
Duración estimada	41 horas lectivas; aproximadamente 15 sesiones de taller/aula.
Período de implementación	1.º y 2.º trimestre: elaboración progresiva y combinación con platos principales.
Resultado(s) de aprendizaje	RA4
Porcentaje orientativo de cobertura del RA en la UT	RA4: 100 % del desarrollo del resultado de aprendizaje.
Finalidad didáctica	Seleccionar y elaborar guarniciones y elementos decorativos coherentes con el plato, cuidando técnica, proporción, color, textura y presentación.
Contenidos desarrollados	• 5.1. Concepto y función de la guarnición; diferencias entre guarnición, acompañamiento, salsa y elemento decorativo. • 5.2. Guarniciones de patata: hervidas, salteadas, fritas, purés, gratinadas y otras variantes de las fichas de elaboración. • 5.3. Guarniciones de verduras y hortalizas: blanqueado, vapor, salteado, glaseado, asado y combinaciones de temporada. • 5.4. Guarniciones de arroz, pasta y legumbres: cocción, escurrido, condimentación, textura y mantenimiento hasta el servicio. • 5.5. Guarniciones clásicas y sus aplicaciones: selección según género principal, salsa, tradición culinaria y tamaño de la ración. • 5.6. Cortes y elementos decorativos comestibles: regularidad, seguridad de cuchillo, aprovechamiento y proporción. • 5.7. Composición de la guarnición: equilibrio de color, textura, volumen, sabor, temperatura y contraste con el elemento principal. • 5.8. Cálculo de cantidades y porcionado homogéneo; adaptación a la ficha técnica y al número de comensales. • 5.9. Conservación temporal, regeneración cuando proceda y presentación higiénica de guarniciones preparadas con antelación. • 5.10. Defectos y correcciones: guarnición sobrecocida, seca, grasa, desproporcionada, mal sazonada o poco coherente con el plato.

Vinculación con el perfil profesional

La unidad desarrolla hábitos de trabajo propios de una cocina profesional: interpretación de documentación, orden de operaciones, precisión técnica, higiene, seguridad, comunicación, aprovechamiento responsable y valoración de la calidad. La ejecución se ajustará al equipamiento disponible y a las fichas técnicas del departamento.

UT5. Guarniciones y elementos de decoración - Desarrollo didáctico y evaluación

Estrategia de enseñanza

- Analizar la función de la guarnición y justificar su elección según producto principal, salsa, menú y estación.
- Demostrar cortes y técnicas de cocción específicas, priorizando uniformidad, seguridad y aprovechamiento.
- Realizar prácticas de elaboración y montaje de combinaciones completas para comprobar armonía de sabor, color, textura y temperatura.
- Aplicar coevaluación con rúbrica breve y reelaborar las guarniciones cuando la evidencia indique una mejora necesaria.
- Partir de ejemplos de platos para analizar la función de la guarnición y justificar su relación con el ingrediente principal.
- Combinar ejercicios de destreza técnica con retos de composición, proporción, aprovechamiento y presentación.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Elaborar dos guarniciones con técnicas distintas y comparar su rendimiento y resultado sensorial.
- Seleccionar la guarnición más adecuada para un plato principal y defender la elección mediante criterios culinarios.
- Practicar cortes regulares y seguros, utilizando los recortes de forma responsable cuando sea viable.
- Diseñar una presentación en la que guarnición y salsa complementen sin ocultar el elemento principal.
- Aplicar una rúbrica de proporción, cocción, sabor, temperatura, limpieza y armonía visual.
- Elaborar dos guarniciones con técnicas distintas y comparar rendimiento, sazón, color, textura y temperatura de servicio.
- Practicar cortes regulares y seguros, registrando criterios de uniformidad y aprovechamiento de recortes.
- Seleccionar una guarnición para varios platos principales y argumentar la elección con criterios culinarios.
- Diseñar una composición de plato donde guarnición y salsa complementen al elemento principal sin ocultarlo.
- Aplicar una rúbrica de cocción, sabor, temperatura, proporción, higiene y armonía visual, y realizar una mejora.

Criterios de evaluación concretados en la unidad

Criterios de referencia	Evidencia observable de aprendizaje
RA4 a-b	Clasifica guarniciones y elementos decorativos y selecciona los adecuados al plato, al servicio y a la ficha técnica.
RA4 c-d	Comprueba la mise en place y elabora la guarnición siguiendo la secuencia, los parámetros y el rendimiento previsto.
RA4 e	Detecta y corrige desviaciones de cocción, sazón, textura, color, proporción y presentación.
RA4 f	Cumple las normas de higiene y prevención, aprovecha los géneros y reduce residuos de forma responsable.

Instrumentos de evaluación y ponderación

Agrupación / procedimiento	Peso	Evidencia evaluable	N.º de actividades	Instrumentos
Práctica de taller/diaria	20 %	Observación de cortes, mise en place, elaboración, porcionado, sabor, textura, higiene y aprovechamiento.	Registro continuo	Lista de cotejo de taller y ficha de valoración sensorial.
Prueba escrita/teórica	30 %	Tipos de guarniciones, métodos de elaboración, aplicaciones, proporciones y conservación.	1	Prueba objetiva/test y preguntas cortas.
Examen/prueba práctica	50 %	Elaboración y presentación de una guarnición adecuada al plato principal asignado.	1	Rúbrica práctica de técnica, calidad, proporción y presentación.

Recursos, atención a la diversidad y ampliación

Recursos: Cuchillería, tablas, peladores, mandolinas con protección, batería, equipos de cocción, fichas de guarniciones y rúbricas. Medidas de apoyo y ampliación: plantillas visuales de cortes, demostración de seguridad, tareas graduadas y reto de creación de combinaciones justificadas.

Medidas de apoyo y ampliación: Plantillas visuales de cortes y emplatado, demostración de seguridad, tareas graduadas y ampliación de combinaciones y guarniciones clásicas.

Producto o desempeño final: Guarnición correctamente ejecutada y proporcionada, integrada con un elemento principal en una presentación coherente.

UT6. Acabados y presentaciones

Unidad de trabajo secuenciada para el aprendizaje progresivo en taller, vinculada a las elaboraciones previstas y a la coordinación con Preelaboración.

Elemento de planificación	Desarrollo
N.º y título de la unidad	UT6. Acabados y presentaciones
Duración estimada	38 horas lectivas; aproximadamente 14 sesiones de taller/aula.
Período de implementación	3.º trimestre: acabados, presentación y acondicionamiento final.
Resultado(s) de aprendizaje	RA5
Porcentaje orientativo de cobertura del RA en la UT	RA5: 100 % del desarrollo del resultado de aprendizaje.
Finalidad didáctica	Realizar el montaje, acabado, presentación y acondicionamiento final de elaboraciones culinarias aplicando criterios de calidad, estética, conservación y seguridad.
Contenidos desarrollados	• 6.1. Finalidad del acabado y la presentación como parte del resultado culinario y de la percepción de calidad por el cliente. • 6.2. Criterios de emplatado: limpieza, contraste de color, armonía, volumen, equilibrio, proporción, orden visual y adecuación al recipiente. • 6.3. Secuencia de montaje: soporte, elemento principal, guarnición, salsa, elementos finales y revisión antes de la salida. • 6.4. Técnicas de acabado: napado, salseado, glaseado, gratinado, incorporación final de hierbas y condimentos y control del borde del plato. • 6.5. Porcionado uniforme, coherencia de raciones, repetibilidad del montaje y ajuste a la ficha técnica. • 6.6. Control de temperatura, tiempo de espera, mantenimiento de calidad y prevención del deterioro antes del servicio. • 6.7. Acondicionamiento para comidas para llevar: selección de envase apto, separación de componentes cuando convenga, etiquetado e identificación de alérgenos. • 6.8. Presentación adaptada al tipo de servicio, al recipiente disponible, al volumen de producción y al tiempo de montaje. • 6.9. Detección y corrección de defectos: plato manchado, porciones desiguales, salsa mal aplicada, exceso decorativo o pérdida de temperatura. • 6.10. Evaluación y documentación de resultados mediante rúbrica, fotografía o esquema de montaje y propuesta de mejora.

Vinculación con el perfil profesional

La unidad desarrolla hábitos de trabajo propios de una cocina profesional: interpretación de documentación, orden de operaciones, precisión técnica, higiene, seguridad, comunicación, aprovechamiento responsable y valoración de la calidad. La ejecución se ajustará al equipamiento disponible y a las fichas técnicas del departamento.

UT6. Acabados y presentaciones - Desarrollo didáctico y evaluación

Estrategia de enseñanza

- Analizar modelos de emplatado y distinguir presentación funcional, estética y adecuada al tipo de servicio.
- Demostrar el montaje paso a paso, controlando limpieza del plato, ración, orden y temperatura.
- Proponer retos de presentación con la misma elaboración y criterios de comparación comunes.
- Relacionar la presentación de consumo inmediato con el acondicionamiento para llevar, sin comprometer seguridad ni calidad.
- Analizar modelos visuales de presentación para distinguir entre acabado funcional, estética y adecuación al tipo de servicio.

- Utilizar criterios comunes de evaluación para que el alumnado pueda comparar propuestas, justificar decisiones y corregir defectos.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Emplatar la misma elaboración de dos formas distintas y justificar la opción más adecuada al servicio propuesto.
- Efectuar porcionado uniforme y controlar la limpieza del recipiente y los elementos decorativos.
- Resolver una ficha de incidencias de presentación y plantear medidas correctoras.
- Acondicionar una ración para llevar, comprobar el envase y completar etiquetado conforme a los procedimientos del centro.
- Crear un registro breve de presentación con imagen o esquema, criterios logrados y aspectos a mejorar.
- Emplatar la misma elaboración de dos formas distintas y justificar cuál responde mejor al servicio propuesto.
- Efectuar el porcionado uniforme y revisar limpieza del recipiente, disposición de los componentes y temperatura de salida.
- Resolver casos prácticos de defectos de presentación y definir la medida correctora antes de servir.
- Acondicionar una ración para llevar, seleccionar el envase, separar componentes si procede y completar su identificación.
- Crear un registro de presentación con imagen o esquema, criterios alcanzados y dos mejoras concretas.

Criterios de evaluación concretados en la unidad

Criterios de referencia	Evidencia observable de aprendizaje
RA5 a-b	Comprueba la disponibilidad de los componentes y monta la elaboración con orden, equilibrio, limpieza y criterios estéticos y funcionales.
RA5 c	Selecciona el procedimiento de acondicionamiento, envasado y conservación que corresponda al tipo de servicio.
RA5 d	Detecta defectos de acabado, porcionado o presentación y aplica correcciones antes de la salida.
RA5 e	Mantiene higiene y prevención de riesgos y utiliza envases y materiales de forma responsable.

Instrumentos de evaluación y ponderación

Agrupación / procedimiento	Peso	Evidencia evaluable	N.º de actividades	Instrumentos
Práctica de taller/diaria	20 %	Observación de limpieza del plato, montaje, porcionado, tiempos, temperatura y acondicionamiento.	Registro continuo	Lista de cotejo, rúbrica de emplatado y registro de presentación.
Prueba escrita/teórica	30 %	Criterios de emplatado, secuencia de montaje, porcionado, envases, conservación y defectos.	1	Prueba objetiva/test y análisis de casos.
Examen/prueba práctica	50 %	Acabado, montaje y acondicionamiento de una elaboración según ficha técnica y tipo de servicio.	1	Rúbrica práctica con criterios de calidad, limpieza, proporción y seguridad.

Recursos, atención a la diversidad y ampliación

Recursos: Vajilla, platos de presentación, cucharas y biberones de salseado, útiles de emplatado, envases aptos, etiquetas y ejemplos visuales. Medidas de apoyo y ampliación: modelos de montaje, rúbrica anticipada, práctica guiada de porcionado y reto de presentación justificada.

Medidas de apoyo y ampliación: Modelos visuales de montaje, rúbrica anticipada, práctica guiada de porcionado y ampliación mediante propuestas justificadas de presentación.

Producto o desempeño final: Elaboración terminada y presentada con criterios de calidad; acondicionamiento seguro para servicio o comida para llevar cuando proceda.

UT7. El servicio en cocina

Unidad de trabajo secuenciada para el aprendizaje progresivo en taller, vinculada a las elaboraciones previstas y a la coordinación con Preelaboración.

Elemento de planificación	Desarrollo
N.º y título de la unidad	UT7. El servicio en cocina
Duración estimada	47 horas lectivas; aproximadamente 18 sesiones de taller/aula.
Período de implementación	3.º trimestre y tramo de integración final, coordinado con la organización del centro y la fase de empresa.
Resultado(s) de aprendizaje	RA6*
Porcentaje orientativo de cobertura del RA en la UT	RA6*: 100 % del desarrollo del resultado de aprendizaje.
Finalidad didáctica	Organizar y desarrollar las operaciones propias del servicio, desde la mise en place hasta el cierre, manteniendo coordinación, calidad, seguridad y cumplimiento de tiempos.
Contenidos desarrollados	• 7.1. Tipos y modalidades de servicio; características del servicio a la carta, menú, colectividad y producción para llevar. • 7.2. Preparación previa: mise en place, revisión de equipos, vajilla, utensilios, salsas, guarniciones, materias primas y documentación. • 7.3. Interpretación de comandas y órdenes de trabajo; prioridad, secuencia, tiempos estimados, número de raciones y coordinación de elaboraciones. • 7.4. Organización de puestos y responsabilidades, comunicación profesional, colaboración de la brigada y control del pase. • 7.5. Ejecución durante el servicio: terminación, acabado, emplatado, control de raciones y comprobación final antes de la salida. • 7.6. Mantenimiento de las elaboraciones en condiciones óptimas; control de tiempos de espera, temperatura y calidad sensorial. • 7.7. Resolución de incidencias: retrasos, falta de género, errores de comanda, desviaciones de calidad y necesidades especiales comunicadas. • 7.8. Comidas para llevar de los viernes: preparación, porcionado, envasado, etiquetado, identificación de alérgenos y entrega conforme al centro. • 7.9. Comunicación en el pase: avisos claros, confirmación de comandas, anticipación de demoras y apoyo entre partidas. • 7.10. Cierre del servicio: gestión segura de sobrantes, registro de incidencias, limpieza, desinfección, revisión de equipos y evaluación del equipo. • 7.11. Balance del servicio: calidad, tiempos, coordinación, satisfacción del destinatario, mermas y propuestas de mejora.

Vinculación con el perfil profesional

La unidad desarrolla hábitos de trabajo propios de una cocina profesional: interpretación de documentación, orden de operaciones, precisión técnica, higiene, seguridad, comunicación, aprovechamiento responsable y valoración de la calidad. La ejecución se ajustará al equipamiento disponible y a las fichas técnicas del departamento.

UT7. El servicio en cocina - Desarrollo didáctico y evaluación

Estrategia de enseñanza

- Simular un briefing de servicio con lectura de órdenes, reparto de funciones, previsión de elaboraciones y revisión de riesgos.
- Desarrollar servicios simulados por tandas, con rotación de puestos y control de tiempos por parte del equipo.
- Incluir las comidas para llevar del viernes como situación profesional integrada cuando corresponda al calendario de taller.

- Evaluar coordinación, comunicación, calidad del producto y cierre; realizar una breve reflexión individual y una puesta en común.
- Utilizar situaciones simuladas y encargos reales del taller para aplicar conocimientos técnicos bajo condiciones de tiempo y coordinación.
- Rotar los roles de la brigada para practicar organización, comunicación, responsabilidad individual y apoyo mutuo.
- Integrar, cuando la planificación lo permita, la producción de comidas para llevar de los viernes como situación profesional completa.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Preparar un briefing con mise en place, responsables, tiempos y orden de salida de varias comandas.
- Ejecutar un pase simulado con tiempos establecidos, comunicación del estado de cada elaboración y revisión final.
- Resolver una incidencia asignada (retraso, falta de ingrediente o comanda modificada) y registrar cómo se ha gestionado.
- Preparar, porcionar y acondicionar comidas para llevar cuando la organización de los viernes lo requiera.
- Realizar el cierre: limpieza y desinfección, control de sobrantes, etiquetado, revisión de equipos y evaluación del funcionamiento del equipo.
- Preparar un briefing con mise en place, responsables, tiempos, orden de salida y posibles riesgos del servicio.
- Ejecutar un pase simulado con varias comandas y registrar los tiempos de salida y las incidencias.
- Resolver una incidencia asignada (retraso, falta de género o comanda modificada) y justificar la respuesta del equipo.
- Preparar, porcionar y acondicionar comidas para llevar cuando lo requiera la organización del taller.
- Realizar el cierre con control de sobrantes, etiquetado, limpieza, desinfección y revisión de equipos.
- Completar una autoevaluación individual y una valoración del equipo sobre coordinación, comunicación y cumplimiento de tiempos.

Criterios de evaluación concretados en la unidad

Criterios de referencia	Evidencia observable de aprendizaje
RA6 a-d	Identifica la modalidad de servicio, prepara la mise en place, comprueba recursos e interpreta comandas y documentación.
RA6 e-f	Ejecuta las elaboraciones y dispone los componentes con calidad, orden, coordinación y cumplimiento de tiempos.
RA6 g	Mantiene higiene, prevención de riesgos, conservación adecuada y protección ambiental durante el servicio y el cierre.

Instrumentos de evaluación y ponderación

Agrupación / procedimiento	Peso	Evidencia evaluable	N.º de actividades	Instrumentos
Práctica de taller/diaria	20 %	Seguimiento del briefing, mise en place, comunicación, cumplimiento de tiempos, higiene, cooperación y cierre.	Registro continuo	Rúbrica de servicio, lista de comprobación y observación directa.
Prueba escrita/teórica	30 %	Modalidades, organización, interpretación de comandas, priorización, seguridad y resolución de incidencias.	1	Prueba objetiva/test y supuesto práctico escrito.
Examen/prueba práctica	50 %	Participación individual en un pase simulado o integrado con producto final servido o acondicionado correctamente.	1	Rúbrica práctica de servicio, registro de tiempos e informe breve de incidencias.

Recursos, atención a la diversidad y ampliación

Recursos: Órdenes de trabajo, comandas simuladas, cronómetro, fichas de producción, carros, envases, etiquetas y protocolos del centro. Medidas de apoyo y ampliación: roles y órdenes por escrito, lista de comprobación del pase, apoyos de comunicación y ampliación mediante incidencias profesionales.

Medidas de apoyo y ampliación: Órdenes de trabajo por escrito, roles rotativos, lista de comprobación del pase, apoyos para la comunicación y ampliación mediante incidencias profesionales.

Producto o desempeño final: Servicio simulado o integrado con mise en place, coordinación, cumplimiento de tiempos, calidad y cierre documentado.

8. Metodología didáctica

8.1. Principios metodológicos

- Aprendizaje práctico, progresivo y contextualizado en situaciones reales del taller de cocina.
- Demostración del docente y práctica guiada antes de la autonomía progresiva del alumnado.
- Integración de teoría y práctica: cada técnica se explica, se ejecuta, se evalúa y se relaciona con el resultado gastronómico.
- Coordinación con Preelaboración: uso de materias primas correctamente preelaboradas, porcionadas y conservadas, evitando duplicidades.
- Aprendizaje cooperativo con rotación de tareas, puestos y responsabilidades; la evidencia individual se comprobará además del resultado de grupo.
- Incorporación de hábitos profesionales: puntualidad, uniforme, higiene, mise en place, comunicación, uso racional de energía y agua, reducción de desperdicio y limpieza final.
- Enfoque de inclusión: instrucciones claras, apoyos visuales, modelado, secuenciación de tareas, diferentes formas de demostrar el aprendizaje y ampliación para quien avance con mayor rapidez.

8.2. Organización del taller y de las sesiones

Momento de la sesión	Actuación habitual
Inicio	Pase de lista, uniforme e higiene personal, explicación de objetivos, revisión de ficha técnica y distribución de puestos.
Mise en place	Comprobación de materias primas y equipos, organización de tareas, cantidades, útiles, temperaturas y puntos críticos.
Producción	Demostración breve, ejecución por estaciones, seguimiento docente y registro de tiempos y resultados.
Acabado y valoración	Control de punto, sabor, textura, presentación y temperatura; degustación técnica cuando proceda.
Cierre	Etiquetado y conservación segura de géneros, limpieza y desinfección, control de equipos y reflexión sobre incidencias.

8.3. Organización de grupos y actividad de los viernes

La clase cuenta con 20 estudiantes y se organizará en tres grupos operativos flexibles, ajustados al espacio, equipamiento y seguridad. Los puestos rotarán para garantizar que todo el alumnado practique las técnicas y asuma tareas de producción y cierre. La última hora lectiva del viernes se reservará, cuando la planificación de producción lo permita, al acabado, porcionado, envasado, etiquetado y entrega de las comidas para llevar. La preparación y la venta no prevalecerán sobre la seguridad alimentaria ni sobre los objetivos de aprendizaje.

9. Procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado

9.1. Evaluación inicial, continua y final

La evaluación será continua, formativa y criterial. La evaluación inicial permitirá detectar conocimientos previos, experiencia práctica y necesidades de apoyo. Durante el curso se registrarán evidencias de cada RA mediante pruebas, producciones de taller, fichas técnicas, listas de cotejo, rúbricas y observación sistemática. La evaluación final integrará los resultados logrados y las actividades de recuperación realizadas.

9.2. Ponderación de los procedimientos

Procedimiento	Peso	Evidencias habituales
Pruebas escritas/teóricas	30 %	Pruebas objetivas, preguntas cortas, terminología, clasificación de técnicas, procedimientos, puntos críticos y resolución de supuestos.
Examen/prueba práctica	50 %	Ejecución individual de técnicas y elaboraciones, seguimiento de ficha técnica, organización, tiempo, resultado sensorial y seguridad.
Práctica de taller/diaria	20 %	Observación directa del trabajo diario: uniforme, puntualidad, higiene, mise en place, técnica, orden, cooperación, uso de recursos y limpieza final.
TOTAL	100 %	

Para superar el módulo se requiere obtener al menos un 5 sobre 10 en la prueba teórica y en la prueba práctica, además de cumplir los requisitos de evaluación continua establecidos por el centro. La ponderación total se aplica a las evidencias calificadas; no se sustituye una prueba no superada por una puntuación elevada en otro apartado.

9.3. Instrumentos y criterios de calificación

- Prueba teórica: exactitud de conceptos, identificación de técnicas, selección del método y justificación de procedimientos.
- Prueba práctica: ejecución, secuencia, punto de cocción, textura, sabor, presentación, rendimiento, gestión del tiempo y corrección de errores.
- Práctica diaria: responsabilidad, preparación del puesto, higiene y seguridad, uso de maquinaria y utensilios, trabajo en equipo, aprovechamiento y limpieza.
- Fichas técnicas y registros: interpretación de cantidades, rendimiento, tiempos, temperaturas, conservación y resultados.
- Rúbricas o listas de cotejo comunes para procurar criterios transparentes y coherentes entre unidades.

9.4. Recuperación y mejora

El alumnado con resultados no superados realizará tareas de refuerzo y una nueva evidencia vinculada al RA pendiente. La recuperación teórica abordará conceptos y razonamientos no adquiridos; la recuperación práctica consistirá en repetir la ejecución de la técnica o elaboración, con un supuesto equivalente y condiciones de seguridad. Los avances posteriores podrán mejorar evidencias siempre que se mantengan la trazabilidad y los criterios del módulo.

9.5. Acceso a la fase de empresa

Antes de la incorporación a la fase de empresa se comprobará la superación de los resultados marcados con asterisco en esta programación (RA1, RA2, RA3 y RA6), junto con los requisitos de seguridad, higiene, asistencia, actitud profesional y coordinación que establezca el equipo docente. Esta decisión se concretará con el tutor o tutora dual y la planificación del centro.

10. Medidas para el alumnado con necesidad específica de apoyo educativo

La respuesta educativa partirá de la detección temprana de barreras y de la coordinación con orientación, tutoría y equipo docente. Se mantendrán los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación del título, adaptando los apoyos, los tiempos y las vías de acceso a las tareas cuando proceda.

- Entregar fichas de elaboración con fotografías, pasos numerados, vocabulario profesional y puntos críticos destacados.
- Combinar explicación oral, demostración visual, práctica guiada y repetición de maniobras.
- Fragmentar procedimientos complejos en fases, con comprobación intermedia antes de continuar.
- Organizar puestos y responsabilidades según las necesidades sin eximir de evidencias individuales de aprendizaje.
- Facilitar instrumentos de evaluación accesibles y anticipar el formato de las pruebas, respetando los criterios del módulo.
- Aplicar medidas de prevención y seguridad individualizadas cuando estén indicadas, en coordinación con los responsables del centro.
- Ofrecer tareas de ampliación: comparación de técnicas, variantes de receta, análisis de fallos y propuesta de mejoras de rendimiento.

11. Mecanismos para dar información continua del proceso de aprendizaje

- Comunicar al alumnado los criterios, instrumentos y ponderaciones al comienzo del módulo y antes de cada prueba relevante.
- Dar retroalimentación breve y concreta después de las prácticas: qué está conseguido, qué hay que corregir y cómo practicarlo.
- Registrar calificaciones, asistencia, incidencias de taller y evidencias de cada RA en los instrumentos del departamento.
- Informar periódicamente a tutoría y, cuando proceda, a las familias por los canales oficiales del centro.
- Coordinar las observaciones de evaluación con Preelaboración y conservación para reforzar continuidad entre preelaboración, cocción y acabado.
- Documentar reuniones, acuerdos de recuperación y seguimiento de la fase de empresa conforme a las instrucciones del centro.

12. Materiales y recursos didácticos

Recurso	Aplicación
Libro de texto	Técnicas culinarias. Nueva edición. Editorial Altamar. ISBN 9791388140105.
Documentación docente	Fichas técnicas de producción, recetas, tablas de tiempos y temperaturas, rúbricas, listas de cotejo y hojas de registro.
Instalaciones	Aula y taller de cocina, zonas de frío, almacenamiento, cocción, pase y limpieza.
Equipamiento	Fogones, hornos, planchas, freidoras, equipos de vapor, abatimiento o conservación disponibles, básculas, termómetros y equipos auxiliares.
Utillaje	Batería, cuchillería, tablas, coladores, varillas, espátulas, recipientes, bandejas, utensilios de emplatado y material de limpieza.
Recursos digitales	Presentaciones, vídeos didácticos autorizados, recursos de Libro Media, fichas digitales y documentación del centro.
Recursos de coordinación	Plan de producción, órdenes de trabajo y coordinación semanal con Preelaboración para materias primas y comidas para llevar.

13. Actividades complementarias y extraescolares

Las actividades se concretarán con el departamento y quedarán sujetas al calendario y autorización del centro. Se priorizarán las que refuercen contenidos curriculares y el vínculo con el entorno gastronómico regional.

- Visita didáctica a mercado, comercio especializado o proveedor para relacionar género, técnica de cocción, calidad y coste.
- Actividad de análisis de cocina tradicional de la Región de Murcia y elaboración de platos significativos con respeto a la técnica y presentación.
- Observación de un servicio profesional o encuentro con personal de cocina, si la organización del centro lo permite.
- Prácticas integradas de producción de comidas para llevar los viernes, con control técnico, porcionado, envasado, etiquetado y evaluación.

14. Proceso de evaluación para alumnado al que no se puede aplicar la evaluación continua

Cuando concurran las circunstancias previstas por la normativa e instrucciones del centro para la pérdida del derecho a evaluación continua, se utilizará un procedimiento final que permita comprobar todos los resultados de aprendizaje del módulo. El procedimiento y la fecha se comunicarán por escrito al alumnado.

Parte	Peso	Descripción
Prueba escrita/teórica	30 %	Prueba sobre terminología, clasificación, procedimientos, puntos críticos, seguridad y conservación.
Examen práctico	50 %	Ejecución individual de una o varias elaboraciones representativas de UT1–UT7, con organización, técnica y resultado final.
Práctica de taller/diaria o evidencia equivalente	20 %	Evidencias registradas antes de la pérdida del derecho a evaluación continua o, si no existen, tareas prácticas individuales equivalentes acordadas por el departamento.
TOTAL	100 %	

Se exigirá al menos un 5 sobre 10 en la parte teórica y en la práctica. Si las evidencias previas de taller no permiten calificar con objetividad el 20 %, el departamento establecerá la evidencia equivalente e informará de ella antes de la evaluación.

15. Procedimiento de evaluación para alumnado con el módulo profesional pendiente

El alumnado con el módulo pendiente recibirá un plan de recuperación individualizado con resultados de aprendizaje pendientes, contenidos esenciales, tareas prácticas, calendario de seguimiento y fecha de evaluación. Se favorecerá la coordinación con el profesorado del ciclo y se mantendrá la misma ponderación de los procedimientos de evaluación.

- Revisión inicial de la situación académica y de las evidencias conservadas del curso anterior.
- Tareas de repaso por RA: técnicas de cocción, fondos, salsas, elaboraciones elementales, guarniciones, acabado y servicio.
- Entrega de fichas técnicas y resolución de actividades de preparación cuando estén vinculadas a los criterios no superados.
- Prueba teórica (30 %) y examen práctico (50 %), junto con una evidencia de taller/seguimiento (20 %).
- Comunicación por escrito de fechas, instrumentos, criterios y resultado de la recuperación.

16. Evaluación de la práctica docente

La práctica docente se evaluará de forma periódica para ajustar contenidos, ritmo, organización del taller y coordinación entre módulos. Se recogerán evidencias del grado de adquisición de los RA, de la calidad de las producciones, del funcionamiento de los agrupamientos y de la adecuación de recursos y tiempos.

Indicador	Evidencia o procedimiento	Momento
Adecuación de la temporalización	Comparación entre horas previstas, horas reales y unidades trabajadas.	Al cierre de cada trimestre.
Adquisición de RA	Resultados por RA, criterios pendientes y necesidad de refuerzo.	Tras pruebas y sesiones de evaluación.
Organización del taller	Observación de flujos, uso de equipos, seguridad, limpieza y rotación de puestos.	Durante las prácticas.
Coordinación con Preelaboración	Revisión de fichas, disponibilidad de materias primas y tareas no duplicadas.	Seguimiento semanal.
Metodología y participación	Observación, autoevaluación docente y valoración de incidencias.	Cada trimestre.
Mejora continua	Acuerdos concretos de mejora incorporados a la siguiente unidad o curso.	Final de trimestre y fin de curso.

Referencias normativas y bibliográficas

- Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. Boletín Oficial del Estado.
- Orden de 5 de noviembre de 2010, de la Consejería de Educación, Formación y Empleo, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en el ámbito de la Región de Murcia. BORM de 16 de noviembre de 2010.
- Boletín Oficial de la Región de Murcia, número 2, de 3 de enero de 2026: tabla autonómica de currículo y presencialidad mínima del ciclo de Técnico en Cocina y Gastronomía; módulo 0047 Técnicas culinarias.
- Valle Abad, J.; Ferri Ureña, J. C.; González Subirà, J. I. Técnicas culinarias. Nueva edición. Editorial Altamar. ISBN 9791388140105.
- Documentación del departamento de Hostelería del IES Las Salinas del Mar Menor, fichas técnicas de elaboración, normas del taller y planificación de comidas para llevar.

Documento de trabajo elaborado para el curso 2026-2027 a partir de la estructura de programación utilizada en el módulo Preelaboración y conservación de alimentos, adaptando los resultados de aprendizaje, contenidos, unidades de trabajo e instrumentos de evaluación a Técnicas culinarias.