

[Escriba texto] **PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA MÓDULO PROFESIONAL:**  
**TECNICAS CULINARIAS**

**CONTENIDOS:** Los mencionados de forma explícita en la **Orden de 9 de Octubre de 2008 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía y en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de Octubre que establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y fija sus enseñanzas mínimas.**

U.T. 0: PGH	8 horas
U.T. 1: Terminología culinaria	10 horas
U.T. 2: Introducción a los procesos de cocción de los alimentos	10 horas
U.T. 3: Las técnicas de cocción	30 horas
U.T. 4: Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: fondos	20 horas
U.T. 5: Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: salsas, farsas, aceites	40 horas
U.T. 6: Elaboraciones elementales en cocina	100 horas
U.T. 7: Guarniciones y elementos de decoración	20 horas
U.T. 8: Documentación relacionada con la producción en cocina	5 horas
U.T. 9: Acabados y presentaciones	30 horas
U.T. 10: El servicio en cocina	15 horas

La presente secuenciación de contenidos se hace, más que por razones metodológicas, para poder ofrecer una descripción comprensible al observador externo. La realidad del procedimiento natural de producción en una cocina impone, en el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje, una serie de consideraciones.

**CONTENIDOS TRANSVERSALES:**

**1) Coeducación.**

El módulo se desarrolla con una serie de actividades en las que se pone en práctica el trabajo en equipo. Fomento del conocimiento y tolerancia de las distintas culturas.

**2) Educación para la Salud.**

Se desarrollarán temas relacionados con la seguridad e higiene en los diferentes establecimientos. Significación de la normativa higiénico-sanitaria. Consideración sobre la normativa en prevención de riesgos laborales.

**3) Educación ambiental.**

Se hará hincapié en el reciclaje de materiales, y en la recogida selectiva de las basuras y en futuras aplicaciones.

**4) Educación para la paz, la convivencia y la igualdad.**

Fundamental en esta profesión, que tanto en las relaciones laborales como con los clientes debe fomentarse. Promover el conocimiento y animar el respeto hacia la igualdad,

Este tema se tratará durante el desarrollo de todas las unidades de este módulo, poniendo en práctica la cooperación, compañerismo, trabajo en equipo, igualdad de sexos, razas, religión y respeto a cualquier opinión o creencia y de solución de posibles conflictos en el aula.

### **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y/O EXTRAESCOLARES:**

Como actividades complementarias y extraescolares propias del módulo profesional, se propone asistir a:

Primer trimestre: Piscifactorías, mercados, lonjas, fabricas de alimentación, conserveras

Segundo trimestre: Bodegas, museos, restaurantes, hoteles

Tercer trimestre: Escuelas de hostelería, mataderos, etc.

Dada la necesaria coordinación entre los cursos del departamento de hostelería para la realización de actividades complementarias y extraescolares y el poco presupuesto para afrontar el coste por parte del centro y los alumnos, se programan de una manera general, pudiendo variar según necesidades educativas.

Durante el curso se contempla la apertura del restaurante del IES el día fijado, para la realización de Buffets u otros servicios que conlleven la puesta en práctica de los conocimientos adquiridos y la consecución de los objetivos fijados académicamente.

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

Los recogidos en la Orden de 9 de Octubre de 2008 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía y en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de Octubre que establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y fija sus enseñanzas mínimas.

Se estará, además, a lo dispuesto en la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Los recogidos en la Orden de 16 de Junio de 2011.

### **ACTIVIDADES DIDÁCTICAS:**

#### **U.T. 0: PGH**

En esta UT se desarrollará todo el plan de higiene y normas que deberán desarrollar durante todo el curso y en todos los módulos que comprenden el ciclo formativo. Prueba específica de evaluación.

#### **U.T. 1: Terminología culinaria**

En esta UT se aplicará los términos de cocina más utilizados y su aplicación en la cocina

#### **U.T. 2: Introducción a los procesos de cocción de los alimentos**

En esta UT se desarrollará la cocción de los alimentos, cuales son las transmisiones de calor y los tipos de cocción.

### **U.T. 3: Las técnicas de cocción**

En esta UT se desarrollará la clasificación de las técnicas de cocción: medio húmedo, medio seco, medio graso, en combinación de medios.

### **U.T. 4. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: fondos**

En esta UT se desarrollará los diferentes tipos de fondos, caldos, marinadas, fumets.

### **U.T. 5: Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: salsas, farsas, aceites**

En esta UT se desarrollará las elaboraciones de salsas básicas y complementarias, ligazones, las farsas, las mantequillas compuestas, los aceites aromáticos.

### **U.T. 6: Elaboraciones elementales en cocina**

En esta UT se desarrollará las técnicas culinarias aplicadas a diferentes alimentos: hortalizas, legumbres, arroz y pasta, los huevos, pescados, mariscos, carnes

### **U.T. 7: Guarniciones y elementos de decoración**

En esta UT se desarrollará los diferentes tipos de guarniciones basadas en un ingrediente principal, las nuevas tendencias, diferentes decoraciones, los nuevos ingredientes

### **U.T. 8: Documentación relacionada con la producción en cocina**

En esta UT se desarrollará como realizar la ficha-receta, el escandallo, hojas de pedido, tipos de vales

### **U.T. 9: Acabados y presentaciones**

En esta UT se desarrollará los diferentes modelos de presentación, los elementos que pueden intervenir en los acabados, el diseño, el montaje, la presentación en la mesa.

### **U.T. 10: El servicio en cocina**

En esta UT se explicará que es el servicio en cocina, la organización, la puesta a punto, la finalización del servicio, las quejas o reclamaciones y cómo reaccionar,

**Los contenidos del módulo han sido divididos en tres trimestres, de manera conceptual al término de cada uno de ellos se realizará al menos una prueba escrita. El examen práctico, en su caso, podrá suprimirse si el profesor estima que con las notas diarias de clase es suficiente para evaluar al alumnado.**

## **EVALUACIÓN**

La evaluación será un proceso de evaluación continua.

En el caso de que sea el mismo profesor el que imparta dos módulos prácticos en el aula taller, de la misma especialidad y en el mismo nivel educativo, como es el caso de Técnicas Culinarias y Procesos de Elaboración Culinaria en primero de Grado Medio de Cocina, se considera la posibilidad si el profesor lo estima oportuno, la impartición y evaluación de los contenidos de una manera continua, común y entrelazada, dada la necesaria relación de todos los procesos culinarios de las materias primas trabajadas en el aula taller y teórica. Consiguiendo así, una alta rentabilidad y

aprovechamiento de los productos y recursos. Y pudiendo trabajar de una manera más completa los contenidos de respectivos módulos.

Teniendo en este caso una evaluación común en tiempo y porcentaje.

### **Actividades de refuerzo/ampliación.**

Se realizarán a lo largo de todo el curso escolar se propondrán trabajos de investigación y búsqueda de información que permitan **ampliar** conocimientos y **reforzar** la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales que se pretenden alcanzar. Por medio de las nuevas tecnologías se realizará el análisis del recetario propuesto para su valoración y mejora, estimulando la aportación innovadora del alumnado. Servirá, internet, así mismo para recabar el repertorio de las Fichas Técnicas de producción culinaria. Utilizaran el correo electrónico proporcionado por la profesora para subsanar cualquier duda o error, en cualquier momento.

### **Actividades de evaluación.**

El alumnado deberá realizar todas las actividades programadas en el aula taller, denominadas competencias procedimentales, todas las competencia conceptuales, tanto las que se desarrollan en casa como las que se realizan en el aula polivalente, las competencias actitudinales muy importantes en estos momentos, su relación con los compañeros, puntualidad, etc.

### **Mecanismos de Evaluación:**

A) Pruebas Teóricas:

- Tipo test
- Respuestas cortas
- Respuestas a desarrollar
- Pruebas orales

Y cualquier otra prueba que estime oportuno teniendo en cuenta la diversidad del alumnado. El profesor se permite realizar diferentes tipos de pruebas a diferentes alumnos para una misma unidad si así lo estima oportuno., así como pruebas sorpresa para evaluar conocimientos adquiridos.

B) Pruebas Prácticas:

- Trabajo diario en el aula taller.
- Trabajo en grupo o individual (fomentando las TICs...).
- Cuaderno de clase.
- Observación directa.

Y cualquier otra prueba que estime oportuno teniendo en cuenta la diversidad del alumnado. El profesor se permite realizar diferentes tipos de pruebas a diferentes alumnos para una misma unidad si así lo estima oportuno, así como pruebas sorpresa para evaluar conocimientos adquiridos.

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:**

Están definidos respecto a las capacidades terminales que se contemplan para el ciclo formativo.

- Para la evaluación de conceptos (CONCEPTUAL) se realizarán pruebas escritas (exámenes, test...) que compondrán el 30 % de la nota.
- Para la evaluación o calificación de procedimientos (PROCEDIMENTAL), se valorará el trabajo

en el taller, las prácticas reales y simuladas, tanto en equipo como individualmente, y compondrán un 70 % de la nota.

- Para la evaluación o calificación de la actitud, asistencia, uniformidad y puntualidad (ACTITUDINAL): compondrá la disminución del 20 % de la nota total, en el caso de que no se realice satisfactoriamente por parte del alumno.

La calificación final que obtendrá cada alumno al finalizar un periodo de evaluación será la suma de los apartados anteriores. Para poder hacer esta suma tiene que sacar como mínimo un 5 tanto en conceptos como en procedimientos y actitud.

La puntuación final del módulo será la media aritmética de las notas de los tres trimestres, siendo necesario una puntuación de cinco puntos como mínimo para realizar la media.

-LA COMPETENCIA LINGÜÍSTICA (expresión, faltas de ortografía, puntuación, presentación...) podrá modificar la calificación de los contenidos conceptuales en 1 punto a partir de 5 faltas de ortografía en cada prueba. Así como el mal uso de la terminología específica propia del sector.

Para desarrollar este sistema de evaluación **resulta imprescindible la asistencia continuada del alumnado a clase**. Aquellos alumnos y alumnas que, de forma justificada o no, falten a más de un 25% de las horas de clase en la **primera evaluación** podrán ser, a criterio del profesor, evaluados mediante una única prueba escrita al finalizar el curso (examen final).

Las faltas deberán ser justificadas con la documentación oportuna (justificante médico o cualquier otro documento emitido por una entidad pública o privada)

Se perderá el derecho a evaluación continua si se computa un número de faltas de asistencia, justificadas o no, superior al 25% del total de horas del módulo.

Las actividades de recuperación variarán según la actividad a recuperar.

### **Actividades de recuperación.**

Si el profesor lo estima oportuno, para los alumnos que tengan más dificultades se efectuarán exámenes de recuperación al final de cada trimestre.

Coincidiendo con la evaluación ordinaria de Junio, se realizará un examen de recuperación de los trimestres suspensos, siempre que el profesor lo estime oportuno.

Se realizarán de forma paralela y coordinada, prestando especial atención a las carencias observadas en el proceso de aprendizaje de los alumnos:

- En la realización de pruebas escritas y pruebas prácticas se atenderá siempre a la inclusión de contenidos evaluados con anterioridad para atender al criterio de

[Escriba texto]

evaluación continua y que permitan al alumnado la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva en anteriores evaluaciones parciales o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos.

Las pruebas se realizarán en la fecha previamente pactada por el conjunto de la clase, si el alumno por cualquier tipo de causa, no pudiera desarrollar dicha actividad en las fechas señaladas, se le evaluará dentro de la prueba de recuperación, siendo su nota máxima la nota que se especifica más abajo.

**- Se considerará apto con una nota mínima de 5.**

Para alumnos que no alcancen los objetivos en junio, se les hará un PTI entregado en junio y que deberán presentar en septiembre, esto son las tareas propuestas para el verano, en caso contrario se considerará no superada la asignatura pendiente. Este PTI es obligatorio entregarlo para la realización de los exámenes.

**PROFESOR/A RESPONSABLE DEL MÓDULO PROFESIONAL DURANTE EL CURSO 2015-16**

**Roberto Velasco Lara**