

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA MÓDULO PROFESIONAL:**  
**PROCESOS CULINARIOS Código 0048**

**CONTENIDOS: 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.**

Este módulo consta de 6 unidades de trabajo, divididas en los dos trimestres del segundo curso del Ciclo de Cocina de Grado Medio.

U.T. 0:	PGH	8 horas
U.T. 1:	Procesos productivos y de servicio en cocina	10 horas
U.T. 2:	las cocinas territoriales españolas	60 horas
U.T. 3:	La diversidad de las cocinas del mundo	80 horas
U.T. 4:	la cocina creativa y de autor	40 horas
U.T. 5:	Elaboración de platos para personas con necesidades alimentarias específicas	40 horas
U.T. 6:	Decoración y exposición de platos	14 horas

**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 una piscifactoría y a las salinas próximas a la localidad) y a una feria, congreso o exposición a nivel provincial del sector de la hostelería, alimentación o gastronomía.

También se entenderá como complementaria la visita a algún hotel, catering o empresa de alimentación de la zona con grandes producciones en el sector de la alimentación y la hostelería.

También se entenderá como complementaria la visita a algún hotel, catering o empresa de alimentación de la zona con grandes producciones en el sector de la alimentación y la hostelería.

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

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: Procesos productivos y de servicio en cocina**

En esta UT se tratará la producción en cocina, organización del proceso productivo, organización de los procesos (la documentación).

#### **U.T. 2: las cocinas territoriales españolas**

En esta UT se desarrollará la cocina española y su diversidad, evolución histórica de la misma, características y los tipos de las mismas.

#### **U.T. 3: La diversidad de las cocinas del mundo**

En esta UT las cocinas europeas, sudamericana, norteamericana, asiática.

#### **U.T. 4: la cocina creativa y de autor**

En esta UT se diferenciará entre cocina de autor y creativa, combinación organoléptica, la tecnología en la cocina, las técnicas culinarias de la cocina de vanguardia, proceso de creación.

#### **U.T. 5: Elaboración de platos para personas con necesidades alimentarias específicas**

En esta UT se tratará las necesidades alimentarias específicas, alergias e intolerancias alimentarias, dietas especiales, elaboraciones para personas con necesidades alimentarias específicas.

#### **U.T. 6: Decoración y exposición de platos**

Decoración y presentación de platos, colores, formas, volúmenes, el diseño de las elaboraciones, presentación de los platos, establecimientos de exposición de platos, gestión de quejas y reclamaciones

### **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.

### **Actividades de recuperación.**

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 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 realizaran en la fecha previamente pactadas 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 mas abajo.

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

### **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 50 % de la nota.
- Para la evaluación o calificación de la actitud, asistencia, uniformidad y puntualidad (ACTITUDINAL): compondrá el 20 % restante de la nota.

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.

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

**Manuela Aguaded Oria**