

## **PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA MÓDULO PROFESIONAL:**

### **Procesos de elaboración culinaria**

Equivalencia en créditos ECTS: 16

Código: 0499

Unidades didácticas PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA 288horas

#### **PRIMER TRIMESTRE**

1. Terminología culinaria aplicada a los ámbitos de la producción culinaria.
2. Maquinaria, utensilios y utillaje aplicado a procesos de elaboración culinaria
3. Técnicas de cocción y transformaciones físico-químicas de los alimentos.
4. Fondos básicos y complementarios. Salsas básicas y derivadas.
5. Técnicas de elaboración culinaria aplicadas a legumbres. Potajes, Cocidos.
6. Técnicas de elaboración culinaria aplicadas a Sopas y Cremas.

#### **SEGUNDO TRIMESTRE**

7. Técnicas de elaboración culinaria aplicadas a Hortalizas. Guarniciones y Cremas.
8. Técnicas de elaboración culinaria de arroces y pastas.
9. Técnicas de elaboración culinaria aplicadas a Pescados y Mariscos.
10. Técnicas de elaboración culinaria aplicadas a Carnes.

#### **TERCER TRIMESTRE**

11. Técnicas de elaboración culinaria aplicadas a Ensaladadas y Aperitivos, Entrantes y Buffet
12. Evolución historia de la hostelería. Organización culinaria.
13. Costes en la producción, documentación interna, escandallos.
14. El proceso creativo.

#### **CONTENIDOS**

1. Organización de los procesos de elaboración culinaria:
2. Aplicación de técnicas de cocción:
3. Procedimientos para la elaboración de fondos y salsas.
4. Normas básicas en la decoración y presentación de platos en cocina.
5. Protocolos de actuación durante el desarrollo de los servicios en cocina.

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

Los mencionados de forma explícita en la orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de técnico superior en dirección en cocina.

## ACTIVIDADES DIDÁCTICAS:

El plan de actividades que se propone es aplicable a todas las unidades de trabajo:

- “Training” por las diferentes partidas dentro del cuarto de preelaboración y en el resto de las instalaciones de la cocina (plonge, economato, zona caliente, etc.), para identificar los conocimientos adquiridos de cada U.T. La participación en estas actividades evalúan para la ponderación de la nota final, en los criterios actitudinales (asistencia y participación).
- Servicios de elaboraciones de buffet , menús , etc., los cuales se harán de forma semanal pasando semanalmente por cada uno de los grupos formados en la clase a tal efecto para la buena organización de las prácticas y la diversificación de caracteres.
- Actividades individuales por escrito, finales de cada U.T. cuya finalidad es reflexionar e ir asimilando los conceptos de las mismas. Serán evaluables de forma individualizada como procedimientos de trabajo.
- Trabajo en grupo que deberán responder de forma profesional y actitudinal. Se evaluarán de forma individualizada, indicándose los criterios de evaluación por escrito junto a la nota final obtenida en dicha actividad.
- Puesta a punto y seguimiento del sistema de control de puntos críticos.
- Descripción y consecución de las fichas de control, elaboración y loteo, de todas las recetas e ingredientes que elaboren.
- La fecha límite de entrega (y/o exposición oral) de las actividades será fijada en consenso con el grupo clase, suponiendo el retraso en la entrega, la merma de la puntuación final obtenida (2 puntos si el retraso se produce en el mismo día, y 5 puntos si son 2 días de retraso).
- Como actividad final del módulo, se deberá haber entregado, al menos un inventario de material, maquinaria y mobiliario de las instalaciones de cocina, y al menos uno de materias primas.
- Como actividades de refuerzo se proyectaran documentales temáticos sobre los temas del módulo, acompañado de un ejercicio tipo test, de preguntas sobre el tema proyectado, haciendo prestar atención y evaluando la atención en clase con el ejercicio.
- Las actividades de recuperación consistirán en un cuestionario de preguntas cortas/para desarrollar/para esquematizar y/o para resumir. Y un ejercicio práctico, que consistirá en la elaboración de una receta.

## **CONTENIDOS TRANSVERSALES:**

### **1) Coeducación.**

El módulo se desarrolla con una serie de actividades en las que se pone en práctica el trabajo en equipo.

### **2) Educación para la Salud.**

Se desarrollarán temas relacionados con la seguridad e higiene en los diferentes establecimientos, así como el consumo de alcohol y drogas.

### **3) Educación ambiental.**

Es de gran importancia para el aprovechamiento de recursos y tratamiento de desechos. Se hará hincapié en el reciclaje de materiales, y en la recogida selectiva de las basuras.

### **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.

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.

### **5) Cultura andaluza:**

Tema presente en todas y cada una de las actividades que desarrollaremos, conociendo la materia prima de la región, sus diferentes denominaciones de origen, fundamentos geográficos e históricos de la gastronomía...etc.

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

Como actividades complementarias y extraescolares propias del módulo profesional, se propone la asistencia a ferias, congresos o exposiciones a nivel provincial o autonómico del sector de la hostelería, alimentación o gastronomía.

(El presupuesto para las salidas que conlleven el alquiler de un autobús, se presupuesta con un precio que ronda los 300€.)

Por su puesto, 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.

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.

## **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:**

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

- Para la evaluación de conceptos se realizarán pruebas escritas (exámenes, tests...) que compondrán el 30 % de la nota.
- Para la evaluación o calificación de procedimientos, se valorará el trabajo en el taller, las prácticas reales y simuladas, tanto en equipo como individualmente, y compondrán un 50 % de la nota.
- Actitud y asistencia: compondrá el 20 % restante de la nota.
- Se considerará apto cuando la puntuación obtenida sea igual a cinco.

**\*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 lectivas de este módulo profesional podrán perder su derecho a evaluación continua siendo, a criterio del profesor, evaluados mediante una única prueba escrita y/o práctica al finalizar el curso (examen final).**

**Las sesiones de recuperación se realizarán de forma paralela y coordinada, prestando especial atención a las carencias observadas en el proceso de aprendizaje de los alumnos:**

- Se realizarán pruebas prácticas y escritas en base a los contenidos mínimos marcados, según criterio del profesor.
- Se considerará superado el módulo profesional con una calificación mínima de 5.
- Las actividades o trabajos no presentados o calificados como no aptos, deberán presentarse de nuevo para volver a ser calificados.
- Se podrá hacer la nota media exclusivamente si se llega al mínimo establecido en cada una de las partes evaluadas.

**PROFESORES/AS RESPONSABLES DEL MÓDULO PROFESIONAL DURANTE EL CURSO 2015/16:**

**Roberto Velasco  
Silvia Isla**