



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

Programación /IES Leopoldo Alas Clarín/Curso 2024-2025



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO Y ECONOMÍA

PROGRAMACIÓN DE

“PRODUCTOS CULINARIOS”

COD. 0048

CURSO 2024-25



ÍNDICE

CONTENIDOS	Página
Competencia general del CF	3
Contribución del módulo para alcanzar los objetivos generales del CF	3
Contribución del módulo para alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales del C. F.	4
Objetivos generales del módulo	4
Secuenciación de contenidos	5
Temporalización	11
Metodología didáctica	11
Evaluación	14
<input type="checkbox"/> Instrumentos de evaluación.	15
<input type="checkbox"/> Criterios de calificación	16
<input type="checkbox"/> Mínimos exigibles	17
<input type="checkbox"/> Otros criterios para las evaluaciones de recuperación y extraordinarias	19
<input type="checkbox"/> Evaluación por imposibilidad de aplicación de la evaluación continua	20
Actividades de refuerzo	21
Temporalización de diferentes evaluaciones	21
Criterios de promoción	22
Otros criterios de evaluación para evaluaciones de recuperación y extraordinarias	22
Atención a la Diversidad	23
<input type="checkbox"/> Medidas de atención a la diversidad	24
<input type="checkbox"/> Programa de recuperación de módulos profesionales no superados	27
Procedimiento sobre el seguimiento de la programación docente	29
Indicadores de logro para evaluar la práctica docente	29
<input type="checkbox"/> Criterios indicadores para la evolución de de los aprendizajes del alumnado	30
Aspectos transversales:	31
Educación en valores	31
Relaciones interdepartamentales	32
Actividades extraescolares y complementarias	33
Bibliografía	34



UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO
EL FSE INVIERTE EN TU FUTURO



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN



Programación /IES Leopoldo Alas Clarín/Curso 2024-2025

Anexo I

34

COMPETENCIA GENERAL DEL CICLO FORMATIVO

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO PARA ALCANZAR LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CF.

- Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- 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.
- Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- 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.
- Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- 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.
- 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.
- Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.



- Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

- Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información
**CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO PARA ALCANZAR LAS
COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL
CICLO FORMATIVO**

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

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

- 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.

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

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

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

- 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.

- 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.

- 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

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

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

OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO

Dada la situación actual de pandemia, el módulo reforzará toda aquella materia que no se pudo realizar a lo largo del pasado curso en los diferentes Módulos de Preelaboración de productos y Técnicas Culinarias. Intentando llegar al final de la formación del alumno con el máximo de normalidad posible, y obteniendo los objetivos mínimos a los que hacemos referencia.

1. Organizar los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.
2. Elaborar productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.
3. Elaborar productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.
4. Elaborar platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.
5. Elaborar platos a partir de marcas de Calidad reconocidas en el Principado de Asturias: sidra, manzana, quesos, Denominación de Origen (D.O.), Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) y otras marcas de calidad.
6. Elaborar productos culinarios establecidos en la oferta gastronómica denominada “micrococina”.

SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS

UNIDAD 1 Organización de los procesos productivos

CONTENIDOS

- Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis.
- Información relacionada con la organización de los procesos. Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo, etc. Utilización de medios informáticos.
- Fases de la producción y el servicio en cocina. Descripción y análisis.
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Exposición de los contenidos teóricos por parte del profesor - Análisis de los procesos productivos y fases de producción. - Realización de diagramas de organización
- Secuenciación de las diferentes fases del proceso.
- Conocimiento de la maquinaria y los equipos
- Preparación de útiles y equipos necesarios
- Realización de la puesta a punto de cada elaboración
- Análisis final de las elaboraciones



Programación /IES Leopoldo Alas Clarín/Curso 2024-2025

- Realización de las tareas de limpieza de los útiles y maquinaria - Realización de trabajos teóricos sobre la materia

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Actitud positiva para el aprendizaje
- Interés por la profesión
- Cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene
- Correcta utilización del producto en todas sus fases y conservación
- Respeto hacia los circuitos de trabajo establecidos

- Valorar la importancia de la labor de equipo
- Manipulación y conservación escrupulosa de las diferentes elaboraciones
- Actitud de observación crítica ante el desarrollo de las elaboraciones - Limpieza de los espacios y materiales de trabajo

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Caracterizar los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
- Determinar y secuenciar las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.
- Deducir las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- Tener en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.
- Reconocer la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- Determinar los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- Determinar los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- Valorar, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- Realizar trabajos y ejercicios teóricos donde demuestre la asimilación de la materia

UNIDAD 2 Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:

CONTENIDOS

- Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.
- Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas, haciendo especial hincapié en aquellas que por culpa de la pandemia el alumno no pudo estudiar el curso pasado. Puesto en contacto con el docente de los módulos de PREL Y TECU, indica que son:
 - o Carnes de vacuno, equino, caza mayor, caza menor y aves de corral
 - o Pescados y mariscos.
 - o Técnicas de cuarto frío (entremeses, ensaladas y platos)
 - o Técnicas en decoraciones
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.
- Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.
- Procedimientos de ejecución de los productos culinarios.
- Presentación y decoración de las elaboraciones atendiendo a los distintos tipos de servicio.

-
- Fases, técnicas, puntos clave, control y valoración de resultados. - La dieta mediterránea.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Explicación del profesor de las diferentes técnicas
- Conocimiento de la maquinaria y distintos equipos
- Manejo de las diferentes herramientas
- Preparación de útiles y equipos necesarios
- Aplicación de las técnicas apropiadas para las diferentes elaboraciones
- Elaboración de las diferentes aplicaciones prácticas
- Análisis de los resultados finales
- Realización de limpieza de útiles y maquinaria

ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Recuperar la materia pendiente de los Módulos de Preelaboración de Alimentos y Técnicas Culinarias del curso pasado, adaptando estos conocimientos a la programación de este módulo.
- Actitud positiva para el aprendizaje de las nuevas técnicas
- Interés por las explicaciones
- Aplicación de la normativa higiénico-técnico-sanitaria
- Respeto hacia los circuitos de trabajo establecidos
- Interés por la profesión

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Explicación por parte del profesor de todo lo pendiente del curso pasado, elaborando posteriormente el alumno, tales conocimientos.
- Proponer diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.
- Valorar la posibilidad de aprovechamiento de recursos.
- Diseñar elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.
- Deducir y relacionar las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.
- Realizar las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.
- Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- Ejecutar las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
- Verificar y valorar las características finales del producto.
- Confeccionar un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.
- Desarrollar los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.

-
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- Realizar en su domicilio una serie de elaboraciones básicas, aportando documentación gráfica como justificante de su realización y posible valoración.

UNIDAD 3 Elaboración de productos culinarios:

CONTENIDOS

- Cocinas territoriales. Descripción y características generales. Diversidad de la cocina española e internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.
- Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas, procedimientos.
- Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.
- Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario.
- Bibliografía técnica.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Explicación del profesor de las diferentes técnicas
- Conocimiento de la maquinaria y distintos equipos
- Manejo de las diferentes herramientas
- Preparación de útiles y equipos necesarios
- Aplicación de las técnicas apropiadas para las diferentes elaboraciones
- Elaboración de las diferentes aplicaciones prácticas
- Análisis de los resultados finales
- Realización de limpieza de útiles y maquinaria

ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Actitud positiva para el aprendizaje de las nuevas técnicas
- Interés por las explicaciones
- Aplicación de la normativa higiénico-técnico-sanitaria
- Respeto hacia los circuitos de trabajo establecidos
- Interés por la profesión
- Correcta utilización del producto en todas sus fases y conservación
- Valorar la importancia de la labor de equipo
- Manipulación y conservación escrupulosa de las diferentes elaboraciones
- Actitud de observación crítica ante el desarrollo de las elaboraciones - Limpieza de los espacios y materiales de trabajo

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Identificar las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
- Relacionar cada técnica con las características del producto final.



-
- Valorar la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.
- Realizar las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- Verificar, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos - los elementos necesarios para la producción.
- Verificar y valorar las características finales del producto.
- Desarrollar el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.
- Desarrollar los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- Realizar en su domicilio una serie de elaboraciones básicas del recetario español, aportando documentación gráfica como justificante de su realización y posible valoración

UNIDAD 4 Elaboración de platos a partir de marcas de calidad reconocidas en el Principado de Asturias.

CONTENIDOS

- Marcas de calidad en el PA: origen y evolución.
- Oferta gastronómica basada en géneros con marcas de calidad.
- La cocina regional de P.A.: descripción y caracterización.
- Experimentación y evolución de posibles combinaciones innovadoras.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Explicación del profesor de las diferentes técnicas
- Conocimiento de la maquinaria y distintos equipos
- Manejo de las diferentes herramientas
- Preparación de útiles y equipos necesarios
- Aplicación de las técnicas apropiadas para las diferentes elaboraciones
- Elaboración de las diferentes aplicaciones prácticas
- Análisis de los resultados finales
- Realización de limpieza de útiles y maquinaria

ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Actitud positiva para el aprendizaje de las nuevas técnicas
- Interés por las explicaciones
- Aplicación de la normativa higiénico-técnico-sanitaria
- Respeto hacia los circuitos de trabajo establecidos
- Interés por la profesión

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Proponer diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.
- Reconocer las distintas elaboraciones con géneros específicos.
- Ejecutar elaboraciones para la obtención de platos típicos, tradicionales y de nueva cocina.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria de seguridad laboral y protección ambiental.
- Realizar toda una serie de trabajos teóricos para cada una de las marcas de calidad.

UNIDAD 5 Elaboración de productos a partir de una oferta basada en la micrococina.

CONTENIDOS

- Evolución de combinaciones innovadoras.
- Realización de fichas técnicas.



- Realización de diferentes productos finales: tapas, pinchos, tostas, canapés, aperitivos.
- Puntos clave en elaboración, conservación y regeneración de los productos.
- Control y valoración de resultados.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Explicación del profesor de las diferentes técnicas
- Conocimiento de la maquinaria y distintos equipos
- Manejo de las diferentes herramientas
- Preparación de útiles y equipos necesarios
- Aplicación de las técnicas apropiadas para las diferentes elaboraciones
- Elaboración de las diferentes aplicaciones prácticas
- Análisis de los resultados finales
- Realización de limpieza de útiles y maquinaria

ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Actitud positiva para el aprendizaje de las nuevas técnicas
- Interés por las explicaciones
- Aplicación de la normativa higiénico-técnico-sanitaria
- Respeto hacia los circuitos de trabajo establecidos
- Interés por la profesión

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Identificar diferentes técnicas culinarias tradicionales y avanzadas a aplicar.
- Relacionar técnicas más adecuadas según el producto final.
- Realizar tareas de organización, secuenciación y servicio de esta oferta gastronómica.
- Verificar el desarrollo de las tareas y la disponibilidad de géneros necesarios.
- Verificar y valorar las “micrococinas”, características finales de los productos: tapas, pinchos, tostas, platos, etc.
- Desarrollar los procesos teniendo en cuenta los sistemas adecuados de conservación y regeneración.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección del medio ambiente.

UNIDAD 6 Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:

CONTENIDOS

- Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas.
- Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias.
- Dietas tipo. Descripción y caracterización.
- Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas.



- Procesos de ejecución, presentación y decoración de elaboraciones culinarias para dietas

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Explicación del profesor de las diferentes técnicas
- Conocimiento de la maquinaria y distintos equipos
- Manejo de las diferentes herramientas
- Preparación de útiles y equipos necesarios
- Aplicación de las técnicas apropiadas para las diferentes elaboraciones

- Elaboración de las diferentes aplicaciones prácticas
- Análisis de los resultados finales
- Realización de limpieza de útiles y maquinaria

ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Actitud positiva para el aprendizaje de las nuevas técnicas
- Interés por las explicaciones
- Aplicación de la normativa higiénico-técnico-sanitaria
- Respeto hacia los circuitos de trabajo establecidos
- Interés por la profesión

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Reconocer los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
- Identificar alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
- Reconocer los posibles productos sustitutivos.
- Elaborar los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.
- Valorar las posibles consecuencias de una manipulación/ preparación inadecuada.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

TEMPORALIZACIÓN

La duración de este módulo se establece en 380 horas que se han distribuido en las distintas Unidades de Trabajo reseñadas en el apartado de los contenidos.

- UNIDAD DE TRABAJO 1.14 horas/aprox.
- UNIDAD DE TRABAJO 2.....160 “
- UNIDAD DE TRABAJO 3.....130 “
- UNIDAD DE TRABAJO 4.....60 “



- UNIDAD DE TRABAJO 5.....14 “
- UNIDAD DE TRABAJO 6.....12 “

METODOLOGÍA DIDÁCTICA

Puesto que el tipo de Contenido Organizador está directamente relacionado con los resultados de aprendizaje, basado en actividades que propicien resultados de aprendizaje óptimos, el conocimiento del módulo ha de basarse en los modos del "saber hacer", por tanto, el enfoque metodológico se fundamentará en que el alumno construya activamente su propio aprendizaje, a través de actividades mentales que le llevan a modificar y reelaborar sus esquemas de conocimiento. En ese proceso, el profesor actúa como guía y mediador para facilitar la construcción de aprendizajes significativos que le

lleven a establecer relaciones entre los conocimientos y experiencias previas y los nuevos contenidos.

Por otra parte, el profesor ajustará la ayuda pedagógica en función a las diferentes necesidades del alumnado, facilitando recursos y estrategias variadas que permitan dar respuesta a las diferentes motivaciones, intereses y capacidades que presenten los alumnos. Reforzando aquellas materias que, por diferentes motivos, el curso pasado no se adquirieron

De esta forma la metodología es uno de los aspectos curriculares que más se modifican. Las enseñanzas técnico profesionales deben de apoyarse más que nunca en **metodologías activas, teóricas y prácticas y hacer que el alumno se involucre en su formación.**

Es importante motivar y potenciar las cualidades fundamentales de los alumnos para aprender a estudiar, analizar y sintetizar. Se partirá de los conceptos y fundamentos básicos para ir introduciendo los más complejos y así dar una visión unitaria a cada unidad didáctica.

Las diferentes propuestas metodológicas serán las siguientes: En modelo presencial:

- Por medio de **preguntas y respuestas** relacionadas se tratará de motivar a los alumnos al inicio de las diferentes sesiones para detectar los puntos clave de cada unidad.
- El comienzo de cada sesión se hará mediante una **explicación teórica** partiendo de una introducción y definiciones del tema a tratar, seguido de las reglas higiénico-sanitarias a utilizar, posteriormente las propuestas de elaboración para su realización en el **aula taller**.
- Dentro del taller la metodología será eminentemente **demostrativa por parte del profesor** de las actividades anteriormente explicadas. A continuación se organizará a los alumnos y éstos prepararán la mise en place si la actividad lo requiere, para posteriormente llevar a cabo el

Programación /IES Leopoldo Alas Clarín/Curso 2023-2024

desarrollo de la misma. Finalmente se hará una **presentación y valoración** de las distintas elaboraciones o trabajos en su caso.

- Según el tipo de alumnado y a sus diferentes intereses y capacidades se tratarán los contenidos de forma que se desarrolle el interés por el aprendizaje mediante reproducciones y repeticiones como base de la intervención didáctica; también se fomentará la **metodología basada en el descubrimiento**, donde los alumnos puedan investigar por su propia cuenta nuevas técnicas y productos.
- El alumno deberá presentar en forma y fecha los trabajos teóricos solicitados.

En modelo telemático:

- El profesor indicará cada uno de los temas de la programación a seguir por plataformas telemáticas, solucionando las posibles dudas que surjan al alumno.
- El alumno estará obligado a realizar las tareas que el profesor le indique de cada uno de los temas, entregándose, estas, en fecha y forma correspondiente, mediante soporte informático.
- El alumno estará obligado a tener unos medios audiovisuales para poder conectarse y aportar las tareas que se le solicitan.
- En el apartado de la docencia práctica se pasará al alumno una serie de elaboraciones básicas para que mediante el recetario aportado por el docente, pueda elaborarlas en su propio domicilio. En primer lugar el alumno preparará una información previa, posteriormente el docente explicará los diferentes procesos y solucionará las dudas que hayan surgido.
Una vez elaborada la receta el alumno enviará documento gráfico de la elaboración, evaluando el docente el resultado mostrado. (estas prácticas no tendrán valor académico, si formativo, solo se tendrá en cuenta y en forma de 0 puntos la no realización de las tareas)

Ya que la cocina es un ámbito en constante evolución; esta metodología descubridora estará siempre enmarcada dentro de la participación y del acatamiento a las normas de seguridad e higiene que han de imperar en la cocina.

Para las demostraciones y aprendizajes tanto teóricos como prácticos, se utilizarán los siguientes materiales y recursos:

- **Taller de cocina:**
- Generadores de calor: fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, baño maría
- Generadores de frío: armarios frigoríficos, arcones congeladores, mesas refrigeradas

Programación /IES Leopoldo Alas Clarín/Curso 2023-2024

- Batería de cocina: material de cocción, de preparación y conservación
- Material electromecánico: cortadoras, picadoras y brazos trituradores
- Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas y armarios
- Aros, chinos, coladores, tamices, arañas y cazos.

- **Taller de panadería y repostería:**
 - Armario de refrigeración, arcón congelador y cámara fermentadora.
 - Batidoras, amasadoras, hornos, cocina vitrocerámica, sorbetera y cazos eléctricos.
 - Mesas de trabajo de acero inoxidable y mobiliario para la guarda del utillaje.
 - Latas de horneado, batería de cocción.
 - Utensilios para medir. Utensilios para medir: termómetros, cronómetros, pesajarabes, jarras medidoras, balanzas de precisión y básculas. ○ Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes. ○ Cepillos, pinceles, cuchillas, lenguas, espátulas. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables. Aros, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar, arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, ○ Fregaderos y lavamanos.

- **Aula:** el aula del grupo está dotada de pizarra blanca. Puesto que la exposición teórica de los contenidos se hará con apoyo de presentaciones, será necesario también un **cañón portátil y una pantalla de proyección.**

- **Medios informáticos para poder trabajar y al mismo tiempo ponerse en contacto con el profesor del módulo en caso de un posible confinamiento, a fin que este pueda mandarle la información necesaria para seguir en el proceso de aprendizaje.**

Otros Recursos Didácticos:

- Recetario básico elaborado por el profesor.
- Temario elaborado por el profesor
- Equipos informáticos - Fichas de cocina. - Videos especializados.

EVALUACIÓN

La evaluación, como proceso que sirve de punto de referencia a la actuación pedagógica, tendrá un carácter individualizado, personalizado y continuo. Por tanto ayudará a ofrecer información sobre la evaluación de cada alumno, su madurez, su situación respecto al proceso de aprendizaje, etc.

El carácter continuo permite que la evaluación informe sobre la evolución de los alumnos, sus dificultades y progresos y aplicar las soluciones necesarias.

La evaluación es un proceso que proporciona información que debe servir como punto de referencia para la actuación pedagógica. Bien la forma presencial como telemática el proceso debe ser el mismo. Este proceso debe responder a tres parámetros diferenciados.

- Carácter **individualizado**: que contribuya a ofrecer información sobre la evaluación de cada alumno, madurez, situación sobre el proceso de aprendizaje, etc.
- Carácter **personalizado**: que la evaluación tome en consideración a la totalidad de la persona, contemplándola en su conjunto, contribuyendo a que el alumno tome conciencia de sí mismo y se responsabilice.
- Carácter **continuo**: que la evaluación vaya informando al profesor sobre la evolución de sus alumnos, sus dificultades o progresos, de forma que el proceso de enseñanzaaprendizaje, pueda ir ajustándose a sus necesidades.

La evaluación se desarrollará de la siguiente forma:

EVALUACIÓN INICIAL

Para la determinación de los conocimientos previos de cada alumno mediante:

- Test de conocimiento individual de forma práctica, oral o escrita.
- Charla coloquio de grupo para observar la disposición de estos hacia el tema.

EVALUACIÓN FORMATIVA Y CONTINUA:

Para que el profesor conozca a medida que avanza el proceso, la evolución de sus alumnos y la posible atención individualizada que pueda necesitar a través de:

- Participación activa del alumno en el aula y en los trabajos de grupo.
- Observación del trabajo personal por medio de la corrección sistemática de su cuaderno de trabajo.
- Realización de ejercicios teóricos y prácticos de los contenidos de la unidad.
- Autoevaluación del alumno por medio de la corrección del propio cuaderno y de los trabajos realizados.

EVALUACIÓN FINAL O SUMATIVA:

Se realizará a la finalización de una o varias unidades de trabajo para determinar si se ha conseguido o no las intenciones educativas que se habían propuesto, valorando los resultados obtenidos del aprendizaje.

Para ello se realizarán las siguientes actividades:

- Autoevaluación por parte del alumno a través del trabajo realizado a lo largo de todo el proceso.
- Coevaluación del alumno en el aula, para determinar su propio aprendizaje en el contexto del grupo, por medio de test, pruebas en común, etc.
- Realización por escrito de pruebas o ejercicios o puesta en práctica de procedimientos, de forma individualizada, elaborados o propuestos por el profesor.



Programación /IES Leopoldo Alas Clarín/Curso 2023-2024

- Realización de pruebas prácticas para la evaluación de los **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE**, llevados a cabo de forma individualizada. Estas llevarán la mayor carga en la evaluación final del módulo.

A este respecto se exigirá en la última evaluación del módulo demostrar la competencia de saber elaborar los platos **del recetario básico** establecido como prueba final de cada curso, independientemente de las calificaciones obtenidas en las anteriores evaluaciones.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación se realizará día a día y se valorarán:

- La autonomía y calidad en el desarrollo de las tareas.
- La progresión del alumno a lo largo del curso.
- La capacidad de trabajo en equipo.
- Asistencia, participación y cumplimiento de las normas de seguridad e higiene establecidas.
- Precisión en el empleo del léxico, presentación, ortografía y exposición ordenada de ideas y conocimientos.
- Evolución y destreza en los supuestos prácticos.
- La NO asistencia a clase de forma injustificada supondrá al alumno una calificación de 0 puntos en los conceptos de ese día
- . el NO cumplimiento de las normas COVID-19 supondrá que el alumno no pueda entrar en el recinto escolar por seguridad de toda la comunidad educativa.

Ello al mismo tiempo supondrá una nota de 0 puntos y la imposibilidad que el tutor haga un seguimiento de su materia en el tiempo que sea expulsado.

En modalidad presencial Producciones escritas.

Producciones orales.

Producciones prácticas.

En modalidad telemática

Producciones escritas

Producciones orales

Exámenes prácticos en taller

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (para las distintas evaluaciones)

La evaluación del aprendizaje se llevará a cabo a través de los siguientes procedimientos:

EN MODALIDAD PRESENCIAL



PARTE TEORICA: se contabilizará con un 35% de la nota repartida de la siguiente forma:

- Trabajos 15%
- Exámenes teóricos 20%

PARTE PRÁCTICA: se contabilizará con un 65% de la nota repartida de la siguiente forma:

- Elaboraciones diarias realizadas en el taller 25%
- Exámenes prácticos 30%
- Demostración de profesionalidad 10% (explicación en cuadro siguiente)

Ya que la actitud en las aulas es muy importante para el correcto curso del aprendizaje el/los alumno/s podrán no superar el módulo si su actitud en clase ha sido negativa.

Al realizar los exámenes prácticos de diferentes elaboraciones el alumno deberá anotar en su hoja de examen los ingredientes y la elaboración de la receta. Si esta difiere considerablemente de la real, el alumno no pasará al taller.

CON EL FIN DE CONSEGUIR UN EQUILIBRIO EN LA FORMACIÓN DEL ALUMNO Y QUE ADQUIERA LAS COMPETENCIAS QUE INDICA EL BOPA PARA ESTE MÓDULO PUDIENDO ASÍ CONSEGUIR QUE EN UN FUTURO PUEDA DESARROLLAR SU VALÍA PROFESIONAL, LA SUMA DE LOS DISTINTOS PORCENTAJES CONFORMARÁ UNA CALIFICACIÓN QUE OSCILA DE 1 AL 10, DEBIENDO OBTENER UNA CALIFICACIÓN MÍNIMA DE 5 PUNTOS EN CADA UNO DE LOS DIFERENTES APARTADOS PARA PODER SUPERAR EL MÓDULO.

En caso de que el alumno no supere la convocatoria ordinaria, deberá examinarse en la convocatoria extraordinaria de todas las competencias profesionales que no haya superado en la convocatoria ordinaria.

DEMOSTRACIÓN DE PROFESIONALIDAD

1. <u>Responsabilidad:</u>	Puntualidad.	
	Aseo personal.	
	Uniformidad.	
	Regularidad.	
2. <u>Comportamiento:</u>	Amabilidad / empatía (con los compañeros y el resto de la comunidad) capacidad de escuchar	
	Compañerismo	Trabajo en equipo
		Ayuda a los compañeros
	Motivación	Esfuerzo personal
Aprovechamiento del tiempo		



	Constancia	Interés por aprendizaje
		Atención en clase
3. <u>Grado de compromiso:</u>	Valoración y cuidado de equipos e instalaciones.	
	Sentido del orden	
	Evolución	
4. <u>Capacidad profesional:</u>	Disciplina y subordinación.	
	Autoridad.	
	Delegación.	
	Adaptabilidad.	
<u>Higiene y seguridad en el trabajo:</u>	Cumplimiento de las normas de manipulación y conservación	
	Respeto a los procedimientos de recogida y limpieza de instalaciones y equipos.	
	Adoptar compromisos con las medidas de seguridad y cuidado medioambiental en el trabajo.	

MÍNIMOS EXIGIBLES Y CRITERIOS DE PROMOCIÓN

Estos contenidos serán aquellos que permitan al alumno desarrollar el trabajo de forma profesional en la empresa, con un mínimo imprescindible de conocimientos.

CONTENIDOS

- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Realización de diferentes tipos de recetas básicas: Fases, técnicas, procedimientos y fichas técnicas de producción.
- Presentación y decoración de las elaboraciones básicas de la cocina nacional española atendiendo a los distintos tipos de servicio.
- Fases, técnicas, puntos clave, control y valoración de resultados.

- La cocina regional y productos de calidad del Principado de Asturias: descripción, caracterización y elaboración de recetas básicas
- Realización de diferentes productos finales: tapas, pinchos, tostas, canapés, aperitivos.
- Puntos clave en elaboración, conservación y regeneración de los productos. Control y valoración de resultados.
- Dietas tipo. Descripción y caracterización. Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas. Procesos de ejecución, presentación y decoración de elaboraciones culinarias para dietas.
- Elaboraciones del recetario de cocina asturiana y nacional que se adjunta en el **ANEXO I** de esta programación y que se entregará al alumno al principio del curso.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Explicación del profesor de las diferentes técnicas
- Conocimiento de la maquinaria y distintos equipos
- Manejo de las diferentes herramientas
- Preparación de útiles y equipos necesarios
- Aplicación de las técnicas apropiadas para las diferentes elaboraciones
- Elaboración de las diferentes aplicaciones prácticas
- Análisis de los resultados finales
- Realización de limpieza de útiles, maquinaria y puesto de trabajo - Recetario básico.

ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Actitud positiva para el aprendizaje
- Interés por la profesión
- Cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene
- Cumplimiento de la normativa COVID-19
- Correcta utilización del producto en todas sus fases y conservación
- Respeto hacia los circuitos de trabajo establecidos
- Valorar la importancia de la labor de equipo
- Manipulación y conservación escrupulosa de las diferentes elaboraciones
- Actitud de observación crítica ante el desarrollo de las elaboraciones - Limpieza de los espacios y materiales de trabajo

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Determinar los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- Realizar las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- Desarrollar los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- Valorar la posibilidad de aprovechamiento de recursos.
- Deducir y relacionar las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.
- Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

- Ejecutar las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
- Verificar y valorar las características finales del producto.
- Confeccionar un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/módulo.
- Reconocer las distintas elaboraciones con géneros específicos.
- Ejecutar elaboraciones para la obtención de platos típicos y tradicionales - Relacionar técnicas más adecuadas según el producto final.
- Verificar el desarrollo de las tareas y la disponibilidad de géneros necesarios.



Programación /IES Leopoldo Alas Clarín/Curso 2023-2024

- Desarrollar los procesos teniendo en cuenta los sistemas adecuados de conservación y regeneración.
- Reconocer los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
- Identificar alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
- Reconocer los posibles productos sustitutivos.
- Elaborar los platos del recetario del **ANEXO I** siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Superarán el módulo aquellos alumnos que iguallen o superen los mínimos exigibles arriba reseñados.

Si a lo largo del curso escolar aparecieran dificultades para llevar a cabo el aprendizaje o la adquisición de las capacidades necesarias para este módulo, se determinarán medidas extraordinarias de diversificación curricular adaptadas al grupo o al alumno y sus necesidades.

OTROS CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA EVALUACIONES DE RECUPERACIÓN Y EXTRAORDINARIAS

Los criterios de calificación y de evaluación para la superación positiva del módulo para aquellos alumnos que no hayan adquirido la capacidad requerida a lo largo del curso escolar, tanto para la prueba final de marzo como para la extraordinaria de junio, serán los siguientes:

Pruebas y trabajos individuales:

Prueba escrita y práctica basada en los contenidos mínimos reseñados en esta programación.

Entrega de los trabajos individuales. Estos deberán entregarse en el tiempo y la forma previstos.

Para la Prueba extraordinaria de junio:

se le proporcionará al alumno un Plan de recuperación, donde se especifiquen los contenidos mínimos, procedimientos, actividades de recuperación y otras orientaciones para la preparación de la materia con el fin de lograr la superación positiva de la misma. Los criterios de evaluación serán los expresados en esta programación para las diferentes unidades de trabajo, si bien los criterios de calificación, se determinarán en porcentajes numéricos, tanto para la prueba escrita, y práctica a realizar, como para las actividades que se propongan en este Plan.

También será necesaria la presentación de los trabajos o actividades que se indiquen en el Plan al inicio de la prueba escrita. No obstante, si a lo largo del curso escolar se apreciaran dificultades para llevar a cabo el aprendizaje o la adquisición de las capacidades necesarias para este módulo, se determinarán medidas de Diversificación Curricular, es decir, adaptaciones curriculares no significativas adaptadas al alumno y sus necesidades específicas. Estas adaptaciones se desarrollarán en el apartado de Actividades de refuerzo

EVALUACIÓN POR DIFICULTAD DE APLICAR CORRECTAMENTE LA EVALUACIÓN CONTINUA.

A los alumnos que, por diferentes motivos, no sea posible aplicar la evaluación continua, podrán asistir a clase, pero no podrán realizar los exámenes que se llevan a cabo trimestralmente. En su lugar, se les realizará una prueba única escrita y práctica al final de curso, que se compondrá de dos fases:

- Parte teórica, compuesta de dos partes:
 1. Examen de preguntas tipo test sobre todo el temario.
 2. Examen de preguntas cortas sobre el temario y recetas
- Parte práctica, compuesta de casos de elaboraciones culinarias, reconocimiento de géneros, emplatado y presentación de las cocinas regionales, nacional, y de productos con marcas de calidad sobre los contenidos teóricos.

En esta parte práctica, si el alumno, cuando se le indica la elaboración a realizar, no la escribe correctamente en su hoja de examen no pasará al taller.
- La puntuación final se basará en los porcentajes de calificación telemática.
- Asimismo, será necesaria la presentación del cuaderno de recetas y cuantos trabajos se hayan desarrollado a lo largo del curso.

1. Criterios de justificación de faltas:

Sólo se admitirán, de manera general, y con el mismo criterio para todos los profesores, aquellos justificantes reconocidos legalmente en el mundo laboral, es decir, enfermedad de uno a tres días, partes médicos, citaciones judiciales o administrativas o fallecimiento de familiar directo. En ningún caso, se contemplarán las faltas de asistencia por motivos laborales. Excepcionalmente, la junta evaluadora podrá aceptar otro tipo de justificantes a solicitud del alumno.

2. Consecuencias de alcanzar o superar el máximo número de faltas injustificadas:

El calendario extraordinario para la realización de la pruebas lo fijará la Jefatura de estudios. El departamento establecerá los sistemas extraordinarios de evaluación para estos alumnos, atendiendo a los siguientes criterios:

- El alumnado sólo tendrá opción a un único examen en el mes de marzo, así como, a realizar los trabajos que el profesor estime oportunos para aprobar el módulo. Los criterios de evaluación y los porcentajes de calificación serán los mismos que establezca la programación didáctica para las unidades o bloques de unidades de trabajo.
- Tendrá obligación de asistir a clase, lo que se valorará positivamente al llevar a cabo la calificación final.
- Cuando el alumno esté próximo a alcanzar la cifra establecida en el cuadro anterior, se pondrá en conocimiento del mismo y su familia mediante carta certificada con acuse de recibo.



- En las actividades extraescolares o complementarias programadas serán de total aplicación las normas precedentes, además de las que el profesorado responsable considere oportunas.

Máximo número de faltas injustificadas permitidas:

Dado que este tipo de enseñanzas son post-obligatorias y de carácter presencial, la falta a clase de modo reiterado provocará la imposibilidad de aplicar los criterios generales de evaluación y de la propia evaluación continua.

De esta forma se establece el criterio general de un máximo del 15% del cómputo total de las horas asignadas a cada módulo, considerando por tales periodos lectivos de 45 minutos. El porcentaje se calculará tomando como base el cómputo de horas anuales de los módulos. Las faltas se considerarán acumulables.

ACTIVIDADES DE REFUERZO

Este tipo de actividades irán encaminadas a que el alumno pueda alcanzar los conocimientos necesarios para conseguir la competencia requerida al título. Por tanto estos se diseñarán de forma individual adaptándolos a cada caso y teniendo en cuenta la disponibilidad del centro educativo en cuanto a horarios de profesores y aulas a utilizar. Si se trata de **CONTENIDOS**, se reforzarán los contenidos a través de fichas o test elaborados por el profesor para la comprensión y asimilación de aquellos contenidos que presenten una mayor dificultad, realizándolos de forma cronológica y favoreciendo la relación de los contenidos previos y los de nueva adquisición.

Los **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE**, se reforzarán implicando al alumno en todas las aplicaciones que se realicen.

Los **ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE** se trabajarán constantemente en el aula, especialmente aquellos alumnos que precisen una atención específica.

TEMPORALIZACIÓN DE LAS DIFERENTES EVALUACIONES

A continuación se expondrán los criterios de calificación para los distintos momentos de la evaluación continua, todos ellos referidos a los criterios de evaluación reseñados en cada Unidad de trabajo.

➤ **Evaluaciones Trimestrales:**

La superación de cada unidad de trabajo, cuando se considere independiente de un bloque de Unidades de trabajo, deberá tener la calificación de 5 o superior a 5 puntos. La superación del bloque de unidades de trabajo deberá hacer una media aritmética de 5 o más puntos.

La puntuación total es de 10 puntos.

➤ **Evaluación Ordinaria de MARZO:**

La evaluación final a obtener en la evaluación del módulo será el resultado de la media aritmética de todas las evaluaciones que conforman cada una, debiendo hacer una media de cómo mínimo de 5 puntos.

- **Existe la posibilidad de una prueba final**, basada en los contenidos mínimos, para la superación de las unidades de trabajo pendientes para aquellos alumnos que habiendo realizado las correspondientes pruebas trimestrales no hayan obtenido una calificación de 5 o más puntos.

Se considerará superada esta prueba cuando la calificación sea al menos de **5 puntos**.

CRITERIOS DE PROMOCIÓN

Promocionarán aquellos alumnos que igualen o superen los contenidos mínimos exigibles. Los criterios de promoción se basan en la concreción Curricular del ciclo Formativo.

OTROS CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA EVALUACIONES DE RECUPERACIÓN Y EXTRAORDINARIAS

Los criterios de calificación y de evaluación para la superación positiva del módulo para aquellos alumnos que no hayan adquirido la capacidad requerida a lo largo del curso escolar, tanto para la prueba final de marzo como para la extraordinaria de junio, serán los siguientes:

■ **Pruebas y trabajos individuales:**

Prueba escrita basada en los contenidos mínimos reseñados en esta programación.
Entrega de los trabajos individuales. Estos deberán entregarse en el tiempo y la forma previstos.

- **Para la Prueba extraordinaria de junio:** se le proporcionará al alumno un **Plan de recuperación**, donde se especifiquen los contenidos mínimos, procedimientos, actividades de recuperación y otras orientaciones para la preparación de la materia con el fin de lograr la superación positiva de la misma. Los criterios de evaluación serán los expresados en esta programación para las diferentes unidades de trabajo, si bien los criterios de calificación, se determinarán en porcentajes numéricos, tanto par la prueba escrita a realizar, como para las actividades que se propongan en este Plan.

- También será necesaria la presentación de los trabajos o actividades que se indiquen en el Plan al inicio de la prueba escrita.

- No obstante, si a lo largo del curso escolar se apreciaran dificultades para llevar a cabo el aprendizaje o la adquisición de las capacidades necesarias para este módulo, se determinarán medidas de **Diversificación Curricular**, es decir, **adaptaciones curriculares no significativas** adaptadas al alumno y sus necesidades específicas. Estas adaptaciones se desarrollarán en el apartado de Actividades de refuerzo y en el apartado 6 de esta programación didáctica.

Medidas de recuperación



El desarrollo del proceso de recuperación será responsabilidad del profesor que esté evaluando al alumno/a. A fin de favorecer las posibilidades de los alumnos/as y estimular positivamente su esfuerzo, consideramos imprescindible relacionar la evaluación de las medidas de recuperación con el rendimiento mostrado en el curso.

Con carácter general, y al final del módulo se realizarán medidas de recuperación, tanto teóricas como prácticas de las unidades en las que el alumno no hubiese demostrado alcanzadas las destrezas y contenidos teóricos expuestos en esta programación, por lo tanto, estas pruebas serán individualizadas y específicas para cada alumno.

Criterios de actuación en la convocatoria extraordinaria

Según lo establecido en el **artículo 15 de la resolución de 18 de junio de 2009**:

- Cuando un alumno no supere el módulo en la evaluación final, deberá de realizar unas pruebas de recuperación. ○ De igual manera, se le proporcionará el programa de recuperación que deberá de seguir y de las actividades que realizará en las pruebas de recuperación y las actividades para desarrollar durante el periodo estival sin docencia directa y que le ayudarán a superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa. Plan de recuperación unificado en la concreción curricular del CF.
- Asimismo se entregará un programa de recuperación a los alumnos que no superen el módulo en convocatoria extraordinaria para que lo puedan realizar de manera simultánea con los módulos de segundo curso.
- Los criterios de evaluación serán los mismos que aparecen en esta programación.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La atención a la diversidad en la FP se ajustará a los principios establecidos en los Artículos 3, 41, 51, 54 y disposición adicional segunda del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, así como, las novedades de Aplicación Inmediata de la LOMCE establecidas en el calendario de su desarrollo.

Según se establece en el artículo 3 del RD 1147/2011 las enseñanzas de formación profesional prestarán una atención adecuada, en condiciones de accesibilidad universal y con los recursos de apoyo necesarios, en cada caso, a las personas con discapacidad.

El artículo 41 presenta la oferta de las enseñanzas de formación profesional podrá flexibilizarse, permitiendo a las personas la posibilidad de combinar el estudio y la formación con la actividad laboral o con otras actividades, entre ellas, aquellas actividades derivadas de la situación de discapacidad, respondiendo así a las necesidades e intereses personales.

En el artículo 51 se señala que la evaluación del aprendizaje del alumnado de las enseñanzas de formación profesional se realizará por módulos profesionales. Los procesos de evaluación se adecuarán a las adaptaciones metodológicas de las que haya



podido ser objeto el alumnado con discapacidad y se garantizará su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

En todo caso, la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje, y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales del CF.

Por otra parte, el artículo 54 establece como uno de los fines de la información y orientación profesional en la formación profesional del sistema educativo el orientar al alumnado hacia los ciclos formativos que mejor se adapten a sus circunstancias personales, de manera que la opción elegida les permita superar los objetivos de los módulos profesionales y terminar la totalidad del ciclo formativo.

Por último en la disposición adicional segunda de accesibilidad en las enseñanzas de formación profesional dice que El Gobierno y las Administraciones educativas, en el ámbito de sus respectivas competencias, incluirán en el currículo de los ciclos formativos los elementos necesarios para garantizar que las personas que cursen ofertas de formación referidas a los campos profesionales citados en la disposición final décima de la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, desarrollen las competencias incluidas en el currículo en diseño para todos. Asimismo las diferentes ofertas de formación profesional y las pruebas de acceso deben observar la legislación en materia de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal. A tal fin el alumnado dispondrá de los medios y recursos que se precisen para acceder y cursar estas enseñanzas y que de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 75. 2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, las Administraciones educativas, establecerán un porcentaje de plazas reservadas en las enseñanzas de formación profesional para el alumnado con discapacidad, que no podrá ser inferior al cinco por ciento de la oferta de plazas

MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La diversidad del alumnado en aptitudes, motivación, intereses, conocimientos previos, etc., va a requerir que la respuesta educativa sea diferente para cada alumno en cada grupo y en cada momento educativo. Para llevar a cabo ésta se seguirá las siguientes directrices:

Medidas ordinarias:

Entendemos por ordinarias aquellas medidas que, o bien, se llevan a cabo con todo el alumnado, o bien, no suponen modificaciones significativas de los diferentes aspectos del currículo y de la organización del centro. De este modo consideraremos las siguientes:

- Las programaciones incluirán medidas ordinarias de atención a la diversidad como el establecimiento de diferente metodología, cambios en la temporalización de los módulos, en los procedimientos de evaluación y en los criterios de calificación, que permitan no sólo atender la diversidad dentro del aula sino también prevenir posibles dificultades de aprendizaje.
- Según la disponibilidad horaria del profesor se podrán realizar en algunos de los módulos desdobles que favorezcan la atención del alumnado o diferentes ritmos de



aprendizaje. En cualquier caso, esto sólo lo pueden decidir las autoridades educativas.

- En el caso de alumnos con necesidades educativas especiales, que presenten dictamen profesional anterior, los profesores deberán realizar las adaptaciones curriculares no significativas pertinentes, con el asesoramiento y el apoyo del departamento de orientación, con el fin de que dichos alumnos puedan progresar en el logro de sus objetivos educativos.
- Para aquellos alumnos con déficits motores o sensoriales se prevé adaptaciones curriculares de acceso que posibilitem la consecución de los objetivos del ciclo.
- La evaluación del alumno con n.e.e. en aquellos módulos que han sido objeto de adaptación curricular no significativa, se efectuará tomando como referencia los criterios fijados para ellos en las adaptaciones correspondientes, que en todo caso han de asegurar un nivel suficiente de consecución de las capacidades correspondientes. Se autoriza además a **los alumnos con n.e.e. asociados a discapacidad a cursar las actividades programadas para un mismo módulo profesional un máximo de cuatro veces y a presentarse a la evaluación y calificación un máximo de seis, (a diferencia del resto de los alumnos que cuentan con un máximo de cuatro veces entre evaluaciones ordinarias y extraordinarias)**. Para esta contingencia se necesitará apoyo experto por parte de las autoridades educativas.
- Estas adaptaciones serán la base de posteriores decisiones sobre apoyos complementarios que deban prestarse a tales alumnos.

MODELOS DE DOCUMENTACIÓN A UTILIZAR

A. INFORME DE ADAPTACIÓN CURRICULAR NO SIGNIFICATIVA

Alumno/a:

Curso del ciclo formativo:

Módulos implicados:

Antecedentes previos:

Medidas de atención a la diversidad:

- Adaptaciones en la metodología de los procedimientos didácticos y en las actividades, mediante:

Introducción de actividades complementarias.

Modificación del nivel de complejidad en las actividades previstas.

- Adaptaciones en la evaluación:

Modificando la selección de técnicas e instrumentos.



Adaptando los instrumentos programados.

• De los Objetivos y Contenidos:

Dando prioridad a unos objetivos sobre otros.

Secuenciación más pormenorizada de un determinado contenido en el que el alumno encuentre mayores dificultades. Prioridad a los contenidos básicos.

El seguimiento de estas adaptaciones que tiene como finalidad conocer y valorar la contribución de las mismas a la consecución de los objetivos previstos, se llevará a cabo tras conocer los resultados obtenidos en la evaluación.

En todo momento se intentará mantener una atención individualizada para cada uno de los alumnos procurando conocer sus planes de futuro y las dificultades que se encuentran en su formación y aprendizaje.

Los cambios y adaptaciones para los alumnos que muestran un ritmo de aprendizaje más lento que los demás pueden materializarse en:

- la variación de los recursos materiales con los que se presentan los contenidos
- el refuerzo de los logros obtenidos mediante estímulos
- la demostración del valor funcional de los contenidos que se están tratando
- la creación de un clima en el aula en el que el alumno no tema expresar sus dificultades.

Si fueran necesarias adaptaciones curriculares significativas, será necesario un diagnóstico profesional realizado por todo el equipo docente con el asesoramiento del Departamento de Orientación

➤ **Medidas para alumnado de NEE**

Para llevar a cabo este tipo de medidas extraordinarias se contará con el Programa de atención específica para alumnado con Informe Psicopedagógico del Departamento de Orientación.

En el supuesto de contar con alumnos con necesidades sensoriales, motóricas, etc., también se deberá contar con la ayuda del Departamento de Orientación.

Por tanto, se diseñará la programación didáctica de aula de modo que todos los alumnos puedan aprender. Para ello:

- Aunque las unidades didácticas han de ser comunes se diversificará en función de las necesidades detectadas, y se procurará que el alumnado desarrolle los contenidos programados adaptados para que adquiera las competencias básicas y los objetivos.
- Las actividades se harán acordes a su nivel de competencia curricular y a sus características.
- Los objetivos y las competencias básicas se tratarán de conseguir a través de diversos medios, por ejemplo, de la práctica de las normas de convivencia, de las actividades extracurriculares, de la colaboración de la familia para que se pueda practicar en casa lo aprendido en el aula etc.
- En cuanto a los contenidos, es preciso analizar aquellos que son fundamentales para todos los alumnos y alumnas, si bien con distintos niveles de consecución
- La metodología versará sobre estrategias que promuevan la construcción social del aprendizaje, la participación activa del alumnado, la motivación, la significatividad



y funcionalidad del aprendizaje, la cooperación y colaboración entre los compañeros y la experimentación del éxito del “saber hacer”

- Las actividades de aprendizaje serán graduadas y diversificadas, de modo que exista un amplio menú a través del cual se pueda llegar a los objetivos y alcanzar las competencias básicas. Se diseñarán actividades que impliquen diferentes niveles de dificultad, pero todas relacionadas con los mismos contenidos. Se potenciarán actividades de tipo práctico y repetitivo a fin de que se vayan afianzando los conocimientos.
- Los materiales y recursos didácticos serán variados y adaptados a la diversidad de capacidades y características del alumnado: códigos comunicativos diversos (visuales, verbales, escritos, auditivos, orales...).

➤ **Medidas para el alumnado de Altas capacidades intelectuales**

También se puede adaptar el trabajo a alumnos que muestren un progreso rápido en la evolución de sus aprendizajes en relación con sus compañeros:

- Sugiriéndoles actividades que les permitan profundizar en los temas tratados e invitándoles a que decidan en qué casos desean profundizar.
- Ayudando a los compañeros que han mostrado problemas en sus aprendizajes, lo cual contribuye al desarrollo de su capacidad afectiva y cognitiva, pues el tener que mostrar algo a otra persona exige poner en orden las propias ideas.

PROGRAMA DE RECUPERACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES NO SUPERADOS.

Cuando un alumno o una alumna no supere el módulo profesional en la evaluación final ordinaria del segundo curso, deberá realizar unas pruebas de recuperación.

Para facilitar la realización de las pruebas de recuperación, el profesor o la profesora le informará sobre el programa de recuperación que deberá seguir y las actividades que debe realizar en las pruebas de recuperación, que podrán consistir en ejercicios escritos u orales, realización de trabajos y prácticas, presentación de tareas incluidas en el programa de recuperación u otras que estime convenientes, así como del momento de su realización y evaluación.

Con el fin de facilitar al alumnado la recuperación de los aprendizajes que no hubiera superado, el profesor o la profesora, siguiendo los criterios establecidos por el equipo docente en la concreción curricular de cada ciclo formativo incluida en el Proyecto educativo y en las respectivas programaciones docentes, organizará un programa de recuperación que contendrá las actividades que deberá realizar el alumno o la alumna para superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa del módulo correspondiente.

El programa de recuperación se diseñará de forma diferenciada a cada alumno:

- Programa de recuperación de los módulos profesionales de segundo curso no superados tras la evaluación final, que se celebre previamente al inicio del



Programación /IES Leopoldo Alas Clarín/Curso 2023-2024

primer período de realización del módulo profesional de Formación en centros de trabajo, como es el caso de este módulo. Este programa incorporará las actividades que el alumnado realizará durante el tercer trimestre del año académico, con docencia directa por parte del profesorado responsable de cada módulo profesional y, por tanto, de asistencia obligatoria.

Las actividades de recuperación serán elaboradas y calificadas por el profesor/a que imparte el módulo, o en su defecto, por el equipo educativo del departamento didáctico, de acuerdo con los criterios que se establezcan en la programación docente, y versarán sobre los aprendizajes mínimos exigibles para obtener una evaluación positiva y que el alumno o la alumna no hubiera alcanzado

Contenido del Plan de recuperación

PLAN DE RECUPERACIÓN

Módulo:

Alumno/a:

Contenidos mínimos:

Conceptos:

Procedimientos:

Mínimos exigibles y criterios de promoción:

Tipos de Pruebas: basadas en los contenidos mínimos reseñados en la programación.

- Parte teórica.
- Parte práctica.
- Si le quedara pendiente, también, la entrega de trabajos o actividades escritas, éstas deberán ser presentadas al inicio de la prueba escrita.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La puntuación final se basará en los siguientes porcentajes:

PARTE TEORICA: se contabilizará con un 45% de la nota repartida de la siguiente forma:

Trabajos 20%

Exámenes teóricos 25%

PARTE PRÁCTICA: se contabilizará con un 55% de la nota repartida de la siguiente forma:

Exámenes prácticos 55%

Al realizar los exámenes prácticos de diferentes elaboraciones el alumno deberá anotar en su hoja de examen los ingredientes y la elaboración de la receta. Si esta difiere considerablemente de la real, el alumno no pasará al taller.



Con el fin de conseguir un equilibrio en la formación del alumno y que en un futuro pueda desarrollar su valía profesional, la suma de los distintos porcentajes conformará una calificación que oscila de 1 al 10, debiendo obtener una calificación mínima de 5 puntos en cada uno de los diferentes apartados para poder superar el módulo

Se considerará superada esta prueba cuando la calificación sea de al menos 5 puntos. La puntuación máxima será de 10 puntos.

Actividades a entregar antes de comenzar el examen: Enumeración

PROCEDIMIENTO SOBRE EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En las reuniones del departamento didáctico se le entregará a la jefatura de departamento un cuestionario, diseñado a tal fin, donde se recojan:

Contenidos impartidos durante el trimestre.

Si se ajusta a lo previsto en la programación didáctica

Se debe señalar si se ha producido alguna modificación o adaptación curricular con respecto a la programación.

Se añadirán los acuerdos adoptados en lo referente a posibles medidas correctoras de las deficiencias advertidas.

Observaciones.

Se cumplimentará un impreso por cada materia

INDICADORES DE LOGRO PARA EVALUAR LA PRÁCTICA DOCENTE

Este proceso se pretende llevar a cabo a través de dos secuencias de evaluación:

Evaluación de las programaciones didácticas:

Mensualmente se cumplimentará un documento para el seguimiento de la programación didáctica que comprenderá:

- Oportunidad de la selección, distribución y secuenciación de los contenidos de cada módulo.
- Idoneidad de los métodos empleados.
- Idoneidad de los materiales didácticos y de las actividades propuestas.
- Adecuación de los criterios de evaluación.

Este seguimiento se realizará a la terminación de cada unidad didáctica o de cada bloque de unidades didácticas. Posteriormente se trasladará a la hoja de seguimiento mensual coordinada por la jefatura de departamento, donde, siguiendo los diferentes apartados, se especificarán las posibles dificultades encontradas y las eventuales variaciones o adaptaciones propuestas, así como, cuantas observaciones se consideraran oportunas.

Al final de cada curso escolar, la jefatura de departamento, con estos informes y a la vista de las diferentes actas de las reuniones de departamento, elaborará una memoria final que recogerá:

- las programaciones didácticas y su aplicación en el aula.
- El proceso de enseñanza y la práctica docente
- El funcionamiento interno del departamento durante el curso.
- Evaluación de la Concreción Curricular:



En el mes de junio y coincidiendo con la finalización del curso el Departamento evaluará su contribución haciendo hincapié en los siguientes puntos:

- Idoneidad de los itinerarios académicos propuestos.
- Racionalidad de los espacios y de la organización del horario escolar.
- Funcionamiento de la orientación académica y profesional de los alumnos. - Resultados derivados de la aplicación de los procedimientos de evaluación, - Normas y del Reglamento de Régimen Interno.

CRITERIOS INDICADORES PARA LA EVOLUCIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

En cuanto al control del grado de consecución del proceso de enseñanza aprendizaje con el alumnado se evaluará: Transferencia de lo aprendido:

Muestra niveles de desarrollo en habilidades cognitivas, de comunicación y de interacción social.

Muestra habilidad para escuchar en diferentes escenarios y situaciones.

Muestra motivación y compromiso personal con la transferencia de lo aprendido, y hacerlo de manera creativa.

Muestra que tiene habilidad para aplicar lo aprendido en un contexto a nuevos contextos.

Muestra soltura y destreza en la consecución de los supuestos prácticos.

Muestra que posee un saber hacer reflexivo al enfrentar nuevas situaciones de manera cada vez más autónoma.

Muestra capacidad de previsión en la forma en que organiza las habilidades y cómo aplica en determinadas situaciones el resto de competencias que posee.

Comunica con facilidad los resultados de su proceso aprendizaje en equipo

Establece relaciones positivas con los otros componentes del equipo de trabajo. Muestra disposición a trabajar junto a otras personas para la consecución de un bien común, que se convierte en el hilo conductor hacia determinadas metas.

Busca el entendimiento entre varios individuos para el desarrollo de una actividad.

Muestra disposición a hacer partícipe a otras personas de actividades que ya están en curso.

Garantiza la interdependencia entre los componentes del grupo para el logro de una sinergia positiva.

Reconoce el valor de la experiencia ajena.

Favorece el diálogo.

Muestra deseos de transferir lo que se aprende en grupo al aprendizaje individual. Muestra que interioriza modos de resolver problemas aprendiendo de los demás. Desarrollo de la autonomía persona

Capacidad de juzgarse a sí mismo como elemento activo capaz de organizar y planificar el curso de su vida.

Tomar decisiones autónomas y responsables ante los conflictos vitales, mostrando autodeterminación.

Trabaja de forma independiente, demostrando capacidad para juzgar y analizar.

Muestra niveles de desarrollo en su autonomía cognitiva y en su autonomía afectiva.



Eleva niveles de autonomía social a partir de ejercitarse en la comprensión de la realidad
Eleva los niveles de saber aprender y saber reflexionar, autocontrolando sus procesos de aprendizaje en función de ir logrando madurez intelectual y personal

ASPECTOS TRANSVERSALES

EDUCACIÓN EN VALORES

En la LOE se establece en el Título Preliminar Capítulo I, dentro de los principios y fines de la educación, en su artículo 1.c que uno de los principios en los que se inspira el sistema educativo español será: “La transmisión y puesta en práctica de valores que favorezcan la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, así como que ayuden a superar cualquier tipo de discriminación.”

A su vez, en el artículo 2.e se establece como uno de los fines sobre los que se orientará el sistema educativo español la consecución de: “La formación para la paz, el respeto a los derechos humanos, la vida en común, la cohesión social, la cooperación y solidaridad entre los pueblos así como la adquisición de valores que propicien el respeto hacia los seres vivos y el medio ambiente, en particular al valor de los espacios forestales y el desarrollo sostenible.” Fomentar el aprendizaje a lo largo de toda la vida implica, ante todo, proporcionar a los jóvenes una educación completa, que abarque los conocimientos y las competencias básicas que resultan necesarias en la sociedad actual, que les permita desarrollar los valores que sustentan la práctica de la ciudadanía democrática, la vida en común y la cohesión social, que estimule en ellos y ellas el deseo de seguir aprendiendo y la capacidad de aprender por sí mismos. Además, supone ofrecer posibilidades a las personas jóvenes y adultas de combinar el estudio y la formación con la actividad laboral o con otras actividades. También ocupa un lugar relevante, en la relación de principios de la educación, la transmisión de aquellos valores que favorecen la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, que constituyen la base de la vida en común.

Entre los fines de la educación se resaltan el pleno desarrollo de la personalidad y de las capacidades afectivas del alumnado, la formación en el respeto de los derechos y libertades fundamentales y de la igualdad efectiva de oportunidades entre hombres y mujeres, el reconocimiento de la diversidad afectivo-sexual, así como la valoración crítica de las desigualdades, que permita superar los comportamientos sexistas.

Se asume así en su integridad el contenido de lo expresado en la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género. Asimismo, se propone el ejercicio de la tolerancia y de la libertad, dentro de los principios democráticos de convivencia y la prevención de conflictos y la resolución pacífica de los mismos.

Igualmente se insiste en la importancia de la preparación del alumnado para el ejercicio de la ciudadanía y para la participación en la vida económica, social y cultural, con actitud crítica y responsable. LA COMPETENCIA SOCIAL Y CIUDADANA En la filosofía de la empresa moderna, va calando cada vez más, las tesis que sostienen que la empresa es en sí un ente social y que se comportan en cierto grado como un todo único con órganos



interrelacionados entre sí. La organización de la empresa, entiende que para que una firma funcione de manera adecuada y adquiera unos niveles de rentabilidad óptimos, debe de desarrollar su actividad en un ambiente socialmente adecuado. Es por ello que al técnico que recale en un puesto de trabajo específico, se le requerirá que sea competente socialmente hablando, y que sea capaz de mostrar destrezas en relación a la

inteligencia emocional que le conviertan en un pilar básico y que incentive a sus propios compañeros.

Ser socialmente eficiente en una empresa, se ha convertido en los últimos años en uno de los principales puntos diferenciales que promocionan a unos trabajadores en detrimento de otros. Son los trabajadores que muestran una mayor capacidad de relacionarse con sus compañeros, o que están siempre de buena disposición ante situaciones adversas los que son preferidos por los responsables de recursos humanos de las empresas actuales. Las personas introvertidas e individualistas, son en cambio vistas como elementos de rupturas en la cohesión global de la empresa por lo que son menos deseados y ven peligrar así sus puestos de trabajo de manera más constante. Ser buenos ciudadanos es también una competencia que los estudiantes de los ciclos formativos deben de continuar cultivando durante su paso por estos estudios de formación. Y es que para llevar a cabo un trabajo el ser una buena persona, honrada e íntegra, constituye un punto de innegable valor.

ACTIVIDADES INTERDEPARTAMENTALES: MEDIDAS PREVISTAS PARA ESTIMULAR EL INTERÉS Y EL HÁBITO DE LA LECTURA (CONTRIBUCIÓN AL PROGRAMA LEONAUTAS, COLABORACION CON EL DPTO BILINGÜE)

Sin perjuicio de su tratamiento específico en algunas de las materias de la etapa, y en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 42/2015, de 10 de junio, en esta materia se trabajarán distintos elementos transversales de carácter instrumental, uno de los cuales hace hincapié en la adopción de medidas para estimular el hábito de la lectura y mejorar la capacidad de expresarse correctamente en público. Esta materia exige la configuración y la transmisión de ideas e informaciones. Así pues, el cuidado en la precisión de los términos, en el encadenamiento adecuado de las ideas o en la expresión verbal de las relaciones hará efectiva la contribución de esta materia al desarrollo de la competencia en comunicación lingüística, en particular en lo relativo a la expresión y comprensión lectoras y de expresarse en público con corrección. El dominio de la terminología específica de los temas tratados permitirá, además, comprender en profundidad lo que cada uno de ellos aporta a los nuevos aprendizajes. El uso sistemático del debate y la puesta en común sobre distintos aspectos (por ejemplo, costumbres culturales, hábitos, el papel social de los jóvenes etc.), contribuye también al desarrollo de esta competencia, porque exige ejercitarse en la escucha, la exposición y la argumentación. De la misma manera, el hecho de comunicar ideas y opiniones, imprescindibles para lograr los objetivos relacionados (en este caso) con una visión crítica de las distintas situaciones analizadas, ayuda a fomentar el uso tanto del lenguaje verbal como del escrito. También la valoración crítica de los mensajes explícitos e implícitos en los medios de comunicación (como, por ejemplo, en la prensa, revistas del sector, manuales), puede ser el punto de partida para leer artículos, tanto en los periódicos como en prensa



especializadas, que estimulen de camino el hábito por la lectura. El dominio y progreso de la competencia lingüística se llevará a cabo: Comunicación oral: escuchar y hablar.

Comunicación escrita: leer y escribir.

Realización de tareas de investigación en las que sea imprescindible leer documentos de distinto tipo y soporte. Lecturas recomendadas para los trabajos prácticos.

Plan lector y participación en la lectura en voz alta, leyendo, en todas las sesiones de clase, la parte correspondiente a los contenidos a tratar en esa sesión (del libro de texto o cualquier otro documento usado como recurso), instando al alumno a mejorar aspectos como la velocidad, la entonación, el ritmo, la pronunciación, etc.

Lectura comprensiva de textos relacionados con el planteamiento y resolución de problemas.

A partir de la lectura del enunciado de las actividades a desarrollar, obtener la idea principal y parafrasear la cuestión que se propone, para poder dar la respuesta adecuada; esto es particularmente importante en lectura de los enunciados de los ejercicios escritos. Uso de distintos soportes y tipologías textuales (textos técnicos, diccionarios, manuales, prensa, internet, etc.).

Uso de las TIC, con la plataforma

La Expresión oral: expresarse correctamente en público. Con la realización de actividades que permitan al alumno ejercitarse en la expresión en público, tales como: Exposición de temas ante el grupo, con apoyo (en su caso) de imágenes u otras herramientas (PPT, esquemas, guiones, etc.), de las producciones realizadas personalmente o en grupo, sobre alguno de los temas que pueden tratarse en clase. Debate constructivo, respetando y aceptando las opiniones de los demás.

Discusiones razonadas sobre cuestiones contenidas en los textos.

Comunicar oralmente lo que han leído, parafraseando, reelaborando o interpretando correctamente los contenidos.

Interacciones orales en grupo de trabajo.

Elaboración de un guión para presentar la forma de llevar a cabo un supuesto práctico. Actividades de trabajo cooperativo para aprender de los otros y con los otros y, sobre todo, para propiciar situaciones de intercambios e interacciones orales.

Parafrasear oralmente los resultados de las actividades realizadas, utilizando sus propias palabras.

Presentaciones.

Explicaciones e informes orales.

Entrevistas.

Presentación de materiales, dibujos, fotografías, utensilios, etc., para que el alumno, individualmente o en grupo, describa, narre, explique, razone, justifique y valore el propósito de la información que ofrecen esos materiales

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

La ley orgánica de educación atribuye como finalidad de la Formación Profesional, la preparación del alumno para la actividad en un campo profesional y proporcionarle una formación polivalente que le permita adaptarse a las modificaciones laborales. Se apuesta por un acercamiento entre el mundo productivo y la escuela, para favorecer la transición al mundo laboral.



A lo largo del curso se prevén participaciones con ferias del sector de la restauración, así como la participación del alumnado en diferentes concursos de cocina (skill). Al mismo tiempo cabe también la posibilidad de realizar charlas con profesionales hosteleros. Objetivo: Posibilitar al alumno el conocimiento del sector de restauración y el acercamiento a las materias primas.

Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente cada actividad, por parte del alumno.

20- BIBLIOGRAFÍA

Para el seguimiento del temario es preciso estar en poder de los apuntes y recetario que el profesor indique o entregue al delegado de clase.

El resto de publicaciones que el alumno puede consultar y que pueden ser de interés para la realización de actividades son:

Cocina Profesional	J.M. Centeno	Paraninfo
Curso cocina Profesional	M. Garcés	Paraninfo
Cocinero en casa	M. Garcés	Alambra
Pastelería y cocina	Víctor García	
	Luís De la Traba	Norma
Cocina para profesionales	E. Loewer	Paraninfo
Cocinando a la española	F. Zarza	
	J.M. Centeno Cantábrica	
Diccionario de hostelería	F. Gallego	
	R. Peyrolón	Paraninfo
El sabor del mediterráneo	F. Adrià	Antártida
Larousse Gastronómico	Varios	Planeta
Gran enciclopedia cocina	Varios	Salvat

Publicaciones profesionales y prensa especializada, así como nuevas obras que puedan aparecer en el mercado a lo largo del curso y que aporten nuevos conceptos y nuevas ideas al aprendizaje del alumno, las obras de consulta referidas anteriormente no es preciso que el alumno las posea en propiedad, si es posible estarán en poder del fondo de biblioteca del centro.

ANEXO I

ELABORACIONES A SABER DESARROLLAR DE FORMA TEÓRICA Y PRÁCTICA EN LOS OBJETIVOS MÍNIMOS DEL MÓDULO

- Arroz cremoso de pulpo y berberechos
- Arroz meloso con bacalao y cebolla
- Arroz caldoso con langostinos.
- Risotto meloso con setas de cardo
- Ñoquis a la italiana
- Fideua negra de calamar y gambón con ali-i-oli
- Spaguetti carbonara
- Huevos escalfados con salsa soubise



9. Tortilla de bacalao
10. Cocido madrileño
11. Timbal de verdines con chipirones y setas silvestres
12. Moros y cristianos
13. Corazones de alcachofas a la marinera
14. Estofado de verduras con chipirones
15. Guisantes con congrio
16. Pencas de acelga en salsa verde
17. Repollo relleno de carne
18. Berenjenas y calabacines rellenos de pisto gratinados
19. Parrillada de verduras
20. Adobu de pixín encebollau
21. Calderada de pescados y mariscos

22. Bocarte relleno de anchoas
23. Salmón papillote
24. Bocarte guisado
25. Pescado a la sal
26. Merluza al horno
27. Merluza en caldo corto
28. Pollo al chilindrón
29. Gallina en pepitoria
30. Cordero al chilindrón
31. Aleta de ternera rellena
32. Blanqueta de ternera a la antigua
33. Caldereta de cordero somedana
34. Escalopines con salsa de sidra
35. Goulash a la húngara
36. Navarín de cordero
37. Callos
38. Muestrario completo de elaboraciones de huevos
39. Boquerones en vinagre
40. Ajo blanco
41. Salmorejo cordobés
42. Gazpacho
43. Cazón en adobo
44. Pollo con aceitunas
45. Magras con tomate
46. Bacalao al chilindrón
47. Coca de trempó
48. Tumbet
49. Caldereta de langosta menorquina
50. Alubias rojas a la montañesa
51. Rabas
52. Cocido montañés
53. Papas arrugadas
54. Mojo picón 55. Pisto manchego:
56. Duelos y quebrantos
57. Sopas de ajo
58. Hornazo charro
59. Cocido maragato
60. Patatas a la importancia



61. Cordero asado al estilo de segovia
62. Botillo
63. Zarzuela de pescados
64. Suquet de pescado
65. Fricandó
66. Escalivada
67. Xató
68. Moje de pimientos
69. Arroz a la cacereña
70. Zorongollo /zarangollo
71. Zorza de lomo de cerdo
72. Capón de Villalba
73. Merluza a la gallega
74. Soldaditos de pavía
75. Judías pintas con oreja
76. Escalopines a la madrileña
77. Estofado de rabo de toro
78. Ensalada murciana

79. Pipirrana de Caravaca
80. Arroz con conejo
81. Arroz y garbanzos con hierbabuena
82. Pisto de Tafalla
83. Cardo a la navarra
84. Pimientos del piquillo rellenos de bacalao
85. Bacalao ajoarriero
86. Zurrurutuna
87. Potaje de alubias rojas
88. Merluza a la koskera
89. Merluza con almejas en salsa verde
90. Bacalao al pil pil
91. Bacalao a la vizcaína
92. Caldereta riojana (menestra)
93. Caparrones con tocino y chorizo
94. Patatas a la riojana
95. Congrio a la riojana
96. Arroz con costra
97. Arroz con raya
98. Sopa de avellanas
99. Sopa de fegadu (hígado) o de matanza
100. Boroña prenatal
101. Tortilla guisada
102. Patatas con golondru
103. Fabes con almejas
104. Fabada
105. Pote asturiano
106. Lentejas con arroz
107. Cebollas rellenas
108. Chopa a la sidra
109. Rollo de bonito
110. Almejas a la marinera
111. Carne gobernada



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN



Programación /IES Leopoldo Alas Clarín/Curso 2023-2024

112. Tortos de maíz asturianos