

Productos Culinarios

Programación docente 2º CFG Medio

PROFESOR: Javier Pérez Subirana



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	2
1.1. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO	2
1.2. JUSTIFICACIÓN	2
1.3. CONTEXTO SOCIOEDUCATIVO	3
1.4. PERFIL Y ENTORNO PROFESIONAL	3
2. BASE NORMATIVA	4
3. ELEMENTOS CURRICULARES	4
3.1. OBJETIVOS	5
3.2. COMPETENCIAS	6
3.3. OBJETIVOS Y COMPETENCIAS ESPECÍFICAS	7
3.4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE)	7
4. ORGANIZACIÓN, SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	11
5. UNIDADES DE TRABAJO	12
6. FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO (anteriormente FCT)	18
CALIFICACIÓN DEL PERIODO DE FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO	22
7. PRINCIPIOS METODOLÓGICOS Y DIDÁCTICOS	22
7.1. ACTIVIDADES	23
7.2. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS	23
7.3. AGRUPAMIENTOS Y ESPACIOS	24
7.4. RECURSOS Y MATERIALES DIDÁCTICOS	24
7.5. PREVENCIÓN DE RIESGOS EN EL AULA-TALLER	25
7.6. MEDIDAS DE APOYO Y REFUERZO	25
8. EVALUACIÓN	26
8.1. TIPOS DE EVALUACIÓN	26
8.2. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	26
8.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, PROMOCIÓN Y RECUPERACIÓN	27
8.4. PROCEDIMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN Y EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN, EL PROCESO DE ENSEÑANZA Y LA PRÁCTICA DOCENTE	29
9. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO	30
10. ASPECTOS TRANSVERSALES	31
10.1. EDUCACIÓN EN VALORES Y EN LA IGUALDAD EFECTIVA DE DERECHOS Y OPORTUNIDADES ENTRE HOMBRES Y MUJERES	31
10.2. DESARROLLO DE ACTIVIDADES INTERDEPARTAMENTALES	31
11. BIBLIOGRAFÍA/WEBGRAFÍA	32
ANEXO I	33

1. INTRODUCCIÓN

La presente programación no constituye un mero ejercicio teórico sino un proyecto diseñado a través de la reflexión profunda y la toma de decisiones sobre **qué** enseñar, **cómo** enseñar y **cuándo** enseñar, basado en los principios y objetivos generales de las enseñanzas de Formación Profesional y, en especial, en aquellos referidos al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, tal y como se contemplan en la legislación nacional y autonómica. El fin último de este documento es establecer una serie de estrategias que ayuden a conseguir que el alumnado adquiera las competencias profesionales y para la empleabilidad que permitan su acceso al empleo y favorezcan la participación social a través del conocimiento.

1.1. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO

Título		Módulo Profesional	
Denominación	Cocina y Gastronomía	Denominación	Productos culinarios
Nivel	Formación Profesional de Grado Medio		
Duración	2000 horas	Duración en horas	435
Familia Profesional	Hostelería y Turismo		
Nivel UNESCO	CINE-3	Código	0048

1.2. JUSTIFICACIÓN

El presente documento, dirigido al curso 2025-2026, ha sido diseñado para el módulo profesional “Productos Culinarios” que se imparte en el segundo curso del Ciclo Formativo de Grado Medio en Cocina y Gastronomía perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo y que se basa en el Real Decreto 499/2024, del 21 de mayo, que modifica el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. Además, se han tenido en cuenta, las Orientaciones para la finalización del año académico 2025-2026 en ciclos formativos de grado básico, grado medio, grado superior y cursos de especialización de Formación Profesional derivados de la Ley Orgánica de 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional y la Programación General Anual (PGA) del centro.

La LOMLOE (en su Artículo único sobre la Modificación de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación) afirma que “la Formación Profesional tiene por finalidad preparar al alumnado para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática y pacífica, y permitir su progresión en el sistema educativo, en el marco del aprendizaje a lo largo de la vida”. Concretamente, el módulo de “productos culinarios”, contribuye a la finalidad expresada en la LOMLOE y resulta esencial para la formación integral del futuro profesional de la hostelería, puesto que persigue dotar al estudiante de las nociones necesarias para realizar diferentes elaboraciones de ámbito regional, nacional e internacionales, así como

saber identificar cada uno de los conceptos que forman parte de los diferentes establecimientos de restauración.

1.3. CONTEXTO SOCIOEDUCATIVO

España se ha convertido en un país fuertemente terciarizado, pasando a depender en gran medida del sector servicios, que supone (según datos de 2023) el 68,53% del PIB y que emplea a alrededor del 77% de la población activa (unos 16 millones de personas). Dentro de este sector, una de las actividades más importantes es la hostelería que, en nuestro país, goza de una pujante salud gracias al enorme prestigio de su cocina (reconocida como una de las potencias a nivel mundial) y con una oferta gastronómica que es diversa y capaz de satisfacer a diferentes tipos de clientela con preferencias personales, estilos de vida y niveles de renta muy distintos. Paralelamente se ha producido una retracción de otras actividades como las industrias extractivas y de transformación, que antaño suponían una parte muy importante del PIB asturiano. En este contexto, la implantación de los ciclos formativos de la familia de la hostelería se plantea, no solo como un medio para dotar de trabajadores a la hostelería asturiana y responder a la creciente terciarización de la economía sino, como una alternativa a la tradicional actividad industrial y minera de las zonas aledañas de la cual, tras la reconversión y el desmantelamiento, solo quedan pequeños retazos de actividad. Pese a los índices de paro existentes en el Principado, el sector hostelero aún tendría capacidad para absorber una cantidad moderada de trabajadores, dado que aún no habría alcanzado su masa crítica y, puesto que Asturias ha aumentado notablemente su popularidad como destino turístico en los últimos años, podría asumir la apertura de nuevos establecimientos y en el caso concreto de Oviedo, municipio en el que se ubica el centro, existe la ventaja de que la ciudad, se beneficia de su posición de capitalidad y de un rico patrimonio cultural y material, además de una ubicación y comunicaciones que facilitan el acceso a las ofertas laborales de zonas más dinámicas desde el punto de vista económico, de la conurbación o área metropolitana del centro de Asturias con una población que supera los 800.000 habitantes.

En cuanto a las características del centro, se trata de un Instituto de Educación Secundaria donde se imparten dos ciclos formativos de la familia profesional de la Hostelería y el Turismo: el CFPB en Cocina y Restauración y el CFGM en Cocina y Gastronomía, al que pertenece el módulo de productos culinarios. El centro educativo se enclava en el área metropolitana de Oviedo y muy cerca del casco antiguo de la ciudad. Cuenta con cerca de 620 estudiantes y 80 docentes. En lo referente al alumnado del módulo es heterogéneo, especialmente en cuanto a edad, con estudiantes menores de edad y otros que superan la treintena. En cuanto al origen, la mayoría de los matriculados son residentes en la zona o en concejos aledaños.

1.4. PERFIL Y ENTORNO PROFESIONAL

El perfil profesional está determinado según lo dispuesto en el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, (artículos 3 y 7). En cuanto al entorno profesional, los titulados en Cocina y Gastronomía ejercerán su labor, tanto por cuenta propia como por cuenta ajena, en establecimientos dedicados a la hostelería y la restauración de diverso tamaño, pero, si bien, la mayoría de los titulados ejercerán su labor en el sector de la restauración comercial hotelera o extra hotelera, existen otras salidas profesionales como el sector de la restauración colectiva y, en menor medida, el de la industria alimentaria. Entre los puestos a los que podrían optar se encuentran algunos como el de Cocinero, Jefe de Partida, Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

2. BASE NORMATIVA

NACIONAL

- La LOE, **Ley Orgánica 2/2006**, de 3 de mayo, de educación (BOE 4 de mayo).
- La LOMLOE, **Ley Orgánica 3/2020**, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo (LOE)
- Ley Orgánica 3/2022**, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- El **Real Decreto 272/2022**, de 12 de abril, por el que se establece el Marco Español de Cualificaciones para el Aprendizaje Permanente.
- El **Real Decreto 659/2023**, del 18 de junio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- El **Real Decreto 499/2024**, del 21 de mayo, que modifica el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- La **Orden ESD/3408/2008**, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

AUTONÓMICA

- El **Decreto 101/2008**, de 23 de septiembre, que establece el currículo que será de aplicación en la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias para las enseñanzas de formación profesional relativas al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- La **Resolución de 18 de junio de 2009**, por la que se regula la organización y evaluación de la Formación Profesional del sistema educativo en el Principado, parcialmente modificada por la Resolución de 28 de enero de 2011.
- Las **Orientaciones para el fin de curso 2023-2024** y para la implantación en el año académico 2024-2025 de los ciclos formativos de grado básico, grado medio, grado superior y cursos de especialización de Formación Profesional derivados de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Las **Orientaciones para la finalización del año académico 2024-2025** en ciclos formativos de grado básico, grado medio, grado superior y cursos de especialización de Formación Profesional derivados de la Ley Orgánica de 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Anexo I (Formación Profesional) de la **Circular de inicio de curso 2025-26 para centros públicos**.

3. ELEMENTOS CURRICULARES

3.1. OBJETIVOS

Los objetivos de la Formación Profesional se recogen en el artículo 40 de la LOE modificado por la LOMLOE y en el artículo 6 de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. Estos serían un primer nivel general para toda la etapa educativa de la FP y, como es lógico, se han tenido en cuenta en la elaboración de los diferentes apartados de esta programación. Respecto a los objetivos del CFGM de Cocina y Gastronomía son una serie de capacidades que el alumnado debe haber asimilado al finalizar el título y se establecen en el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. Son los siguientes:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

3.2. COMPETENCIAS

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. Esto se decanta aún más en el **REAL DECRETO 499/2024**, del 21 de mayo que modifica al **REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre**, en su disposición adicional 4ª y dispone que las referencias contenidas en el articulado a las “competencias profesionales, personales y sociales” deben entenderse hechas a “Competencias Profesionales y para la Empleabilidad”, no obstante, tales competencias no se modifican y son las que se relacionan a continuación:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

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

3.3. OBJETIVOS Y COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

El DECRETO 101/2008, de 23 de septiembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Formación Profesional de Cocina y Gastronomía establece, en el anexo III, que el módulo de “Productos Culinarios” contribuye a alcanzar específicamente una serie de objetivos y competencias específicas que son las que se muestran en el siguiente cuadro:

Objetivos específicos	b)	c)	e)	f)	g)	h)	i)	n)
Competencias específicas	a)	c)	e)	f)	g)	j)	k)	l)

El módulo de “Productos Culinarios” contribuye a la adquisición de las siguientes Unidades de Competencia:

UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de:

Protocolos de producción en cocina y diseño de oferta gastronómica	Elaboración de productos culinarios	Técnicas de Cocina Tradicional y Avanzada	Identificación de productos con marcas de calidad (DOP e IGP)	Caracterización de diferentes tipos de dietas
--	-------------------------------------	---	---	---

3.4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE)

En el caso de la Formación Profesional disponemos de Resultados de Aprendizaje (6) que a su vez se desglosan en Criterios de Evaluación (45) que marcan claramente qué evaluar y qué aprendizajes debe de haber adquirido el estudiante para superar el módulo profesional. En este sentido a la hora de diseñar materiales, actividades o pruebas/exámenes lo haremos partiendo de esto Criterios de Evaluación.

RA 1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS: (CE)

CE 1 Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.

CE 2 Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.

CE 3 Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.

CE 4 Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.



CE 5 Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.

CE 6 Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

CE7 Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.

CE 8 Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS: (CE)

CE9 Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.

CE 10 Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.

CE 11 Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.

CE 12 Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.

CE 13 Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.

CE 14 Se han verificado y valorado las características finales del producto.

CE 15 Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.

CE 16 Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.

CE 17 Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria

RA3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS: (CE)

CE 18 Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.

CE 19 Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.

CE 20 Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.

CE 21 Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.

CE 22 Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.

CE 23 Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.



CE 24 Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.

CE 25 Se han verificado y valorado las características finales del producto.

CE 26 Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.

CE 27 Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.

CE 28 Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS: (CE)

CE 29 Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.

CE 30 Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.

CE 31 Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.

CE 32 Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.

CE 33 Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación/ preparación inadecuada.

CE 34 Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA5. Elabora 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.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS: (CE)

CE 35 Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.

CE 36 Se han reconocido las distintas elaboraciones con géneros específicos.

CE 37 Se han ejecutado elaboraciones para la obtención de platos típicos, tradicionales y de nueva cocina.

CE 38 Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y protección ambiental.

RA6. Elabora productos culinarios establecidos en la oferta gastronómica denominada “micrococina”.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS: (CE)

CE 39 Se han identificado diferentes técnicas culinarias tradicionales y avanzadas a aplicar.

CE 40 Se relacionan técnicas más adecuadas según el producto final.

CE 41 Se realizan tareas de organización, secuenciación y servicio de esta oferta gastronómica.

CE 42 Se ha verificado el desarrollo de las tareas y la disponibilidad de géneros necesarios.

CE 43 Se ha verificado y valorado las “micrococinas”, características finales de los productos: tapas, pinchos, tostas, platillos, etc.

CE 44 Se han desarrollado los procesos teniendo en cuenta los sistemas adecuados de conservación y regeneración.

CE 45 Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección del medio ambiente.

3.5 ANÁLISIS DE CONTENIDOS

C1 Organización de los procesos productivos:

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

C2 Elaboración de productos culinarios:

- 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.
- Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas: descripción, análisis, ejecución y aplicaciones.
- Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario.

C3 Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:

- Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.
- Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas.
- 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.

— Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.

C4 Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:

- 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 de elaboraciones culinarias para dietas.

C5 Elaboración de platos a partir de una oferta basada en productos regionales del Principado de Asturias con marcas de calidad:

- Oferta gastronómica basada en géneros con marcas de calidad.
- Platos: descripción y caracterización.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.

C6 Elaboración de productos a partir de una oferta basada en la “micrococina”:

- Transformación de los diferentes géneros.
- Cualidades organolépticas de las materias primas: combinaciones básicas.
- Evaluación de combinaciones innovadoras.
- Realización de fichas técnicas de producción.
- Realización de diferentes productos finales.
- Puntos clave en la elaboración, conservación y regeneración de los productos.
- Control y valoración de los resultados.

4. ORGANIZACIÓN, SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

El módulo tiene asignada una carga horaria total de 435 horas a razón de 12 horas/sesiones semanales, cada sesión tendrá una duración de 55 minutos. Para el curso, 2025-2026, el comienzo de la actividad lectiva será el día 15 de septiembre de 2025 y el final el 19 de junio de 2026, además de los festivos comunes a todos los centros, los festivos municipales son el 22 de septiembre y el 26 de mayo.

1ª EVALUACIÓN	UT. 1, 2 (parte A), 5	Del 15 de septiembre al 19 de diciembre de 2025
---------------	-----------------------	---

2ª EVALUACIÓN	UT. 2 (parte B), 3 y 4	Del 8 de enero al 30 de marzo de 2026
3ª EVALUACIÓN	UT. 6	Del 6 de abril al 19 de junio *

*al 28 de mayo para estudiantes con todas las evaluaciones aprobadas.

4.1. FORMACIÓN EN EMPRESAS: TEMPORALIZACIÓN Y NÚMERO DE HORAS ASOCIADAS AL MÓDULO DE PC

En el presente curso los alumnos/as deberán realizar 380 horas de prácticas profesionales y, para ello, se establecen dos periodos para su realización con el fin de facilitar el acceso de todo el alumnado, respetando sus ritmos de aprendizaje. Por ello, se establece un segundo periodo extraordinario para aquellos estudiantes que no hayan podido acceder al primer turno. Para el presente curso se ha establecido el siguiente calendario para las prácticas:

Periodo Ordinario	Periodo Extraordinario
Del 2 de febrero al 20 de abril	próximo curso septiembre-diciembre

Del total de 380 horas de Formación en Empresas, 207 (206,8) corresponderían a módulo profesional de Productos Culinarios.

5. UNIDADES DE TRABAJO

El módulo profesional de Productos culinarios se divide en 6 Unidades de Trabajo que abarcan todos los contenidos que se deben trabajar en la materia y que tendrán una carga lectiva variable como se puede ver en el cuadro.

MÓDULO PROFESIONAL: Productos Culinarios		SESIONES	EVALUACIÓN	RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA)						
CÓDIGO DEL MÓDULO: 0048				1	2	3	4	5	6	
CURSO: 2º CFGM										
CARGA HORARIA: 435 HORAS										
UT	TÍTULO									
0	INTRODUCCIÓN AL MÓDULO	2	1							
1	ORGANIZACIÓN DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS	24	1	X						
2	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS A PARTIR DE UN CONJUNTO DE MATERIAS PRIMAS:	120	1		X	X				
3	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS:	105	2		X	X				
4	ELABORACIÓN DE PLATOS PARA PERSONAS CON NECESIDADES ALIMENTICIAS ESPECÍFICAS	24	3			X	X			

5	ELABORACIÓN DE PLATOS A PARTIR DE MARCAS DE CALIDAD RECONOCIDAS EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS.	80	2		X	X		X	
6	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A PARTIR DE UNA OFERTA BASADA EN LA MICROCOCINA.	80	3		X	X			X

A continuación, se desarrollan las Unidades de Trabajo propuestas, incluyendo los puntos a tratar, los Contenidos, Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación e Instrumentos de Evaluación. Hay que notar que la UT. 0 no es una auténtica Unidad de Trabajo, sino que son dos sesiones preliminares introductorias.

UNIDAD DE TRABAJO 0. INTRODUCCIÓN AL MÓDULO

Nº SESIONES: 2

INTENCIÓN DIDÁCTICA:

- Presentación de los participantes y del propio módulo al alumno/a señalando los contenidos, la temporalización y carga horaria del mismo.
- Justificación de los contenidos del módulo, su importancia y su interrelación con el resto de módulos del ciclo.
- Explicación de los derechos y deberes del alumnado y de los criterios que el docente tendrá en cuenta a la hora de valorar y evaluar el desempeño del alumno/a.
- Valoración de los conocimientos iniciales del alumnado.

UNIDAD DE TRABAJO 1. Organización de los procesos productivos

- 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.

Nº SESIONES: 24

CONTENIDOS: C.1 Organización de los procesos productivos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA 1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CE.1, al CE. 8

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- Listas de comprobación desempeño diario.
- Trabajos o actividades.
- Diario de evaluación.
- Pruebas teóricas y prácticas.
- Determinar y secuenciar las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.
- Determinar los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.

UNIDAD DE TRABAJO 2. Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas.

- a) Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.
- b) Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas,
- c) Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.
- d) Procedimientos de ejecución de los productos culinarios.
- e) Presentación y decoración de las elaboraciones atendiendo a los distintos tipos de
- f) servicio.
- g) Fases, técnicas, puntos clave, control y valoración de resultados.
- h) La dieta mediterránea.

Nº SESIONES: 120

CONTENIDOS: C.2 Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA. 2 Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CE.9 a la CE.17.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- Listas de comprobación del desempeño diario.
- Rúbricas
- Pruebas teóricas y prácticas.
- Explicación por parte del profesor de todo lo pendiente del curso pasado, elaborando posteriormente el alumno, tales conocimientos.

- 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.
- Confeccionar un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UNIDAD DE TRABAJO 3. Elaboración de productos culinarios

- 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.

Nº SESIONES: 105

CONTENIDOS: C.3 Elaboración de productos culinarios.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA 3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CE.18 a la CE 28

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- Listas de comprobación para medir el desempeño diario en el aula o espacio del centro.
- Trabajos o actividades, ya sean individuales o colectivos, realizadas en horario lectivo o en casa.
- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).
- Pruebas teóricas y prácticas.
- Identificar las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
- 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.
- Desarrollar el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.



-Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiéniicosanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UNIDAD DE TRABAJO 4. Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas.

- 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

Nº SESIONES: 24

CONTENIDOS: C.6 Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA.6 Elaborar platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CE 39 a la CE.45.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- Listas de comprobación del desempeño diario.
- Trabajos o actividades.
- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).
- Pruebas teóricas y prácticas.
- 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 higiéniicosanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UNIDAD DE TRABAJO 5. Elaboración de platos a partir de marcas de calidad reconocidas en el Principado de Asturias.



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

Nº SESIONES: 80

CONTENIDOS: C.4 Elaboración de platos a partir de marcas de calidad reconocidas en el Principado de Asturias.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA.4 Elabora 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.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CE.29 a la CE 34

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- Listas de comprobación para medir el desempeño diario en el aula o espacio del centro.
- Trabajos o actividades, ya sean individuales o colectivos, realizadas en horario lectivo o en casa.
- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).
- Pruebas teóricas y prácticas.
- 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.

UNIDAD DE TRABAJO 6. Elaboración de productos a partir de una oferta basada en la micrococina.

- a) Evolución de combinaciones innovadoras.
- b) Realización de fichas técnicas.
- c) Realización de diferentes productos finales: tapas, pinchos, tostas, canapés, aperitivos.
- d) Puntos clave en elaboración, conservación y regeneración de los productos.
- e) Control y valoración de resultados.

Nº SESIONES: 80



CONTENIDOS: C.4 Elaboración de productos a partir de una oferta basada en la micrococina.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA 5. Elaborar productos culinarios establecidos en la oferta gastronómica denominada “micrococina”.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CE.35 a la CE.38.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- Listas de comprobación Del desempeño diario.
- Trabajos o actividades.
- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).
- Pruebas teóricas y prácticas.
- 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, platillos, etc.
- Desarrollar los procesos teniendo en cuenta los sistemas adecuados de conservación y regeneración.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria, de seguridad laboral y de protección del medio ambiente.

6. FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO (anteriormente FCT)

Para poder titular, los estudiantes deberán superar dos periodos de estancia formativa en empresa u organismo equiparado, uno en cada uno de los dos cursos en los que se articula el Ciclo Formativo de Grado Medio. Como ya se ha señalado en el apartado dedicado a la Temporalización, para el segundo curso se establecen un total de 380 horas de Formación en Centros de Trabajo, de las cuales, 207 horas corresponderían al módulo de PC.

La fase de formación en empresa tendrá como finalidad, tal y como se recoge en el RD 659/2023 de 18 de Julio del desarrollo de la ordenación del Sistema de Formación Profesional, el favorecer la transición del alumno/a al mundo laboral promoviendo el desarrollo de una identidad profesional emprendedora, la adaptación a los cambios del sector, el fortalecimiento de habilidades para la empleabilidad y la integración en entornos reales de trabajo cumpliendo con la normativa de prevención de riesgos laborales. Para ello, el centro organizará las estancias en empresa que mejor garanticen el desarrollo de los resultados de aprendizaje contemplados en cada formación, teniendo en cuenta diferentes parámetros estipulados por consenso en el departamento.

Los contenidos de los módulos profesionales con presencia en prácticas se trabajarán de manera conjunta en el centro educativo y en los centros de trabajo en los que el alumnado realizará su

estancia de prácticas. Según dicta la normativa, los contenidos trabajados en la estancia en la empresa del estudiante deben situarse entre el 10 y el 20% del total (en nuestro caso el 20% de los 45 Criterios de Evaluación asociados a los 6 resultados de Aprendizaje serían 9 y, por tanto, serán 8 los CE que los estudiantes trabajarán en sus FEUOE).

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	horas
RA.1 Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita	CE 2 Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.	11
	CE 5 Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.	10
RA. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas	CE 16 Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.	18
	CE 17 Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria	18
RA.3 Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.	CE 24 Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.	20
	CE 25 Se han verificado y valorado las características finales del producto.	10
RA. 4 Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación	CE 32 Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.	30
RA.5 Elabora 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.	CE 37 Se han ejecutado elaboraciones para la obtención de platos típicos, tradicionales y de nueva cocina.	45

RA. 6 Elabora productos culinarios establecidos en la oferta gastronómica denominada "micrococina".	CE 43 Se ha verificado y valorado las "micrococinas", características finales de los productos: tapas, pinchos, tostas, platillos, etc.	45
TOTAL HORAS PYCA EN LA ESTANCIA EN PRÁCTICAS		207

No obstante, debemos señalar que ninguno de los RA y sus CE asociados se va a adquirir o trabajar exclusivamente en la estancia en la empresa, sino que será iniciado por el alumno/a en el centro educativa para, posteriormente, desarrollarlo e implementarlo en el centro de trabajo (si asignamos una carga horaria x a cada uno de ellos, se trabajará en una proporción de 2/3 partes en el aula-taller y 1/3 en el centro de trabajo en prácticas asignado).

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación Asociados	Se trabajan en...	
		Centro	Empresa
RA.1: Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita	CE 1		
	CE 2		
	CE 3		
	CE 4		
	CE 5		
	CE 6		
	CE 7		
	CE 8		
RA.2: Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas	CE 9		
	CE 10		
	CE 11		
	CE 12		
	CE 13		
	CE 14		
	CE 15		
	CE 16		
	CE 17		
	CE 18		
	CE 19		

IES LEOPOLDO ALAS CLARÍN Curso 2025-2026

RA.3: Elaborar productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.	CE 20		
	CE 21		
	CE 22		
	CE 23		
	CE 24		
	CE 25		
	CE 26		
	CE 27		
	CE 28		
RA.4: Elaborar platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.	CE 29		
	CE 30		
	CE 31		
	CE 32		
	CE 33		
	CE 34		
RA.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..	CE 35		
	CE 36		
	CE 37		
	CE 38		
Elaborar productos culinarios establecidos en la oferta gastronómica denominada "micrococina".	CE 39		
	CE 40		
	CE 41		
	CE- 42		
	CE- 43		
	CE- 44		
	CE- 45		

Se podrá excluir a aquellos estudiantes que, aun habiendo obtenido una calificación positiva en el módulo profesional de Prevención de Riesgos Laborales, hayan tenido un absentismo tal que impidiera la aplicación de los criterios de evaluación continua o quienes obtuvieran un dictamen negativo por parte del equipo docente de manera colegiada y basado en el nivel de logro del

estudiante en los resultados de aprendizaje relacionados con la prevención de riesgos laborales presentes en todos los módulos cursados y, especialmente, en la aplicación de los mismos en el aula-taller.

CALIFICACIÓN DEL PERIODO DE FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

El periodo del alumno/a en prácticas (FEOUE) llevará aparejada una calificación, tal calificación supondrá un 10% de la nota final del estudiante en el módulo profesional y se obtendrá

al aplicar la siguiente rúbrica:

criterio	NO ACUDE O ABANDONA	CUMPLE CON LOS MÍNIMOS	DESEMPEÑO CORRECTO	DESEMPEÑO DESTACADO
Responsabilidad y Compromiso	No cumple con tareas ni horarios. Falta compromiso.	Cumple parcialmente. Requiere supervisión frecuente.	Cumple con tareas y horarios. A veces necesita supervisión.	Cumple siempre con tareas y horarios. Muestra iniciativa y autonomía.
Trabajo en equipo y actitud	No se comunica ni colabora. Actitud negativa o conflictiva.	Tiene dificultades de comunicación o colaboración. Actitud pasiva, poco interés.	Se comunica adecuadamente y participa en el grupo. Buena actitud y disposición.	Se comunica eficazmente y colabora activamente. Actitud positiva, interés y disposición para aprender.
Desempeño técnico y profesional	No logra realizar las tareas asignadas y no se adapta correctamente al centro de trabajo.	Realiza tareas con errores o necesita ayuda constante y/o presenta problemas de adaptación a la práctica profesional.	Realiza tareas correctamente con necesidad de apoyo ocasional y presenta una correcta adaptación al entorno laboral.	Realiza tareas con precisión, calidad y autonomía. Se adapta rápidamente.
calificación	0	0,5	0,75	1

7. PRINCIPIOS METODOLÓGICOS Y DIDÁCTICOS

A la hora de llevar a la práctica el proceso de enseñanza-aprendizaje se hace necesario que el docente realice una organización y planificación previas basadas en una profunda reflexión que debe culminar en el desarrollo de una serie de estrategias, acciones y procedimientos diseñados para alcanzar los objetivos planteados y posibilitar el aprendizaje por parte del alumnado,

atendiendo a sus características particulares y, por ello, la metodología de la presente programación se basa en los postulados de la nueva ley de educación, principalmente en aquellos **principios basados en el constructivismo y en el Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA)**. El DUA supone diseñar experiencias educativas que sean accesibles y efectivas para todos los estudiantes para garantizar el acceso, la participación y el progreso de todo el alumnado proporcionando múltiples formas de REPRESENTACIÓN, de ACCIÓN Y EXPRESIÓN y de IMPLICACIÓN.

7.1. ACTIVIDADES

Las actividades son una parte esencial del proceso de enseñanza-aprendizaje y se adecuarán a las necesidades del grupo y el individuo, pero siempre, destinadas a que se adquieran los conocimientos y destrezas propios del módulo. En este sentido las actividades serán variadas, se diseñarán **siguiendo los principios del DUA** y estarán proyectadas de manera que se trabajen suficientemente los contenidos **para alcanzar los resultados de aprendizaje (RA)**, cuyo nivel de adquisición se evaluará a través de los criterios de evaluación (CE) del módulo de Productos Culinarios. En función del resultado que persiguen y el momento en que se realizan, encontramos cuatro tipos básicos de actividades:

INDAGACIÓN: Diseñadas para que el alumnado lleve a cabo procesos de observación, manejo de diferentes fuentes de información y análisis de resultados para dar respuesta a un problema.

REFUERZO: Surgen directamente de las anteriores para cubrir las posibles lagunas en distintos aspectos que se hayan detectado durante la fase de indagación o al evaluar una determinada unidad, con ellos se asegura la adquisición de los contenidos y resultados de aprendizaje.

SÍNTESIS: Se realizan al final de cada unidad o bloque temático y sirven para valorar el nivel de asimilación teórico y/o práctico de los contenidos. Con ello se persigue, por un lado, repasar los contenidos ya concluidos y, por otro, valorar el grado de adquisición de los mismos en el grupo o individuo.

AMPLIACIÓN: Permiten profundizar en aspectos determinados, más allá de los objetivos previstos, y se orientan a satisfacer la necesidad de indagar en determinados aspectos por aquellos estudiantes que lo deseen, ya sea porque tengan un ritmo de aprendizaje más avanzado o porque muestren un interés personal, siempre y cuando se hayan alcanzado los objetivos. En este caso se propondrán actividades y materiales alternativos que permitan profundizar en el tema.

7.2. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

Las actividades extraescolares y complementarias resultan muy útiles con el fin de profundizar y ampliar conocimientos, además de buscar un aprendizaje significativo. A menudo sirven como medio para aplicar en la práctica lo aprendido en clase o como punto de partida de nuevas actividades para dinamizar el proceso de enseñanza-aprendizaje. Para ello se propone la siguiente actividad:

- Participación en diferentes concursos culinarios que se consideren de interés para el aprendizaje del alumno/a.
- Visita o participación en ferias y charlas del sector.

La realización de tal actividad, no obstante, queda supeditada a su aprobación y los condicionantes que pudieran surgir.

7.3. AGRUPAMIENTOS Y ESPACIOS

Siguiendo los principios del DUA, los agrupamientos y espacios tendrán una organización flexible, del modo siguiente:

Grupo-clase- bajo esta modalidad se introducirán temas generales, explicaciones y se resolverán dudas, se intercambiarán ideas y se celebrarán debates. El papel del docente no será el de mero emisor, sino que actuará como dinamizador introduciendo temas, guiando, controlando los tiempos y resolviendo las dudas que puedan surgir.

Grupo reducido- Esta modalidad consistirá en organizar al grupo-clase en células más pequeñas, de 3 o 5 estudiantes, para la realización de trabajos de investigación colaborativos, planificación o preparación de actividades basadas en el intercambio de ideas. La función del profesor en este escenario será la de asistir a los grupos orientando su actividad, resolviendo los problemas que pudieran surgir y actuando como correa de transmisión entre los distintos equipos.

Individual- El trabajo individual será más frecuente en casa que en el aula donde se priorizará la cooperación y el trabajo colectivo, sin embargo, en determinados momentos como en las pruebas escritas, el trabajo individual permitirá comprobar el desempeño de cada estudiante y detectar si existen dificultades, permitiendo al docente corregir, reforzar y diseñar acciones para superarlas o incidir sobre aspectos concretos.

En lo referente a los espacios físicos donde se va a desarrollar nuestra labor docente, dada la naturaleza de este módulo profesional, la mayoría de la carga horaria se realizará en el aula-taller, pero, también se hace necesario utilizar un aula convencional dotada de pizarra y medios de apoyo gráfico a las explicaciones. El aula-taller se utilizará en actividades de tipo práctico como las catas, reconocimientos de género, análisis de factores de calidad, organización de espacios de almacenaje, actividades de rotación de stocks, operaciones de preelaboración o conservación, etc.

7.4. RECURSOS Y MATERIALES DIDÁCTICOS

Serán de diversa naturaleza (multimedia) y se seleccionarán según los principios del DUA, buscando aquellas herramientas que mejor se adapten a las necesidades individuales del estudiante y del grupo, para lograr un aprendizaje significativo. Estos son:

-Materiales de elaboración propia (fichas, presentaciones, apuntes... en diferentes formatos y con apoyo visual) así como materiales elaborados por el alumnado (siempre bajo revisión del docente) como un portfolio o dossier de la actividad en el aula o trabajos y/o presentaciones referentes a los contenidos.

-Recursos audiovisuales como proyector y ordenador o pantalla interactiva.

-Libros porque, aunque no se exigirá un libro de texto, sí se usarán algunos como referencia y para elaborar nuestros propios materiales...

-Webs (reseñadas en el epígrafe dedicado a bibliografía y webgrafía), aplicaciones y programas informáticos de diversa naturaleza y propósito.

-Biblioteca de Aula. Se dispondrá de una serie de libros a disposición del estudiante, en modalidad de préstamo, que servirán como apoyo o material de ampliación.

7.5. PREVENCIÓN DE RIESGOS EN EL AULA-TALLER

Dado que la formación práctica (tanto en el aula-taller como en la estancia en la empresa) conlleva el manejo de maquinaria, equipos y sustancias peligrosas, resulta imprescindible que los alumnos/as conozcan los riesgos asociados a su manipulación y que aprendan a manejarlos de manera segura en todo momento. En este sentido, aparte de la formación teórica recibida en PRL, los estudiantes deberán aprender y ser capaces de demostrar que han asimilado las destrezas prácticas para manipularlos de manera segura. Entre los equipos peligrosos existentes cabe citar los siguientes:

EQUIPO	RIESGO ASOCIADO	EPI
Generadores de calor (hornos, fogones...)	Quemaduras.	Manoplas de seguridad, paños, ropa de trabajo...
Generadores de frío (cámaras, congeladores...)	Quemadura por frío, resbalones y caídas al mismo nivel.	Calzado de seguridad, manoplas y paños.
Elementos de corte (cuchillos, cortadora de fiambres...)	Cortes	Guantes de malla.
Equipos de alta presión (ollas a presión, cafeteras...)	Quemaduras por emisión de vapor, explosiones	
Químicos de limpieza.	Quemaduras químicas,	Guantes de fregar, gafas de seguridad, mandiles de hule.

Dado que puede suponer un riesgo para el propio individuo como para sus compañeros, se considerará especialmente grave el que el alumno/a ignore o sea incapaz de aplicar las medidas de prevención específicas o la adecuada utilización de equipos de protección individual y, de no corregir esta actitud, podría incluso ver reducida su participación en el taller o, incluso, afectar al acceso a las prácticas en empresa.

7.6. MEDIDAS DE APOYO Y REFUERZO

En el caso de los alumnos/as que muestren una dificultad manifiesta para alcanzar los Resultados de Aprendizaje, se establecerán una serie de mecanismos de refuerzo para su adquisición que se presentarán en formato multimedia, tanto físico como digital, en forma de vídeos, material gráfico, fichas prácticas, esquemas, cuadros sinópticos... e incidirán sobre aquellos aspectos en los que el alumno/a muestre mayores dificultades. Estos materiales serán variados y adaptados al individuo y consistirán (según el caso) en actividades de refuerzo, información/explicaciones adicionales, materiales adaptados y, si fuese preciso, se simplificarán para favorecer la asimilación por parte del estudiante. Además, se utilizará la potencialidad de las herramientas presentes en la plataforma

Microsoft 365 como el lector inmersivo o el chat de Copilot. Del mismo modo, dispondremos de material de ampliación que servirá para profundizar en algunos aspectos del módulo a disposición de aquellos estudiantes que lo demanden, bien por interés personal o por sus capacidades. Se tiene previsto la utilización del aula Ateca desde el momento de su instalación.

8. EVALUACIÓN

La apuesta por el constructivismo como principio pedagógico nos lleva hacia la concepción de una evaluación continua en la cual la adquisición de nuevos conocimientos y destrezas será progresiva y se cimentará en los conocimientos previos. En este sentido, la evaluación será constante, pero, principalmente, con un sentido diagnóstico y dejando el aspecto valorativo de la evaluación para el final del proceso.

8.1. TIPOS DE EVALUACIÓN

La evaluación continua implica monitorizar el progreso del estudiante a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje lo que nos permite predecir con un alto grado de fiabilidad los resultados y modificar o adaptar, si fuese necesario, determinados aspectos del proceso a las necesidades del individuo y/o el grupo para asegurar que se alcancen todos los objetivos y resultados de aprendizaje, valorados a través de los criterios de evaluación, en definitiva, que se adquieran las competencias. Para ello realizaremos tres tipos, o más bien, momentos de evaluación:

A) Evaluación Inicial: Consistirá en evaluar el punto de partida para anticipar posibles dificultades en el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje. Se llevan a cabo evaluaciones iniciales específicas en la primera sesión de cada unidad. La Unidad de Trabajo 0 no actuará realmente como unidad didáctica, sino que se tratará de una sesión inicial cuyo fin es la presentación del curso y sus integrantes, introducir los contenidos y temáticas a desarrollar, informar sobre los criterios de evaluación y calificación y evaluar los conocimientos previos del alumnado respecto al módulo.

B) Evaluación Formativa: es una evaluación del progreso del proceso de enseñanza-aprendizaje para monitorizar el avance alumnado y detectar dificultades concretas para subsanarlas mediante explicaciones o actividades de refuerzo. A su vez, cada estudiante llevará a cabo su propia autoevaluación de manera que adquiera autonomía sobre su propio proceso de aprendizaje, detectando sus fortalezas y debilidades, ambas con el objetivo de generar un feedback que informe del progreso del alumnado.

C) Evaluación Sumativa: Se llevará a cabo al final de cada unidad y trimestre y a final de curso, a través de las calificaciones obtenidas se valorará si se han alcanzado los objetivos propuestos, así como los resultados de aprendizaje y el nivel de adquisición de las competencias.

EVALUACIÓN INICIAL DEL MÓDULO U.T. 0 septiembre	U.T. 1 a 6	EVALUACIÓN SUMATIVA FINAL EVALUACIÓN junio
	EVALUACIÓN INICIAL	
	EVALUACIÓN FORMATIVA	
	EVALUACIÓN SUMATIVA	

8.2. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los procedimientos e instrumentos de evaluación seleccionados son variados y flexibles y permiten adaptar el proceso de enseñanza-aprendizaje a las necesidades del alumnado para asegurar un proceso de evaluación continuo, sistemático y objetivo que proporcione una perspectiva más precisa de los Objetivos y Resultados de Aprendizaje alcanzados y, consecuentemente, el nivel de adquisición de las Competencias. La valoración de tales aspectos se basará en un seguimiento sistemático y unos criterios de calificación estandarizados en instrumentos de evaluación variados para obtener unos resultados realistas, medibles y objetivos que permiten evaluar el desempeño del alumnado a la hora de realizar tareas y actividades a través de las cuales movilizan conocimientos, habilidades y actitudes que podrán utilizar en el ámbito laboral.

PROCEDIMIENTOS	INSTRUMENTOS
Observación sistemática aula	Registro anecdótico y Listas de comprobación
Revisión de producciones orales y escritas (físicas y soporte digital)	Rúbricas de evaluación, escalas de observación y listas de comprobación
Análisis de pruebas	Pruebas escritas (teóricas o prácticas) Rúbricas de evaluación y listados de control
Autoevaluación	Reflexión personal y escalas de control
Coevaluación	Listas de comprobación

8.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, PROMOCIÓN Y RECUPERACIÓN

La calificación podría entenderse como la expresión numérica de la evaluación, es decir vamos a asignar una nota entre el 1 y el 10 a cada estudiante para valorar de manera objetiva su grado de adquisición de los contenidos, su desempeño diario y sus producciones, tanto teóricas como prácticas. Para calcular este valor atenderemos a tres elementos, cada uno con un porcentaje asignado dependiendo de la importancia que le conferimos, como se puede observar en el siguiente cuadro:

PRUEBAS Y EXÁMENES	50%	20% PRUEBA TEÓRICA
		30% PRUEBA PRÁCTICA
PRODUCCIONES ALUMNO/A	40%	15% PRODUCCIONES Y ACTIVIDADES
		25% PRODUCCIONES PRÁCTICAS TALLER
DESEMPEÑO PRÁCTICAS	10%	10% OBSERVACIÓN APTITUDES

De modo que el 50% de la nota será obtenido de las pruebas o exámenes que se ponderarán de la siguiente manera: 2/5 aportado por la prueba/s teórica/s y 3/5 aportado por la prueba/s práctica/s.

El 40% de producciones o trabajos, incluye todas las actividades o trabajos, presentaciones y producciones del alumnado, tanto en formato físico como en digital, además de las producciones prácticas en el aula-taller, que supondrán un 25% de la nota definitiva. El resto de la nota correspondiente a este apartado (un 15%) se obtiene de la participación en las actividades propuestas a lo largo de cada unidad de trabajo y que pueden presentarse en forma de trabajos y presentaciones, ejercicios o test.

El 10% restante se extrae del desempeño del estudiante en la fase de prácticas mediante la observación de su disposición hacia el trabajo y su manera de producirse durante la jornada laboral. Los aspectos valorados son: La puntualidad, el lucir correctamente el uniforme, el respeto y uso adecuado de las instalaciones, maquinaria y equipos, la pulcritud en el trabajo respetando las normas de seguridad e higiene y minimizando el desperdicio de materia prima, la actitud positiva hacia el aprendizaje y el respeto hacia los demás manteniendo en todo momento el clima de colaboración. En definitiva, se valorará la madurez y “profesionalidad” del alumnado como parte esencial de su formación para acceder al mundo laboral en un futuro próximo. Este 10% se sumaría a la nota final del módulo una vez superado este. En caso contrario, se reservaría hasta que se obtuviese una calificación positiva en el módulo profesional. En las evaluaciones informativas, el 10% práctico se extraerá, de igual modo, de la observación del alumnado y se valorará su “profesionalidad”, tanto en el aula como en el aula-taller.

CALIFICACIÓN FINAL

La evaluación final del módulo en el centro educativo tendrá lugar entre finales de mayo y principios de junio y la calificación definitiva se obtendrá al aplicar los siguientes porcentajes:

90%	Calificación Obtenida en el Módulo Profesional
10%	Calificación Recibida en FEOUE

En el caso del Módulo Profesional la evaluación se hará en los siguientes términos:

EVALUACIÓN	1ª	1/3	Dado que es esencial que el alumnado alcance todos los Resultados de Aprendizaje (RA), debe de haber recibido una calificación positiva (entre el 5 y el 10) en cada una de las tres evaluaciones. En caso de no alcanzar el aprobado en alguna evaluación, los Resultados de Aprendizaje pendientes serán incorporados en la prueba de la evaluación siguiente de tal modo que, en la evaluación final ordinaria de junio, deberá haber alcanzado todos los Resultados de Aprendizaje a partir de sus Criterios de Evaluación.
	2ª	1/3	
	3ª	1/3	

A la calificación obtenida en el centro se ha de sumar la nota obtenida en el periodo de Formación en Empresa u Organismo Equiparado (FEOUE) y esta nota supondrá el 10% de la nota final del alumno/a. Según esto para el cálculo de la calificación final multiplicaremos la calificación del módulo obtenida en el centro x 0,9 (90%) y la recibida en las prácticas x 0,1 (10%), una vez sumadas ambas notas obtendremos la calificación final del alumno/a.

En caso de que el alumno/a haya superado el módulo en el centro, pero no haya realizado, concluido u obtenido el aprobado el módulo profesional quedará “pendiente de calificación”.

CALIFICACIÓN ALUMNADO ABSENTISTA

Los estudiantes que, por el motivo que fuera, tengan un alto grado de absentismo, y por tanto, resulte imposible aplicarles el criterio de evaluación continua al superar el número máximo de faltas establecidas (atendiendo al Proyecto Educativo del Centro, más del 15% de faltas), deberán realizar un examen teórico y práctico adaptado a su situación (del que se extraerá el 80% de la nota) y una serie de trabajos (20%) que tienen como finalidad mitigar la brecha de conocimientos teórico-

prácticos respecto al alumnado que ha acudido con regularidad a clase y, por tanto, versarán sobre los contenidos trabajados y aplicados en clase (especialmente en el aula taller) y deberán entregarse en el momento de la celebración del examen de la evaluación, la no entrega de los mismos, aunque no impide la realización del examen, supone, en la práctica, el suspenso, puesto que, como se cita en la programación, para obrar media se debe obtener la calificación mínima de 5 en cada uno de los apartados de los que se compone la nota de manera independiente.

RECUPERACIÓN. PRUEBA EXTRAORDINARIA JUNIO

Los alumnos/as que no hayan obtenido una calificación igual o superior a 5 en la evaluación final ordinaria recibirán un Plan de Recuperación que se adaptará a las necesidades específicas de cada estudiante, por lo que será individual y el alumno/a lo recibirá en formato físico junto con el boletín de notas de la evaluación final ordinaria y, si fuese preciso, de manera telemática a través de las plataformas habituales, quedando así constancia de su recepción. Para ello, tras la evaluación ordinaria de junio se le diseñará un plan de recuperación personalizado con una serie de orientaciones pedagógicas, los Resultados de Aprendizaje a superar y se le propondrá la realización de uno o varios trabajos o actividades para reforzar aquellos aspectos en los que el alumno/a pudiera haber encontrado más dificultades con la finalidad de preparar la prueba extraordinaria. Tales trabajos deberán ser entregados el día de la prueba extraordinaria y supondrán un 20% de la nota. Tal como establece la Consejería de Educación, este plan de recuperación se apoyará con docencia directa por parte del profesor del módulo no superado. Para la superación del módulo, los estudiantes, deberán realizar, además, una prueba extraordinaria, dicha prueba versará sobre aquellos Resultados de Aprendizaje (a través de sus Criterios de Evaluación asociados) no adquiridos previamente. La calificación final se calculará de la siguiente manera:

Examen o Prueba Extraordinaria teórica y práctica	Trabajo/s-actividades de Refuerzo
80%	20%

8.4. PROCEDIMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN Y EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN, EL PROCESO DE ENSEÑANZA Y LA PRÁCTICA DOCENTE

Se realizará un seguimiento y monitorización permanente de la programación mediante una autoevaluación trimestral acompañada de propuestas de mejora, de manera que se adapte a las necesidades del alumnado. Se evaluará, además, la práctica docente y la buena marcha del proceso de enseñanza-aprendizaje a través de la reflexión sobre la información relativa a los siguientes indicadores:

- Resultados de la evaluación formativa y sumativa.
- Análisis de materiales y recursos didácticos.
- Adecuación de la temporalización de los contenidos.
- Contribución de las medidas de atención a la diversidad y la metodología utilizada a la consecución de los objetivos.
- Encuesta de satisfacción con el desarrollo del módulo a los alumnos.

9. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO

La LOMLOE refuerza la atención a la diversidad en la FP con el objetivo de garantizar una educación de calidad, mediante la aplicación del principio de inclusión educativa y el DUA para tratar de eliminar barreras, estableciendo alternativas organizativas y metodológicas, así como las medidas de atención a la diversidad adecuadas para facilitar el acceso al currículo de la totalidad del alumnado para asegurar una educación de calidad que favorezca la igualdad de oportunidades a lo largo de la vida laboral, además, el anexo I de las orientaciones para el inicio del curso 2025-26 contemplan la implementación de medidas que atiendan a las distintas necesidades de cada persona en formación acorde a lo establecido en el artículo 13 y 10 del Real Decreto 659/2023 y a los principios del diseño universal del aprendizaje (DUA). Además, según lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, se establecerán medidas de flexibilización y alternativas organizativas y metodológicas para facilitar la igualdad de oportunidades en el acceso a los currículos de las personas con necesidad específica de apoyo educativo, permanente o transitoria y suficientemente acreditada, pudiendo incluir, a tal efecto, adaptaciones técnicas, materiales o de ampliación del periodo de formación o de permanencia.

El grupo objeto de la presente programación presenta poca diversidad en cuanto a edades, estilos y ritmos de aprendizaje, motivación e intereses, aptitudes, conocimientos y experiencias laborales previas.

Todas estas variables se han considerado en el diseño de la programación según los principios del DUA, puesto que estas circunstancias individuales implican que el alumnado tenga estrategias de aprendizaje diferentes, por lo tanto, si los estudiantes aprenden de manera diferente, cada estilo de aprendizaje precisará actividades y estrategias metodológicas diferentes como:

- Actividades variadas y de refuerzo y ampliación para poder adaptarse a los diferentes ritmos de aprendizaje en el aula, así como la elaboración de un plan de recuperación para aquellos estudiantes que tienen el módulo suspenso del curso anterior.
- Agrupamientos flexibles, de forma que se trabaje en gran grupo, en parejas o de forma individual, favoreciendo los procesos de enseñanza aprendizaje y el apoyo y la colaboración entre estudiantes con distintos estilos/ritmos de aprendizaje.
- Estrategias metodológicas y recursos didácticos suficientemente variados y flexibles para adaptarlos a los diferentes estilos de aprendizajes, aumentando de este modo la motivación, favoreciendo una educación inclusiva que permita maximizar la potencialidad de cada estudiante con relación a los objetivos y resultados de aprendizaje del módulo.
- Según la posibilidad horaria del profesor se podrán realizar desdobles que favorezcan la atención del alumnado o diferentes ritmos de aprendizaje.
- En el caso de que se incorporase o detectase alumnado con necesidad específica de apoyo educativo, el tipo de medidas y su aplicación se determinarán en colaboración con el departamento de orientación y se ajustarán a las necesidades específicas de la persona.

Además, con el fin de detectar posibles necesidades específicas, se partirá de una evaluación inicial del grupo mediante la revisión del expediente y apoyándonos en la evaluación inicial para adaptar la programación a las necesidades del alumnado.

Hay que señalar, además, que esta programación es lo suficientemente flexible para responder a situaciones de semipresencialidad o educación a distancia si se diese el caso de que alguno de nuestros alumnos/as se vea imposibilitado temporalmente para asistir a clases presenciales por

cuestiones de salud ya sea por lesiones que le impidan el desplazamiento o por convalecencia. Ante tales contingencias, tenemos la capacidad y las herramientas para afrontar la formación de aquel alumnado que no puedan disfrutar de la presencialidad evitando que se desconecte de la marcha del grupo o que sufran lagunas en su formación, para ello, el profesorado mantendrá en todo momento la atención telemática con el alumnado en caso de baja médica, mediante el uso de las plataformas de información y comunicación aportadas por Educastur, en especial mediante TEAMS.

10. ASPECTOS TRANSVERSALES

10.1. EDUCACIÓN EN VALORES Y EN LA IGUALDAD EFECTIVA DE DERECHOS Y OPORTUNIDADES ENTRE HOMBRES Y MUJERES

La LOMLOE, contempla como objetivo nº 11 de la FP el fomento de la igualdad efectiva de oportunidades entre las personas en el acceso y desarrollo de su proceso de formación profesional para todo tipo de opciones profesionales, y la eliminación de la segregación formativa existente entre mujeres y hombres, del mismo modo que la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, en su artículo 3, principios generales eliminación de los estereotipos profesionales y sesgos de género en las opciones formativas profesionales, por lo tanto, la eliminación de cualquier sesgo de género en el ámbito educativo es una meta fundamental y que se ha tenido muy en cuenta en el diseño de esta programación didáctica que, además de en las citadas leyes, toma como referencia los contenidos transversales recogidos en el Plan Integral de Convivencia y Plan de Igualdad de centro.

La formación se llevará a cabo en un clima de respeto y tolerancia basado en valores democráticos, principalmente en el diálogo y la colaboración, favorecidos por el trabajo grupal y colaborativo. Así mismo, tal y como se contempla en el artículo 24 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, en todas y cada una de las acciones educativas se integrará el principio de igualdad en el trato, evitando cualquier situación de desigualdad y rechazando cualquier comportamiento sexista, combatiendo los estereotipos sociales asociados al género. Para ello se prestará atención a los materiales utilizados, así como a la dinámica del grupo, para crear un clima de aula en el que prime un modelo de convivencia basado en la diversidad y la igualdad de derechos que, trasladados al mundo laboral, eviten el sesgo de género existente en muchas profesiones.

10.2. DESARROLLO DE ACTIVIDADES INTERDEPARTAMENTALES

Desde este módulo se pretende colaborar con el Plan de Digitalización del Centro mediante la utilización activa de las herramientas digitales a nuestra disposición y fomentar su uso entre el alumnado. Además, aunque no se participa directamente en el Plan de Medio Ambiente/Huerto Escolar, sí se colabora con la recogida de la materia orgánica susceptible de ser compostable producida en el aula-taller durante las operaciones de preelaboración. Por último, hay que destacar la labor del Departamento de Hostelería y Turismo en el programa Erasmus+. Además, desde el propio departamento y PC, se lleva a cabo un proyecto cuyo fin es la confección de un banco de recursos audiovisuales que recoja aquellas técnicas, contenidos y elaboraciones más relevantes para ponerlo a disposición del alumnado de los ciclos formativos y que sirva de guía y apoyo en la

práctica fuera del centro y que, además, permita mantener en contacto con la dimensión práctica del alumnado de los distintos módulos que por el motivo que fuera no pudieran asistir a clase con normalidad. Hay que señalar que este proyecto está abierto a docentes de otros departamentos y pensado a largo plazo comenzando desde lo más general y elemental a lo más específico en años sucesivos.

11. BIBLIOGRAFÍA/WEBGRAFÍA

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

1. Arroz cremoso de pulpo y berberechos
2. Arroz meloso con bacalao y cebolla
3. Arroz caldoso con langostinos.
4. Risotto meloso con setas de cardo
5. Ñoquis a la italiana
6. Fideua negra de calamar y gambón con ali-i-oli
7. Spaguetti carbonara
8. 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. Zurrutuna
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 prenatala
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
112. Tortos de maíz asturianos