



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN



Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2025-2026

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Procesos Básicos de Producción Culinaria

Programación docente 2º CFG Básico

PROFESORA: Carmen Alicia Tarrazo Rodríguez

ÍNDICE

1.-Introducción.....	4
1.1 Identificación del título	4
1.2 Justificación	4
1.3 Contexto socioeducativo	5
1.4 Perfil y entorno profesional	6
2.-Base normativa.....	6
3. Elementos curriculares	7
3.1 Objetivos.	7
3.2 Competencias.....	10
3.3 Objetivos y competencias específicas.....	12
3.4 Resultados de aprendizaje (RA) y Criterios de evaluación (CE)	12
3.4 Análisis de contenidos.....	15
4. Organización, secuenciación y temporalización.....	16
4.1 Formación en empresa. Temporalización y número de horas asociadas al módulo.....	17
5. Unidades de trabajo.....	17
UT 1- Técnicas elementales de cocción.....	18
UT.2- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	18
UT3- Elaboraciones culinarias básicas: Aperitivos	18
UT4- Elaboraciones culinarias básicas: Sopas y cremas	19
UT5- Elaboraciones culinarias básicas: Verduras, hortalizas	19
UT.6- Elaboraciones culinarias básicas: Ensaladas	19
UT.7- Elaboraciones culinarias básicas: Huevos.....	20
UT.8- Elaboraciones culinarias básicas: Arroz y pasta.....	20
UT.9- Elaboraciones culinarias básicas: Potajes	20
UT.10-Elaboraciones culinarias básicas:Aves y carnes.....	20
UT.11-Elaboraciones culinarias básicas:Pescados y mariscos.....	21
UT.12-Guarniciones y elementos de decoración	21

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

UT.13- Acabados y presentaciones	21
UT.14- El servicio en cocina	22
6. Formación en empresa u organismo equiparado.....	22
6.2 Calificación de la Formación en la Empresa u Organismo Equiparado.....	24
7. Principios metodológicos y didácticos	25
7.1 Actividades.....	25
7.2 Actividades complementarias y extraescolares	26
7.3 Agrupamientos y espacios.....	27
7.4. Recursos y materiales didácticos.....	27
7.5. Prevención de riesgos en el aula-taller	28
7.6. Medidas de apoyo y refuerzo.....	29
8. Evaluación.....	29
8.1 Tipos de evaluación.	29
8.2 Procedimientos e instrumentos de evaluación.....	30
8.3 Criterios de calificación y promoción.	30
8.4 Calificación final.	32
8.5 Calificación del alumnado absentista	32
8.6 Recuperación. Segunda evaluación final de junio (antes extraordinaria).....	33
8.7. Criterios de promoción y titulación.....	34
8.8 Procedimiento para la evaluación y el seguimiento de la programación, el proceso de enseñanza y la práctica docente.	34
9. Medidas de atención a la diversidad y al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo	35
10. Aspectos transversales	36
10.1 Educación en valores y en la igualdad efectiva de derechos y oportunidades entre hombres y mujeres.....	36
10.2 Desarrollo de actividades interdepartamentales.	37
11. Bibliografía/webgrafía.....	37
ANEXO:.....	38

1.-Introducción.

La programación didáctica que se desarrolla a continuación corresponde al módulo **Procesos Básicos de Producción Culinaria**, código:3035, y va dirigida al alumnado del **Título de Técnico Básico en Cocina y Restauración**, perteneciente a la Familia Profesional de “**Hostelería y Turismo**”.

El módulo de Procesos Básicos de Producción Culinaria contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de aplicación de las técnicas de cocción a las diversas materias primas, identificando y controlando los efectos que dichas técnicas producen en los alimentos, así como el desarrollo de procedimientos relacionados con las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, preparación, presentación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas y la asistencia durante el desarrollo de los servicios en cocina.

La FP de Grado Básico, aunque forma parte de la Formación Profesional del Sistema Educativo, se inscribe dentro de la formación básica (ESO) porque el alumnado puede empezar estos estudios con 15 años.

La organización es similar a los ciclos formativos habituales de formación profesional, se impartirán módulos profesionales, y también los ámbitos relacionados con la Comunicación y Ciencias Sociales y Ciencias Aplicadas para que el alumnado adquiriera las competencias del aprendizaje permanente y como consecuencia pueda obtener el título de ESO.

1.1 Identificación del título

El título de Técnico Básico en Cocina y Restauración queda identificado por los siguientes elementos:

- Denominación: Ciclo Formativo de Grado Básico de Cocina y Restauración
- Código: HOT-101
- Nivel: Oferta formativa de grado D de Formación Profesional
- Familia profesional: Hostelería y Turismo
- Clasificación:
 - CINE (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación): P-3.5.3
 - MECU (Marco Español de Cualificaciones para el Aprendizaje Permanente: 3A
 - EFQ (Marco Europeo de Cualificaciones):3
- Duración total del ciclo: 2000 horas.

1.2 Justificación

El presente documento, dirigido al curso 2025-2026 ha sido diseñado para el módulo profesional “Procesos Básicos de Producción Culinaria” que se imparte en segundo curso de Ciclo Formativo de Grado Básico, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo y que se basa en el Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo, que modifica el Decreto 49/2016, de 10 de agosto, por el que se regula la ordenación y se establece el currículo de quince ciclos de Formación Profesional Básica en el Principado de Asturias. Además se han tenido en cuenta todas las Orientaciones destinadas a la implantación de la nueva FP, derivadas de la ley

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la FP y la Programación General Anual (PGA) del centro.

Además este módulo contribuye a la finalidad expresada en la LOMLOE: “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 toda su vida”

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 CFGB en Cocina y Restauración y el CFGM en Cocina y Gastronomía. El centro educativo se enclava en el área metropolitana de Oviedo y muy cerca del casco antiguo de la ciudad. Cuenta con cerca de 700 estudiantes y 80 docentes. El alumnado en su mayor parte reside en Oviedo y en concejos aledaños.

El perfil del alumnado se corresponde con alumnos y alumnas que tienen fracaso escolar, desmotivación y esta es la vía para que consigan si es posible el Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria. Acceden también alumnos y alumnas de necesidades

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

educativas especiales, a los que independientemente del tipo de discapacidad las adaptaciones no son significativas.

El currículo de FP de Ciclo Formativo de Grado Básico de Cocina y Restauración promueve los principios de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de personas con discapacidad.

1.4 Perfil y entorno profesional

El perfil profesional está determinado según lo dispuesto en el REAL DECRETO 127/2014, de 28 de febrero, en el ANEXO V referido al Título Básico de Cocina y Restauración (punto 2)

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, en establecimientos de restauración, bares, cafeterías, en tiendas especializadas de comidas preparadas y en empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios. También puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de los subsectores de hostelería y restauración tradicional, moderna o colectiva.

Los puestos de trabajo a los que pueden optar son de ayudante o auxiliar que puede ser de cocina, de economato y de camarero.

2.-Base normativa

La programación que se presenta se ha realizado teniendo en cuenta la normativa que se enumera a continuación.

A nivel 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.
- **RD 498/2024, de 21 de mayo**, por el que se modifica el RD 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la FPB, se aprueban catorce títulos y se finan sus currículos básicos.

A nivel autonómico

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- **Circular por la que se dictan instrucciones para el curso escolar 2025-2026 para los centros docentes públicos, de 8 de julio de 2025.**
- **Instrucciones derivadas de la ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo :**
 1. **Orientaciones para el fin de curso 23-24** y para la implantación en el año académico 24-25 de los ciclos formativos de GB, GM, GS y cursos de Especialización.
 2. **Orientaciones para el desarrollo del período de formación en empresa** correspondiente a los ciclos formativos de GB, GM, GS y cursos de Especialización.
 3. **Orientaciones para la finalización del año académico 2024-2025** en ciclos formativos de GB, GM, GS y cursos de Especialización.
- **Resolución de 26 de junio de 2015**, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, por la que se regulan determinados aspectos de las enseñanzas de formación profesional básica en el Principado de Asturias
- **Decreto 49/2016, de 10 de agosto**, por el que se regula la ordenación y se establece el currículo de quince ciclos de Formación Profesional Básica en el Principado de Asturias.
- **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.

3. Elementos curriculares

3.1 Objetivos.

Se establecen en el REAL DECRETO 127/2014, de 28 de febrero, por el que se establece el título de Técnico Básico en Cocina y Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Son los siguientes:

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones, de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
- j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

3.2 Competencias

La competencia general del este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

El RD 498/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado básico y se fijan sus enseñanzas mínimas, establece en su disposición adicional sexta: en todos los reales decretos las referencias contenidas en los anexos a las “competencias profesionales personales y sociales” deben entenderse hechas a “competencias profesionales y para la empleabilidad”.

Para este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- c) Ejecutar los procesos básicos 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.
- d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- o) Obtener y comunicar información destinada al auto aprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
- s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

3.3 Objetivos y competencias específicas

Este módulo contribuye a alcanzar:

- Los objetivos generales a),b),c), y d) del ciclo formativo.
- Las competencias profesionales y para la empleabilidad b), d), e) y f) del título

Además, se relaciona con:

- Los objetivos t), u), v), w), x), y) y z)
- Las competencias t), u), v), w), x), y) y z)

Que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

El módulo de “Procesos Básicos de Producción Culinaria” contribuye a la adquisición de las siguientes Unidades de Competencia:

UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

3.4 Resultados de aprendizaje (RA) y Criterios de evaluación (CE)

Los objetivos propios del módulo profesional están expresados a través de una serie de resultados de aprendizaje, entendidos como las competencias que deben adquirir los alumnos y alumnas en un contexto de aprendizaje que les permitirán conseguir los logros profesionales necesarios para desenvolver sus funciones con éxito en el mundo laboral.

Este módulo de Procesos Básicos de Producción Culinaria está asociado a la unidad de competencia UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

Los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de este módulo son:

RA1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación

- 1- Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- 2- Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- 3- Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- 4- Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- 5- Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- 6- Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
- 7- Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- 8- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- 9- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.

RA2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación

- 10- Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
- 11- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas, y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- 12- Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- 13- Se ha determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- 14- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- 15- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental

RA3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 16- Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
- 17- Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
- 18- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- 19- Se han ejecutado las tareas de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
- 20- Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- 21- Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- 22- Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
- 23- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- 24- Se ha determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- 25- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.

RA4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

Criterios de evaluación

- 26- Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.
- 27- Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración que acompañan.
- 28- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- 29- Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- 30- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- 31- Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- 32- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

RA5. Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.

Criterios de evaluación

- 33- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
- 34- Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 35- Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
- 36- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- 37- Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria.
- 38- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

RA6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.

- 39- Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
- 40- Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
- 41- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
- 42- Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.
- 43- Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
- 44- Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria
- 45- Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.
- 46- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.

3.4 Análisis de contenidos.

C1:Ejecución de técnicas elementales de cocción:

- Terminología profesional.
- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.

C2: Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.
- Normativa higiénico-sanitaria.

C3:Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas entre otros. Descripción. Interpretación de la información contenida.
- Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

C4: Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos:

- Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.
- Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de guarniciones y decoraciones.
- Normativa higiénico-sanitaria.

C5: Realización de acabados y presentaciones sencillos:

- Normas de decoración y presentación.
- Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.
- Normativa higiénico-sanitaria.

C6: Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina:

- El servicio en cocina.
- Tareas previas a los servicios en cocina. Mise en place.
- Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- Normativa higiénico-sanitaria.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.

4. Organización, secuenciación y temporalización.

El módulo tiene asignada una carga horaria total de 215 horas a razón de 5 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.

El curso se divide en tres evaluaciones.

- 1ª evaluación: del 15 de septiembre al 18 de diciembre.
- 2ª evaluación: del 8 de enero al 26 de marzo. Dentro de ella el periodo de Formación en empresa u organismo equiparado del 2 de febrero al 11 de marzo
- 3ª evaluación: del 6 de abril al 19 de junio, o 28 de mayo para alumnado con todas las evaluaciones aprobadas.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Las Unidades de trabajo se distribuirán de la siguiente forma:

1ª Evaluación:

UT.1 Técnicas elementales de cocción.

UT.2 Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

UT.3 Elaboraciones culinarias básicas: Aperitivos.

UT.4 Elaboraciones culinarias básicas: Sopas y cremas.

UT.5 Elaboraciones culinarias básicas: Verduras, hortalizas

UT.6 Elaboraciones culinarias básicas: Ensaladas

2ª Evaluación:

UT.7 Elaboraciones culinarias básicas: Huevos

UT.8 Elaboraciones culinarias básicas: Arroz y pasta.

UT.9 Elaboraciones culinarias básicas: Potajes

UT.10 Elaboraciones culinarias básicas: Aves y carnes

3ª Evaluación:

UT.11 Elaboraciones culinarias básicas: pescados y mariscos

UT.12 Guarniciones y elementos de decoración básicas.

UT.13 Acabados y presentaciones

UT.14 Servicio en cocina.

4.1 Formación en empresa. Temporalización y número de horas asociadas al módulo.

En el presente curso los alumnos/as deberán realizar 200 horas de prácticas profesionales y, para ello, se establece un periodo para su realización. Además, se establece un segundo periodo para aquellos estudiantes que no hayan realizado la Formación en Empresa de primer curso.

Para el presente curso se ha establecido el siguiente calendario para las prácticas:

Formación en empresa de 2º curso: del 2 de febrero al 11 de marzo.

Formación en empresa de 1er curso: del 13 de abril al 19 de mayo.

Del total de 200 horas de Formación en Empresas, 70 horas corresponderían a módulo profesional de Procesos básicos de producción culinaria.

5. Unidades de trabajo

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.

Programación PBPC (Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración

UT 1- Técnicas elementales de cocción.

Contenidos:

C1: Ejecución de técnicas elementales de cocción

Resultados de aprendizaje:

RA1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

CE.1, CE.2, CE.3, CE.4, CE.5, CE.6, CE.7, CE.8, y CE.9

Instrumentos de evaluación: Ejercicios y trabajos realizados en casa, en el aula, o en el taller y pruebas teóricas y prácticas.

UT.2- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

Contenidos:

C2: Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

Resultados de aprendizaje:

RA2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

CE.10, CE.11, CE.12, CE.13, CE.14 y CE.15

Instrumentos de evaluación: Ejercicios y trabajos realizados en casa, en el aula, o en el taller y pruebas teóricas y prácticas.

UT3-Elaboraciones culinarias básicas: Aperitivos

Contenidos:

C3: Preparación de elaboraciones culinarias sencillas

Resultados de aprendizaje:

RA3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

CE.16, CE.17, CE.18, CE.19, CE.20, CE.21, CE.22, CE.23, CE.24, CE.25

Instrumentos de evaluación: Ejercicios y trabajos realizados en casa, en el aula, o en el taller y pruebas teóricas y prácticas.

UT4-Elaboraciones culinarias básicas: Sopas y cremas.

Contenidos:

C3: Preparación de elaboraciones culinarias sencillas

Resultados de aprendizaje:

RA3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

CE.16, CE.17, CE.18, CE.19, CE.20, CE.21, CE.22, CE.23, CE.24 y CE.25

Instrumentos de evaluación: Ejercicios y trabajos realizados en casa, en el aula, o en el taller y pruebas teóricas y prácticas.

UT5-Elaboraciones culinarias básicas: Verduras, hortalizas

Contenidos:

C3: Preparación de elaboraciones culinarias sencillas

Resultados de aprendizaje:

RA3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

CE.16, CE.17, CE.18, CE.19, CE.20, CE.21, CE.22, CE.23, CE.24,CE.25

Instrumentos de evaluación: Ejercicios y trabajos realizados en casa, en el aula, o en el taller y pruebas teóricas y prácticas.

UT.6-Elaboraciones culinarias básicas: Ensaladas

Contenidos:

C3: Preparación de elaboraciones culinarias sencillas

Resultados de aprendizaje:

RA3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

CE.16, CE.17, CE.18, CE.19, CE.20, CE.21, CE.22, CE.23, CE.24,CE.25

Instrumentos de evaluación: Ejercicios y trabajos realizados en casa, en el aula, o en el taller y pruebas teóricas y prácticas.

UT.7- Elaboraciones culinarias básicas: Huevos

Contenidos:

C3: Preparación de elaboraciones culinarias sencillas

Resultados de aprendizaje:

RA3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

CE.16, CE.17, CE.18, CE.19, CE.20, CE.21, CE.22, CE.23, CE.24,CE.25

Instrumentos de evaluación: Ejercicios y trabajos realizados en casa, en el aula, o en el taller y pruebas teóricas y prácticas.

UT.8- Elaboraciones culinarias básicas: Arroz y pasta.

Contenidos:

C3: Preparación de elaboraciones culinarias sencillas

Resultados de aprendizaje:

RA3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

CE.16, CE.17, CE.18, CE.19, CE.20, CE.21, CE.22, CE.23, CE.24, CE.25

Instrumentos de evaluación: Ejercicios y trabajos realizados en casa, en el aula, o en el taller y pruebas teóricas y prácticas.

UT.9-Elaboraciones culinarias básicas: Potajes

Contenidos:

C3: Preparación de elaboraciones culinarias sencillas

Resultados de aprendizaje:

RA3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

CE.16, CE.17, CE.18, CE.19, CE.20, CE.21, CE.22, CE.23, CE.24,CE.25

Instrumentos de evaluación: Ejercicios y trabajos realizados en casa, en el aula, o en el taller y pruebas teóricas y prácticas.

UT.10-Elaboraciones culinarias básicas: Aves y carnes

Programación PBPC (Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración

Contenidos:

C3: Preparación de elaboraciones culinarias sencillas

Resultados de aprendizaje:

RA3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

CE.16, CE.17, CE.18, CE.19, CE.20, CE.21, CE.22, CE.23, CE.24, CE.25

Instrumentos de evaluación: Ejercicios y trabajos realizados en casa, en el aula, o en el taller y pruebas teóricas y prácticas.

UT.11-Elaboraciones culinarias básicas: pescados y mariscos

Contenidos:

C3: Preparación de elaboraciones culinarias sencillas

Resultados de aprendizaje:

RA3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

CE.16, CE.17, CE.18, CE.19, CE.20, CE.21, CE.22, CE.23, CE.24,CE.25

Instrumentos de evaluación: Ejercicios y trabajos realizados en casa, en el aula, o en el taller y pruebas teóricas y prácticas.

UT.12-Guarniciones y elementos de decoración básicas.

Contenidos:

C4: Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos

Resultados de aprendizaje:

RA4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

Criterios de evaluación:

CE.26, CE.27, CE.28, CE.29, CE.30, CE.31 y CE.32

Instrumentos de evaluación: Ejercicios y trabajos realizados en casa, en el aula, o en el taller y pruebas teóricas y prácticas.

UT.13-Acabados y presentaciones

Programación PBPC (Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración

Contenidos:

C5: Realización de acabados y presentaciones sencillos:

Resultados de aprendizaje:

RA5. Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.

Criterios de evaluación:

CE.33, CE.34, CE.35, CE.36, CE.37 y CE.38

Instrumentos de evaluación: Ejercicios y trabajos realizados en casa, en el aula, o en el taller y pruebas teóricas y prácticas.

UT.14-El servicio en cocina.

Contenidos:

C6: Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina:

Resultados de aprendizaje:

RA6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.

Criterios de evaluación:

CE.39, CE.40, CE.41, CE.42, CE.43, CE.44, CE. 45 y CE.46

Instrumentos de evaluación: Ejercicios y trabajos realizados en casa, en el aula, o en el taller y pruebas teóricas y prácticas.

6. Formación en empresa u organismo equiparado

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 Básico. Como ya se ha señalado en el apartado dedicado a la Temporalización, para el segundo curso se establecen un total de 200 horas de Formación en Centros de Trabajo, de las cuales, 70 horas corresponderían al módulo de PBPC.

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

Programación PBPC (Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

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 serán 8 los CE que los estudiantes trabajarán en sus FEUOE).

Son los siguientes RA y Criterios de evaluación:

RA.1 Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.

CE.6- Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.

CE.9- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.

RA2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

CE.12- Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.

RA3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

CE.19- Se han ejecutado las tareas de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.

CE.20- Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

CE.21- Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.

RA4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

CE. 29- Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.

RA5. Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.

CE.34- Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.

RA6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.

CE.42- Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.

Programación PBPC (Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

CE.43-Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.

En el anexo 1 de esta programación se adjunta el cuadro de Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación que el alumno desarrollará en el centro o en el centro y la empresa.

Para realizar la Formación en Empresa u Organismo Equiparados el alumnado debe cumplir los siguientes requisitos:

- Tener 16 años cumplidos.
- Haber superado la formación en PRL.

Además la decisión de incorporación se tomará de forma colegiada por el equipo docente teniendo en cuenta:

- a) El nivel de logro del alumno o de la alumna en el conjunto de los RA relacionados con la Prevención de Riesgos Laborales presentes en todos los módulos cursados.
- b) La valoración objetiva respecto a la preparación adecuada del alumnado para el correcto aprovechamiento de la estancia formativa en la empresa y el desarrollo del Plan de Formación.

Esta valoración podrá ser negativa en el caso de aquellos alumnos a los que no sea posible aplicar el proceso de evaluación continua por sus faltas de asistencia.

6.2 Calificación de la Formación en la Empresa u Organismo Equiparado.

Para calificar al alumno/a se utilizará la siguiente rúbrica:

critério	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	Se comunica eficazmente y colabora activamente. Actitud positiva, interés y

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

			disposición.	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

Una vez superada la parte del módulo que se imparte en el centro, que supondrá el 90% de la nota se añadirá la obtenida en la empresa si es positiva, que será el 10%.

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

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Procesos Básicos de Producción Culinaria. En función del resultado que persiguen y el momento en que se realizan, encontramos cuatro tipos básicos de actividades:

- De 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.
- De 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.
- De 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
- De 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 complementarias y extraescolares

- Asistencia a una clase demostración por parte de un reconocido cocinero, en las instalaciones del centro.
- Visita al obrador del gremio de confiteros y realización de una clase práctica con el apoyo de un profesor propio de dicho gremio
- Visita al matadero central de Asturias y demostración del despiece de una canal de vacuno, por parte de un profesional
- Visita al salón de la alimentación y el equipamiento del norte de España, (SALENOR)
- Colaboración con los departamentos de idiomas para actividades relativas a la gastronomía francesa e inglesa.
- Participación en concursos que se realicen en fechas compatibles con nuestra formación.
- Visita a la Rula de Avilés.

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...

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

-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.

-El alumnado debe utilizar el uniforme, siendo requisito indispensable para trabajar en cocina, y los utensilios necesarios. En el caso del uniforme pantalón negro, zapato negro, chaquetilla blanca, delantal negro y paño de cocina. Los utensilios: cuchillo cebollero, puntilla y pelador.

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

Programación PBPC (Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

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.

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

Programación PBPC (Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

subsanciarlas 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.

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:

Observación sistemática en el aula.

Revisión de producciones orales y escritas.

Análisis de pruebas.

Autoevaluación.

Coevaluación.

Para cada procedimiento utilizaremos los siguientes instrumentos:

Registro anecdótico y listas de comprobación.

Rúbricas de evaluación, escalas de observación y listas de comprobación.

Pruebas escritas (teóricas o prácticas), rúbricas de evaluación y listados de control.

Reflexión personal y escalas de control.

Listas de comprobación

8.3 Criterios de calificación y promoción.

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.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Pruebas y exámenes: **50%**

- Examen teórico: **20%**

Las pruebas podrán consistir, dependiendo de los temas a evaluar, en: exámenes de temas para su desarrollo, exámenes con preguntas para responder brevemente o exámenes tipo test. Se dará la alternativa de hacer un examen oral que sustituya a los escritos.

Las pruebas escritas deben de ser legibles para el examinador, siendo nulas en caso contrario.

Los exámenes escritos deberán ser con bolígrafo de tinta negra o azul.

Las respuestas deben de ser claras y con una secuencia lógica del tema a tratar.

Acceder al espacio de realización de las pruebas con ningún dispositivo móvil, reproductor de música o material que no sea el necesario para la realización de las mismas, pudiendo ser éste motivo de descalificación.

- Examen práctico: **30%**

Las pruebas pueden ser:

- Orales, para verificar la comprensión de la tarea asignada.
- Escritas, para verificar la secuenciación de los procesos de ejecución de la elaboración asignada.

Las pruebas escritas deben de ser legibles para el examinador, siendo nulas en caso contrario.

Los exámenes escritos deberán ser con bolígrafo de tinta negra o azul.

Las respuestas deben de ser claras y con una secuencia lógica del tema a tratar.

Acceder al espacio de realización de las pruebas con ningún dispositivo móvil, reproductor de música o material que no sea el necesario para la realización de las mismas, pudiendo ser éste motivo de descalificación.

- Prácticas: para verificar la adquisición de las competencias técnicas desenvueltas.

Se acudirá al espacio de la realización de las pruebas adecuadamente uniformado y equipado si éste fuera el caso. (Uniformidad completa).

Se deben cumplir los criterios de seguridad e higiene pautados a inicio de curso.

Producciones del alumno: **40%**

- Ejercicios y trabajos: **15%**

Se incluyen en este apartado los ejercicios y trabajos recogidos en clase, y se deben entregar en los plazos asignados.

- Trabajo diario en el taller: **25%**

De las prácticas realizadas en el taller se llevará un listado diario con aquellas que ha realizado cada alumno/a.

- Profesionalidad: **10%**

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Se valora en este apartado la responsabilidad, constancia en el trabajo, cuidado de las instalaciones y cumplimiento de las tareas cumpliendo las normas de seguridad e higiene en el trabajo.

8.4 Calificación final.

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.

Una vez obtenida la evaluación positiva en el centro, si el alumno o alumna ha obtenido también una calificación positiva en la empresa, se tendrán en cuenta para la evaluación final de la siguiente forma:

- **Nota obtenida en el centro: 90% de la calificación final**
- **Nota obtenida en la empresa: 10% de la calificación final**

La evaluación final tendrá lugar entre finales de mayo y principios de junio y la calificación final se obtendrá al hacer la nota media de las tres evaluaciones.

8.5 Calificación del 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 20% de faltas), deberán realizar un examen teórico-práctico adaptado a su situación y una serie de trabajos 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.

Al tratarse de una evaluación sumativa y continua es indispensable la asistencia a clase, permitiéndose un máximo de faltas justificadas o sin justificar del **20%** de la duración total de cada módulo según establece el proyecto educativo del centro.

Al alumnado que no se le pueda aplicar la evaluación continua sólo tendrá opción a un único examen por evaluación, basado en contenidos mínimos, y a realizar los trabajos que el profesor estime oportunos para aprobar el módulo.

Cuando el alumno esté próximo a alcanzar la cifra establecida, según el contenido en horas del módulo, se pondrá en conocimiento del mismo y su familia mediante carta certificada con acuse de recibo.

Los criterios de evaluación y los porcentajes de calificación serán:

- **Parte teórica 45%**(si el profesor lo considera oportuno se dividirá en trabajos que supondrán el 20%, y exámenes el 25%)
- **Parte práctica 55%**

Si el alumno no hubiese superado alguna evaluación, podrá realizar un examen final previo a la primera prueba final de mayo, y si aun así, no superasen esta, dispondrán de una nueva oportunidad en la segunda evaluación final de junio.

8.6 Recuperación. Segunda evaluación final de junio (antes extraordinaria)

La evaluación podrá resultar negativa respecto a los resultados de aprendizaje previstos. Es por ello que se articularán distintos mecanismos de recuperación respecto al tipo de contenidos con evaluación negativa. Estos criterios serán igualmente aplicables para aquellos alumnos que deseen mejorar sus calificaciones. Las medidas de actuación serán:

- **Contenidos teóricos.** Se realizarán pruebas de recuperación escritas y orales y presentación de trabajos de comprensión de los contenidos que presenten mayor dificultad o no superados.
- **Contenidos prácticos y de asunción de normas de comportamiento:** La evaluación es continua por lo que el alumno deberá realizar las actividades adecuadamente a lo largo del curso para obtener evaluación positiva y por tanto recuperar evaluaciones negativas precedentes.

Los alumnos que aun habiendo realizado las pruebas de recuperación de alguna evaluación, no hubiesen superado dichas pruebas, podrán realizar la primera evaluación final de mayo, y si aun así, no superasen esta, dispondrán de una nueva oportunidad en la segunda evaluación final de junio.

La recuperación del alumno o alumna con el módulo pendiente para la convocatoria extraordinaria de junio, originará la elaboración de un **plan individual** de actuaciones dirigido a mejorar su rendimiento que se adaptará a las necesidades específicas de cada estudiante 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 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 la 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

Programación PBPC (Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Criterios de Evaluación asociados) no adquiridos previamente. La calificación final se calculará de la siguiente manera:

- **Parte teórica 45%** (si el profesor lo considera oportuno se dividirá en trabajos que supondrán el 20%, y exámenes el 25%)
- **Parte práctica 55%**

Cuando un alumno tenga pendiente algún módulo del curso anterior se procederá de la misma manera, con un plan de recuperación, pero en este caso no podrá asistir a las clases.

8.7. Criterios de promoción y titulación.

El alumno o la alumna podrán promocionar a segundo curso cuando alcance la evaluación positiva en los módulos que supongan el 80% del horario semanal de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia del primer curso y al menos uno de los módulos asociados a bloques comunes. El alumno deberá matricularse de los módulos pendientes de primer curso. El departamento didáctico y el profesor de la materia deberán organizar las consiguientes actividades de recuperación y evaluación de los módulos profesionales pendientes.

El alumno o alumna que no realizó la Formación en empresa u organismo equiparado en primer curso, deberá realizarla en segundo. Los módulos superados en clase aparecerán como PFE, pendientes de formación en empresa y se mantendrá la nota que tenía hasta poder incorporar la de la Formación en la empresa.

Para que el alumno titule debe superar todos los módulos y tener realizadas 400 horas de Formación en empresa. Esto conducirá a la obtención del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria y el Título Profesional Básico en Cocina y Restauración.

Los alumnos y las alumnas tendrán derecho a un máximo de dos convocatorias anuales (Primera evaluación final y segunda evaluación final) cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado.

8.8 Procedimiento 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.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 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.

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.

Programación PBPC (Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 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

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

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, 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

Libro de texto recomendado: Técnicas Elementales de Preelaboración. José Luis Armendáriz Sanz. Ed. Paraninfo.

Armendáriz-Sanz, José Luis. Preelaboración y Conservación de Alimentos. Ed. Paraninfo.

Rowe, Laura. Gusto. El gran libro de los alimentos. Ed. Lundberg.

VV.AA. Preelaboración y Conservación de Alimentos. Ed. Altamar.

VV.AA. Frutas y hortalizas para el consumo en Asturias. Consejería de Sanidad y Servicios Sociales del Principado de Asturias.

VV.AA. Pescados y mariscos para el consumo en Asturias. Consejería de Sanidad y Servicios Sociales del Principado de Asturias.

VV.AA. Productos cárnicos para el consumo en Asturias. Consejería de Sanidad y Servicios Sociales del Principado de Asturias.

<https://www.asturnatura.com/guia-hongos-setas.html>

<https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas>

<https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas>

<https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas>

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm

ANEXO: Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación a desarrollar en el Centro y en la Empresa.

MÓDULO: Procesos Básicos de Producción Culinaria Código: 3035

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación Asociados	Se trabajan en...	
		Centro	FCT
RA1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones	Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.		
	Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.		
	Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.		
	Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.		
	Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.		
	Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.		
	Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.		
	Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.		
	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.		
RA2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.		
	Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas, y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.		
	Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.		
	Se ha determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.		
	Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.		
	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental		
RA3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas	Se ha interpretado correctamente la información necesaria.		

Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2025-2026

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.		
	Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.		
	Se han ejecutado las tareas de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.		
	Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.		
	Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.		
	Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.		
	Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.		
	Se ha determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.		
	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.		
RA4 Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.		
	Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración que acompañan.		
	Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.		
	Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.		
	Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.		
	Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.		
	Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos		
RA5. Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.	Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.		
	Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.		
	Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.		
	Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.		
	Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria.		

Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2025-2026

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales		
RA6.Asiste los procesos de Elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.	Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.		
	Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.		
	Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.		
	Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.		
	Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.		
	Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria		
	Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.		
	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.		