



***ESCUELA SUPERIOR DE
HOSTELERÍA Y TURISMO.
MADRID.***

***PROGRAMACIÓN
DEL MÓDULO PROFESIONAL
1º GRADO SUPERIOR DE COCINA
PRESENCIAL PROCESOS DE
ELABORACION CULINARIA.***

CURSO: 2021/2022

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PROFESIONAL CURSO 2021-2022

Ciclo Formativo

Marcar el ciclo al que pertenece el Módulo

	Clave	Etapa	Denominación	
<input type="checkbox"/>	HOTB01	FPB	Cocina y Restauración	
<input type="checkbox"/>	INAB02	FPB	Actividades de Panadería y Pastelería	
<input type="checkbox"/>	HOTM01	CFGM	Cocina y Gastronomía	
<input type="checkbox"/>	HOTM01	CFGM	Cocina y Gastronomía	(FP Dua
<input type="checkbox"/>	HOTM02	CFGM	Servicios en Restauración	
<input type="checkbox"/>	HOTM02	CFGM	Servicios en Restauración	(FP Dua
<input type="checkbox"/>	HOTS01	CFGS	Gestión de Alojamientos Turísticos	
<input type="checkbox"/>	HOTS02	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	
<input type="checkbox"/>	HOTS02	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	(A Distancie
<input type="checkbox"/>	HOTS03	CFGS	Guía, Información y Asistencia Turísticas	
<input checked="" type="checkbox"/>	HOTS04	CFGS	Dirección de Cocina	
<input type="checkbox"/>	HOTS05	CFGS	Dirección de Servicios en Restauración	
<input type="checkbox"/>	HOTS13	CFGS	Gestión de Alojamientos Turísticos + Guía, Información y Asistencia Turísticas	(Doble Títulc
<input type="checkbox"/>	HOTS23	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos + Guía, Información y Asistencia Turísticas	(Doble Títulc
<input type="checkbox"/>	HOTS45	CFGS	Dirección de Cocina + Dirección de Servicios en Restauración	(Doble Títulc

Departamento:

Marcar el Departamento correspondiente

- AAEECC
- PRÁCTICAS
- FOL
- FRANCÉS
- FORMACIÓN BÁSICA
- HOSTELERÍA Y TURISMO
- INGLÉS

Jefe de Departamento (nombre y dos apellidos):

JUAN JULIAN FERNANDEZ

Módulo Profesional

Denominación oficial del Módulo (la relación de Módulos Profesionales se encuentra en documento adjunto)

PROCESOS DE ELABORACION CULINARIA

Grupo/s:

Indicar los códigos de los grupos en los que se imparte

(la relación de los grupos y sus códigos se encuentra en documento adjunto)

- de Hostelería: 1HOTSO4DA
- de Turismo:

Profesorado del Módulo Profesional

Relacionar el profesorado que imparte el Módulo (nombre y dos apellidos)

1. DIEGO DOMINGUEZ
2. SERGIO FERNANDEZ
3. MIGUEL ANGEL GARCIA CONTRERAS

Objetivos del Módulo

Finalidad global de la Programación

La formación del módulo contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales del ciclo formativo:

- a) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- b) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.
- c) Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.
- d) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- e) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.
- f) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- g) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

h) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.

Los cuales permiten adquirir las siguientes competencias:

a) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

b) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.

c) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.

d) Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.

f) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

g) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

h) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

i) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

– La organización secuenciada de todas las fases que configuran los procesos de producción culinaria.

– El reconocimiento y la interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos productivos en cocina.

- La determinación de recursos y necesidades de coordinación.

- La aplicación adecuada de las técnicas de cocción y la confección de elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones.
- La elaboración de todo tipo de productos culinarios básicos.
- El desarrollo de los servicios en cocina, desde el preservicio a las tareas posteriores al desarrollo de los mismos

Contenidos

Desarrollados en unidades didácticas

U.D 1. ORGANIZACIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA. (1er trimestre)

- Descripción y análisis de los ámbitos de la producción culinaria. Diferentes tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria; restaurantes, cáterin y cocinas centrales, entre otros.
- Descripción e interpretación de documentos relacionados con la producción culinaria acordes con procesos creativos y sistemas de calidad APPCC: Órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas y otros.
- Organización de procesos de elaboración culinaria. Formulación de tareas, fases, descripción y características.
- Terminología utilizada en la producción culinaria.
- Descripción del proceso creativo.

U.D. 2. DESARROLLO DEL SERVICIO EN COCINA. (1er trimestre)

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
- Tareas previas a los servicios en cocina. "Mise en place".
- Documentación relacionada con los servicios. La comanda.
- Coordinación durante el servicio en cocina. Relaciones departamentales e interdepartamentales.
- Ejecución de los procesos propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones.

U.D. 3. APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS FÍSICO-QUÍMICOS A LA PRODUCCIÓN CULINARIA

(2º trimestre)

- Lenguaje científico adaptado a la actividad culinaria.
- Método científico.
- Conceptos básicos: Sabores y texturas, unidades de medida, estados de agregación de la materia (sólido, líquido, gaseoso),
- Separación de sustancias: Filtración, decantación y destilación.
- Disoluciones y dispersiones.
- Cambios de texturas mediante el uso de gelificantes, espesantes y emulsionantes.
- Procesos físico-químicos de interés en la producción culinaria: Reacciones de pardeamiento, oxidaciones, frituras, cocciones.
- Otras técnicas: Cocciones controladas, impregnación al vacío, osmosis, microfiltración.
- Instrumental y aparataje: Vacío, baños termostáticos, hornos de cocción controlada, inducción.

U.D. 4. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS BÁSICOS. (2º trimestre)

- Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Procedimientos para la elaboración de verduras, hortalizas, huevos, pastas y arroces.
- Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones.
- Procedimientos para la elaboración de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones.
- Procedimientos para la elaboración de carnes, pescados y mariscos. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones.
- Realización de elaboraciones culinarias tipo. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas.
- Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos. Procedimientos para su realización.

U.D. 5 APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE COCCIÓN. (2º trimestre)

- Análisis y tipología de las cocciones. Fuentes de información relacionadas.
- Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Análisis y características.
- Técnicas de cocción. Descripción análisis, clasificaciones y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución. Fases y puntos clave en la realización de cada técnica.

U.D. 6. REALIZACIÓN DE ACABADOS Y PRESENTACIONES. (3er trimestre)

- Descripción, finalidad, tipología y aplicaciones de las guarniciones y decoraciones.
- Normas básicas en la decoración y presentación de platos en cocina.

- Procedimientos de elaboración de guarniciones y decoraciones.
- Relación de las guarniciones y decoraciones con las elaboraciones culinarias a las que acompañan.

Nota: La temporalización por trimestres se refiere a los contenidos conceptuales, ya que los contenidos procedimentales de las Unidades Didácticas se desarrollan durante los tres trimestres.

Tratamiento de los temas transversales

Los temas transversales son contenidos con los que se pretende preparar a los alumnos para vivir en sociedad de una forma crítica y responsable, son por tanto la clave para lograr una formación integral de estos alumnos, estarán presentes por tanto de una forma directa o indirecta en el desarrollo del módulo:

1. Educación moral y cívica: El fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades y los valores que preparan al alumnado para vivir en una sociedad libre y democrática. El conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española.
2. Educación para la igualdad: Respeto a la interculturalidad y a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos: La superación de las desigualdades por razón del género y la valoración de la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad.
4. Educación para la paz: No violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia a la opinión de los demás, etc.
5. Educación para la salud: Hábitos de vida saludable y deportiva. Búsqueda de un adecuado bienestar físico y mental para sí y para los demás. También la salud laboral y la educación sexual que promueva una vida sexual segura y responsable.
6. Educación para el consumo: Consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: Cuidado con el medio ambiente.
8. Educación para el ocio: Utilización responsable del tiempo libre y del ocio.

Temporalización de los contenidos

Las clases temporalizaran con 2 horas de teoría a la semana y las clases practicas se temporalizan como se ven en los cuadrantes adjuntos.

PRIMER TRIMESTRE

ROTACIONES DEL 20 DE SEPTIEMBRE AL 22 DE OCTUBRE

JUEVES VIERNES

1º ROTACION

DEL 20 AL 24 DE SEPTIEMBRE

DEL 4 AL 8 DE OCTUBRE

DEL 18 AL 22 DE OCTUBRE

APERITIVO

HUEVOS RELLENOS

ENTRANTE

SOPA JULIANA Y SOPA DE CEBOLLA

SEGUNDO

JAMONCITOS DE AVE EN PEPITORIA

(PATATAS CERILLA, BASTON, PAJA

APERITIVO

MEJILLONES A LA VINAGRETA

ENTRANTE

CREMA DE VERDURAS

(PICATOSTES)

SEGUNDO

TRUCHA A LA NAVARRA

(PATATAS PANADERA, CHAMPIÑONES TORNEADOS)

2º ROTACION

DEL 27 DE SEPTIEMBRE AL 1 DE OCTUBRE

DEL 13 AL 15 DE OCTUBRE

ENTRANTE

ENSALADILLA RUSA

PRIMERO

PISTO MANCHEGO

SEGUNDO

CHIPIRONES RELLENOS

(ARROZ PILAW)

PECHUGAS DE AVE VILLERROY

(PATATAS CHIPS, REJILLA)

ENTRANTE

GAZPACHO Y SALMOREJO CON GUARNICION

PRIMERO

PANACHE DE VERDURAS DE TEMPORADA

SEGUNDO

TORTILLA DE PATATAS Y ENROLLADAS(SALSA DE TOMATE)

POLLOS RELLENOS (PURE DE PATATAS DUQUESA, PATATAS DELFIN)

ROTACIONES DEL 25 OCTUBRE AL 3 DE DICIEMBRE

ROTACIONES JUEVES VIERNES

1º ROTACION

25 AL 29 DE OCTUBRE

10 AL 12 DE NOVIEMBRE

23 AL 26 DE NOVIEMBRE

APERITIVO

Crema de chirivías con aire de zanahoria

ENTRANTE

Fetuccini al pesto

PESCADO

Dorada a la sal (alioli, patata vapor y verduritas)

CARNE

Picantón en pepitoria clásica con huevo de codorniz y arroz basmati

APERITIVO

Ensalada caprese a nuestro estilo

ENTRANTE

Garbanzos pedrosillanos con sepia y almejas/

Risotto de boletus y langostinos

PESCADO

Medallones de merluza en salsa verde, con almejas y aire de perejil

CARNE

Rabo de toro con verduras de temporada

2º ROTACION

2 AL 5 DE NOVIEMBRE

15 AL 19 DE NOVIEMBRE

29 DE NOVIEMBRE AL 3 DE DICIEMBRE

APERITIVO

Canelón de cecina y ajo verde de pistacho

ENTRANTE

Alubias de león con rape y berberechos

PESCADO

Merluza con cremoso de patata y caldo de jabugo

CARNE

Carrilleras de cerdo ibérico braseadas a la piña con pure de boniato asado

APERITIVO

Callo de Vieira con crema de calabaza y sus pipas

ENTRANTE

Arroz negro con chirriones y espárragos con tallarín de sepia

PESCADO

Lubina al horno con guarnición de verduras

CARNE

Carre de cordero lechal asado relleno de dátiles y frutos secos (humus templado, judías verdes zanahorias y cebollitas glaseadas)

2º TRIMESTRE ROTACIONES DEL 10 DE ENERO AL 11 DE MARZO

ROTACIONES JUEVES VIERNES

1º ROTACION

DEL 10 AL 14 DE ENERO

DEL 1 AL 4 DE FEBRERO

DEL 21 AL 24 DE FEBRERO

APERITIVO

Bloody Mary con espuma de apio con canutillo de sobrasada

ENTRANTE

Ravioli de acelga con gelatina de remolacha con sopita marinera

PESCADO

Bacalao con crema de patata al ajo y huevo frito

CARNE

Carrilleras de cerdo al PX

APERITIVO

Velo de arroz thai relleno y tierra de cebollino

ENTRANTE

Bisque de carabineros

PESCADO

Supremas de merluza a la gallega

CARNE

Morcillo de ternera asado en su jugo con tatin de Philo con pimientos asados y chalotas confitadas

2º ROTACION

DEL 17 AL 21 DE ENERO

DEL 7 AL 11 DE FEBRERO

DEL 1 AL 4 DE MARZO

APERITIVO

Irlandés de lentejas

ENTRANTE

Risotto a la albahaca con ajilimójili con salmonetes de bahía

PESCADO

Lomo de rape con pan de romesco y bizcocho de anacardos

CARNE

Ternera lechal asada en su jugo

APERITIVO

Borsch con arenque marinado

ENTRANTE

Calabacines rellenos de setas con graten de mornay y crema de piquillos

PESCADO

Hojaldre de lubina con muselina de carabineros y cremita de espárragos

CARNE

Perdiz Toledana (Patata diente de ajo) /Popietas de ternera agridulces

2º TRIMESTRE ROTACIONES DEL 10 DE ENERO AL 11 DE MARZO

ROTACIONES JUEVES VIERNES

3º ROTACION

DEL 24 AL 28 DE ENERO

DEL 14 AL 18 DE FEBRERO

DEL 7 AL 11 DE MARZO

APERITIVO

Fake tomato/makis

ENTRANTE

Huevo de corral a baja temperatura con migas, ajetes, espárragos y aire de Torta del Casar

PESCADO

Chop de lubina con mejillones y berberechos con salsa de hongos

CARNE

Caldereta de cordero extremeña

APERITIVO

Tortilla siglo XXI

ENTRANTE

Lombarda estofada, piñones en texturas y queso crujiente de Ibores D.O.

PESCADO

Rape con salsa palestina

CARNE

Pastel de carrilleras con bizcocho de nueces

3º TRIMESTRE ROTACIONES DEL 14 DE MARZO AL 20 DE MAYO

ROTACIONES JUEVES VIERNES

1º ROTACION

DEL 14 AL 18 DE MARZO

DEL 4 AL 7 DE ABRIL

DEL 3 AL 6 DE MAYO

APERITIVO

Tartar de tomate con langostino y ajo blanco

ENTRANTE

Risotto al pesto

PESCADO

Bacalao confitado con potaje de vigilia en crema

CARNE

Popietas de ternera al PX (patatas Berny, trigueros, flan de zanahorias)

APERITIVO

Tartar de salmón marinado, con sopa Fria de manzana

ENTRANTE

Sinfonía de verduras de temporada en texturas

PESCADO

Lomos de lubina con ajo blanco templado y crujiente de almendra (papillote)

CARNE

Tulipa de salteado de ternera al curry (arroz basmati)

2º ROTACION

DEL 21 AL 25 DE MARZO

DEL 19 AL 22 DE ABRIL

DEL 9 AL 13 DE MAYO

APERITIVO

Mousse de queso con caviar de tomate y aceitunas

ENTRANTE

Coulan con espárragos y espuma de Idiazabal

PESCADO

Popietas de gallo al cava con champiñones y gambas

CARNE

Escalopines al Oporto /pimienta espárragos verdes, judias, patatas risoladas

APERITIVO

Gazpacho en suspensión

ENTRANTE

Lamina de arroz rellena de salteado de verduras con salsa de achiote y coco

PESCADO

Merluza con pastel de puerro y pesto de algas

CARNE

Cordero lechal en texturas

3º TRIMESTRE ROTACIONES DEL 14 DE MARZO AL 20 DE MAYO

ROTACIONES JUEVES VIERNES

3º ROTACION

DEL 28 DE MARZO AL 1 DE ABRIL

DEL 25 AL 29 DE ABRIL

DEL 16 AL 20 DE MAYO

APERITIVO

Surtidos japones

ENTRANTE

Huevo de corral a baja temperatura con migas, ajetes, espárragos y aire de Torta del Casar

PESCADO

Salmón con gelatina de tomate, espuma de anisados y cítricos y chip de patata violeta.

CARNE

Carrilladas rellenas de mus de boletus a baja temperatura

APERITIVO

Raviolis de remolacha con esfera de membrillo

ENTRANTE

Lasaña de salmón y queso bree con velouté de espinacas

PESCADO

Rodaballo salvaje con pilpil de hongos

CARNE

Rabo de toro estofado con vainilla y chocolate

Actividades Complementarias y Extraescolares

Extraescolares

SALIDAS A MERCAMADRID

SALIDAS A MERCADOS DE ABASTOS

VISITAS A HOTELES Y RESTAURANTES

Complementarias

MASTER CLAS DE COCINA MOLECULAR

MASTER CLAS DE PROGRAMAS DE PEDIDOS

OTROS TIPOS DE MASTER CLAS RELACIONADAS CON LA MATERIA

Recursos

Metodológicos

La estructura metodológica de este módulo estará dividido de la siguiente forma:

1. Una parte conceptual que será desarrollada en el aula teórica (2 horas semanales), con todos los alumnos a la vez, en la que se verá la parte conceptual de las distintas unidades didácticas temporalizadas. En cada unidad didáctica, el profesor llevara a cabo una introducción y explicación en la que fijará los contenidos conceptuales del módulo, para ello se apoyará de medios audiovisuales, manuales, bibliografía técnica, etc.

2. La parte procedimental se desarrollará en el aula taller, con todos los alumnos a la vez repartidos en dos partidas (, entremetier y salsero); dentro de las que rotarán cada tres semanas en el 1er y 2º Trimestre, y cada cuatro en el 3er Trimestre. En cada partida los alumnos se distribuirán en grupos de trabajo para realizar funciones más concretas, teniendo que hacer funciones de jefe de cocina durante el servicio, de partida y jefe de grupo dentro de los mismos.

3. En cada partida se realizarán distintas operaciones de las preelaboraciones correspondientes a las unidades didácticas en las que el profesor hará una explicación de la actividad a desarrollar y posteriormente se procederá a la realización de la práctica por parte de los alumnos. Las preelaboraciones a realizar serán las que se deriven de las elaboraciones ofertadas en la rotación que corresponda.

4. Aquellos trabajos (fichas de elaboración) que tendrán que entregarse, de forma individual o por grupos, serán obligatorios y su no entrega conllevará una evaluación negativa para el alumnado.

A efectos de desarrollo de las actividades lectivas, se considera que, en las clases prácticas, si estas se desarrollaran en más de un periodo lectivo (10:10 a 15:00, por ejemplo) el momento de entrar en el aula es el de comienzo del primer periodo lectivo (10:10 en el ejemplo) ya que las clases con más de un periodo se consideran una unidad en si durante la cual habrá momentos de explicación de conceptos y/o procedimientos y otros para la aplicación de estas explicaciones mediante la realización de actividades individualizadas y/o en grupo; reunidos todos en un único espacio y/o distribuidos por diferentes zonas y/o departamentos, integrándose además, actividades de los tres módulos prácticos que tienen como fin la realización de diferentes elaboraciones destinadas a dar un servicio a comedor o ser debidamente envasadas.

Materiales

- Aula de cocina.

- Aula de grupo con medios audiovisuales.

- Aula informática.
- Maquinaria, herramientas y utillaje de uso habitual en cocina.
- Materias primas.

Recursos en caso de que la actividad lectiva se desarrolle de forma telemática.

Estrategias. (*¿Qué voy a hacer?*)

SEGUIREMOS CON EL HORARIO DE CLASES Y NOS COMUNICAREMOS POR LA PLATAFORMA CLASSROOM

Recursos metodológicos. (*¿Cómo lo voy a hacer?*)

UTILIZAREMOS LAS VIDEOS LLAMADAS GRUPALES E INDIVIDUALES CON LA PLATAFORMA CLASSROOM PARA DAR LAS CLASES, CORREGIR TRABAJOS Y TODAS AQUELLAS ACTIVIDADES QUE SE PUEDAN DESARROLLAR DE FORMA TELEMÁTICA

Tic e innovaciones a aplicar. (*¿Qué herramientas voy a utilizar?*)

ORDENADOR PORTÁTIL

Evaluación

Criterios de la Evaluación Ordinaria

Se evaluarán los conocimientos conceptuales, procedimentales y actitudinales según los siguientes parámetros en cada apartado de contenidos:

Contenidos conceptuales: 30%. (20%+10% en trabajos cuando los haya)

- Se realizará examen teórico, escrito u oral en cada evaluación: El contenido del examen incluirá el temario impartido durante el trimestre y la información complementaria que pueda facilitar el profesor durante las explicaciones en clase.
- Se calificará del 1 al 10 y la nota tendrá un valor del 30% de la nota total.
- Si se suspende, se recupera el trimestre en el examen final de junio (convocatoria ordinaria).

Contenidos procedimentales: 60%.

Se evalúa la labor desarrollada en el aula práctica a título individual, así como la del conjunto del grupo en el que el alumno se encuadre. Esta labor incluye:

- Progresión en la adquisición de las habilidades manuales e intelectuales propias del módulo.
- Aplicación práctica de los contenidos conceptuales impartidos.
- Buen aprovechamiento y optimización de materias primas.

Actitudes: 10%. Se valoran de forma conjunta, individualizada y grupal los siguientes apartados:

- Puntualidad, uniformidad y aseo personal.
- Buen uso y cuidado de instalaciones, equipos, herramientas y materias primas de la Escuela.
- Participación en clase, integración en grupo y trabajo en equipo.

- Respeto de palabra y obra al profesorado, personal no docente y compañeros.

Criterios de Calificación Ordinaria (*Actividad lectiva presencial en el centro.*)

Para aprobar en la evaluación ordinaria de junio es requisito indispensable superar los tres tipos de contenidos del módulo (conceptual, procedimental y actitudinal) con una nota mínima de 5 en cada parte, nota mínima exigida para elaborar la media ponderada. Si el alumno no ha alcanzado esta calificación en las evaluaciones parciales trimestrales se presentará obligatoriamente al examen final del módulo que se celebrará previa convocatoria de Jefatura de Estudios al final del periodo lectivo en el mes de junio.

Redondeo de notas, desde 5 en adelante: a partir de 5 décimas se redondea al número entero más próximo.

5.5 o \geq 6

5.4 o \leq 5

Exámenes:

En el caso de realizarse como examen una prueba teórico-práctica durante el curso o como examen final del módulo, se deberá aprobar la parte teórica para poder realizar la parte práctica de la prueba.

La parte práctica de la prueba de examen final podrá llevarse a cabo mediante un supuesto práctico escrito en base a los conceptos y procedimientos realizados durante el curso, o bien mediante prueba práctica en la cocina en función del criterio del profesor.

Asistencia a clase:

La asistencia a las clases será obligatoria y necesaria para superar el módulo.

Durante el desarrollo de los procesos de enseñanza-aprendizaje en las aulas prácticas son requisitos imprescindibles:

- Asistir con la uniformidad reglamentaria completa y las herramientas/utillaje personales del alumno, todo ello en adecuado estado higiénico y de uso.
- No portar cualquier tipo de ornamento corporal en las partes visibles del cuerpo, tales como anillos, pulseras, relojes, pendientes y piercings (Reglamento de Régimen Interno y Normativa Higiénico-sanitaria).
- Respetar asimismo las normas referentes a higiene y aspecto personal (higiene, pelo, afeitado, uso de cosméticos, etc.).

El incumplimiento de los apartados anteriores impedirá la asistencia a las clases prácticas y se contabilizará como falta no justificada.

En todas las clases queda expresamente prohibido el uso de teléfonos móviles y otros dispositivos (Portátiles, Tablets, etc.), salvo en las circunstancias que el desarrollo de la clase lo requieran, previa autorización del profesor.

Dado que la modalidad de enseñanza es de tipo presencial, será requisito indispensable la asistencia a clase para no perder el derecho a evaluación continua. La normativa establece:

- Cuando el alumno alcance el 10% de faltas (justificadas o no) respecto a la totalidad de horas del módulo, se le comunicará por escrito (aviso de pérdida de evaluación continua). Este módulo tiene una carga horaria de 65 horas, por lo que al alcanzar el 10% de faltas (7 horas/periodos lectivos) se procederá a entregar dicho aviso.
- En caso de alcanzar el 15% de faltas, justificadas o no (10 horas/periodos lectivos) se procederá a entregar la comunicación de pérdida de evaluación continua.

La pérdida de la evaluación continua por un alumno implica la no evaluación parcial durante el curso, quedando remitido directamente para su calificación en la convocatoria ordinaria de junio, en la que se tendrá en cuenta la

progresión en la consecución de los objetivos por parte del alumno, así como en la asistencia.

Criterios de Calificación Ordinaria en caso de que la actividad lectiva se desarrolle de forma telemática

En este caso los valores procedimentales pasa a tener un porcentaje del 60 %

El resto de los valores son los mismo que en el punto de CRITERIOS DE CALIFICACION ORDINARI (en el aula

Criterios de Calificación Extraordinaria

Para poder aprobar, al igual que en la convocatoria ordinaria, será necesario obtener una calificación mínima de 5 en los diferentes contenidos para poder realizar la media ponderada. La cual se obtendrá por la aplicación de los siguiente coeficien

- Conceptos.....35 %
- Procedimientos.....65 %

Mínimos exigibles (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

1. Organización de los procesos de elaboración culinaria:

- Descripción y análisis de los ámbitos de la producción culinaria. Diferentes tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria; restaurantes, caterings y cocinas centrales, entre otros.
- Descripción e interpretación de documentos relacionados con la producción culinaria: órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas y otros.
- Organización de procesos de elaboración culinaria. Formulación de tareas, fases, descripción y características.
- Terminología utilizada en la producción culinaria.

2. Aplicación de técnicas de cocción:

- Análisis y tipología de as cocciones. Fuentes de información relacionadas.
- Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Análisis y características.
- Técnicas de cocción. Descripción análisis, clasificaciones y aplicaciones
- Procedimientos de ejecución. Fases y puntos clave en la realización de cada técnica.
- Elaboración de productos culinarios básicos.
- Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples o aplicaciones.
- Procedimientos para la elaboración de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución.
- Anomalías, causas y posibles correcciones.

- Realización de elaboraciones culinarias tipo. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas.
- Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos. Procedimientos para su realización.

3. Realización de acabados y presentaciones:

- Descripción, finalidad, tipología y aplicaciones de las guarniciones y decoraciones.
- Normas básicas en la decoración y presentación de platos en cocina.
- Procedimientos de elaboración de guarniciones y decoraciones.
- Relación de las guarniciones y decoraciones con las elaboraciones culinarias a las que acompañan.

4. Desarrollo del servicio en cocina:

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
- Tareas previas a los servicios en cocina. «Mise en place».
- Documentación relacionada con los servicios.
- Coordinación durante el servicio en cocina. Relaciones departamentales e interdepartamentales.
- Ejecución de los procesos propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones.

Fechas de las pruebas (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

- Evaluación ordinaria: JUNIO 2022
- Evaluación extraordinaria: JUNIO 2022

Valoración final del alumnado

- | | | |
|------------------------|--------------------|------------------------|
| 1. CONCEPTO | carga parcial..... | 20 % de la carga total |
| 2. PROCEDIMIENTOS..... | carga parcial..... | 50 % de la carga total |
| 3. ACTITUDES | carga parcial..... | 20 % de la carga total |
| 4. TRABAJOS | carga parcial..... | 10 % de la carga total |

Actividades formativas del módulo en la empresa
(A CUMPLIMENTAR ÚNICAMENTE PARA MÓDULOS DE *FP DUAL*)

Resultados de aprendizaje

(A CUMPLIMENTAR ÚNICAMENTE PARA MÓDULOS DE *FP DUAL*)

--

Bibliografía

LOS PROCESOS DE ELABORACION EN COCINA EDITORIAL SINTESIS
--