



Módulo	Productos culinarios
Año académico	2020/2021
Ciclo formativo	Cocina y Gastronomía
Curso	2º CURSO

Profesorado:	
Silvia Lara Martínez	
Andrés Ramírez Marín	

Revisado por el/la Jefe/a del Departamento.		
Jefe/a del Departamento.	Fecha	Firma
Eva Díaz Campos		

2ª Revisión del Jefe de Departamento Didáctico		
Jefe de Departamento Didáctico	Fecha	Firma

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	1/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



ÍNDICE:

1º NORMATIVA REGULADORA.

2º INTRODUCCIÓN.

3º OBJETIVOS GENERALES ASOCIADOS AL MÓDULO.

4º COMPETENCIAS PERSONALES, PROFESIONALES Y SOCIALES ASOCIADAS.

5º DESARROLLO UNIDADES DE TRABAJO

6º TEMPORALIZACIÓN POR TRIMESTRES

7º EVALUACIÓN

8º MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y NEAE

9º METODOLOGÍA **Y REORGANIZACIÓN DE LA CARGA HORARIA.**

10º CONTENIDOS TRANSVERSALES

11º APLICACIÓN T.D.E. EN EL AULA

12º ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

13º MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS **Y DIGITALES**

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	2/45



1º NORMATIVA REGULADORA.

1.1. Normativa curricular y de organización educativa estatal, autonómica y de centro.

MARCO NORMATIVO EN EL ÁMBITO NACIONAL:

1. Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa (LOMCE)
2. Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE). regula las enseñanzas educativas en los diferentes tramos de edad.
3. Ley Orgánica 5/2006, de 19 de Junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional
4. Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.
5. Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
6. REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

MARCO NORMATIVO EN EL ÁMBITO AUTONÓMICO:

1. Ley 17/2007, de 10 de diciembre de Educación de Andalucía (LEA)
2. Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo.

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	3/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



3. Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
4. Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.
5. ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

MARCO NORMATIVO A NIVEL DE CENTRO:

1. Decreto 301/2009, de 14 de julio, por el que se regula el calendario y la jornada escolar en los centros docentes, a excepción de los universitarios. BOJA núm. 139, de 20 de julio de 2009.
2. Orden de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyectos para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
3. Orden de 20 de agosto de 2010, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los institutos de educación secundaria, así como el horario de los centros, del alumnado y del profesorado.

1.2. INSTRUCCIÓN 10/2020, DE 15 DE JUNIO, DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ORDENACIÓN Y EVALUACIÓN EDUCATIVA RELATIVA A LAS MEDIDAS EDUCATIVAS A ADOPTAR EN EL INICIO DEL CURSO 2020/2021 EN LOS CENTROS DOCENTES ANDALUCES QUE IMPARTEN ENSEÑANZAS DE RÉGIMEN GENERAL.

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	4/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



2º INTRODUCCIÓN

Tal y como se indica en la Instrucción 10/2020, de 15 de junio, de la Dirección General de Ordenación y Evaluación Educativa relativa a las medidas educativas a adoptar en el inicio del curso 2020/2021 en los centros docentes andaluces que imparten enseñanzas de régimen general....” Ante la posibilidad de una nueva suspensión de la actividad docente presencial durante el curso 2020/2021 por la evolución de la pandemia provocada por el COVID-19, es necesario contar desde el inicio del curso con una organización y planificación que permita detectar y afrontar los aprendizajes imprescindibles no adquiridos en el curso anterior y una transición factible a la enseñanza no presencial, si esta fuera necesaria”. Consecuentemente, la programación que se presenta está elaborada siguiendo las directrices generales establecidas por el Equipo Técnico de Coordinación Pedagógica y recoge las adaptaciones necesarias que la docencia no presencial pudiera requerir, ajustándose para ello, la organización de las cargas docentes, y de los tiempos de enseñanza, así como la priorización de los contenidos, el diseño de tareas globales y las estrategias e instrumentos de evaluación para el logro de los objetivos y la adquisición de las competencias clave.

El I.E.S. Escuela de Hostelería San Roque es un centro situado en la localidad de San Roque en la zona del Campo de Gibraltar. Es un centro integrado donde solo se imparten estudios de hostelería, “Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección en cocina, Ciclo Formativo de Grado Medio de Panadería, Repostería y Confitería. Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios en Restauración, Ciclo Formativo de Grado Superior de Restauración. Este módulo pertenece al Ciclo de Cocina y Gastronomía de Grado Medio.

Hay dos grupos de Segundo: 2ºA impartido por Silvia Lara Martínez, tiene 24 alumnos/as y 2ºB impartido por Andrés Ramírez Marín tiene 24 alumnos/as. La duración total es de 252 horas, repartidas en 12 horas semanales, impartiendo 10



Código	Fecha	Revisión	Entre
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPART



horas en el aula taller y 2 horas en el aula nº 1 y 2. La metodología didáctica estará condicionada por el servicio de comedor.

Características del alumnado

Nuestros/as alumnos/as proceden en su mayoría de la zona del Campo de Gibraltar, Bahía de Cádiz, algunos pueblos de la sierra de Cádiz y Málaga.

El nivel del alumnado en materias generales es un poco bajo, con una capacidad de escritura y lectura media.

Se puede decir que la demanda para cursar estos estudios es elevada y constante. Esto, sin duda, es debido a la demanda existente en el mercado de profesionales relacionados con el sector y a la coyuntura económica actual del país.

El grupo de Segundo A está compuesto por 25 alumnos/as. 12 alumnos y 13 alumnas de los cuales una alumna tiene una dificultad específica en el aprendizaje de la lectura o dislexia y dificultades específicas en el aprendizaje del cálculo o discalculia.

También tenemos dos alumnos/as repetidores A.P.B y A.J.P . Otra alumna J.LL.B. está pendiente de realizar la FCT.

El grupo de 2ºB está compuesto por 17 alumnos, uno haciendo la F.C.T., y 5 alumnas.

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

- La ejecución de técnicas de cocción.
- La confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- La terminación y decoración de platos y otras presentaciones culinarias.
- El desarrollo de los servicios en cocina desde el preservicio a las tareas posteriores a su ejecución.

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	6/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	

**3. OBJETIVOS GENERALES ASOCIADOS AL MÓDULO.**

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales asociados al Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía y son los siguientes:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	7/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

4. COMPETENCIAS PERSONALES, PROFESIONALES Y SOCIALES ASOCIADAS

4.1 Competencia general

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	8/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



prelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Competencias profesionales, personales y sociales.

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

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

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

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

- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

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

Cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	9/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



4.2 Entorno profesional.

Ámbito profesional.

Un Técnico en Cocina desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Sectores productivos.

Esta cualificación se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hostelería y restauración (tradicional, evolutiva y colectiva) . También puede ubicarse en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios, etc.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes.

Sin carácter de exclusividad, pueden mencionarse los siguientes:

Cocinero/a

Jefe/a de partida

Empleado/a de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Jefe/a de Cocina

5.- DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO:

UNIDAD DIDÁCTICA	TÍTULO DE LA UNIDAD	CURSO	Grupo
Código	Fecha	Revisión	Entregar a
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO
10/45			



Programación Módulo

Nº					
1	PROCESOS PRODUCTIVOS Y DE SERVICIO EN COCINA			2º COCINA Y GASTRONOMÍA	AYB
TEMPORALIZACIÓN	35 HORAS	TRIMESTRE	1º	16/09/2019 HASTA EL DÍA 05/10/2019	Instrumentos de evaluación: Prueba oral Prueba escrita

CONCRECIÓN CURRICULAR

COMPETENCIAS PPS DEL CF RELACIONADAS CON LA UD

D) E) F) G) H)

OBJETIVOS GENERALES DEL CF RELACIONADOS CON LA UD

D) E) F) G) H)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE/ CRITERIOS DE EVALUACION Y SU RELACION CON LOS CPPS/OG ASOCIADOS

CONTENIDOS DE LA UNIDAD

RA1 10%	RA2 35%
RA3 35%	
CE: A) CPPS: E OG: E 12,5%	CE: A) CPPS: E OG: E 10%
CE: B) CPPS: D OG: D 12,5%	CE: B) CPPS: D OG: D 10%
CE: C) CPPS: E OG: E 12,5%	CE: C) CPPS: E OG: E 10%
CE: D) CPPS: E OG: E 12,5%	CE: D) CPPS: E OG: E 10%
CE: E) CPPS: D OG: D 12,5%	CE: E) CPPS: D OG: D 9,09%

- 1. La producción culinaria**
RA: 1 a), b) c)
- 2. El servicio en cocina**
RA2: a) d) e) f)
RA3: a) b) d) e) f) j) l)
- 3. Organización del proceso productivo**
RA1: a), b) d) e) g) h)
- 4. Organización de los procesos de la documentación**
RA1: a) b) c)

**INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
PRUEBA ESCRITA**

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	11/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



Programación Módulo

<p>E OG: E 10% CE: E) CPPS: E OG: E 9,09%</p> <p>CE: F) CPPS: E OG: E 12,5% CE: F) CPPS:</p> <p>E OG: E 10% CE: F) CPPS: E OG: E 9,09%</p> <p>CE: G) CPPS: F OG: F 12,5% CE: G) CPPS:</p> <p>F OG: F 10% CE: G) CPPS: F OG: F 9,09%</p> <p>CE: H) CPPS: G OG: G 12,5% CE: H) CPPS:</p> <p>G OG: G 10% CE: H) CPPS: G OG: G 9,09%</p> <p style="text-align: right;">CE: J) CPPS:</p> <p>H OG: H 10% CE: J) CPPS: H OG: H 9,09%</p> <p style="text-align: right;">CE: I) CPPS: H OG:</p> <p>H 10% CE: K) CPPS: A OG: A 9,09%</p> <p>CE: I) CPPS: H OG: H 9,09%</p>	<p>RA1:A) B) C) D) E) G: H)</p> <p>RA2: A) D) E) F)</p> <p>RA3: A) B) D) E) F)J) I)</p> <p>PRUEBA PRÁCTICA</p> <p>RA1:A) B) C) D) E) G: H)</p> <p>RA2: A)D) E) F)</p> <p>RA3: A) B) D) E) F) J) I)</p>
--	---

UNIDAD DIDÁCTICA Nº	TÍTULO DE LA UNIDAD	CURSO	Grupo
2	LAS COCINAS TERRITORIALES ESPAÑOLAS	2º COCINA Y GASTRON OMÍA	AYB
TEMPORALIZACIÓN	53 HORAS	TRIMESTR	1º
		06/10/2019	Instrumentos de

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	12/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



Programación Módulo

		E		hasta el día 04/11/2019	evaluación: Prueba oral Prueba escrita
CONCRECIÓN CURRICULAR					
COMPETENCIAS PPS DEL CF RELACIONADAS CON LA UD			A)D) E) F) G) H)		
OBJETIVOS GENERALES DEL CF RELACIONADOS CON LA UD			A) D) E) F) G) H)		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE/ CRITERIOS DE EVALUACION Y SU RELACION CON LOS CPPS/OG ASOCIADOS			CONTENIDOS DE LA UNIDAD		
RA1 10% RA2 35% RA3: 35% CE: A) CPPS: E OG: E 12,5% CE: A) CPPS: E OG: E 10% CE: A) CPPS: D OG:D 9,09% CE: B) CPPS: D OG: D 12,5% CE: B) CPPS: D OG: D 10% CE: B) CPPS: E OG: D 9,09% CE: C) CPPS: E OG: E12,5% CE: C) CPPS: E OG: E 10% CE: C) CPPS: E OG: E 9,09% CE: D) CPPS: E OG: E 12,5% CE: D) CPPS: E OG: E 10% CE: D) CPPS: E OG: E 9,09% CE: E) CPPS: D OG: D 12,5% CE: E) CPPS: D OG: D 10% CE: E) CPPS: D OG: D 9,09% CE: F) CPPS: E OG: E 12,5% CE: F) CPPS: E OG: E 10% CE: F) CPPS: E OG: E 9,09% CE: G) CPPS: F OG: F 12,5% CE: G) CPPS: F OG: F 10% CE: G) CPPS: F OG: F 9,09%			1.- La cocina española y su diversidad RA: 2 a), c), g RA: 3 h), k) 2.- Evolución histórica de la cocina española RA: 2 a), c), g RA: 3 h), k) 3.- Características de la cocina tradicional española. RA: 2 a), b), c), g) 4.- Las cocinas territoriales españolas RA: 1 a), b), c),d), e), f), g), h), RA: 2 a), b), c),d), e), f), g), h), J), I) RA: 3 a), b), c),d), e), f), g), h), J),k), I) RA: 4 a), b), c),d), e), f),		
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN					
PRUEBA ESCRITA					

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	13/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



Programación Módulo

<p>CE: H) CPPS: G OG: G 12,5% CE: H) CPPS: G OG: G 10% CE: H) CPPS: G OG: G 9,09% CE: J) CPPS: H OG: H 10% CE: J) CPPS: H OG: H 9,09% CE: I) CPPS: H OG: H 10% CE: K) CPPS: A OG: A 9,09%</p> <p>CE: I) CPPS: H OG: H 9,09% RA4 20%</p> <p>CE: A) CPPS: E OG: E 16,66% CE: B) CPPS: D OG: D 16,66% CE: C) CPPS: E OG: E 16,66% CE: D) CPPS: E OG: E 16,66% CE: E) CPPS: D OG: D 16,66% CE: F) CPPS: E OG: E 16,66%</p>	<p>RA1:A) B) C) D) E) F) G) H) RA2: A)B)C)D) E) F) G) H)J) I) RA3: A) B) D) E) F)G) H) J)K) I) RA4: A)C) D) E) F) G) H)</p> <p>PRUEBA PRÁCTICA</p> <p>RA1:A) B) C) D) E) F) G) H) RA2: A)B)C)D) E) F) G) H)J) I) RA3: A) B) D) E) F)G) H) J)K) I) RA4: A)B) C) D) E)F)</p>
---	---

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	14/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



UNIDAD DIDÁCTICA Nº	TÍTULO DE LA UNIDAD			CURSO	Grupo
3	LA DIVERSIDAD DE LAS COCINAS EN EL MUNDO			2º COCINA Y GASTRONOMÍA	AYB
TEMPORALIZACIÓN	59 HORAS	TRIMESTRE	1º	04/11/2019 hasta el día 11/12/2019	Instrumentos de evaluación: Prueba oral Prueba escrita
CONCRECIÓN CURRICULAR					
COMPETENCIAS PPS DEL CF RELACIONADAS CON LA UD			A)D) E) F) G) H)		
OBJETIVOS GENERALES DEL CF RELACIONADOS CON LA UD			A)D) E) F) G) H)		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE/ CRITERIOS DE EVALUACION Y SU RELACION CON LOS CPPS/OG ASOCIADOS			CONTENIDOS DE LA UNIDAD		
RA1 10% RA2 35% RA3: 35% CE: A) CPPS: E OG: E 12,5% CE: A) CPPS: E OG: E 10% CE: A) CPPS: D OG:D 9,09% CE: B) CPPS: D OG: D 12,5% CE: B) CPPS: D OG: D 10% CE: B) CPPS: E OG: D 9,09% CE: C) CPPS: E OG: E 12,5% CE: C) CPPS: E OG: E 10% CE: C) CPPS: E OG: E 9,09% CE: D) CPPS: E OG: E 12,5% CE: D) CPPS: E			1.- Las cocinas europeas 2.- La cocina sudamericana RA: 1 c), d), e),f), g),h) RA: 1 c), d),e),f), g),h) RA: 2 d), e), f),g), h), i), j) RA: 2 d),e),f),g), h), i), j) RA: 3 c), d), e),f),g),h),i), k) RA: 3 c),d),e),f),g),h),i), k) RA: 4 a), d), e),f) RA: 4 a),d),e),f)		

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	15/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



OG: E 10% CE: D) CPPS: E OG: E 9,09%
 CE: E) CPPS: D OG: D 12,5% CE: E) CPPS: D
 OG: D 10% CE: E) CPPS: D OG: D 9,09%
 CE: F) CPPS: E OG: E 12,5% CE: F) CPPS: E
 OG: E 10% CE: F) CPPS: E OG: E 9,09%
 CE: G) CPPS: F OG: F 12,5% CE: G) CPPS: F
 OG: F 10% CE: G) CPPS: F OG: F 9,09%
 CE: H) CPPS: G OG: G 12,5% CE: H) CPPS: G
 OG: G 10% CE: H) CPPS: G OG: G 9,09%
 CE: J) CPPS: H
 OG: H 10% CE: J) CPPS: H OG: H 9,09%
 CE: I) CPPS: H
 OG: H 10% CE: K) CPPS: A OG: A 9,09%
 CE: I) CPPS: H OG: H 9,09%
 RA4 20%
 CE: A) CPPS: E OG: E 16,66%
 CE: B) CPPS: D OG: D 16,66%
 CE: C) CPPS: E OG: E 16,66%
 CE: D) CPPS: E OG: E 16,66%
 CE: E) CPPS: D OG: D 16,66%
 CE: F) CPPS: E OG: E 16,66%

3.- La cocina norteamericana
 4.- la cocina mediterránea africana

RA: 1 c), d), e), f), g),h)

RA: 1 c), d),f), g),h)

RA: 2 d), e),f),g), h), i), j)

RA: 2 d),e),f),g), h), i), j)

RA: 3 c), d),e),f),g),h),i), k)

RA: 3 c),d),e),f),g),h),i), k)

RA: 4 a), d),e),f)

RA: 4 a),d),e),f)

5.- La cocina asiática

RA: 1 c), d),f), g),h)

RA: 2 d),e),f),g), h), i), j)

RA: 3 c),d),e),f),g),h),i), k)

RA: 4 a),d),e),f)

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

PRUEBA ESCRITA

RA1:A) B) C) D) E) F) G) H)

RA2: A)B)C)D) E) F) G) H)J) I)

RA3: A) B) D) E) F)G) H) J)K) I)

RA4: A)C) D) E) F) G) H)

PRUEBA PRÁCTICA

RA1:A) B) C) D) E) F) G) H)

RA2: A)B)C)D) E) F) G) H)J) I)

RA3: A) B) D) E) F)G) H) J)K) I)

RA4: A)B) C) D) E)F)

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	16/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



UNIDAD DIDÁCTICA Nº	TÍTULO DE LA UNIDAD			CURSO	Grupo
4	LA COCINA CREATIVA O DE AUTOR			2º COCINA Y GASTRONO MÍA	AYB
TEMPORALIZACIÓN	44 HORAS	TRIMESTRE	2º	Desde el 14/12/2019 al 22/01/2020	Instrumentos de evaluación: Prueba oral Prueba escrita

CONCRECIÓN CURRICULAR

**COMPETENCIAS PPS DEL CF RELACIONADAS
CON LA UD**

A)D) E) F) G) H)

**OBJETIVOS GENERALES DEL CF
RELACIONADOS CON LA UD**

A)D) E) F) G) H)

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE/ CRITERIOS DE
EVALUACION
Y SU RELACION CON LOS CPPS/OG
ASOCIADOS**

CONTENIDOS DE LA UNIDAD

RA1 10% RA2 35%
RA3: 35%
CE: A) CPPS: E OG: E 12,5% CE: A) CPPS: E
OG: E 10% CE: A) CPPS: D OG:D 9,09%
CE: B) CPPS: D OG: D 12,5% CE: B) CPPS: D
OG: D 10% CE: B) CPPS: E OG: D 9,09%
CE: C) CPPS: E OG: E 12,5% CE: C) CPPS: E
OG: E 10% CE: C) CPPS: E OG: E
9,09%
CE: D) CPPS: E OG: E 12,5% CE: D) CPPS: E
OG: E 10% CE: D) CPPS: E OG: E 9,09%

1.- Las cocinas europeas
2.- La cocina sudamericana
RA: 1 c), d), e),f), g),h)
RA: 1 c), d),e),f), g),h)
RA: 2 d), e), f),g), h), i), j)
RA: 2 d),e),f),g), h), i), j)
RA: 3 c), d), e),f),g),h),i), k)
RA: 3 c),d),e),f),g),h),i), k)
RA: 4 a), d), e),f)
RA: 4 a),d),e),f)

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	17/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



Programación Módulo

<p>CE: E) CPPS: D OG: D 12,5% CE: E) CPPS: D OG: D 10% CE: E) CPPS: D OG: D 9,09%</p> <p>CE: F) CPPS: E OG: E 12,5% CE: F) CPPS: E OG: E 10% CE: F) CPPS: E OG: E 9,09%</p> <p>CE: G) CPPS: F OG: F 12,5% CE: G) CPPS: F OG: F 10% CE: G) CPPS: F OG: F 9,09%</p> <p>CE: H) CPPS: G OG: G 12,5% CE: H) CPPS: G OG: G 10% CE: H) CPPS: G OG: G 9,09%</p> <p>CE: J) CPPS: H OG: H 10% CE: J) CPPS: H OG: H 9,09%</p> <p>CE: I) CPPS: H OG: H 10% CE: K) CPPS: A OG: A 9,09%</p> <p>CE: I) CPPS: H OG: H 9,09%</p> <p>RA4 20%</p> <p>CE: A) CPPS: E OG: E 16,66%</p> <p>CE: B) CPPS: D OG: D 16,66%</p> <p>CE: C) CPPS: E OG: E 16,66%</p> <p>CE: D) CPPS: E OG: E 16,66%</p> <p>CE: E) CPPS: D OG: D 16,66%</p> <p>CE: F) CPPS: E OG: E 16,66%</p>	<p>3.- La cocina norteamericana</p> <p>4.- la cocina mediterránea africana</p> <p>RA: 1 c), d), e), f), g),h)</p> <p>RA: 1 c), d),f), g),h)</p> <p>RA: 2 d), e),f),g), h), i), j)</p> <p>RA: 2 d),e),f),g), h), i), j)</p> <p>RA: 3 c), d),e),f),g),h),i), k)</p> <p>RA: 3 c),d),e),f),g),h),i), k)</p> <p>RA: 4 a), d),e),f)</p> <p>RA: 4 a),d),e),f)</p> <p>5.- La cocina asiática</p> <p>RA: 1 c), d),f), g),h)</p> <p>RA: 2 d),e),f),g), h), i), j)</p> <p>RA: 3 c),d),e),f),g),h),i), k)</p> <p>RA: 4 a),d),e),f)</p>
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	
<p>PRUEBA ESCRITA</p> <p>RA1:A) B) C) D) E) F) G) H)</p> <p>RA2: A)B)C)D) E) F) G) H)J) I)</p> <p>RA3: A) B) D) E) F)G) H) J)K) I)</p> <p>RA4: A)C) D) E) F) G) H)</p> <p>PRUEBA PRÁCTICA</p> <p>RA1:A) B) C) D) E) F) G) H)</p> <p>RA2: A)B)C)D) E) F) G) H)J) I)</p> <p>RA3: A) B) D) E) F)G) H) J)K) I)</p> <p>RA4: A)B) C) D) E)F)</p>	

UNIDAD DIDÁCTICA Nº	TÍTULO DE LA UNIDAD	CURSO	Grupo
5	ELABORACIÓN DE PLATOS PARA	2º COCINA Y	AYB

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	18/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



	PERSONAS CON NECESIDADES ALIMENTARIAS ESPECÍFICAS			GASTRONOMÍA	
TEMPORALIZACIÓN	53 HORAS	TRIMESTRE	2º	Desde el 25/01/2020 hasta el día 02/03/2020	Instrumentos de evaluación Prueba oral Prueba escrita
CONCRECIÓN CURRICULAR					
COMPETENCIAS PPS DEL CF RELACIONADAS CON LA UD			A)D) E) F) G) H)		
OBJETIVOS GENERALES DEL CF RELACIONADOS CON LA UD			A)D) E) F) G) H)		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE/ CRITERIOS DE EVALUACION Y SU RELACION CON LOS CPPS/OG ASOCIADOS			CONTENIDOS DE LA UNIDAD		
RA1 10% RA2 35% RA3: 35% CE: A) CPPS: E OG: E 12,5% CE: A) CPPS: E OG: E 10% CE: A) CPPS: D OG:D 9,09% CE: B) CPPS: D OG: D 12,5% CE: B) CPPS: D OG: D 10% CE: B) CPPS: E OG: D 9,09% CE: C) CPPS: E OG: E 12,5% CE: C) CPPS: E OG: E 10% CE: C) CPPS: E OG: E 9,09% CE: D) CPPS: E OG: E 12,5% CE: D) CPPS: E OG: E 10% CE: D) CPPS: E OG: E 9,09% CE: E) CPPS: D OG: D 12,5% CE: E) CPPS: D OG: D 10% CE: E) CPPS: D OG: D 9,09% CE: F) CPPS: E OG: E 12,5% CE: F) CPPS: E			1.- Las cocinas europeas 2.- La cocina sudamericana RA: 1 c), d), e),f), g),h) RA: 1 c), d),e),f), g),h) RA: 2 d), e), f),g), h), i), j) RA: 2 d),e),f),g), h), i), j) RA: 3 c), d), e),f),g),h),i), k) RA: 3 c),d),e),f),g),h),i), k) RA: 4 a), d), e),f) RA: 4 a),d),e),f) 3.- La cocina norteamericana 4.- la cocina mediterránea africana RA: 1 c), d), e), f), g),h)		

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	19/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



Programación Módulo

OG: E 10% CE: F) CPPS: E OG: E 9,09%	RA: 1 c), d),f), g),h)
CE: G) CPPS: F OG: F 12,5% CE: G) CPPS: F	RA: 2 d), e),f),g), h), i), j)
OG: F 10% CE: G) CPPS: F OG: F 9,09%	RA: 2 d),e),f),g), h), i), j)
CE: H) CPPS: G OG: G 12,5% CE: H) CPPS: G	RA: 3 c), d),e),f),g),h),i), k)
OG: G 10% CE: H) CPPS: G OG: G 9,09%	RA: 3 c),d),e),f),g),h),i), k)
CE: J) CPPS: H	RA: 4 a), d),e),f)
OG: H 10% CE: J) CPPS: H OG: H 9,09%	RA: 4 a),d),e),f)
CE: I) CPPS: H	
OG: H 10% CE: K) CPPS: A OG: A 9,09%	5.- La cocina asiática
CE: I) CPPS: H OG: H 9,09%	RA: 1 c), d),f), g),h)
RA4 20%	RA: 2 d),e),f),g), h), i), j)
CE: A) CPPS: E OG: E 16,66%	RA: 3 c),d),e),f),g),h),i), k)
CE: B) CPPS: D OG: D 16,66%	RA: 4 a),d),e),f)
CE: C) CPPS: E OG: E 16,66%	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
CE: D) CPPS: E OG: E 16,66%	PRUEBA ESCRITA
CE: E) CPPS: D OG: D 16,66%	RA1:A) B) C) D) E) F) G) H)
CE: F) CPPS: E OG: E 16,66%	RA2: A)B)C)D) E) F) G) H)J) I)
	RA3: A) B) D) E) F)G) H) J)K) I)
	RA4: A)C) D) E) F) G) H)
	PRUEBA PRÁCTICA
	RA1:A) B) C) D) E) F) G) H)
	RA2: A)B)C)D) E) F) G) H)J) I)
	RA3: A) B) D) E) F)G) H) J)K) I)
	RA4: A)B) C) D) E)F)

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	20/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



UNIDAD DIDÁCTICA Nº	TÍTULO DE LA UNIDAD			CURSO	Grupo
6	DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS			2º COCINA Y GASTRONOMÍA	AYB
TEMPORALIZACIÓN	21 HORAS	TRIMESTRE	2º	Desde el 02/03/2020 hasta el día 12/03/2020	Instrumentos de evaluación Prueba oral Prueba escrita
CONCRECIÓN CURRICULAR					
COMPETENCIAS PPS DEL CF RELACIONADAS CON LA UD			A)D) E) F) G) H)		
OBJETIVOS GENERALES DEL CF RELACIONADOS CON LA UD			A)D) E) F) G) H)		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE/ CRITERIOS DE EVALUACION Y SU RELACION CON LOS CPPS/OG ASOCIADOS			CONTENIDOS DE LA UNIDAD		
RA1 10% RA2 35% RA3: 35% CE: A) CPPS: E OG: E 12,5% CE: A) CPPS: E OG: E 10% CE: A) CPPS: D OG:D 9,09% CE: B) CPPS: D OG: D 12,5% CE: B) CPPS: D OG: D 10% CE: B) CPPS: E OG: D 9,09% CE: C) CPPS: E OG: E12,5% CE: C) CPPS: E OG: E 10% CE: C) CPPS: E OG: E 9,09% CE: D) CPPS: E OG: E 12,5% CE: D) CPPS: E			1.- Las cocinas europeas 2.- La cocina sudamericana RA: 1 c), d), e),f), g),h) RA: 1 c), d),e),f), g),h) RA: 2 d), e), f),g), h), i), j) RA: 2 d),e),f),g), h), i), j) RA: 3 c), d), e),f),g),h),i), k) RA: 3 c),d),e),f),g),h),i), k) RA: 4 a), d), e),f) RA: 4 a),d),e),f)		

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	21/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



<p>OG: E 10% CE: D) CPPS: E OG: E 9,09%</p> <p>CE: E) CPPS: D OG: D 12,5% CE: E) CPPS: D</p> <p>OG: D 10% CE: E) CPPS: D OG: D 9,09%</p> <p>CE: F) CPPS: E OG: E 12,5% CE: F) CPPS: E</p> <p>OG: E 10% CE: F) CPPS: E OG: E 9,09%</p> <p>CE: G) CPPS: F OG: F 12,5% CE: G) CPPS: F</p> <p>OG: F 10% CE: G) CPPS: F OG: F 9,09%</p> <p>CE: H) CPPS: G OG: G 12,5% CE: H) CPPS: G</p> <p>OG: G 10% CE: H) CPPS: G OG: G 9,09%</p> <p style="text-align: right;">CE: J) CPPS: H</p> <p>OG: H 10% CE: J) CPPS: H OG: H 9,09%</p> <p style="text-align: right;">CE: I) CPPS: H</p> <p>OG: H 10% CE: K) CPPS: A OG: A 9,09%</p> <p>CE: I) CPPS: H OG: H 9,09%</p> <p>RA4 20%</p> <p>CE: A) CPPS: E OG: E 16,66%</p> <p>CE: B) CPPS: D OG: D 16,66%</p> <p>CE: C) CPPS: E OG: E 16,66%</p> <p>CE: D) CPPS: E OG: E 16,66%</p> <p>CE: E) CPPS: D OG: D 16,66%</p> <p>CE: F) CPPS: E OG: E 16,66%</p>	<p>3.- La cocina norteamericana</p> <p>4.- la cocina mediterránea africana</p> <p>RA: 1 c), d), e), f), g),h)</p> <p>RA: 1 c), d),f), g),h)</p> <p>RA: 2 d), e),f),g), h), i), j)</p> <p>RA: 2 d),e),f),g), h), i), j)</p> <p>RA: 3 c), d),e),f),g),h),i), k)</p> <p>RA: 3 c),d),e),f),g),h),i), k)</p> <p>RA: 4 a), d),e),f)</p> <p>RA: 4 a),d),e),f)</p> <p>5.- La cocina asiática</p> <p>RA: 1 c), d),f), g),h)</p> <p>RA: 2 d),e),f),g), h), i), j)</p> <p>RA: 3 c),d),e),f),g),h),i), k)</p> <p>RA: 4 a),d),e),f)</p>
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	
PRUEBA ESCRITA	
RA1:A) B) C) D) E) F) G) H)	
RA2: A)B)C)D) E) F) G) H)J) I)	
RA3: A) B) D) E) F)G) H) J)K) I)	
RA4: A)C) D) E) F) G) H)	
PRUEBA PRÁCTICA	
RA1:A) B) C) D) E) F) G) H)	
RA2: A)B)C)D) E) F) G) H)J) I)	
RA3: A) B) D) E) F)G) H) J)K) I)	
RA4: A)B) C) D) E)F)	

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	22/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	

**6.- TEMPORALIZACIÓN POR TRIMESTRES**

El curso se ha dividido en 6 Unidades Didácticas. Las Unidades Didácticas quedarán distribuidas por trimestres de la forma que se muestra a continuación, teniendo siempre en cuenta la transversalidad y el cruce de contenidos que se produce a lo largo de todo el curso, por las actividades que se realizan en el Centro. El módulo tiene una duración de 252 horas totales y repartidas 6 Unidades Didácticas. Todo ello se impartirá en doce horas semanales de las cuales 10 horas son de carácter práctico en el aula taller y 2 horas de carácter teórico en el aula de teoría nº 1.

Las Unidades Didácticas se van a temporalizar de la siguiente manera:

U.D. 1 desde el día 16/09/2019 hasta el día 05/10/2019 dando un total de 35 horas.

U.D. 2 desde el día 06/10/2019 hasta el día 04/11/2019 dando un total de 53 horas.

U.D. 3 desde el día 04/11/2019 hasta el día 11/12/2019 dando un total de 59 horas.

U.D. 4 desde el día 14/12/2019 hasta el día 22/01/2020 dando un total de 44 horas.

U.D. 5 desde el día 25/01/2020 hasta el día 02/03/2020 dando un total de 53 horas.

U.D. 6 desde el día 02/03/2020 hasta el día 12/03/2020 dando un total de 21 horas.

En esta temporalización y debido a que no hay tantos días festivos como en años anteriores nos dan un total de 265 horas, sobrando 16 horas las cuales emplearé para reajuste de la programación, refuerzos y recuperaciones.

Los días festivos para este curso son:

- Lunes 12 de octubre 2020. Día no lectivo nacional.
- Lunes 2 de noviembre 2020. Día no lectivo nacional.
- Miércoles 3 de diciembre. Día no lectivo por el Ayuntamiento de San Roque.
- Jueves 4 de diciembre. Día no lectivo por la Comunidad Educativa.
- Lunes 7 de diciembre 2020. Día no lectivo nacional.
- Martes 8 de diciembre 2020. Día no lectivo nacional.

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	23/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



- Lunes 1 de marzo 2021. Día no lectivo de la comunidad.
- Viernes 21 de mayo 2021. Día no lectivo festivo local.

PRIMER TRIMESTRE

UNIDADES DIDÁCTICAS	HORAS A	HORAS B
1. PROCESOS PRODUCTIVOS Y DE SERVICIO EN COCINA	35	35
2. LAS COCINAS TERRITORIALES ESPAÑOLAS	53	53
3.LA DIVERSIDAD DE LAS COCINAS DEL MUNDO	59	59
TOTAL	142	142

SEGUNDO TRIMESTRE

4. LA COCINA CREATIVA O DE AUTOR	44	44
5.ELABORACIÓN DE PLATOS PARA PERSONAS CON NECESIDADES ALIMENTARIAS ESPECÍFICAS	53	53
6. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS	21	21
TOTAL	118	118

7. EVALUACIÓN

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	24/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



Evaluar el grado de consecución de las metas educativas, para de una manera rigurosa y objetiva determinar, si el alumnado ha asimilado los resultados de aprendizaje conducentes a la consecución de las capacidades profesionales del título.

La evaluación será continua y se realizará teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación asociados a cada una de U.D. de este Módulo, así como los Objetivos Generales del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía.

Se realizarán a lo largo del curso las siguientes evaluaciones:

Evaluación Inicial: (15/09 /20 – 20/10/2020)

1º Evaluación Parcial: (15/09/2020-16/12/20) [coincidiendo con el Primer trimestre 142 h para los dos grupos.](#)

Unidades Didácticas: 1, 2, 3.

2ºEvaluación Parcial: (17/12/20- 12/03/2021) coincide con el [segundo trimestre 118 h para los dos grupos.](#)

Unidades Didácticas: 4,5,6.

Evaluación Inicial:

Se realiza con el fin de conocer los conocimientos previos que tiene el alumnado de los contenidos que se van a desarrollar.

- Temporalización: Al comienzo de cada una de las Unidades Didácticas.
- Instrumentos de evaluación: Cuestionario Individual, oral u escrito.

Evaluación Formativa:

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	25/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



Evalúa el proceso de enseñanza/aprendizaje y proporciona información para corregir deficiencias en el proceso educativo y valorar el grado de consecución individual y/o grupal de los contenidos programados por parte de los alumnos/as.

- Temporalización: a lo largo de las diferentes sesiones de trabajo previstas para cada unidad didáctica.
- Instrumentos de evaluación: fichas técnicas del alumno/a, trabajos sobre los contenidos de cada unidad didáctica de carácter individual y/o grupal (incluidos los que aparezcan como actividades de refuerzo y ampliación) y fichas individuales de alumnado del Cuaderno de Observación del profesor/a.

Evaluación Sumativa:

Tiene carácter integrador pues valora todo el proceso de la evaluación continua realizada a lo largo del curso para determinar la calificación final del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Factores que determinan la evaluación sumativa:

- Será condición imprescindible la entrega de los trabajos, fichas y recetarios solicitados, en tiempo y forma.
- La resolución de ejercicios y cuestionarios en forma de elaboraciones de evaluaciones prácticas, exámenes escritos y/o tipo test, que se llevarán a cabo a lo largo de las tres sesiones de evaluación.

De acuerdo con la normativa vigente ORDEN de 29 de Septiembre de 2010, se llevará a cabo una sesión de evaluación al final de cada trimestre. Asimismo, antes de la sección de cada evaluación, se realizarán ejercicios de recuperación para los/as alumnos/as que tengan algo pendiente. Al finalizar el curso, en el periodo establecido por la dirección del centro, se realizará la Evaluación Ordinaria para determinar la promoción de aquellos alumnos/as que han superado en grado suficiente los resultados de aprendizaje relacionados con los contenidos programados en el Módulo. Aquellos alumnos/as que logren alcanzar una calificación igual o superior a 5 puntos pasaran a realizar el periodo

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	26/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



de prácticas en empresa "FCT". Aquellos alumnos/as que no logren alcanzar una calificación igual o superior a 5 puntos, continuarán su actividad lectiva en periodo de recuperación para preparar la Evaluación Extraordinaria que se realizará en el periodo comprendido entre el 1 y 26 de junio. Aquellos que logren superar el módulo con resultado igual o superior a 5 puntos realizarán las prácticas en empresas en la convocatoria al inicio del siguiente curso lectivo en el mes de septiembre. La no superación de este Módulo en la Evaluación Extraordinaria, impide la promoción del alumnado. Para la superación de este Módulo, los alumnos/as dispondrán de un máximo de cuatro convocatorias incluyendo Ordinaria y Extraordinaria (seis para los alumnos con necesidades educativas especiales). Aquellos alumnos/as que agoten las convocatorias, podrán solicitar una Prueba Extraordinaria.

Instrumentos de evaluación:

- Pruebas escritas
- Pruebas prácticas: elaboración individualizada de platos.
- Actividades de aula
- Debates y puesta en común de las actividades realizadas o a realizar
- Realización de trabajos prácticos
- Exámenes tipo test
- Exámenes de desarrollo
- Realización de trabajos de carácter práctico
- Realización de esquemas y mapas conceptuales.

Cuidado de maquinaria, instalaciones y herramientas.

- Higiene personal.
- Participación en servicios.
- Trabajos, libreta de clase, fichas y recetario.
- Resultado de las operaciones realizadas.
- Observación del profesorado.

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	27/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Para comprobar si el alumnado ha conseguido alcanzar de manera positiva todos los resultados de aprendizaje y por tanto los Objetivos generales del Ciclo se han de fijar unos criterios de calificación que se tendrán en cuenta en todas las U.D. Se aplicaran en todas las pruebas tanto orales, escritas o prácticas tanto individuales como grupales donde el alumnado pueda demostrar que son capaces de superar todos los Resultados de Aprendizaje y sus Criterios de Evaluación

- La nota de cada Unidad de Trabajo se obtiene aplicando la siguiente fórmula de ponderación:

Teóricos y prácticos:

Prueba escrita con plantilla correctora ----- 30%
Pruebas prácticas con rúbrica ----- 70%
TOTAL ----- 100 %

Para ponderar adecuadamente los conocimientos prácticos, se establecerá una rúbrica de evaluación por actividad o trabajo propuesto.

CALIFICACIÓN		DESCRIPCIÓN
10	Excelente (Destacado)	Es Puntual. Viene uniformado/a completo, limpio y planchado. Viene bien aseado. Participa mucho en clase y tiene buena iniciativa en la realización de las tareas. Trabaja en equipo de forma coordinada, acatando

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	28/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



Programación Módulo

		órdenes o mandando de forma educada, respetuosa y sin hacer mucho ruido. Es muy limpio/a en la cocina, trabaja ordenado/a y ayuda mucho a los compañeros
7	Buena (Satisfactoria)	Llega 10 minutos tarde Le falta parte del uniforme (gorro, delantal, zuecos...) o lleva barba de varios días Participa y tiene buena iniciativa al realizar las tareas Trabaja bien en equipo, no acata algunas ordenes, alguna falta de respeto. Es limpio/a en cocina, algo desordenado/a y colabora bien con sus compañeros/as
5	Regular (Moderadamente satisfactorio)	Llega 30 minutos tarde Le falta parte del uniforme, Participa poco y no tiene mucha iniciativa. No trabaja bien en equipo, no se coordina bien, faltas de educación y poco respeto entre compañeros Es algo limpio/a en cocina, desordenado/a y colabora poco con los compañeros/as
2	Deficiente	Llega 1 hora tarde No trae el uniforme, tiene poca higiene corporal Participa poco y tiene poca iniciativa Trabaja mal en equipo, no respeta, ruidoso, no acata órdenes. No es limpio/a en cocina, muy desordenado/a y colabora casi nada con los compañeros/as
0	Nulo	No asiste a clase. No participa en clase no tiene iniciativa en él trabajo, Muy poco interés por el trabajo. No trabaja en equipo, no admite ordenes, no

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	29/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



		respeto nada y maleducado/a, Muy desordenado/a, no colabora con los compañeros/as, antipático y falta de compañerismo.
--	--	---

ACTIVIDADES DE REFUERZO O MEJORA DE LAS COMPETENCIAS

En el periodo de recuperación de Junio, se reforzarán los contenidos de la siguiente manera:

ACTIVIDADES DE REFUERZO:

1. Se reforzarán los contenidos teóricos no superados mediante la realización de esquemas y resúmenes de cada unidad didáctica. Se hará un repaso de la U.D. con resúmenes y power point de refuerzo.
3. Propondré trabajos escritos, resúmenes, opiniones razonadas, trabajos monográficos, investigaciones sobre temas puntuales en horas de teórica usando las TIC para los alumnos que necesiten mayor refuerzo.
6. Se establecerán sesiones de trabajo en el aula taller para realizar las elaboraciones pertinentes que sirvan para completar los contenidos procedimentales no conseguidos.

ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN:

Se llevará a cabo trabajos de investigación y de prueba escrita.

2ª EVALUACIÓN PARCIAL

Los contenidos de las Unidades Didácticas se evaluarán mediante los resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación que se calificarán mediante la siguiente manera:

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	30/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



RA CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		
R.A.1: Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.		
10%	a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.	10%
	b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.	10%
	c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.	10%
	d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.	20%
	e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.	10%
	f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	20%
	g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.	
	h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10%
		10%
RA CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		
R.A.2: Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.		
35%	a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.	5%
	b) Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final.	10%

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	31/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



	<p>c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos. 20%</p> <p>d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios. 5%</p> <p>e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción. 5%</p> <p>f) Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos. 20% 5% 10%</p> <p>g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.</p> <p>h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos. 10%</p> <p>i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior. 10%</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	
RA	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
R.A.3: Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.		
35%	<p>a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas. 5%</p> <p>b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos. 5%</p> <p>c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable. 20%</p>	

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	32/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



20%	d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.	15%
	e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.	10%
	f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	5%
	g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.	10%
	h) Se han verificado y valorado las características finales del producto	5%
	j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.	10%
	k) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.	10%
	l) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	5%

RA	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
-----------	----------------------------------

R.A.4: Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación	
--	--

20%	a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.	10%
	b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.	20%
	c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.	20%
	d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.	30%
	e) Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de las personas con necesidades alimenticias específicas de una manipulación/	10%

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	33/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



preparación inadecuada.

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

10%

- Todas las U.D irán apoyadas por temas de distintos libros de texto y apoyo con el fin de que el profesor pueda dar clases ampliadas y completas, con apuntes recopilatorios, power-point, habida cuenta de los conocimientos y experiencia profesional del docente.

Unidades didácticas con sus Resultados de Aprendizaje asociados:

	R.A 1	R.A. 2	R.A.3	R.A. 4
U. D. 1	X	X	X	
U. D. 2	X	X	X	X
U. D. 3	X	X	X	X
U. D 4		X	X	
U. D. 5				X
U. D. 6	X	X	X	X

8.MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y NEAE

En el desarrollo de las clases, se aplicarán medidas generales de atención a la diversidad como:

- Fomentar la actividad y el aprendizaje autónomo del alumnado, de manera que el profesor pueda dedicar parte de la clase a la atención individualizada del alumnado con mayor dificultad.
- Fomentar el trabajo en grupo y las técnicas de aprendizaje cooperativo.

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	34/45



- Realizar una oferta de actividades variadas, para adaptarse a los diferentes ritmos y estilos de aprendizaje del alumnado.
- Realizar actividades de recuperación y ampliación.

En el grupo de 2ºA hay una alumna (I.C.M) diagnosticada con NEAE (dislexia y discalculia) y paso a detallar las medidas a tomar en cuenta para su adaptación curricular no significativa acordadas en reuniones con Equipo Educativo.

En clases teóricas se sentará en la primera fila. Reforzará los contenidos con actividades de repaso y se le dará más tiempo para realizar los exámenes.

En el aula-taller cocina trabajará siempre con una ficha técnica con la cual se apoyará en todos los pasos a seguir en elaboración. También se le asignarán tareas más sencillas y se irán complicando progresivamente en base a sus logros.

Organización flexible espacios, tiempos, recursos .

.....

Explicaciones individuales con actividades refuerzo

Actuación personalizada tutor / seguimiento

Diversificación pruebas escritas:

Preguntas cortas Tipo test

Prueba oral Prueba de completar

Prueba de relacionar

Adaptación en la organización, temporalización y presentación de los contenidos, priorizando los más importantes

Asesoramiento EOE

Convenios asociaciones asesoramiento y/o apoyo

.....

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	35/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



Realizar actividades más motivadoras, para despertar el interés:

Charlas motivadoras de empresarios del sector, directores/as de hoteles, jefes de cocina ...

Charlas de antiguos alumnos/as con puestos de relevancia en el sector.

.....
.....
 Reforzar las competencias lingüísticas y lectoras:

Fomentar la lectura, artículos periodísticos, etc

Charlas de la directora y jefa de estudios en el aula con el grupo sobre la actitud profesional, el estudio , el esfuerzo y la motivación.

9. METODOLOGÍA Y REORGANIZACIÓN DE LA CARGA HORARIA.

Las decisiones que se deben adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

1. Que dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así,

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	36/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



por ejemplo:

- Transmisión de información por el profesorado mediante la exposición de contenidos en el aula con herramientas y recursos de apoyo o el alumnado durante la exposición de trabajos y actividades, así como durante la búsqueda de información por su parte para realizar las tareas o actividades encomendadas.
- Demostraciones prácticas, resolución de problemas en casos prácticos, análisis de resultados, confección de diagramas, esquemas, resúmenes, tablas, exposición de trabajos...
- Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa, autonomía, valoración del uso de nuevas tecnologías...).

2. Que las estrategias de enseñanza-aprendizaje como la exposición por parte del profesor, se usará como presentación introducción de cada una de las UT y de forma continua solo cuando no se disponga de equipamientos o herramientas en el aula para que los alumnos realicen las actividades planteadas para cada Unidad y recogidas en la Programación de Aula. Se intentará por todos los medios que el eje fundamental sean las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

3. Que las actividades se adecúen a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se plantearán diferentes tipos de actividades:

- ✓ Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o tareas para realizar en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.
- ✓ Actividades de ampliación y de refuerzo para atender a la diversidad.
- ✓ Actividades complementarias: visitas a empresas y/o negocios del sector, asistencia a charlas y conferencias, catas, demostraciones-presentaciones de productos relacionados con la materia, entre otras, siempre y cuando la situación actual nos lo permita.

Estas actividades serán siempre planificadas pudiendo realizarse dentro o fuera del centro y en horario escolar. Asimismo se establecerán el procedimiento y la herramienta para su

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	37/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



calificación de cara a la evaluación. Por ejemplo, realización de informes, cumplimentación de cuestionarios, debates, elaboración de memoria o dossier. A través de algunas de las actividades complementarias organizadas por el Departamento correspondiente o por los profesores responsables de programas como “Educación para la Paz”, “Coeducación” o “Forma Joven” se trabajarán contenidos de carácter transversal.

✓ Actividades extraescolares. Se propondrán y recogerán en la Programación de Aula la relación de Actividades que con carácter extraescolar resulten interesantes por razones diversas, tanto de carácter académico como lúdico y que pueden contribuir al desarrollo de las capacidades personales, profesionales y sociales de los alumnos, siempre que la situación lo permita.

✓ Actividades individuales y en grupo. Serán actividades de grupo: o las de introducción a cada UT, o las de carácter exclusivamente motivador, como debates o actividades de diagnóstico de conocimientos previos o conocimientos interiorizados, o las programadas para trabajar los contenidos trasversales, o las extraescolares y complementarias. Serán de carácter individual, las de desarrollo de contenidos curriculares.

4. Espacios. Aula ordinaria y aula Taller-Cocina. Teniendo en cuenta todo lo anterior, éstas serán las pautas metodológicas a seguir en el desarrollo de las Unidades de Trabajo:

1º. Se emplearán las primeras horas o sesiones dedicadas a cada Unidad, en torno a un 25% del total de sesiones propuestas en cada una para exponer los contenidos de la misma: se hará uso de material didáctico – copias y/o manuales de referencia – así como de las herramientas digitales disponibles en el aula. En el presente curso escolar se emplearán todos los recursos digitales disponibles en la web de editorial ALTAMAR y el libro físico de la misma editorial Productos Culinarios.

Se empleará este material, tanto en un entorno presencial como No Presencial, en el aula o a través de la plataforma “Classroom” que será la empleada, según lo acordado por el ETCP del Centro. Podrá emplearse también como recurso digital el material de la modalidad a distancia del Aula virtual (educacionadistanciajuntadeandalucia.es/aulavirtual/login/index.php)

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	38/45

**y los recursos digitales de la Biblioteca FP.**

2º. Finalizadas estas primeras sesiones, las siguientes serán dedicadas a la realización de las actividades programadas para cada Unidad. Se realizarán en el aula y, en caso de entorno NO presencial, en casa. El seguimiento, la resolución de dudas y la corrección de las actividades se hará mediante conexión a través de la plataforma “classroom”, mediante videoconferencia. Las actividades de evaluación individual las subirá el alumnado a la plataforma y serán corregidas y devueltas por la profesora empleando este medio. Para el alumnado con “brecha covid”, podrán emplearse cualquier otro medio que pueda estar al alcance del alumnado: email, teléfono, whatsapp o correo postal.

3º. Antes de proceder a la realización de las actividades, se le indicará al alumnado:

- En qué consiste la actividad
- Cuáles serán los aspectos o contenidos mínimos a trabajar en la actividad
- Posibles modos o formas de plantear el desarrollo de la actividad
- Posibles herramientas a emplear
- Tiempo establecido para su desarrollo
- Formato y fecha límite de entrega
- Competencias y resultados de aprendizaje asociados a la actividad
- Criterios de calificación que se emplearán en aquellas que sean consideradas herramientas de calificación.

4º. El alumnado completará su formación trabajando en el aula Taller-Cocina las actividades planteadas en las Unidades de Trabajo.

5º. En las últimas sesiones se hará una puesta en común de la búsqueda, resultados, conclusiones....de las actividades realizadas, de modo que todo el grupo pueda enriquecerse a través del intercambio de la información. La comprobación de la asimilación de estos contenidos se hará incluyendo cuestiones relacionadas con los mismos en el test que se realiza al final de cada Unidad. **En caso de docencia No presencial, se procurará reducir el**

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	39/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



porcentaje de las horas de docencia en favor del tiempo dedicado a la realización de actividades y resolución de dudas en grupo, permaneciendo en todo momento conectados a través de “Classroom” en horario lectivo.

10. CONTENIDOS TRANSVERSALES

A lo largo de todo el curso se tratarán diversos temas transversales como son:

- **Educación moral y cívica:**

Toma de conciencia sobre las relaciones en el entorno de trabajo, valoración y respeto con las opiniones de los compañeros, honradez, voluntad, compañerismo, autoridad, trabajo en equipo y ética profesional.

- **Educación del consumidor/a:**

Destacamos los siguientes: sensibilidad por el orden y limpieza de los lugares de trabajo y de los materiales, la importancia de una buena higiene personal, toma de conciencia de la importancia de la aplicación de la normativa higiénico-sanitaria.

También se debe instruir acerca de un buen aprovechamiento de los recursos materiales de los que se disponen.

- **Educación para la salud:**

Valoración y análisis crítico de los productos químicos que manejamos en todos los procesos de limpieza de materiales para la manipulación y servicio de comidas, responsabilidad y hábitos en el consumo de bebidas alcohólicas así como una correcta información sobre los efectos nocivos de los diferentes tipos de drogas, y su negatividad en el organismo; respeto a las instrucciones de uso y normas de seguridad de la maquinaria de cocina, investigación, a través de diversas fuentes, de hábitos y tendencias en cuanto al consumo de bebidas no alcohólicas.

- **Educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos:**

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	40/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



En este apartado se desarrollaran actividades de enseñanza-aprendizaje, que eviten en todo momento sesgos sexistas en cualquier ámbito: el lenguaje, las ilustraciones y los ejemplos utilizados, las tareas a realizar,... planteando actividades profesionales en las que se adjudiquen papeles que no atiendan a criterios sexistas

- **Educación ambiental:**

Importancia de las relaciones en cualquier ámbito de la vida diaria y del diálogo como base de la convivencia.

- **Educación para la convivencia y la paz:**

Se propiciará el reciclado de los materiales y se evitará contaminar el medio ambiente, reciclando aceites, plásticos, vidrios, papel y cartón, pilas, etc. Se transmitirá la importancia de estas actividades para una mejor conservación del entorno.

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	41/45



I.E.S. ESCUELA DE HOSTELERÍA SAN ROQUE
Programación Módulo

F13.1
Ed: 00
42/45

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	42/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	

**11. APLICACIÓN DE T.D.E EN EL AULA**

En relación con la importancia de las TDE hay que destacar las ventajas que nos aportan. La utilización de la tecnología contribuirá a elevar la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje. Por un lado, al posibilitar que el alumno/a interactúe con un programa para complementar y reforzar su aprendizaje; o bien, como taller de refuerzo en el que el/la alumno/a puede obtener información inmediata y actualizada del mundo de la Restauración y la Gastronomía.

La contribución que las TDE realizan a la docencia son las siguientes:

- Facilidad de que los alumnos/as complementen su aprendizaje particularmente sobre procesos cuyas características y complejidad dificultan otro tipo de conocimiento.
- Es una solución excelente del auto estudio.
- El profesor/a puede apoyar el proceso de enseñanza-aprendizaje adecuándolo a la diversidad de niveles de los estudiantes.
- Capacitar al docente a utilizar tecnologías modernas y actualizar su conocimiento.

En el desarrollo de todas la Unidades Didácticas nos apoyaremos en la plataforma Classroom donde se le pondrán videos para ampliación y consolidación de conocimientos, se pondrán recetas para que se las descarguen, fotografías de elaboraciones realizadas etc.

También realizarán trabajos de investigación con búsqueda de información por internet. Realizarán trabajos mediante power point.

Algunas páginas web con las que se van a trabajar son:

<http://www.gastronomiavasca.net>

<http://www.afuegolento.com>

<http://www.apicius.es>

<http://www.clubcocina.net>

<http://www.directoalpaladar.com>

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	43/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



<http://www.cocineros.info>

12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Estas actividades tienen la finalidad de completar los contenidos programados en las diferentes unidades didácticas del Currículo del Módulo y/o del Ciclo. Aunque debido a la situación en la que nos encontramos muchas de las actividades que se estaban realizando en años anteriores no podrán realizarse con la normalidad en la que estábamos acostumbrados, paso a nombrar algunas actividades que esperamos poder realizar:

- Está previsto la realización de una jornada complementaria sobre las setas. Podremos dedicar un día a la recogida y valoración de estas y posteriormente un menú a base de setas en nuestra cocina.
- Celebración de festividades (Día de la Constitución, Navidad, día de Andalucía, etc.) con la preparación de productos típicos y decorados de forma que hagan referencia al evento a celebrar, que pueden formar parte de un concurso a nivel de centro.
- Participación en concursos de cocina para los jóvenes valores de la comarca, pudiendo ser de ámbito regional o nacional. Visita al campeonato Andalucía skills
- Participación en todos los eventos que organice el I. E. S Escuela de Hostelería San Roque, coordinado todo con los respectivos profesores/as prácticos de los diferentes módulos..
- También, se realizarán otras actividades complementarias dentro del recinto escolar, en las horas de clase, donde el alumno/a se vea implicado directamente en dicha actividad y siempre relacionada con la materia impartida en el módulo.

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	44/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	



13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y DIGITALES.

Medios de producción:

- Mobiliario específico de cocina.
- Equipos generadores de calor y equipos de frío.
- Máquinas auxiliares.
- Utensilios propios de cocina.
- Menaje de cocina y pastelería.
- Menaje de servicio.

Materiales y productos:

- Materias primas propias de la cocina.
- Productos de limpieza.
- Combustibles.
- Uniformes y lencería apropiados.
- Fichas y manuales de pastelería-repostería y panadería
- Vales de pedido, comandas, facturas.

Bibliografía:

- Como libro de texto utilizaremos : Productos culinarios de ALTAMAR
- Como libro de lectura se RECOMIENDA: “ Confesiones de un Chef”

Código	Fecha	Revisión	Entregar a	45/45
MD75010201RG	20/09/11	2	J. DEPARTAMENTO	