



# Junta de Castilla y León

Consejería de Educación

- a) **INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**
- b) **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**
- c) **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**
- d) **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**
- e) **LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.**
- f) **LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.**
- g) **EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBILIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.**
- h) **LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**
- i) **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**
- j) **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**
- k) **PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN.**



**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL DIGITALIZACIÓN APLICADA A LOS  
SECTORES PRODUCTIVOS (GM) código 1664**

**a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**

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

- Denominación: Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Familia Profesional: Hostelería y turismo.
- Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.
- Duración: 2000 horas.
- Duración del módulo profesional: 34 horas.

La Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la formación Profesional tiene como objetivo la constitución y ordenación de un único modelo de Formación Profesional que sea capaz de responder con flexibilidad a los intereses, las expectativas y las aspiraciones de cualificación profesional de las personas a lo largo de su vida. y garantía de la satisfacción de las necesidades formativas del sistema productivo y del empleo.

**b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**

La formación del módulo contribuye a alcanzar las siguientes competencias del título:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
  - 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.
  - l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.



Los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos:

| Resultados de aprendizaje                                                                                                                                                                        | Criterios de evaluación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Contenidos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Establece las diferencias entre la Economía Lineal (EL) y la Economía Circular (EC), identificando las ventajas de la EC en relación con el medioambiente y el desarrollo sostenible.         | <p>a) Se han identificado las etapas «típicas» de los modelos basados en EL y modelos basados en EC.</p> <p>b) Se ha analizado cada etapa de los modelos EL y EC y su repercusión en el medio ambiente.</p> <p>c) Se ha valorado la importancia del reciclaje en los modelos económicos.</p> <p>d) Se han identificado procesos reales basados en EL.</p> <p>e) Se han identificado procesos reales basados en EC.</p> <p>f) Se han comparado los modelos anteriores en relación con su impacto medioambiental y los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible).</p>                   | <p>1. Conceptos de la economía lineal y la economía circular.</p> <p>a) El proceso productivo en los modelos de empresas basados en la economía lineal y circular:</p> <p>i. Definición. ii. Fases. iii. Costes. iv. Cadena de valor.</p> <p>b) Modelos de empresa y afectación del medio ambiente.</p> <p>c) Eficiencia en la utilización de materiales y servicios:</p> <p>i. Importancia del reciclaje en los modelos económicos. ii. Reutilización de materias primas y productos.</p> <p>d) Comparativa de los modelos en relación con su impacto medioambiental y los objetivos de desarrollo sostenible.</p>                                            |
| 2. Caracteriza los principales aspectos de la 4.ª Revolución Industrial indicando los cambios y las ventajas que se producen tanto desde el punto de vista de los clientes como de las empresas. | <p>a) Se han relacionado los sistemas ciberfísicos con la evolución industrial.</p> <p>b) Se ha analizado el cambio producido en los sistemas automatizados.</p> <p>c) Se ha descrito la combinación de la parte física de las industrias con el software, IoT (Internet de las cosas), comunicaciones, entre otros.</p> <p>d) Se ha descrito la interrelación entre el mundo físico y el virtual.</p> <p>e) Se ha relacionado la migración a entornos 4.0 con la mejora de los resultados de las empresas.</p> <p>f) Se han identificado las ventajas para clientes y empresas.</p> | <p>2. Cuarta revolución industrial.</p> <p>a) Sistemas ciberfísicos. Relación con la evolución de industrial.</p> <p>b) Sistemas automatizados. Cambios provocados por la cuarta revolución. Elementos característicos.</p> <p>c) Interrelación entre el mundo virtual y el mundo físico:</p> <p>i. Comunicación en red. ii. Tareas compartidas. iii. El posicionamiento digital.</p> <p>d) Cambios producidos en los entornos 4.0. Ventajas producidas:</p> <p>i. El proceso innovador de la actividad empresarial. ii. La digitalización como ventaja competitiva.</p> <p>iii. Legislación digital: Derechos y deberes de la ciudadanía. Huella digital.</p> |



|                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3. Identifica la estructura de los sistemas basados en cloud/nube describiendo su tipología y campo de aplicación.                            | <p>a) Se han identificado los diferentes niveles de la cloud/nube.</p> <p>b) Se han identificado las principales funciones de la cloud/nube (procesamiento de datos, intercambio de información, ejecución de aplicaciones, entre otros).</p> <p>c) Se ha descrito el concepto de edge computing y su relación con la cloud/nube.</p> <p>d) Se han definido los conceptos de fog y mist y sus zonas de aplicación en el conjunto.</p> <p>e) Se han identificado las ventajas que proporciona la utilización de la cloud/nube en los sistemas conectados.</p>                                                                                                                       | <p>3. Gestión en la nube (cloud) y sistemas conectados.</p> <p>a) Cloud. Definición y niveles:</p> <p>i. Infraestructura como Servicio o Infrastructure as a Service (IaaS).</p> <p>ii. Plataforma como Servicio o Platform as a Service (Paas).</p> <p>iii. Software como Servicio o Software as a Service (Saas).</p> <p>b) Posibilidades del trabajo en la cloud.</p> <p>c) Edge computing y su relación con la cloud.</p> <p>d) Fog y Mist. Relación con la cloud.</p> <p>e) Ventajas del uso de los recursos de la cloud:</p> <p>i. Protección de datos.</p> <p>ii. Interoperabilidad.</p> <p>iii. Movilidad.</p> <p>iv. Trabajo cooperativo.</p> <p>f) Uso de Cloud y la rentabilidad de la empresa:</p> <p>i. Nuevas estructuras organizativas.</p> <p>ii. Flexibilidad horaria.</p> <p>iii. Internacionalización.</p> <p>iv. Aprovechamiento de los espacios físicos y otros recursos.</p> <p>v. Paquetes integrados/suite.</p> |
| 4. Compara los sistemas de producción/prestación de servicios digitalizados con los sistemas clásicos identificando las mejoras introducidas. | <p>a) Se han identificado las tecnologías habilitadoras (THD) actuales que definen un sistema digitalizado.</p> <p>b) Se han descrito las características y aplicaciones del IoT, IA (Inteligencia Artificial), Big Data, tecnología 5G, la robótica colaborativa, Blockchain, Ciberseguridad, fabricación aditiva, realidad virtual, gemelos digitales, entre otras.</p> <p>c) Se ha descrito la contribución de las THD a la mejora de la productividad y la eficiencia de los sistemas productivos o de prestación de servicios.</p> <p>d) Se ha relacionado la alineación entre las unidades funcionales de las empresas que conforman el sistema y el objetivo del mismo.</p> | <p>4. Características de los sistemas de producción.</p> <p>a) Tecnologías habilitadoras (TDH) actuales. Características y aplicaciones de:</p> <p>i. Internet de las cosas (IoT).</p> <p>ii. Inteligencia artificial (IA).</p> <p>iii. Big Data y tratamiento de datos.</p> <p>iv. Tecnología 5G.</p> <p>v. Fibra óptica.</p> <p>vi. Robótica colaborativa (cobótica).</p> <p>vii. Blockchain.</p> <p>viii. Ciberseguridad.</p> <p>ix. Fabricación aditiva.</p> <p>x. Realidades inmersivas: RV, (realidad virtual) y RM, entre otras.</p> <p>xi. Gemelos digitales.</p> <p>xii. Otras.</p> <p>b) Relación entre TDH y productividad.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                              |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>e) Se ha relacionado la implantación de las tecnologías habilitadoras (sensórica, tratamiento de datos, automatización y comunicaciones, entre otras) con la reducción de costes y la mejora de la competitividad.</p> <p>f) Se han relacionado las tecnologías disruptivas con aplicaciones concretas en los sectores productivos.</p> <p>g) Se han definido los sistemas de almacenamiento de datos no convencionales y el acceso a los mismos desde cada unidad.</p> <p>h) Se han descrito las mejoras producidas en el sistema y en cada una de sus etapas.</p>                                                                                                                                                        | <p>c) Implantación de las tecnologías habilitadoras: relación con la reducción de costes y la mejora de la competitividad.</p> <p>d) Sistemas digitalizados reales. Ejemplos.</p> <p>e) Sistemas de almacenamiento de datos no convencionales.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p>5. Elabora un plan de transformación de una empresa clásica del sector en el que se enmarca el título, basada en una EL, al concepto 4.0, determinando los cambios a introducir en las principales fases del sistema e indicando como afectaría a los recursos humanos.</p> | <p>a) Se ha definido a nivel de bloques el diagrama de funcionamiento de la empresa clásica.</p> <p>b) Se han identificado las etapas susceptibles de ser digitalizadas.</p> <p>c) Se han definido las tecnologías implicadas en cada una de las etapas.</p> <p>d) Se ha establecido la conexión de las etapas digitalizadas con el resto del sistema.</p> <p>e) Se ha elaborado un diagrama de bloques del sistema digitalizado.</p> <p>f) Se ha elaborado un informe de viabilidad y de las mejoras introducidas.</p> <p>g) Se ha analizado la mejora en la producción y gestión de residuos, entre otras.</p> <p>h) Se ha elaborado un documento con la secuencia del plan de transformación y los recursos empleados.</p> | <p>5. Plan de Transformación digital.</p> <p>a) Configuración de una empresa clásica. Digitalización de la empresa o unidades de la misma.</p> <p>b) Plan de transformación:</p> <p>i. Análisis de necesidades digitales. Coste de oportunidad. ii. Análisis de alternativas. iii. Objetivos y resultados. iv. TDH's implicadas en la digitalización de las etapas. Relación entre etapas. v. Configuración de la empresa digitalizada. Cambios introducidos. Mejoras producidas. vi. Mecanismos de análisis y control. vii. Recursos empleados. Selección de los recursos digitales necesarios. viii. Plan de formación digital.</p> |

**c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**

No se ha seleccionado ningún resultado de aprendizaje que puede ser desarrollado en la empresa u organismo equiparado.



**d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

|                          | <i><b>Título</b></i>                             | <i><b>Fechas y sesiones</b></i>             |
|--------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>PRIMER TRIMESTRE</b>  | <i>UT 1: Digitalización y sostenibilidad</i>     | <i>4 sesiones<br/>19/09/2025-10/10/2025</i> |
|                          | <i>UT 2: La industria 4.0</i>                    | <i>4 sesiones<br/>17/10/2025-14/11/2025</i> |
|                          | <i>UT 3: La computación en la nube</i>           | <i>4 sesiones<br/>21/11/2025-12/12/2025</i> |
| <b>SEGUNDO TRIMESTRE</b> | <i>UT 4: Tecnologías habilitadoras digitales</i> | <i>3 sesiones<br/>19/12/2025-16/01/2026</i> |
|                          | <i>UT 5: El plan de transformación digital</i>   | <i>3 sesiones<br/>23/01/2026-06/02/2025</i> |

**e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.**

***Métodos pedagógicos:***

En este módulo se utilizan los siguientes procedimientos metodológicos:

- Metodología básica de enseñanza-aprendizaje:
  - RESUMIR los últimos contenidos explicados.
  - RELACIONAR los contenidos a explicar con la práctica profesional.
  - RELACIONAR los contenidos con las prácticas del ciclo.
  - ANTICIPAR contenidos de la próxima sesión.
  - REPASAR el tema de manera global, con un esquema conceptual, un índice o un resumen.
- Metodología didáctica para la enseñanza de contenidos:
  - PREGUNTAR a los alumnos sobre los contenidos del tema.
  - RESPONDER a los alumnos a sus preguntas sobre el tema.
  - RELACIONAR con noticias de actualidad, temas transversales relacionados con el tema.
  - IDENTIFICAR los contenidos básicos/importantes (mínimos).
- Metodología didáctica para la enseñanza práctica de técnicas y procesos:
  - RELACIONAR los procesos a explicar con otros anteriormente explicados.
  - RELACIONAR los procesos a explicar con la práctica profesional.
  - EXPLICAR los procesos nuevos.



En este módulo se utilizan los siguientes recursos metodológicos:

- Explicación magistral.
- Ejercicio guiado individual.
- Ejercicio guiado grupal.
- Repaso oral con preguntas a alumnos.
- Repaso con web/app con preguntas a alumnos (tipo Kahhot!, TICS,...).
- Ejercicio con roles profesionales.
- Debate de tema concreto.
- Práctica demostrativa de técnicas y procesos.
- Practica individual de técnicas y procesos.
- Práctica grupal de técnicas y procesos.
- Talleres/charlas de profesionales.
- Aprendizaje basado en proyectos.

Las características específicas de los recursos metodológicos o la metodología propia utilizada en este módulo son las que se detallan a continuación:

- Explicación generalizada, preguntas intuitivas.
- Lluvia de ideas.
- Realización y adaptación de las prácticas de taller acordes a las explicaciones realizadas.

### ***Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:***

La organización de la clase dependiendo de la tarea o actividad de aprendizaje es individual, en pequeños grupos heterogéneos o como grupo de clase.

El módulo profesional está compuesto por 1 hora semanal en el centro, dedicada a impartir contenidos de manera teórica en el aula polivalente.

### **f) LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.**

#### ***Procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado***

Los modelos de evaluación que se siguen en este módulo son los siguientes:

- Evaluación trimestral continua (ETC). Se aplica cuando no hayan acumulado faltas no justificadas, que supongan más del 20% del total de las horas lectivas totales del módulo.
- Evaluación final continua (EFC). Se aplica cuando no hayan superado la evaluación continua.
- Imposibilidad de evaluación continua (IEC). Se aplica cuando hayan acumulado faltas no justificadas, que supongan más del 20% del total de las horas lectivas totales del módulo.



Los siguientes instrumentos de evaluación son los que van asociados al proceso de evaluación del módulo:

- Ejercicios. Se proponen para verificar el grado de comprensión de los conocimientos adquiridos y la aplicación teórica de habilidades prácticas. Mediante resúmenes.
- Trabajos. Se proponen para verificar el grado de aplicación de los conocimientos en un supuesto práctico. Mediante un trabajo de investigación.
- Prueba de contenidos. Se propone para verificar el grado de adquisición de conocimientos teóricos. A través de una prueba escrita.

Los instrumentos de evaluación están determinados por las características y ponderaciones asociadas al proceso de evaluación del módulo:

| INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN | ETC | EFC | IEC |
|----------------------------|-----|-----|-----|
| EJERCICIOS                 | 35% | 35% |     |
| TRABAJOS                   | 10% | 10% | 50% |
| PRUEBA DE CONTENIDOS       | 55% | 55% | 50% |

### ***Criterios de calificación de los módulos***

Los criterios generales de calificación asociados al módulo son los siguientes:

- Entrega. Todos los instrumentos de evaluación se realizan o entregan en el formato y fecha establecida por el profesor. En los casos de fuerza mayor, debidamente justificados (enfermedad, citación judicial, deber inexcusable...) mediante documento oficial, se valora la posibilidad de realizar la entrega o la prueba en otra fecha propuesta por el profesor.
- Escala de calificación. Para todos los instrumentos de evaluación, de 1 a 10, incluidos los procesos de evaluación de recuperación.
- Redondeo. Si el decimal de la nota está entre 0,01 y 0,49, la nota es redondeada al entero inferior. Si el decimal de la nota está entre 0,50 y 0,99, la nota es redondeada al entero superior. No se aplica en la evaluación del módulo para alcanzar el 5.



***Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.***

ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León.

Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro.

1. El alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán reclamar, por escrito, ante la dirección del centro, las calificaciones o decisiones de promoción o titulación, en el plazo de dos días hábiles contados a partir del siguiente a aquel en que se produjo la entrega por escrito de la información de la evaluación final o en su caso de la comunicación de la decisión de promoción o titulación. La reclamación debe contener las alegaciones que justifiquen la disconformidad con la calificación o decisión adoptada. Una vez presentada en el centro, la reclamación será tramitada a través de quien ejerza la jefatura de estudios.

8. La persona a cargo de la dirección del centro comunicará por escrito y de forma fehaciente, con constancia de la fecha de recepción, al alumno o alumna y si procede, a sus progenitores o representantes legales, la decisión razonada de modificación o ratificación, en el plazo de dos días hábiles contados a partir de su adopción. En dicha comunicación se informará, además, que, contra la decisión adoptada, sus progenitores o representantes legales, y si procede, el alumno o alumna, podrán solicitar que se eleve la reclamación, a través de la dirección del centro, ante la persona titular de la dirección provincial de educación correspondiente, en el plazo de dos días hábiles, contados a partir de la fecha de recepción de la respuesta a la reclamación. En todo caso, la comunicación pondrá fin al procedimiento de reclamación en el centro.

**g) EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBILIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.**

El número de faltas de asistencia no justificadas que determinan la imposibilidad de aplicar la evolución continua es del 20%, es decir 7 horas.

En este caso, únicamente se realiza un trabajo de investigación (50%) y una prueba de contenidos (50%).



## **h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**

En este módulo se utilizan los siguientes recursos didácticos y soporte:

Recursos didácticos en papel:

- Libro de editorial.
- Apuntes/Fotocopias complementarios.
- Documentación (temas y/o prácticas) de elaboración propia.

Recursos didácticos digitales:

- Libro digital de editorial.
- Apuntes/Fotocopias complementarios.
- Documentación (temas y/o prácticas) de elaboración propia.
- Videos y/o audios de internet.
- Programas y/o apps específicas de la especialidad profesional.
- Programas y/o apps genéricas para el aprendizaje virtual.

Recursos soporte digital:

- Plataforma Educacyl/Office 365 (Paquete Office y otras aplicaciones).
- Otras plataformas, paquetes ofimáticos y entornos virtuales (Google, Apple,...).
- PC de aula.
- Móvil/Tablet.
- Cañón retroproyector/Pizarra digital/Smart TV.

Recurso soporte no digital:

- Pizarra.
- Aula taller de cocina.

En este módulo se utilizan los siguientes recursos bibliográficos, como referencia de contenidos o como complemento a los mismos:

- Libro recomendado *Digitalización aplicada a los sectores productivos*, Editorial Altamar, ISBN: 978-84-19780-28-7.
- Temario propio.



**i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**

| <b><i>Actividades complementarias y extraescolares</i></b>    | <b><i>Breve descripción de la actividad</i></b>  | <b><i>Temporalización</i></b> |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------|
| Jornadas Micológicas de Panticosa                             | Salida al campo, exposición y conferencia        | 7-8 de octubre                |
| Soria Gastronómica                                            | Congreso internacional de cocina micológica      | 30-31 de octubre              |
| Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Valladolid               | Selección de pinchos y tapas                     | 6-8 de noviembre              |
| Madrid Fusión                                                 | Congreso de gastronomía                          | 29-31 de enero                |
| Charlas con profesionales del sector                          | Masterclass impartidas por expertos              | Sin determinar                |
| Visita a establecimientos de la zona: Bares, restaurantes,... | Visita a establecimientos de la zona             | Sin determinar                |
| Asistencia a ferias regionales y nacionales del sector        | Eventos gastronómicos                            | Sin determinar                |
| Salón Gourmet Madrid                                          | Feria internacional de alimentación y bebidas    | 13-16 de abril                |
| Charla de salud pública                                       | Prácticas de higiene y seguridad alimentaria     | Sin determinar                |
| Fábrica de Morcilla Los Ríos                                  | Visita a fábrica de morcilla                     | Sin determinar                |
| Charla sobre intolerancias y alérgenos                        | Prácticas de higiene y seguridad alimentaria     | Sin determinar                |
| Fin de curso con posible pernoctación                         | Salida fin de curso                              | Sin determinar                |
| Visita a un matadero                                          | Visita a un matadero                             | Sin determinar                |
| Visita a una empresa de catering                              | Visita a una empresa de catering                 | Sin determinar                |
| Visita a una empresa de encurtidos, patatas, ...              | Visita a una empresa de encurtidos, patatas, ... | Sin determinar                |



## **j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**

Para tener en cuenta a toda la diversidad del alumnado de nuestro centro, teniendo en cuenta su variedad, en procedencia, nivel de estudios, edad, intereses, aptitudes, dedicación, etc., se pondrán en marcha una serie de medidas concretas agrupadas en dos grandes bloques:

Adaptaciones curriculares individuales no significativas:

- Medidas de acceso al currículo para alumnos con discapacidad sensorial y/o física:
  - Materiales (ej. Herramientas especiales...).
  - Espaciales (ej. Adaptación de aulas...).
  - Comunicación (ej. Uso de intérprete de signos...).
- Adaptaciones metodológicas.
- Adaptaciones en temporalización.
- Adaptaciones en evaluación.
- Medidas de refuerzo y ampliación.
- Actividades de refuerzo (dirigidas a aquellos alumnos que tienen dificultades para adquirir contenidos y destrezas relacionadas con el módulo).
- Actividades de ampliación.

Para la planificación y puesta en marcha de estas medidas se contará con la colaboración y asesoramiento del Departamento de Orientación, siendo recomendable informar al mismo de las decisiones tomadas.

Las actividades de refuerzo constan de:

- Contenidos teóricos. Realizar esquemas conceptuales o resúmenes de cada tema revisados por el profesor, breve exposición oral de un tema concepto en clase, resolución de más supuestos prácticos o ejercicios,...
- Contenidos prácticos: Realizar elaboraciones en casa y fotografiarlas siendo revisadas por el profesor, búsqueda de recetas de elaboraciones similares, actividades de tutorización entre iguales,...

Las actividades de ampliación constan de:

- Contenidos teóricos. Realizar trabajos de profundización de diferentes contenidos,...
- Contenidos prácticos. Realizar trabajos de profundización de diferentes procesos prácticos, búsqueda de recetas de elaboraciones similares, actividades de tutorización entre iguales,...

## **k) PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN.**

No contamos con una planificación de actividades de recuperación del módulo profesional porque actualmente no hay alumnos con este módulo pendiente de superación.



| <b>Resultados de Aprendizaje</b>                                                                                                                                                           | <b>Criterios de Evaluación</b>                                                                                                       | <b>Contenidos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Peso (%)</b> | <b>Instrumento de evaluación</b>                                  | <b>Agente evaluador</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| RA1. Establece las diferencias entre la Economía Lineal (EL) y la Economía Circular (EC), identificando las ventajas de la EC en relación con el medioambiente y el desarrollo sostenible. | a) Se han identificado las etapas «típicas» de los modelos basados en EL y modelos basados en EC.                                    | 1. Conceptos de la economía lineal y la economía circular.<br>a) El proceso productivo en los modelos de empresas de basados en la economía lineal y circular:<br>i. Definición. ii. Fases. iii. Costes. iv. Cadena de valor.<br>b) Modelos de empresa y afectación del medio ambiente.<br>c) Eficiencia en la utilización de materiales y servicios:<br>i. Importancia del reciclaje en los modelos económicos. ii. Reutilización de materias primas y productos.<br>d) Comparativa de los modelos en relación con su impacto medioambiental y los objetivos de desarrollo sostenible. | 17              | Cuaderno del alumno<br>Trabajo de investigación<br>Prueba escrita | Heteroevaluación        |
|                                                                                                                                                                                            | b) Se ha analizado cada etapa de los modelos EL y EC y su repercusión en el medio ambiente.                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 17              |                                                                   |                         |
|                                                                                                                                                                                            | c) Se ha valorado la importancia del reciclaje en los modelos económicos.                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 16              |                                                                   |                         |
|                                                                                                                                                                                            | d) Se han identificado procesos reales basados en EL.                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 16              |                                                                   |                         |
|                                                                                                                                                                                            | e) Se han identificado procesos reales basados en EC.                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 17              |                                                                   |                         |
|                                                                                                                                                                                            | f) Se han comparado los modelos anteriores en relación con su impacto medioambiental y los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible). |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 17              |                                                                   |                         |
| RA2. Caracteriza los principales aspectos de la 4.ª Revolución Industrial indicando los cambios y las ventajas que se producen tanto                                                       | a) Se han relacionado los sistemas ciber físicos con la evolución industrial.                                                        | 2. Cuarta revolución industrial.<br>a) Sistemas ciberfísicos. Relación con la evolución de industrial.<br>b) Sistemas automatizados. Cambios provocados por la cuarta revolución. Elementos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 16              |                                                                   |                         |
|                                                                                                                                                                                            | b) Se ha analizado el cambio producido en los sistemas automatizados.                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 17              |                                                                   |                         |



|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                    |    |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|--|
| desde el punto de vista de los clientes como de las empresas.                                                        | c) Se ha descrito la combinación de la parte física de las industrias con el software, IoT (Internet de las cosas), comunicaciones, entre otros.                | característicos.<br>c) Interrelación entre el mundo virtual y el mundo físico:<br>i. Comunicación en red. ii. Tareas compartidas. iii. El posicionamiento digital.                                                                 | 17 |  |  |
|                                                                                                                      | d) Se ha descrito la interrelación entre el mundo físico y el virtual.                                                                                          | d) Cambios producidos en los entornos 4.0. Ventajas producidas:                                                                                                                                                                    | 17 |  |  |
|                                                                                                                      | e) Se ha relacionado la migración a entornos 4.0 con la mejora de los resultados de las empresas.                                                               | i. El proceso innovador de la actividad empresarial. ii. La digitalización como ventaja competitiva.                                                                                                                               | 17 |  |  |
|                                                                                                                      | f) Se han identificado las ventajas para clientes y empresas.                                                                                                   | iii. Legislación digital: Derechos y deberes de la ciudadanía. Huella digital.                                                                                                                                                     | 16 |  |  |
| RA3. Identifica la estructura de los sistemas basados en cloud/nube describiendo su tipología y campo de aplicación. | a) Se han identificado los diferentes niveles de la cloud/nube.                                                                                                 | 3. Gestión en la nube (cloud) y sistemas conectados.                                                                                                                                                                               | 20 |  |  |
|                                                                                                                      | b) Se han identificado las principales funciones de la cloud/nube (procesamiento de datos, intercambio de información, ejecución de aplicaciones, entre otros). | a) Cloud. Definición y niveles:<br>i. Infraestructura como Servicio o Infrastructure as a Service (IaaS). ii. Plataforma como Servicio o Platform as a Service (Paas). iii. Software como Servicio o Software as a Service (Saas). | 20 |  |  |
|                                                                                                                      | c) Se ha descrito el concepto de edge computing y su relación con la cloud/nube.                                                                                | b) Posibilidades del trabajo en la cloud.<br>c) Edge computing y su relación con la cloud.                                                                                                                                         | 20 |  |  |
|                                                                                                                      | d) Se han definido los conceptos de fog y mist y sus zonas de aplicación                                                                                        | d) Fog y Mist. Relación con la cloud.                                                                                                                                                                                              | 20 |  |  |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|--|
|                                                                                                                                                 | en el conjunto.                                                                                                                                                                                                                                    | e) Ventajas del uso de los recursos de la cloud:<br>i. Protección de datos. ii. Interoperabilidad. iii. Movilidad. iv. Trabajo cooperativo. f) Uso de Cloud y la rentabilidad de la empresa: i. Nuevas estructuras organizativas. ii. Flexibilidad horaria. iii. Internacionalización. iv. Aprovechamiento de los espacios físicos y otros recursos. v. Paquetes integrados/suite. |    |  |  |
|                                                                                                                                                 | e) Se han identificado las ventajas que proporciona la utilización de la cloud/nube en los sistemas conectados.                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 20 |  |  |
| RA4. Compara los sistemas de producción/prestación de servicios digitalizados con los sistemas clásicos identificando las mejoras introducidas. | a) Se han identificado las tecnologías habilitadoras (THD) actuales que definen un sistema digitalizado.                                                                                                                                           | 4. Características de los sistemas de producción.<br>a) Tecnologías habilitadoras (TDH) actuales. Características y aplicaciones de:                                                                                                                                                                                                                                               | 13 |  |  |
|                                                                                                                                                 | b) Se han descrito las características y aplicaciones del IoT, IA (Inteligencia Artificial), Big Data, tecnología 5G, la robótica colaborativa, Blockchain, Ciberseguridad, fabricación aditiva, realidad virtual, gemelos digitales, entre otras. | i. Internet de las cosas (IoT). ii. Inteligencia artificial (IA). iii. Big Data y tratamiento de datos. iv. Tecnología 5G. v. Fibra óptica. vi. Robótica colaborativa (cobótica). vii. Blockchain. viii. Ciberseguridad. ix. Fabricación aditiva. x.                                                                                                                               | 12 |  |  |
|                                                                                                                                                 | c) Se ha descrito la contribución de las THD a la mejora de la productividad y la eficiencia de los sistemas productivos o de prestación de servicios.                                                                                             | Realidades inmersivas: RV, (realidad virtual) y RM, entre otras. xi. Gemelos digitales. xii. Otras.<br>b) Relación entre TDH y productividad.                                                                                                                                                                                                                                      | 13 |  |  |



|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                         |    |  |  |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|--|
|                                                                   | d) Se ha relacionado la alineación entre las unidades funcionales de las empresas que conforman el sistema y el objetivo del mismo                                                                                 | c) Implantación de las tecnologías habilitadoras: relación con la reducción de costes y la mejora de la competitividad. | 12 |  |  |
|                                                                   | e) Se ha relacionado la implantación de las tecnologías habilitadoras (sensórica, tratamiento de datos, automatización y comunicaciones, entre otras) con la reducción de costes y la mejora de la competitividad. | d) Sistemas digitalizados reales. Ejemplos.<br>e) Sistemas de almacenamiento de datos no convencionales.                | 12 |  |  |
|                                                                   | f) Se han relacionado las tecnologías disruptivas con aplicaciones concretas en los sectores productivos.                                                                                                          |                                                                                                                         | 13 |  |  |
|                                                                   | g) Se han definido los sistemas de almacenamiento de datos no convencionales y el acceso a los mismos desde cada unidad.                                                                                           |                                                                                                                         | 12 |  |  |
|                                                                   | h) Se han descrito las mejoras producidas en el sistema y en cada una de sus etapas.                                                                                                                               |                                                                                                                         | 13 |  |  |
| RA5. Elabora un plan de transformación de una empresa clásica del | a) Se ha definido a nivel de bloques el diagrama de funcionamiento de la empresa clásica.                                                                                                                          | 5. Plan de Transformación digital.<br>a) Configuración de una empresa clásica. Digitalización de la empresa             | 12 |  |  |



|                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|--|
| sector en el que se enmarca el título, basada en una EL, al concepto 4.0, determinando los cambios a introducir en las principales fases del sistema e indicando como afectaría a los recursos humanos. | b) Se han identificado las etapas susceptibles de ser digitalizadas.                                  | o unidades de la misma.<br>b) Plan de transformación:<br>i. Análisis de necesidades digitales. Coste de oportunidad. ii. Análisis de alternativas. iii. Objetivos y resultados. iv. TDH's implicadas en la digitalización de las etapas. Relación entre etapas. v. Configuración de la empresa digitalizada. Cambios introducidos. Mejoras producidas. vi. Mecanismos de análisis y control. vii. Recursos empleados. Selección de los recursos digitales necesarios. viii. Plan de formación digital. | 12 |  |  |
|                                                                                                                                                                                                         | c) Se han definido las tecnologías implicadas en cada una de las etapas.                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 13 |  |  |
|                                                                                                                                                                                                         | d) Se ha establecido la conexión de las etapas digitalizadas con el resto del sistema.                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 13 |  |  |
|                                                                                                                                                                                                         | e) Se ha elaborado un diagrama de bloques del sistema digitalizado.                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 13 |  |  |
|                                                                                                                                                                                                         | f) Se ha elaborado un informe de viabilidad y de las mejoras introducidas.                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 13 |  |  |
|                                                                                                                                                                                                         | g) Se ha analizado la mejora en la producción y gestión de residuos, entre otras.                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 12 |  |  |
|                                                                                                                                                                                                         | h) Se ha elaborado un documento con la secuencia del plan de transformación y los recursos empleados. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 12 |  |  |

## **EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN EN EMPRESAS U ORGANISMOS EQUIPARADOS**

El desarrollo del plan de formación, así como la consecución de los resultados de aprendizaje serán objeto de evaluación por parte del tutor o tutora dual del centro educativo, en colaboración con el tutor o tutora de la empresa u organismo equiparado. Los tutores y profesores tendrán en cuenta el informe valorativo del tutor de empresa u organismo equiparado y reflejarán cuantitativamente la calificación de la fase en empresa u organismo equiparado hasta un máximo de un 10%-20% de la calificación de los módulos que están implicados en la formación a través de los resultados de aprendizaje desarrollados. La responsabilidad máxima de la calificación es del tutor dual del centro.

En la certificación académica del alumno aparecerá el número de horas de FFE. El alumno que no vaya a las FFE deberá acudir al centro educativo y no podrá titular si no realiza la formación en empresa, aunque sí podrá titular con una evaluación negativa de las FFE. En el caso de que no realice este periodo de formación en empresa u organismo equiparado únicamente recibirá una acreditación de los módulos superados.

La exención total o parcial del periodo de FFE se realizará a instancias del interesado que tendrá que realizar una solicitud que se podrá efectuar desde el momento de la formalización de la matrícula hasta un mes antes de la fecha prevista para el inicio de dicho periodo de formación, mediante instancia dirigida al director. Deberá aportar la documentación pertinente, que será valorada por el equipo docente del centro. La resolución será notificada a la persona interesada por el director antes del inicio de formación en empresa u órgano equiparado y, en caso de desacuerdo, la persona interesada podrá presentar reclamación ante la Dirección Provincial.

**Esta programación puede sufrir variaciones según las necesidades educativas y el normal desarrollo de la función docente.**

## **ANEXO I.**

### **CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL**

1. Conceptos de la economía lineal y la economía circular.
  - a) El proceso productivo en los modelos de empresas de basados en la economía lineal y circular:
    - i. Definición. ii. Fases. iii. Costes. iv. Cadena de valor.
  - b) Modelos de empresa y afectación del medio ambiente.
  - c) Eficiencia en la utilización de materiales y servicios:
    - i. Importancia del reciclaje en los modelos económicos. ii. Reutilización de materias primas y productos.
  - d) Comparativa de los modelos en relación con su impacto medioambiental y los objetivos de desarrollo sostenible.
2. Cuarta revolución industrial.
  - a) Sistemas ciberfísicos. Relación con la evolución de industrial.
  - b) Sistemas automatizados. Cambios provocados por la cuarta revolución. Elementos característicos.
  - c) Interrelación entre el mundo virtual y el mundo físico:
    - i. Comunicación en red. ii. Tareas compartidas. iii. El posicionamiento digital.
  - d) Cambios producidos en los entornos 4.O. Ventajas producidas:
    - i. El proceso innovador de la actividad empresarial. ii. La digitalización como ventaja competitiva.
    - iii. Legislación digital: Derechos y deberes de la ciudadanía. Huella digital.
3. Gestión en la nube (cloud) y sistemas conectados.
  - a) Cloud. Definición y niveles:
    - i. Infraestructura como Servicio o Infrastructure as a Service (IaaS). ii. Plataforma como Servicio o Platform as a Service (Paas). iii. Software como Servicio o Software as a Service (Saas).
  - b) Posibilidades del trabajo en la cloud.
  - c) Edge computing y su relación con la cloud.
  - d) Fog y Mist. Relación con la cloud.
  - e) Ventajas del uso de los recursos de la cloud:
    - i. Protección de datos. ii. Interoperabilidad. iii. Movilidad. iv. Trabajo cooperativo. f) Uso de Cloud y la rentabilidad de la empresa: i. Nuevas estructuras organizativas. ii. Flexibilidad horaria. iii. Internacionalización. iv. Aprovechamiento de los espacios físicos y otros recursos. v. Paquetes integrados/suite.
4. Características de los sistemas de producción.
  - a) Tecnologías habilitadoras (TDH) actuales. Características y aplicaciones de:



i. Internet de las cosas (IoT). ii. Inteligencia artificial (IA). iii. Big Data y tratamiento de datos. iv. Tecnología 5G. v. Fibra óptica. vi. Robótica colaborativa (cobótica). vii. Blockchain. viii. Ciberseguridad. ix. Fabricación aditiva. x. Realidades inmersivas: RV, (realidad virtual) y RM, entre otras. xi. Gemelos digitales. xii. Otras.

b) Relación entre TDH y productividad.

c) Implantación de las tecnologías habilitadoras: relación con la reducción de costes y la mejora de la competitividad.

d) Sistemas digitalizados reales. Ejemplos.

e) Sistemas de almacenamiento de datos no convencionales.

5. Plan de Transformación digital.

a) Configuración de una empresa clásica. Digitalización de la empresa o unidades de la misma.

b) Plan de transformación:

i. Análisis de necesidades digitales. Coste de oportunidad. ii. Análisis de alternativas. iii. Objetivos y resultados. iv. TDH's implicadas en la digitalización de las etapas. Relación entre etapas. v. Configuración de la empresa digitalizada. Cambios introducidos. Mejoras producidas. vi. Mecanismos de análisis y control. vii. Recursos empleados. Selección de los recursos digitales necesarios. viii. Plan de formación digital.

**Técnico en Cocina y Gastronomía**

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL**

**OFERTAS GASTRONÓMICAS**

**CÓDIGO 0045**

**I.E.S. MERINDADES DE CASTILLA**

**CURSO: 2025-2026**



**Junta de  
Castilla y León**  
Consejería de Educación

- a) **CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**
- b) **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**
- c) **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**
- d) **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**
- e) **METODOLOGÍA DIDÁCTICA**
- f) **PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES. SECUENCIACIÓN POR NIVELES DE LA COMPETENCIA DIGITAL.**
- g) **FALTAS DE ASISTENCIA Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN TRAS PERDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA.**
- h) **MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**
- i) **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**
- j) **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**
- k) **PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN**



**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL OFERTAS GASTRONÓMICAS**  
**código 0045**

**a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**

|                            |                       |
|----------------------------|-----------------------|
| <b>Nombre del módulo</b>   | OFERTAS GASTRONÓMICAS |
| <b>Código</b>              | 0045                  |
| <b>Curso</b>               | 2º                    |
| <b>Horas del módulo</b>    | 165                   |
| <b>Horas semanales</b>     | 5                     |
| <b>Familia Profesional</b> | HOSTELERÍA Y TURISMO  |

**b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**

La unidad de competencia profesional asociada a este módulo corresponde a la UC 0259\_2: “Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos”

En cuanto a la Cualificación profesional mencionamos Cocina HOT093\_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional).

Los resultados de aprendizaje relacionados con los criterios de evaluación son los siguientes:

| <b>Resultados de Aprendizaje (RA)</b>                                                 | <b>Criterios de Evaluación (CE)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Clasificar las empresas de restauración analizando su tipología y características. | a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos<br>b) Se han descrito la organización y funcionamiento de las diferentes fórmulas de restauración<br>c) Se han identificado las tendencias alimentarias actuales que inciden en el desarrollo del sector de la restauración<br>d) Se han descrito la organización y funcionamiento de los diferentes departamentos, sus funciones y puestos<br>e) Se han reconocido las diferentes relaciones interdepartamentales en las empresas de restauración y sus relaciones con otras empresas del sector de la Hostelería y el Turismo<br>f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos<br>g) Se ha analizado la situación actual de la oferta desde el punto de vista cualitativo y desde el punto de vista cuantitativo |
| 2. Interpretar las propiedades dietéticas y                                           | a) Se han identificado los grupos de alimentos<br>b) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |



|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.                                  | <p>c) Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano</p> <p>d) Se han descrito las dietas tipo</p> <p>e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea</p> <p>f) Se han descrito las características de las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 3. Determinar ofertas gastronómicas de cocina y repostería caracterizando sus especificidades.                             | <p>a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración</p> <p>b) Se han enumerado y definido las principales clases de oferta</p> <p>c) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela</p> <p>d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles</p> <p>e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional</p> <p>f) Se ha considerado la estacionalidad de las materias primas y ubicación del establecimiento</p> <p>g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta</p> <p>h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta</p> <p>i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta</p> <p>j) Se ha redactado la carta de acuerdo con los principios básicos de equilibrio y dispersión de precios</p> <p>k) Se ha realizado el estudio de los platos que componen una carta, en función de ratios de popularidad y márgenes de explotación</p> <p>l) Se ha cuidado el respeto por cuantos aspectos legales tienen que ver con la carta de un establecimiento</p> <p>m) Se han mantenido criterios de planificación y redacción acordes a las características de cada establecimiento, tipología y ubicación geográfica</p> |
| 4. Calcular costes globales de la oferta y fijar sus precios de venta, analizando las diversas variables que los componen. | <p>a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.</p> <p>b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta</p> <p>c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias</p> <p>d) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería</p> <p>e) Se ha recopilado o, en su caso, cumplimentado, la documentación específica relativa al cálculo de costes</p> <p>f) Se han definido los métodos de control de consumos</p> <p>g) Se han reconocido los métodos de cálculo y fijación de precios</p> <p>h) Se han distinguido los costes fijos de los variables</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>i) Se han realizado las operaciones de cálculo y fijación de precios de diferentes tipos de ofertas gastronómicas tales como cartas, menús, banquetes, tapas</li><li>j) Se ha calculado el punto muerto de explotación o umbral de rentabilidad en las ofertas gastronómicas</li><li>k) Se han analizado las ofertas gastronómicas para establecer conclusiones que permitan la toma de decisiones al respecto de la composición de las cartas</li><li>l) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 5. Ejecutar el proceso de aprovisionamiento de materias primas, teniendo en cuenta las características cuantitativas y cualitativas de las materias primas, y analizando los documentos asociados. | <ul style="list-style-type: none"><li>a) Se han clasificado, de manera genérica, los distintos tipos de materias primas</li><li>b) Se han definido, de manera genérica, las características organolépticas de las principales clases de materias primas</li><li>c) Se han identificado las diversas presentaciones comerciales, tipos de embalaje y unidades de distribución (cajas, packs, bricks,...)</li><li>d) Se han evaluado y seleccionado los diversos proveedores en función de varios criterios (condiciones de entrega, condiciones de pago, trazabilidad, niveles de calidad,...).</li><li>e) Se han descrito las características del economato y la bodega, como departamentos estructurales, y como lugares físicos</li><li>f) Se han detectado las necesidades de aprovisionamiento de materias primas de cada uno de los departamentos del establecimiento de hostelería</li><li>g) Se ha creado el circuito de comunicación entre los departamentos para la transmisión de necesidades de materias primas al centro de compras</li><li>h) Se han agrupado las órdenes por proveedores</li><li>i) Se han cursado las órdenes de compra a los proveedores de manera eficaz</li><li>j) Se ha verificado la correcta recepción de géneros de los distintos proveedores, mediante la documentación administrativa correspondiente</li><li>k) Se ha verificado, administrativamente, el proceso de clasificación, distribución y almacenamiento de las mercancías, en función de sus necesidades de almacenamiento y consumo</li><li>l) Se han registrado correctamente las entradas y salidas de materias primas</li><li>m) Se ha documentado, administrativamente, la satisfacción de las necesidades de materias primas, de cada uno de los departamentos que las solicitaron</li></ul> |



|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                     | <p>n) Se han tenido en cuenta de manera objetiva y eficaz los documentos de producción relacionados con el cálculo de necesidades</p> <p>o) Se han tenido en cuenta de manera objetiva y eficaz los documentos relacionados con el aprovisionamiento y distribución internos</p> <p>p) Se han utilizado correctamente los soportes documentales</p> <p>q) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 6. Participar en el diseño e implantación de un sistema de gestión y aseguramiento de la calidad para adecuarlo a las particularidades de la empresa de hostelería. | <p>a) Se ha definido y explicado el concepto de calidad y su utilidad en la Restauración</p> <p>b) Se han determinado las expectativas y necesidades de los clientes, así como las posibilidades reales de satisfacerlas con los medios a su disposición</p> <p>c) Se ha puesto en práctica el significado de la política de calidad de la organización</p> <p>d) Se han analizado los objetivos de calidad fijados en la empresa u organización, las responsabilidades que debe asumir, y los recursos disponibles para garantizar y evidenciar su consecución</p> <p>e) Se han identificado los manuales de calidad, su funcionamiento y ubicación</p> <p>f) Se han registrado aquellos datos que afecten al puesto de trabajo en relación con los objetivos de calidad, las correspondientes especificaciones y los patrones y calibres fijados</p> <p>g) Se han identificado aquellas situaciones que, en su apariencia, pueden suponer debilidades del servicio</p> <p>h) Se han determinado las causas que generan situaciones de «no conformidad»</p> <p>i) Se han propuesto acciones preventivas y/o correctivas para evitar y/o solventar resultados «no conformes»</p> |

Los contenidos básicos correspondientes a este módulo se pueden ver en el Anexo I.

### **c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO**

Se ha elegido el siguiente RA por el ser el más completo de todos y tener un posible desarrollo efectivo en el ámbito de la empresa u organismo equiparado.

RA3: Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades

\*Dicho RA podrá ser modificado según el tipo de establecimiento en el cual realice sus FEE.



**d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

| ID | DENOMINACIÓN DEL TEMA                                   | TEMPORALIZACIÓN |    |    |
|----|---------------------------------------------------------|-----------------|----|----|
|    |                                                         | 1T              | 2T | 3T |
| T1 | <b>Introducción a la gastronomía</b>                    | x               |    |    |
| T2 | <b>Introducción al sector de la restauración</b>        | x               |    |    |
| T3 | <b>Alimentación y nutrición</b>                         | x               |    |    |
| T4 | <b>Alimentación equilibrada. Necesidades especiales</b> | x               |    |    |
| T5 | <b>Estudio de ofertas gastronómicas</b>                 | x               |    |    |
| T6 | <b>Gestión de aprovisionamiento y compras</b>           |                 | x  |    |
| T7 | <b>Gestión de stocks e inventarios</b>                  |                 | x  |    |
| T8 | <b>Gestión de costes. Establecimiento de precios</b>    |                 | x  |    |
| T9 | <b>Gestión y control de calidad en la Restauración</b>  |                 | x  |    |

\*El total de 165 sesiones de duración del curso es orientativa ya que se pueden ver alteradas por festivos en el calendario escolar, evaluaciones, huelgas, excursiones o actividades complementarias... o circunstancias del grupo de alumnado como la fase de formación en empresas.

La distribución propuesta entre Resultados de aprendizaje (RA) y Unidades de Trabajo (UT), incluyendo los Criterios de Evaluación (CE) es la siguiente:

| RA   | Unidades de Trabajo (UT)                               | CE (AULA)                             | CE (EMPRESA)                          |
|------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| RA 1 | UT 1. Introducción a la gastronomía                    | a, b, c, d, e, f, g                   |                                       |
| RA 1 | UT 2. Introducción al sector de la restauración        | a, b, c, d, e, f, g                   |                                       |
| RA 2 | UT 3. Alimentación y nutrición                         | a, b, c, d, e, f                      |                                       |
| RA 3 | UT4. Estudio de ofertas gastronómicas                  | a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m | a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m |
| RA 2 | UT 5. Alimentación equilibrada. Necesidades especiales | a, b, c, d, e, f                      |                                       |
| RA 4 | UT6. Gestión de aprovisionamiento y compras            | a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l    |                                       |



|                 |                                                             |                                                      |  |
|-----------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--|
| <b>RA<br/>5</b> | <b>UT 7. Gestión de stocks e inventarios</b>                | a, b, c, d, e, f, g, h, i,<br>j, k, l, m, n, o, p, q |  |
| <b>RA<br/>4</b> | <b>UT 8. Gestión de costes. Establecimiento de precios</b>  | a, b, c, d, e, f, g, h, i,<br>j, k, l                |  |
| <b>RA<br/>6</b> | <b>UT9. Gestión y control de calidad en la Restauración</b> | a, b, c, d, e, f, g, h, i                            |  |

En los resultados de aprendizaje seleccionados para trabajar durante la *fase de formación en empresa u organismo equiparado* se incluyen todos los criterios de evaluación y son evaluados tanto en la empresa como en el aula, tal y como se detalla más adelante en el apartado de calificación del módulo.

#### **e) METODOLOGÍA DIDÁCTICA**

##### ***Métodos pedagógicos (estilos, estrategias y técnicas de enseñanza):***

En cuanto a la concepción pedagógica, se sigue el modelo constructivista propuesto en la normativa educativa vigente. Desde esta perspectiva los conocimientos deben trabajarse para fomentar la consecución progresiva de las competencias por parte de cada alumno/a.

Es necesario promover la aplicación de metodologías diferentes que favorezcan el desarrollo competencial, de modo que las y los docentes puedan alternarlos en función de las necesidades y los objetivos educativos. Algunas de las más metodologías más adecuadas son:

- **Metodologías expositivas**, que integran los procesos de aprendizaje basadas en priorizar explicaciones o demostraciones por parte del docente y la ejecución por parte del alumnado de las actividades y tareas propuestas. Se aplican fundamentalmente siguiendo el itinerario Contenidos con los apoyos Multimedia y Presentaciones. Sirven especialmente para trabajar los procesos de orden inferior (recordar, comprender y aplicar) según la taxonomía de Bloom. Evidentemente esta metodología deberá combinarse con otras estrategias que impliquen los procesos de orden superior (analizar, evaluar y crear), que permitan alcanzar el desarrollo de competencias.
- **Flipped learning** (aprendizaje inverso) o **Flipped classroom** (clase invertida). Es un enfoque pedagógico en el que se traslada parte del proceso de aprendizaje fuera del aula y se utiliza el tiempo de clase para llevar a cabo actividades, guiadas y retroalimentadas por el docente. Para facilitar su aplicación se recomienda recurrir al itinerario multimedia, en especial antes de iniciar la Unidad de Trabajo, a través de los videos introductorios.
- **Aprendizaje Basado en Retos (ABR)**. Parte de la creación de situaciones de aprendizaje simuladas o tareas competenciales, que buscan la resolución de un determinado reto o problema.

##### ***Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:***

En cuanto a las formas de trabajo en aula y taller se utilizarán las siguientes:

- **Trabajo en equipo y aprendizaje colaborativo**. Se prioriza el trabajo en equipo en la realización de Actividades y Tareas con distintas finalidades: analizar opciones, resolver problemas, elaborar creaciones, de manera que aprendan unos de los otros, trabajen entre ellos y tomen



decisiones, promoviendo el trabajo colaborativo. En ocasiones se plantean Actividades o proceso de trabajo específicos para desarrollar habilidades colaborativas.

- **Rutinas y destrezas de pensamiento eficaz.** Son habilidades que favorecen la estructuración del pensamiento. Las rutinas son patrones sencillos que ayudan a pensar; las destrezas tienen un nivel de complejidad mayor, son más específicas para ejercicios determinados y precisan de organizadores gráficos (mapas de comparación, mapas de burbuja, etc.) para su aplicación.
- **Aprendizaje personalizado.** La selección del itinerario permite acceder al conocimiento a través de diferentes vías, lo cual está en sintonía con el Diseño Universal para el Aprendizaje. Por otra parte, el sistema dispone de un asistente de Inteligencia Artificial para creación de actividades interactivas y personalizadas para el alumnado, retroalimentándolas al nivel de las repuestas ofrecidas.

En cualquier caso, el profesorado podrá elegir, para cada Unidad de Trabajo, qué metodología o combinación de metodologías es la más adecuadas para sus intenciones educativas.

#### **f) PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES. SECUENCIACIÓN POR NIVELES DE LA COMPETENCIA DIGITAL.**

##### ***Procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado***

La evaluación es un proceso que comporta recabar información, analizarla y tomar decisiones según el juicio emitido. Estas decisiones se tomarán con una doble finalidad:

- **Con una finalidad formativa o pedagógica,** para acompañar y regular el proceso de enseñanza-aprendizaje. Será fundamental para detectar dificultades y dar las orientaciones y soportes necesarios para superarlas.
- **Con una finalidad valorativa o calificadora,** a fin de determinar el grado en el que se han alcanzado los resultados de aprendizaje y, en definitiva, las competencias previstas en el currículo. Esta finalidad corresponde a la calificación.

Es importante tener presente que no todas las actividades evaluables son calificables. Se priorizarán como actividades calificables aquellas en las que se trabajen procesos cognitivos de orden superior (analizar, evaluar o crear), ya que con su aplicación se da por supuesto que se han adquirido los de orden inferior (recordar, comprender o aplicar).

La evaluación ha de ser, en esencia, continua y, por lo tanto, forma parte del proceso educativo como un elemento inseparable de este. De esta manera, la información que aporta servirá para adaptar los procesos de enseñanza aprendizaje y ajustar las medidas de refuerzo educativo.

Las actividades de evaluación estarán asociadas a los Criterios de Evaluación, de manera que cada actividad se refiera al menos a un criterio de evaluación y que cada criterio de evaluación esté asociado a una actividad evaluativa.

Las actividades seleccionadas con finalidad calificadora podrán ser de distinto tipo se pueden denominar también como **evidencias de aprendizaje**. Cada evidencia de aprendizaje ha de estar definida por:

- Los **Criterios de Evaluación** asociados.



- El **tipo de agrupamiento**, que será, normalmente: individual, parejas, grupo pequeño y grupo clase.
  - El **agente evaluador**. En este sentido se distingue entre: hetero evaluación (evaluación docente), coevaluación o autoevaluación.
  - Los **instrumentos de evaluación** que se utilizarán para evaluar cada CE. En este caso se han seleccionado los siguientes para ser considerados los más adecuados para este nivel de formación profesional:
    - **Diario del profesor**: se trata de una lista de ítems (higiene, limpieza, organización, aprovechamiento, destreza...) donde el profesorado medirá, durante las clases, si el alumnado alcanza los objetivos previstos para la superación de los CE seleccionados.
    - **Prueba escrita**: se trata de la realización de exámenes teóricos, que podrán ser de diferente índole (tipo test, preguntas de desarrollo, preguntas cortas...) en este punto se incluyen también los posibles trabajos trimestrales que se puedan evaluar con carácter teórico.
    - **Prueba práctica**: se trata de la realización de exámenes prácticos para comprobar que se han alcanzado las destrezas implicadas en los CE de carácter más práctico. En este punto se incluyen también los posibles trabajos trimestrales que se puedan evaluar con carácter práctico.
    - **Prueba oral**: se trata de preguntas o cuestiones de forma oral para comprobar que el alumnado ha entendido determinadas cuestiones importantes reflejadas en lo CE.
- Todos estos **instrumentos de evaluación** servirán para medir los pesos (%) que se han otorgado a cada CE en la tabla que se muestra al final de la programación didáctica. Cada uno de estos instrumentos es obtenido mediante el uso de las herramientas de evaluación.
- Las **herramientas de evaluación** son las pruebas o procesos evaluativos, que permiten evidenciar la adquisición de los aprendizajes. Consideraremos los siguientes:
    - **Lista de control o Checklist**. Sirve para comprobar el cumplimiento de un listado de requisitos o indicadores.
    - **Tablas de estimación**. Son tablas evaluativas para valorar la frecuencia o grado de una serie de indicadores.
    - **Rúbricas**. Son tablas de doble entrada con diferentes niveles de ejecución de una tarea, actividad o proceso educativo.
    - **Lista de observación grupal**. Son tablas con los nombres del alumnado en las filas y las características observables en las columnas. Son útiles para la observación procedimental o actitudinal en trabajos en grupo.
    - **Dianas de evaluación**. Son guías de puntuación visuales, sencillas de utilizar, especialmente útiles para procesos de autoevaluación y coevaluación.
    - **Solucionarios con criterios de corrección**. Se establecen sobre todo para pruebas escritas.

Para la **evaluación de la fase de formación en empresa (FFE)** la empresa dispondrá de un anexo de seguimiento y evaluación donde figuran los ítems correspondientes a evaluar.

Al finalizar el módulo profesional podrá efectuarse una evaluación sumativa para comprobar si se han superado los Resultados de Aprendizaje y si se han alcanzado las competencias previstas.



### ***Criterios de calificación del módulo***

La evaluación, de acuerdo con la ordenación curricular vigente, se lleva a cabo tomando como referente los **Resultados de Aprendizaje (RA)**. Los RA se contemplan como bloques independientes desde el punto de vista de la evaluación y la calificación. Así, la superación del módulo exige la superación de cada uno de los RA.

De cara a la calificación final del módulo, podrá aplicarse un porcentaje diferente a cada RA de acuerdo con la importancia que cada uno aporte en la adquisición de competencias. Para este módulo la propuesta de distribución es la siguiente:

$$\text{MP (100\%)} = \text{RA 1 (15 \%)} + \text{RA 2 (27 \%)} + \text{RA 3 (15 \%)} + \text{RA 4 (17 \%)} + \text{RA 5 (16 \%)} + \text{RA 6 (10 \%)}$$

Los RA se concretan en unos **Criterios de Evaluación (CE)** que actúan como guías para la evaluación. En este sentido, los CE constituyen el eje central de la actividad evaluativa y calificadora.

La evaluación por competencias integra una gran variedad de acciones evaluativas, sin embargo, es importante tener en cuenta que no todas las actividades evaluables son calificables.

La ponderación de cada CE se realizará en función de la importancia relativa que se le asignará según las actividades que se deben realizar para alcanzarlos. Se pueden observar en la tabla detallada al final de esta programación. Los criterios que se siguen son estos:

- Los Criterios de Evaluación más competenciales y que para alcanzarlos se requiera la aplicación de **procesos cognitivos de orden superior**, tendrán **ponderaciones más altas**.
- Los CE que trabajan **procesos de orden inferior** tendrán una **ponderación más reducida**, porque no son competenciales en sí mismos y porque ya se trabajan implícitamente en procesos de orden superior.
- Los **CE de naturaleza actitudinal** se ponderarán de acuerdo la importancia relativa que tengan en el conjunto del RA.

Para la **calificación de la fase de formación en empresa (FFE)**, en caso de que se haya añadido el **RA3** a los resultados de aprendizaje que se evaluarán durante este período, se obtendrá la nota de la siguiente manera:

- 60% corresponderá a la evaluación realizada en el aula.
- 40% corresponderá a la evaluación realizada en la empresa.

En caso contrario, se obtendrá la calificación del mismo modo que el resto de RA siendo el 100% de la nota obtenida a través de los instrumentos ya mencionados.

### ***Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.***

El procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones se deberá seguir conforme aparece en la **ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León.**

Concretamente en el **Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro** o en caso de que persista el desacuerdo sobre los resultados de calificación final, o sobre la decisión de promoción o titulación adoptada, en el **Artículo 20. Procedimiento de reclamación ante la dirección provincial de educación.**



***Secuenciación por niveles de la competencia digital.***

La competencia digital implica el uso seguro, saludable, sostenible, crítico y responsable de las tecnologías digitales para el aprendizaje, para el trabajo y para la participación de la sociedad. De este modo, se establecen cinco áreas sobre la alfabetización digital, la comunicación y colaboración, creación de contenidos digitales, seguridad y resolución de problemas. Se fomentará que el alumnado alcance el nivel máximo para una participación activa, reflexiva y segura en la sociedad.

| ÁREAS                                | NIVEL 1                                                                                                                         | NIVEL 2                                                                                                                                                                                                                                                     | NIVEL 3                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INFORMACIÓN Y ALFABETIZACIÓN DIGITAL | El alumnado realiza búsquedas en páginas seguras, seleccionando la información.                                                 | El alumnado utiliza filtros de búsqueda avanzada y encuentra los datos que necesita.                                                                                                                                                                        | Evalúa la validez y fiabilidad de las fuentes laborales estableciendo criterios de calidad y actualidad. Los resultados obtenidos los gestiona de manera crítica y organiza el almacenamiento de la información de manera adecuada y segura. |
| CREACIÓN DE CONTENIDOS DIGITALES     | El alumnado utiliza al menos... reconociendo la autoría y propiedad intelectual.                                                | El alumnado utiliza la sala de audiovisuales para la creación de videos y radio como medio de aprendizaje.                                                                                                                                                  | Crea, integra y reelabora contenidos digitales individualmente y de forma colaborativa respetando los derechos de autoría, facilitando su propio aprendizaje.                                                                                |
| COMUNICACIÓN Y COLABORACIÓN          | El alumnado hace uso del aula virtual y teams.<br>El alumno hace un uso correcto del correo electrónico.                        | El alumno hace un uso profesional del correo electrónico siguiendo la "netiqueta". Accede a la página web de centro, del departamento e interactúa con las redes sociales del centro. Selecciona correctamente las vías de comunicación con el profesorado. | Utiliza los dispositivos digitales y herramientas incorporándolas a su ambiente personal para comunicarse de forma individual y colaborativa ejerciendo una ciudadanía digital activa, cívica y reflexiva.                                   |
| SEGURIDAD Y CONFIANZA DIGITAL        | El alumno realiza una buena gestión de sus contraseñas y uso de la nube.                                                        | El alumno sabe actuar ante el ciberacoso o páginas fraudulentas.                                                                                                                                                                                            | Evalúa riesgos y aplica medidas de protección de los dispositivos digitales. Y hace un uso crítico, legal, seguro, saludable y sostenible de dichas tecnologías                                                                              |
| RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS              | El alumnado busca soluciones en red de manera guiada. El alumno realiza y comprueba la instalación del equipo en caso de error. | El alumnado resuelve problemas con los periféricos del ordenador                                                                                                                                                                                            | Desarrolla soluciones tecnológicas innovadoras y sostenibles para dar respuesta a necesidades concretas, mostrando interés y curiosidad por la evolución de las tecnologías digitales y por su desarrollo sostenible y uso ético.            |



### **g) FALTAS DE ASISTENCIA Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN TRAS PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA.**

La evaluación de este Módulo Profesional se llevará a cabo de acuerdo con el criterio de evaluación continua. El número máximo de faltas sin justificar que un alumno puede acumular a lo largo del curso, para no perder el derecho a evaluación continua, se determinará por acuerdo en el departamento correspondiente, en el mes de septiembre, antes del inicio del curso.

Para este módulo, se ha determinado por el departamento al inicio del curso un **20% del total de las horas del módulo, siendo por lo tanto 33 sesiones**. No obstante, se recomienda al alumnado que continúe asistiendo a clase tras la pérdida de la evaluación continua.

El alumno que pierda la evaluación continua tendrá derecho a realizar una prueba de contenidos y otra de destrezas, basada en todos los contenidos mínimos del módulo, expuestos anteriormente. Dichas pruebas se calificarán con un máximo de 10 puntos, que serán distribuidos de la siguiente manera: Prueba contenidos: 70% + Prueba destrezas: 30%.

El alumnado debe tener en cuenta que, aunque las faltas sean justificadas y no se pierda la evaluación continua, la no asistencia a las clases teóricas y prácticas, durante las que se llevan a cabo actividades de evaluación, conllevará la pérdida de ese X% de la nota al no poder ser evaluadas dichas actividades.

### **h) MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

|                                                    |                              |                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Espacios</b>                                    | Aula polivalente             | Donde se llevarán a cabo las clases de carácter teórico.                                                                              |
|                                                    | Aula taller                  | Donde se revisarán las materias primas, cartas u ofertas gastronómicas necesarias para llevar a cabo las clases de carácter práctico. |
| <b>Materiales curriculares</b>                     | Documentación curricular     | Normativa establecida tanto en el BOE como en el BOCYL correspondientes a las enseñanzas impartidas.                                  |
|                                                    | Libros de texto              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Mireia Planas, Mercé López: Ofertas gastronómicas. Editorial Altamar</li></ul>                |
| <b>Material audiovisual y recursos TIC/TAC/TEP</b> | Equipamientos electrónicos   | <ul style="list-style-type: none"><li>○ Pizarra digital y proyector</li><li>○ Dispositivos móviles</li></ul>                          |
|                                                    | Equipos informáticos         | Ordenadores fijos y portátiles.                                                                                                       |
|                                                    | Plataforma Digital Educativa | Aula virtual del centro / TEAMS.                                                                                                      |
| <b>Material didáctico</b>                          | Material fungible            | Podrían usarse apuntes del profesor y presentaciones.                                                                                 |
|                                                    | Impresos para complementar   | Actividades y exámenes.                                                                                                               |



|                      |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | Material de consulta     | Libros, E-books, revistas especializadas, videos y páginas web.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Recursos adicionales | Bibliografía y Webgrafía | <ul style="list-style-type: none"><li>• López Alonso, Ana María. Ofertas gastronómicas. Editorial Paraninfo</li><li>• Dorado Juárez, José Antonio. Organización y Control de Empresas en Hostelería y turismo. Editorial Síntesis.</li><li>• García Bermejo, A. y otros: Ofertas Gastronómicas y Sistemas de Aprovisionamiento. Ed. McGraw Hill.</li><li>• Moreno Santacreu, R. y Morales Caraballo, G. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería (Industrias Alimentarias). Editorial Paraninfo</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>– <a href="http://www.fehr.es">http://www.fehr.es</a></li><li>– <a href="http://www.gastronosfera.com">http://www.gastronosfera.com</a></li><li>– <a href="https://www.gourmets.net">https://www.gourmets.net</a></li><li>– <a href="https://www.madridfusion.com">https://www.madridfusion.com</a></li><li>– <a href="http://www.culinaryschools.org">www.culinaryschools.org</a></li><li>– <a href="http://www.ecolebellouetconseil.com">www.ecolebellouetconseil.com</a></li><li>– <a href="http://www.relais-desserts.net">www.relais-desserts.net</a></li></ul> |

**i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**

| FECHA      | ACTIVIDAD                                                                                                                               | Todos los grupos |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Octubre    | San Sebastián Gastronomika                                                                                                              | X                |
| Octubre    | Soria Gastronómica                                                                                                                      | X                |
| Octubre    | Jornadas Micológicas de Panticosa. XXIII Jornadas Micológicas del Parque Natural Los Alcornocales de Jimena de la Frontera. Busca setas | X                |
| Noviembre  | Concurso nacional de Pinchos y Tapas. Valladolid                                                                                        | X                |
| Noviembre. | Focus Bilbao                                                                                                                            | X                |
| Noviembre  | Feria Agrícola, Ganadera y de la Patata de Quincoces de Yuso                                                                            | X                |
| Noviembre  | Gastrónoma valencia                                                                                                                     | X                |



|                       |                                                                                       |   |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Noviembre             | Intur: Valladolid                                                                     | X |
| Noviembre             | Fibar: Valladolid                                                                     | X |
| Noviembre             | Concurso nacional de Pinchos y Tapas. Valladolid                                      | X |
| Noviembre o diciembre | Curso de barista en instalaciones FRL                                                 | X |
| Diciembre             | Visita a obradores/panaderías locales de la zona (Iñigo, Menesa, La Dolce vita...)    | X |
| Diciembre o enero     | Visita a mantequería las NIEVES                                                       | X |
| Enero                 | Madrid Fusión                                                                         | X |
| Febrero               | INTERSICOP Madrid                                                                     | X |
| Marzo                 | Cinegética Internacional Hunting Fair. IFEMA Madrid-Madrid.                           | X |
| Abril                 | Expo Degusta. Cáceres.                                                                | X |
| Abril                 | Salón gourmet Madrid                                                                  | X |
| Sin determinar        | Museo del chocolate. Bruselas.                                                        | X |
| Sin determinar        | Forum Gastronómico de Barcelona                                                       | X |
| Sin determinar        | FEHISPOR, Feria Hispano Portuguesa                                                    | X |
| Sin determinar        | FIBAR. Valladolid.                                                                    | X |
| Sin determinar        | Alimentaria Barcelona.                                                                | X |
| Sin determinar        | Fábrica de Morcilla Los Ríos                                                          | X |
| Sin determinar        | Visita a Mantequería y quesería                                                       | X |
| Sin determinar        | Visita a granjas de animales                                                          | X |
| Sin determinar        | Visita a papas los Leones                                                             | X |
| Sin determinar        | Charla sobre uso de extintores                                                        | X |
| Sin determinar        | Charla sobre cafetería y barista                                                      | X |
| Sin determinar        | Charla de salud pública                                                               | X |
| Sin determinar        | Charla con asociaciones de personas con enfermedades relacionadas con la alimentación | X |



|                |                                                                    |   |
|----------------|--------------------------------------------------------------------|---|
| Sin determinar | Visita a establecimientos de la zona: bares, restaurantes, ...     | X |
| Sin determinar | Asistencia a ferias regionales y nacionales del sector             | X |
| Sin determinar | Visita a una fábrica de cervezas                                   | X |
| Sin determinar | Visita a una fábrica de vinos                                      | X |
| Sin determinar | Visita a una fábrica de cafés                                      | X |
| Sin determinar | Visita a un matadero                                               | X |
| Sin determinar | Visita a una empresa de catering                                   | X |
| Sin determinar | Visita a empresa agroalimentaria                                   | X |
| Sin determinar | Visita a fábrica de encurtidos, patatas, ...                       | X |
| Sin determinar | Visita a fábrica de licores                                        | X |
| Sin determinar | Charlas con profesionales del sector                               | X |
| Sin determinar | Charlas sobre intolerancias y alérgenos, nueva normativa 1169/2011 | X |
| Sin determinar | Campeonatos y exhibiciones de distintos profesionales del sector   | X |
| Sin determinar | Salida en bicicleta a conocer monumentos, establecimientos locales | X |
| Sin determinar | Concursos                                                          | X |
| Sin determinar | Visita a conserveras Espinosa                                      | X |
| Sin determinar | FIN DE CURSO CON POSIBLE PERNOCTACIÓN                              | X |
| Sin determinar | Visita a establecimientos de la zona: bares, restaurantes, ...     | X |
| Sin determinar | Visita a otras escuelas de cocina                                  | X |
| Sin determinar | Charla sobre normativa de bibliografía                             | X |
| Sin determinar | Visita a bodegas Logroño                                           | X |
| Sin determinar | Curso de barista en instalaciones FRL o Gometero                   | X |



|                |                      |   |
|----------------|----------------------|---|
| Sin determinar | Salidas micrológicas | X |
|----------------|----------------------|---|

## j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

En este punto tendremos en cuenta favorecer la posibilidad de una inserción laboral satisfactoria, mediante un acompañamiento personalizado de cada destinatario que facilite su proceso de inserción. Además, se flexibilizará la duración de la oferta, sin modificar el perfil profesional, las competencias y los resultados de aprendizaje. La evaluación de esta modalidad tendrá carácter continuo, formativo, integrador, conforme al Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) y priorizará la dimensión práctica de los aprendizajes. Por último, se adaptarán medidas de atención diversidad a aquel alumnado que lo precise, atendiendo a los informes psicopedagógicos. Se realizarán adaptaciones metodológicas, incluyendo la adaptación de los criterios y procedimientos de evaluación para garantizar su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

En este **curso 25-26** se aplican medidas de atención a la diversidad:

En grado medio y superior seguimos fundamentalmente las mismas orientaciones que en bachillerato, que son las que se van a contemplar en la PAU.

En el caso de los **alumnos de compensatoria** y los que tienen dificultades de aprendizaje generales, nuestras medidas se centran en: atención más cercana en la medida de lo posible, motivación y seguimiento.

### ORIENTACIONES PARA ALUMNOS CON TDAH

- Es conveniente que permanezca sentado en las primeras filas para evitar factores de distracción y facilitar su atención.
- Recomendarle que utilice la agenda.
- Comprobar que comprende lo que se le explica y se le pide.
- Proporcionarle directrices claras y muy explícitas en cuanto a cómo realizar y presentar sus trabajos.
- Flexibilizar el tiempo de realización de exámenes.
- Ofrecerle también las pautas necesarias durante el examen para verificar que ha comprendido las preguntas y sabe lo que tiene que hacer.
- Valorar la conveniencia de realizar los exámenes en otro lugar más aislado.

### ORIENTACIONES PARA ALUMNOS CON DISLEXIA

- Claridad en los textos escritos: adecuada distribución del espacio, tipo y tamaño de letra.
- Necesita más tiempo para leer y escribir textos.
- Flexibilización del tiempo de examen.
- Reducir la penalización por faltas de ortografía.
- Pautas durante el examen para verificar que ha comprendido las preguntas y sabe lo que tienen que hacer.

Situarse en un lugar aislado de ruidos y distracciones durante el examen.

#### **k) PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN.**

Para este **curso 25-26** no existe ninguna persona con módulos profesionales pendientes de superación.

De forma habitual se utiliza el ANEXO VII- PLAN ESPECÍFICO DE RECUPERACIÓN. Este anexo es específico para el alumnado que promociona sin haber superado todas las materias donde se detallan además de las actividades de recuperación, un plan de trabajo anual con sus correspondientes criterios de evaluación y contenidos, metodología didáctica, medidas organizativas, generalidades sobre el desarrollo de actividades y tareas, procedimiento para la evaluación de los aprendizajes del alumnado.

#### **EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN EN EMPRESAS U ORGANISMOS EQUIPARADOS**

El desarrollo del plan de formación, así como la consecución de los resultados de aprendizaje serán objeto de evaluación por parte del tutor o tutora dual del centro educativo, en colaboración con el tutor o tutora de la empresa u organismo equiparado. Los tutores y profesores tendrán en cuenta el informe valorativo del tutor de empresa u organismo equiparado y reflejarán cuantitativamente la calificación de la fase en empresa u organismo equiparado hasta un máximo de un 10%-20% de la calificación de los módulos que están implicados en la formación a través de los resultados de aprendizaje desarrollados. La responsabilidad máxima de la calificación es del tutor dual del centro.

En la certificación académica del alumno aparecerá el número de horas de FFE. El alumno que no vaya a las FFE deberá acudir al centro educativo y no podrá titular si no realiza la formación en empresa, aunque sí podrá titular con una evaluación negativa de las FFE. En el caso de que no realice este periodo de formación en empresa u organismo equiparado únicamente recibirá una acreditación de los módulos superados.

La exención total o parcial del periodo de FFE se realizará a instancias del interesado que tendrá que realizar una solicitud que se podrá efectuar desde el momento de la formalización de la matrícula hasta un mes antes de la fecha prevista para el inicio de dicho periodo de formación, mediante instancia dirigida al director. Deberá aportar la documentación pertinente, que será valorada por el equipo docente del centro. La resolución será notificada a la persona interesada por el director antes del inicio de formación en empresa u órgano equiparado y, en caso de desacuerdo, la persona interesada podrá presentar reclamación ante la Dirección Provincial.

***Para finalizar, cabe añadir que esta programación es un documento vivo y sujeto a cambios por lo puede ser modificada según las necesidades durante el desarrollo de las actividades docentes de enseñanza aprendizaje.***



| RA   | CE | Contenidos | Peso | Instrumento de evaluación | Agente evaluador |
|------|----|------------|------|---------------------------|------------------|
| RA 1 | a  | UT 1 y 2   | 60   | Prueba escrita            | Heteroevaluación |
| RA 1 | b  | UT 1 y 2   | 10   | Prueba práctica           | Heteroevaluación |
| RA 1 | c  | UT 1 y 2   | 5    | Guía de observación       | Heteroevaluación |
| RA 1 | d  | UT 1 y 2   | 10   | Trabajo                   | Heteroevaluación |
| RA 1 | e  | UT 1 y 2   | 5    | Diario profesor           | Heteroevaluación |
| RA 1 | f  | UT 1 y 2   | 5    | Cuaderno alumno           | Heteroevaluación |
| RA 1 | g  | UT 1 y 2   | 5    | Diario anecdótico         | Heteroevaluación |
| 15   |    |            | 100  |                           |                  |
| RA2  | a  | UT 3       | 60   | Prueba escrita            | Heteroevaluación |
| RA2  | b  | UT 3       | 10   | Prueba práctica           | Heteroevaluación |
| RA2  | c  | UT 3       | 10   | Guía de observación       | Heteroevaluación |
| RA2  | d  | UT 3       | 10   | Trabajo                   | Heteroevaluación |
| RA2  | e  | UT 3       | 5    | Diario profesor           | Heteroevaluación |
| RA2  | f  | UT 3       | 5    | Cuaderno alumno           | Heteroevaluación |
| 27   |    |            | 100  |                           |                  |
| RA3  | a  | UT 4       | 50   | Prueba escrita            | Heteroevaluación |
| RA3  | b  | UT 4       | 5    | Prueba práctica           | Heteroevaluación |
| RA3  | c  | UT 4       | 5    | Guía de observación       | Heteroevaluación |
| RA3  | d  | UT 4       | 5    | Trabajo                   | Heteroevaluación |
| RA3  | e  | UT 4       | 5    | Diario profesor           | Heteroevaluación |
| RA3  | f  | UT 4       | 5    | Cuaderno alumno           | Heteroevaluación |
| RA3  | g  | UT 4       | 5    | Diario anecdótico         | Heteroevaluación |



|            |          |                 |            |                                 |                         |
|------------|----------|-----------------|------------|---------------------------------|-------------------------|
| <b>RA3</b> | <b>h</b> | <b>UT 4</b>     | <b>5</b>   | <b>Proyecto</b>                 | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>RA3</b> | <b>i</b> | <b>UT 4</b>     | <b>5</b>   | <b>Prueba oral</b>              | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>RA3</b> | <b>j</b> | <b>UT 4</b>     | <b>5</b>   | <b>Trabajo de investigación</b> | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>RA3</b> | <b>k</b> | <b>UT 4</b>     | <b>2</b>   | <b>Otro</b>                     | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>RA3</b> | <b>l</b> | <b>UT 4</b>     | <b>2</b>   | <b>Otro</b>                     | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>RA3</b> | <b>m</b> | <b>UT 4</b>     | <b>1</b>   | <b>Otro</b>                     | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>15</b>  |          |                 | <b>100</b> |                                 |                         |
| <b>RA4</b> | <b>a</b> | <b>UT 6 y 8</b> | <b>50</b>  | <b>Prueba escrita</b>           | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>RA4</b> | <b>b</b> | <b>UT 6 y 8</b> | <b>5</b>   | <b>Prueba práctica</b>          | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>RA4</b> | <b>c</b> | <b>UT 6 y 8</b> | <b>5</b>   | <b>Guía de observación</b>      | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>RA4</b> | <b>d</b> | <b>UT 6 y 8</b> | <b>5</b>   | <b>Trabajo</b>                  | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>RA4</b> | <b>e</b> | <b>UT 6 y 8</b> | <b>5</b>   | <b>Diario profesor</b>          | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>RA4</b> | <b>f</b> | <b>UT 6 y 8</b> | <b>5</b>   | <b>Cuaderno alumno</b>          | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>RA4</b> | <b>g</b> | <b>UT 6 y 8</b> | <b>5</b>   | <b>Diario anecdótico</b>        | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>RA4</b> | <b>h</b> | <b>UT 6 y 8</b> | <b>5</b>   | <b>Proyecto</b>                 | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>RA4</b> | <b>i</b> | <b>UT 6 y 8</b> | <b>5</b>   | <b>Prueba oral</b>              | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>RA4</b> | <b>j</b> | <b>UT 6 y 8</b> | <b>5</b>   | <b>Trabajo de investigación</b> | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>RA4</b> | <b>k</b> | <b>UT 6 y 8</b> | <b>3</b>   | <b>Otro</b>                     | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>RA4</b> | <b>l</b> | <b>UT 6 y 8</b> | <b>2</b>   | <b>Otro</b>                     | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>17</b>  |          |                 | <b>100</b> |                                 |                         |
| <b>RA5</b> | <b>a</b> | <b>UT 7</b>     | <b>50</b>  | <b>Prueba escrita</b>           | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>RA5</b> | <b>b</b> | <b>UT 7</b>     | <b>5</b>   | <b>Prueba práctica</b>          | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>RA5</b> | <b>c</b> | <b>UT 7</b>     | <b>5</b>   | <b>Guía de observación</b>      | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>RA5</b> | <b>d</b> | <b>UT 7</b>     | <b>5</b>   | <b>Trabajo</b>                  | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>RA5</b> | <b>e</b> | <b>UT 7</b>     | <b>5</b>   | <b>Diario profesor</b>          | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>RA5</b> | <b>f</b> | <b>UT 7</b>     | <b>5</b>   | <b>Cuaderno alumno</b>          | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>RA5</b> | <b>g</b> | <b>UT 7</b>     | <b>5</b>   | <b>Diario anecdótico</b>        | <b>Heteroevaluación</b> |
| <b>RA5</b> | <b>h</b> | <b>UT 7</b>     | <b>5</b>   | <b>Proyecto</b>                 | <b>Heteroevaluación</b> |



# Junta de Castilla y León

Consejería de Educación

|     |       |      |     |                          |                  |
|-----|-------|------|-----|--------------------------|------------------|
| RA5 | i     | UT 7 | 5   | Prueba oral              | Heteroevaluación |
| RA5 | j     | UT 7 | 4   | Trabajo de investigación | Heteroevaluación |
| RA5 | k     | UT 7 | 1   | Otro                     | Heteroevaluación |
| RA5 | l     | UT 7 | 1   | Otro                     | Heteroevaluación |
| RA5 | m     | UT 7 | 1   | Otro                     | Heteroevaluación |
| RA5 | n     | UT 7 | 1   | Otro                     | Heteroevaluación |
| RA5 | o     | UT 7 | 1   | Otro                     | Heteroevaluación |
| RA5 | p     | UT 7 | 1   | Otro                     | Heteroevaluación |
| 16  |       |      | 100 |                          |                  |
| RA6 | a     | UT 9 | 50  | Prueba escrita           | Heteroevaluación |
| RA6 | b     | UT 9 | 10  | Prueba práctica          | Heteroevaluación |
| RA6 | c     | UT 9 | 10  | Guía de observación      | Heteroevaluación |
| RA6 | d     | UT 9 | 5   | Trabajo                  | Heteroevaluación |
| RA6 | e     | UT 9 | 5   | Diario profesor          | Heteroevaluación |
| RA6 | f     | UT 9 | 5   | Cuaderno alumno          | Heteroevaluación |
| RA6 | g     | UT 9 | 5   | Diario anecdótico        | Heteroevaluación |
| RA6 | h     | UT 9 | 5   | Proyecto                 | Heteroevaluación |
| RA6 | i     | UT 9 | 5   | Prueba oral              | Heteroevaluación |
| 10  |       |      | 100 |                          |                  |
| 100 | TOTAL |      |     |                          |                  |



## **ANEXO I.**

### **CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL**

Los contenidos básicos correspondientes a este módulo son los siguientes:

1. Organización de las empresas de restauración:
  - Clasificación de las empresas de restauración.
  - Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
  - Tendencias actuales en restauración.
  - Análisis de oferta y demanda.
  - Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.
  - Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.
2. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:
  - Composición de los alimentos. Rueda de los alimentos.
  - Función y degradación de nutrientes.
  - Necesidades nutricionales.
  - Dietas tipo. Dieta mediterránea.
  - Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
3. Determinación de ofertas gastronómicas:
  - Descripción, definición y clases de ofertas.
  - Elementos y variables de las ofertas gastronómicas de cocina y repostería.
  - Ofertas básicas: menús, cartas, buffet, tapas y otros. Descripción y análisis.
  - Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.
4. Cálculo de los costes globales de la oferta:
  - Cálculo de coste de ofertas gastronómicas.
  - Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.
  - Posibilidades de ahorro energético.

- a) **CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**
- b) **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**
- c) **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**
- d) **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**
- e) **METODOLOGÍA DIDÁCTICA**
- f) **PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES. SECUENCIACIÓN POR NIVELES DE LA COMPETENCIA DIGITAL.**
- g) **FALTAS DE ASISTENCIA Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN TRAS PERDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA.**
- h) **MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**
- i) **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**
- j) **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**
- k) **PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN**



**a) CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**

|                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| <b>Nombre del módulo</b>   | POSTRES EN RESTAURACIÓN |
| <b>Código</b>              | 0028                    |
| <b>Curso</b>               | 2º                      |
| <b>Horas del módulo</b>    | 105                     |
| <b>Horas semanales</b>     | 5                       |
| <b>Familia Profesional</b> | HOSTELERÍA Y TURISMO    |

**b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**

La unidad de competencia profesional asociada a este módulo corresponde a la UC0710\_2:  
“Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados”

En cuanto a la Cualificación profesional mencionamos Cocina HOT093\_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional).

Los resultados de aprendizaje relacionados con los criterios de evaluación son los siguientes:

| <b>Resultados de Aprendizaje (RA)</b>                                                                        | <b>Criterios de Evaluación (CE)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Organiza las tareas para la elaboración de postres en restauración analizando las fichas técnicas.</b> | <p>a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.</p> <p>b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.</p> <p>c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.</p> <p>d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</p> <p>e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</p> <p>f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> |
| <b>2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</b>             | <p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.</p> <p>b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p>                                                                                                                                                                                                                              |



|                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                               | <p><b>d)</b> Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p><b>e)</b> Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p><b>f)</b> Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p><b>g)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <p><b>3. Elabora postres a base de lácteos</b><br/>identificando métodos y aplicando procedimientos.</p>      | <p><b>a)</b> Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.</p> <p><b>b)</b> Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.</p> <p><b>c)</b> Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.</p> <p><b>d)</b> Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p><b>e)</b> Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p><b>f)</b> Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p><b>g)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> |
| <p><b>4. Elabora postres fritos y de sartén</b><br/>reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p> | <p><b>a)</b> Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.</p> <p><b>b)</b> Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.</p> <p><b>c)</b> Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.</p> <p><b>d)</b> Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p><b>e)</b> Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p><b>f)</b> Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p><b>g)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>                         |
| <p><b>5. Elabora helados y sorbetes,</b><br/>identificando y</p>                                              | <p><b>a)</b> Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



|                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.                                                                                                                                                                | <p><b>b)</b> Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.</p> <p><b>c)</b> Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.</p> <p><b>d)</b> Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p><b>e)</b> Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p><b>f)</b> Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p><b>g)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>                                                                          |
| <b>6. Elabora semifríos</b> reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.                                                                                                                                     | <p><b>a)</b> Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.</p> <p><b>b)</b> Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.</p> <p><b>c)</b> Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p><b>d)</b> Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p><b>e)</b> Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p><b>f)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>                                                                                                      |
| <b>7. Presenta postres emplatados</b> a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final. | <p><b>a)</b> Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.</p> <p><b>b)</b> Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p><b>c)</b> Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.</p> <p><b>d)</b> Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.</p> <p><b>e)</b> Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.</p> <p><b>f)</b> Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.</p> |



- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Los contenidos básicos correspondientes a este módulo se pueden ver en el Anexo I.

#### **c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO**

Se ha elegido el siguiente RA por el ser el más completo de todos y tener un posible desarrollo efectivo en el ámbito de la empresa u organismo equiparado.

**RA7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.**

#### **d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

| <b>TRIMESTRE</b> | <b>Título</b>                                                                                        | <b>Fechas y sesiones*</b> |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>1º</b>        | <b>UT 1.</b> Postres en restauración                                                                 | <b>SEPTIEMBRE (15)</b>    |
| <b>1º</b>        | <b>UT 2.</b> Postres a base de frutas                                                                | <b>OCTUBRE (15)</b>       |
| <b>1º</b>        | <b>UT 3.</b> Postres a base de lácteos y postres fritos y de sartén                                  | <b>NOVIEMBRE (15)</b>     |
| <b>2º</b>        | <b>UT 4.</b> Postres de semifríos, helados y sorbetes                                                | <b>DICIEMBRE (15)</b>     |
| <b>2º</b>        | <b>UT 5.</b> Acabados y presentación de postres a partir de elaboraciones de pastelería y repostería | <b>ENERO (20)</b>         |
| <b>2º</b>        | <b>UT 6.</b> Postres de las cocinas territoriales españolas                                          | <b>ENERO (10)</b>         |
| <b>2º</b>        | <b>UT 7.</b> Postres de autor y de la cocina internacional                                           | <b>FEBRERO (10)</b>       |

\*El total de 105 sesiones de duración del curso es orientativa ya que se pueden ver alteradas por festivos en el calendario escolar, evaluaciones o circunstancias del grupo de alumnado como la fase de formación en empresas.

La distribución propuesta entre Resultados de aprendizaje (RA) y Unidades de Trabajo (UT), incluyendo los Criterios de Evaluación (CE) es la siguiente:



| RA   | Unidades de Trabajo (UT)                                                                      | CE (AULA)               | CE (EMPRESA)            |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| RA 1 | UT 1. Postres en restauración                                                                 | a, b, c, d, e, f        |                         |
| RA 2 | UT 2. Postres a base de frutas                                                                | a, b, c, d, e, f, g     |                         |
| RA 3 | UT 3. Postres a base de lácteos y postres fritos y de sartén                                  | a, b, c, d, e, f, g     |                         |
| RA 4 |                                                                                               | a, b, c, d, e, f, g     |                         |
| RA 5 | UT 4. Postres de semifríos, helados y sorbetes                                                | a, b, c, d, e, f, g     |                         |
| RA 6 |                                                                                               | a, b, c, d, e, f        |                         |
| RA 7 | UT 5. Acabados y presentación de postres a partir de elaboraciones de pastelería y repostería | a, b, c, d, e, f, g, h, | a, b, c, d, e, f, g, h, |
| *    | UT 6. Postres de las cocinas territoriales españolas                                          | -                       | -                       |
|      | UT 7. Postres de autor y de la cocina internacional                                           | -                       | -                       |

\*Las **UT 6 y 7** no están vinculadas a ningún RA ya que no son temas evaluables. Se imparten al alumnado, si es posible, como una ampliación de contenidos del currículo.

En los resultados de aprendizaje seleccionados para trabajar durante la *fase de formación en empresa u organismo equiparado* se incluyen todos los criterios de evaluación y son evaluados tanto en la empresa como en el aula, tal y como se detalla más adelante en el apartado de calificación del módulo.

#### **e) METODOLOGÍA DIDÁCTICA**

##### ***Métodos pedagógicos (estilos, estrategias y técnicas de enseñanza):***

En cuanto a la concepción pedagógica, se sigue el modelo constructivista propuesto en la normativa educativa vigente. Desde esta perspectiva los conocimientos deben trabajarse para fomentar la consecución progresiva de las competencias por parte de cada alumno/a.

Es necesario promover la aplicación de metodologías diferentes que favorezcan el desarrollo competencial, de modo que las y los docentes puedan alternarlos en función de las necesidades y los objetivos educativos. Algunas de las más metodologías más adecuadas son:

- **Metodologías expositivas**, que integran los procesos de aprendizaje basadas en priorizar explicaciones o demostraciones por parte del docente y la ejecución por parte del alumnado de las actividades y tareas propuestas. Se aplican fundamentalmente siguiendo el itinerario Contenidos con los apoyos Multimedia y Presentaciones. Sirven especialmente para trabajar los procesos de orden inferior (recordar, comprender y aplicar) según la taxonomía de Bloom. Evidentemente esta metodología deberá combinarse con otras estrategias que impliquen los



procesos de orden superior (analizar, evaluar y crear), que permitan alcanzar el desarrollo de competencias.

- **Flipped learning** (aprendizaje inverso) o **Flipped classroom** (clase invertida). Es un enfoque pedagógico en el que se traslada parte del proceso de aprendizaje fuera del aula y se utiliza el tiempo de clase para llevar a cabo actividades, guiadas y retroalimentadas por el docente. Para facilitar su aplicación se recomienda recurrir al itinerario multimedia, en especial antes de iniciar la Unidad de Trabajo, a través de los videos introductorios.
- **Aprendizaje Basado en Retos (ABR)**. Parte de la creación de situaciones de aprendizaje simuladas o tareas competenciales, que buscan la resolución de un determinado reto o problema.

***Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:***

En cuanto a las formas de trabajo en aula y taller se utilizarán las siguientes:

- **Trabajo en equipo y aprendizaje colaborativo**. Se prioriza el trabajo en equipo en la realización de Actividades y Tareas con distintas finalidades: analizar opciones, resolver problemas, elaborar creaciones, de manera que aprendan unos de los otros, trabajen entre ellos y tomen decisiones, promoviendo el trabajo colaborativo. En ocasiones se plantean Actividades o proceso de trabajo específicos para desarrollar habilidades colaborativas.
- **Rutinas y destrezas de pensamiento eficaz**. Son habilidades que favorecen la estructuración del pensamiento. Las rutinas son patrones sencillos que ayudan a pensar; las destrezas tienen un nivel de complejidad mayor, son más específicas para ejercicios determinados y precisan de organizadores gráficos (mapas de comparación, mapas de burbuja, etc.) para su aplicación.
- **Aprendizaje personalizado**. La selección del itinerario permite acceder al conocimiento a través de diferentes vías, lo cual está en sintonía con el Diseño Universal para el Aprendizaje. Por otra parte, el sistema dispone de un asistente de Inteligencia Artificial para creación de actividades interactivas y personalizadas para el alumnado, retroalimentándolas al nivel de las repuestas ofrecidas.

En cualquier caso, el profesorado podrá elegir, para cada Unidad de Trabajo, qué metodología o combinación de metodologías es la más adecuadas para sus intenciones educativas.

**f) PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES. SECUENCIACIÓN POR NIVELES DE LA COMPETENCIA DIGITAL.**

***Procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado***

La evaluación es un proceso que comporta recabar información, analizarla y tomar decisiones según el juicio emitido. Estas decisiones se tomarán con una doble finalidad:

- **Con una finalidad formativa o pedagógica**, para acompañar y regular el proceso de enseñanza-aprendizaje. Será fundamental para detectar dificultades y dar las orientaciones y soportes necesarios para superarlas.
- **Con una finalidad valorativa o calificadora**, a fin de determinar el grado en el que se han alcanzado los resultados de aprendizaje y, en definitiva, las competencias previstas en el currículo. Esta finalidad corresponde a la calificación.



Es importante tener presente que no todas las actividades evaluables son calificables. Se priorizarán como actividades calificables aquellas en las que se trabajen procesos cognitivos de orden superior (analizar, evaluar o crear), ya que con su aplicación se da por supuesto que se han adquirido los de orden inferior (recordar, comprender o aplicar).

La evaluación ha de ser, en esencia, continua y, por lo tanto, forma parte del proceso educativo como un elemento inseparable de este. De esta manera, la información que aporta servirá para adaptar los procesos de enseñanza aprendizaje y ajustar las medidas de refuerzo educativo.

Las actividades de evaluación estarán asociadas a los Criterios de Evaluación, de manera que cada actividad se refiera al menos a un criterio de evaluación y que cada criterio de evaluación esté asociado a una actividad evaluativa.

Las actividades seleccionadas con finalidad calificadora podrán ser de distinto tipo se pueden denominar también como **evidencias de aprendizaje**. Cada evidencia de aprendizaje ha de estar definida por:

- Los **Criterios de Evaluación** asociados.
- El **tipo de agrupamiento**, que será, normalmente: individual, parejas, grupo pequeño y grupo clase.
- El **agente evaluador**. En este sentido se distingue entre: hetero evaluación (evaluación docente), coevaluación o autoevaluación.
- Los **instrumentos de evaluación** que se utilizarán para evaluar cada CE. En este caso se han seleccionado los siguientes para ser considerados los más adecuados para este nivel de formación profesional:
  - **Diario del profesor**: se trata de una lista de ítems (higiene, limpieza, organización, aprovechamiento, destreza...) donde el profesorado medirá, durante las clases, si el alumnado alcanza los objetivos previstos para la superación de los CE seleccionados.
  - **Prueba escrita**: se trata de la realización de exámenes teóricos, que podrán ser de diferente índole (tipo test, preguntas de desarrollo, preguntas cortas...) en este punto se incluyen también los posibles trabajos trimestrales que se puedan evaluar con carácter teórico.
  - **Prueba práctica**: se trata de la realización de exámenes prácticos para comprobar que se han alcanzado las destrezas implicadas en los CE de carácter más práctico. En este punto se incluyen también los posibles trabajos trimestrales que se puedan evaluar con carácter práctico.
  - **Prueba oral**: se trata de preguntas o cuestiones de forma oral para comprobar que el alumnado ha entendido determinadas cuestiones importantes reflejadas en lo CE.

Todos estos **instrumentos de evaluación** servirán para medir los pesos (%) que se han otorgado a cada CE en la tabla que se muestra al final de la programación didáctica. Cada uno de estos instrumentos es obtenido mediante el uso de las herramientas de evaluación.

- Las **herramientas de evaluación** son las pruebas o procesos evaluativos, que permiten evidenciar la adquisición de los aprendizajes. Consideraremos los siguientes:
  - **Lista de control o Checklist**. Sirve para comprobar el cumplimiento de un listado de requisitos o indicadores.



- **Tablas de estimación.** Son tablas evaluativas para valorar la frecuencia o grado de una serie de indicadores.
- **Rúbricas.** Son tablas de doble entrada con diferentes niveles de ejecución de una tarea, actividad o proceso educativo.
- **Lista de observación grupal.** Son tablas con los nombres del alumnado en las filas y las características observables en las columnas. Son útiles para la observación procedimental o actitudinal en trabajos en grupo.
- **Dianas de evaluación.** Son guías de puntuación visuales, sencillas de utilizar, especialmente útiles para procesos de autoevaluación y coevaluación.
- **Solucionarios con criterios de corrección.** Se establecen sobre todo para pruebas escritas.

Para la **evaluación de la fase de formación en empresa (FFE)** la empresa dispondrá de un anexo de seguimiento y evaluación donde figuran los ítems correspondientes a evaluar.

Al finalizar el módulo profesional podrá efectuarse una evaluación sumativa para comprobar si se han superado los Resultados de Aprendizaje y si se han alcanzado las competencias previstas.



### ***Criterios de calificación del módulo***

La evaluación, de acuerdo con la ordenación curricular vigente, se lleva a cabo tomando como referente los **Resultados de Aprendizaje (RA)**. Los RA se contemplan como bloques independientes desde el punto de vista de la evaluación y la calificación. Así, la superación del módulo exige la superación de cada uno de los RA.

De cara a la calificación final del módulo, podrá aplicarse un porcentaje diferente a cada RA de acuerdo con la importancia que cada uno aporte en la adquisición de competencias. Para este módulo la propuesta de distribución es la siguiente:

$$\text{MP (100\%)} = \text{RA 1 (18 \%)} + \text{RA 2 (16 \%)} + \text{RA 3 (12 \%)} + \text{RA 4 (12 \%)} + \text{RA 5 (13 \%)} + \text{RA 6 (13 \%)} + \text{RA 7 (16 \%)}$$

Los RA se concretan en unos **Criterios de Evaluación (CE)** que actúan como guías para la evaluación. En este sentido, los CE constituyen el eje central de la actividad evaluativa y calificadora.

La evaluación por competencias integra una gran variedad de acciones evaluativas, sin embargo, es importante tener en cuenta que no todas las actividades evaluables son calificables.

La ponderación de cada CE se realizará en función de la importancia relativa que se le asignará según las actividades que se deben realizar para alcanzarlos. Se pueden observar en la tabla detallada al final de esta programación. Los criterios que se siguen son estos:

- Los Criterios de Evaluación más competenciales y que para alcanzarlos se requiera la aplicación de **procesos cognitivos de orden superior**, tendrán **ponderaciones más altas**.
- Los CE que trabajan **procesos de orden inferior** tendrán una **ponderación más reducida**, porque no son competenciales en sí mismos y porque ya se trabajan implícitamente en procesos de orden superior.
- Los **CE de naturaleza actitudinal** se ponderarán de acuerdo la importancia relativa que tengan en el conjunto del RA.

Para la **calificación de la fase de formación en empresa (FFE)**, en caso de que se haya añadido el RA7 a los resultados de aprendizaje que se evaluarán durante este período, se obtendrá la nota de la siguiente manera:

- 60% corresponderá a la evaluación realizada en el aula.
- 40% corresponderá a la evaluación realizada en la empresa.

En caso contrario, se obtendrá la calificación del mismo modo que el resto de RA siendo el 100% de la nota obtenida a través de los instrumentos ya mencionados.

### ***Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.***

El procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones se deberá seguir conforme aparece en la **ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León.**

Concretamente en el **Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro** o en caso de que persista el desacuerdo sobre los resultados de calificación final, o sobre la decisión de promoción o titulación adoptada, en el **Artículo 20. Procedimiento de reclamación ante la dirección provincial de educación.**

### ***Secuenciación por niveles de la competencia digital.***

La competencia digital implica el uso seguro, saludable, sostenible, crítico y responsable de las tecnologías digitales para el aprendizaje, para el trabajo y para la participación de la sociedad. De este modo, se establecen cinco áreas sobre la alfabetización digital, la comunicación y colaboración, creación de contenidos digitales, seguridad y resolución de problemas. Se fomentará que el alumnado alcance el nivel máximo para una participación activa, reflexiva y segura en la sociedad.

| ÁREAS                                | NIVEL 1                                                                                                                         | NIVEL 2                                                                                                                                                                                                                                                     | NIVEL 3                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INFORMACIÓN Y ALFABETIZACIÓN DIGITAL | El alumnado realiza búsquedas en páginas seguras, seleccionando la información.                                                 | El alumnado utiliza filtros de búsqueda avanzada y encuentra los datos que necesita.                                                                                                                                                                        | Evalúa la validez y fiabilidad de las fuentes laborales estableciendo criterios de calidad y actualidad. Los resultados obtenidos los gestiona de manera crítica y organiza el almacenamiento de la información de manera adecuada y segura. |
| CREACIÓN DE CONTENIDOS DIGITALES     | El alumnado utiliza al menos... reconociendo la autoría y propiedad intelectual.                                                | El alumnado utiliza la sala de audiovisuales para la creación de videos y radio como medio de aprendizaje.                                                                                                                                                  | Crea, integra y reelabora contenidos digitales individualmente y de forma colaborativa respetando los derechos de autoría, facilitando su propio aprendizaje.                                                                                |
| COMUNICACIÓN Y COLABORACIÓN          | El alumnado hace uso del aula virtual y teams. El alumno hace un uso correcto del correo electrónico.                           | El alumno hace un uso profesional del correo electrónico siguiendo la "netiqueta". Accede a la página web de centro, del departamento e interactúa con las redes sociales del centro. Selecciona correctamente las vías de comunicación con el profesorado. | Utiliza los dispositivos digitales y herramientas incorporándolas a su ambiente personal para comunicarse de forma individual y colaborativa ejerciendo una ciudadanía digital activa, cívica y reflexiva.                                   |
| SEGURIDAD Y CONFIANZA DIGITAL        | El alumno realiza una buena gestión de sus contraseñas y uso de la nube.                                                        | El alumno sabe actuar ante el ciberacoso o páginas fraudulentas.                                                                                                                                                                                            | Evalúa riesgos y aplica medidas de protección de los dispositivos digitales. Y hace un uso crítico, legal, seguro, saludable y sostenible de dichas tecnologías                                                                              |
| RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS              | El alumnado busca soluciones en red de manera guiada. El alumno realiza y comprueba la instalación del equipo en caso de error. | El alumnado resuelve problemas con los periféricos del ordenador                                                                                                                                                                                            | Desarrolla soluciones tecnológicas innovadoras y sostenibles para dar respuesta a necesidades concretas, mostrando interés y curiosidad por la evolución de las tecnologías digitales y por su desarrollo sostenible y uso ético.            |



### **g) FALTAS DE ASISTENCIA Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN TRAS PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA.**

La evaluación de este Módulo Profesional se llevará a cabo de acuerdo con el criterio de evaluación continua. El número máximo de faltas sin justificar que un alumno puede acumular a lo largo del curso, para no perder el derecho a evaluación continua, se determinará por acuerdo en el departamento correspondiente, en el mes de septiembre, antes del inicio del curso.

Para este módulo, se ha determinado por el departamento al inicio del curso un **20% del total de las horas del módulo, siendo por lo tanto 21 horas**. No obstante, se recomienda al alumnado que continúe asistiendo a clase tras la pérdida de la evaluación continua.

El alumno que pierda la evaluación continua tendrá derecho a realizar una prueba de contenidos y otra de destrezas, basada en todos los contenidos mínimos del módulo, expuestos anteriormente. Dichas pruebas se calificarán con un máximo de 10 puntos, que serán distribuidos de la siguiente manera:  
Prueba contenidos: 50% + Prueba destrezas: 50%.

El alumnado debe tener en cuenta que, aunque las faltas sean justificadas y no se pierda la evaluación continua, la no asistencia a las clases teóricas y prácticas, durante las que se llevan a cabo actividades de evaluación, conllevará la pérdida de ese % de la nota al no poder ser evaluadas dichas actividades.

### **h) MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

|                                                    |                              |                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Espacios</b>                                    | Aula polivalente             | Donde se llevarán a cabo las clases de carácter teórico.                                                                             |
|                                                    | Aula taller                  | Donde se emplearán materias primas, así como la maquinaria y utillaje necesarios para llevar a cabo las clases de carácter práctico. |
| <b>Materiales curriculares</b>                     | Documentación curricular     | Normativa establecida tanto en el BOE como en el BOCYL correspondientes a las enseñanzas impartidas.                                 |
|                                                    | Libro de texto               | POSTRES EN RESTAURACIÓN G.Barta A. Roquet, L.Izquierdo, A.Vilella, A.Lahera. Ed. ALTAMAR                                             |
| <b>Material audiovisual y recursos TIC/TAC/TEP</b> | Equipamientos electrónicos   | <ul style="list-style-type: none"><li>○ Pizarra digital y proyector</li><li>○ Dispositivos móviles</li></ul>                         |
|                                                    | Equipos informáticos         | Ordenadores fijos y portátiles.                                                                                                      |
|                                                    | Plataforma Digital Educativa | Aula virtual del centro / TEAMS.                                                                                                     |
|                                                    | Material fungible            | Apuntes del profesor y presentaciones.                                                                                               |



|                               |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Material<br/>didáctico</b> | Impresos para<br>cumplimentar | Actividades y exámenes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                               | Material de consulta          | Libros, E-books, revistas especializadas, videos y paginas web.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Recursos<br>adicionales       | Bibliografía y Webgrafía      | <ul style="list-style-type: none"><li>– Chaboissier, D., Lebigre, D. <i>Compagnon et maître pâtissier</i>. Les Lilas: Editions Jerome Villette. Tomo I (1993), Tomo II (1994), Tomo III (1995).</li><li>– Cusidó Valero, J. <i>Guía práctica del pastelero</i>. Sant Cugat del Valles: Vilbo Ediciones; 1994.</li><li>– Mestayer de Echagüe, M. <i>Enciclopedia culinaria de repostería y confitería</i>. Madrid: Ed. Espasa Calpe; 1983.</li><li>– Ortega, T. <i>La enciclopedia de Tomás Ortega</i>. Barcelona: Montagud editores; 1997.</li><li>– Roquet-Jalmar, A. <i>Procesos básicos de pastelería y repostería</i>. Barcelona: Ed. Altamar; 2013.</li><li>– Rosich, E. <i>Renovación</i>. Barcelona: Montagud editores; 2012.</li><li>– Sàbat, J. <i>Arte y técnica de la pastelería</i>. Madrid: Fomento editorial, S.A.; 1978.</li><li>– The culinary institute of America. <i>Baking and pastry: Mastering the Art and Craft</i>, 3rd ed. Hoboken: John Wiley &amp; Sons; 2015.</li><li>– Vilardell, R., Jornet, J. <i>El formulario práctico del pastelero</i>. Barcelona: Montagut editores; 2012.</li><li>– <a href="http://www.fehr.es">http://www.fehr.es</a></li><li>– <a href="http://www.gastronosfera.com">http://www.gastronosfera.com</a></li><li>– <a href="https://www.gourmets.net">https://www.gourmets.net</a></li><li>– <a href="https://www.madridfusion.com">https://www.madridfusion.com</a></li><li>– <a href="http://www.culinaryschools.org">www.culinaryschools.org</a></li><li>– <a href="http://www.ecolebellouetconseil.com">www.ecolebellouetconseil.com</a></li><li>– <a href="http://www.relais-desserts.net">www.relais-desserts.net</a></li></ul> |



**i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**

| FECHA          | ACTIVIDAD                                                                                | 2ºGM | 2ºGS | DPTO. RESPONSABLE    |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|----------------------|
| OCT            | Jornadas Micológicas Panticosa.                                                          | X    | X    | Hostelería y turismo |
| OCT            | Soria Gastronómica                                                                       | X    | X    | Hostelería y turismo |
| OCT            | San Sebastián Gastronomika                                                               | X    | X    | Hostelería y turismo |
| NOV            | Concurso nacional de Pinchos y Tapas.<br>Valladolid                                      | X    | X    | Hostelería y turismo |
| NOV            | FIBAR. Valladolid.                                                                       | X    | X    | Hostelería y turismo |
| DIC            | Visita a obradores/panaderías locales<br>de la zona (Iñigo, Menesa, La Dolce<br>vita...) | X    | X    | Hostelería y turismo |
| DIC/ENE        | Visita Fábrica Mantequería "Las Nieves"<br>Espinosa de los Monteros.                     | X    | X    | Hostelería y turismo |
| ENE            | Madrid Fusión                                                                            | X    | X    | Hostelería y turismo |
| ENE            | FITUR. Madrid                                                                            | X    | X    | Hostelería y turismo |
| FEB            | INTERSICOP. Madrid                                                                       | X    | X    | Hostelería y turismo |
| Sin determinar | Charlas con profesionales del sector                                                     | X    | X    | Hostelería y turismo |
| Sin determinar | Concursos                                                                                | X    | X    | Hostelería y turismo |

**j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

En este punto tendremos en cuenta favorecer la posibilidad de una inserción laboral satisfactoria, mediante un acompañamiento personalizado de cada destinatario que facilite su proceso de inserción. Además, se flexibilizará la duración de la oferta, sin modificar el perfil profesional, las competencias y los resultados de aprendizaje. La evaluación de esta modalidad tendrá carácter continuo, formativo, integrador, conforme al Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) y priorizará la dimensión práctica de los aprendizajes. Por último, se adaptarán medidas de atención diversidad a aquel alumnado que lo precise, atendiendo a los informes psicopedagógicos. Se realizarán adaptaciones metodológicas, incluyendo la adaptación de los criterios y procedimientos de evaluación para garantizar su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

En este curso 25-26 no se aplica ninguna medida de atención a la diversidad por no ser necesario.



No obstante, en la siguiente tabla se muestra la tabla que se utilizará para el alumnado que requiera de alguna adaptación curricular de acceso o no significativa:

| <b><i>Alumnado</i></b> | <b><i>Adaptación no significativa</i></b> | <b><i>Observaciones</i></b> |
|------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------|
|                        | Elija un elemento.                        |                             |
|                        | Elija un elemento.                        |                             |
|                        | Elija un elemento.                        |                             |
|                        | Elija un elemento.                        |                             |

**k) PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN.**

Para este curso 25-26 no existe ninguna persona con módulos profesionales pendientes de superación.

De forma habitual se utiliza el ANEXO VII- PLAN ESPECÍFICO DE RECUPERACIÓN. Este anexo es específico para el alumnado que promociona sin haber superado todas las materias donde se detallan además de las actividades de recuperación, un plan de trabajo anual con sus correspondientes criterios de evaluación y contenidos, metodología didáctica, medidas organizativas, generalidades sobre el desarrollo de actividades y tareas, procedimiento para la evaluación de los aprendizajes del alumnado.

***Para finalizar, cabe añadir que esta programación es un documento vivo y sujeto a cambios por lo puede ser modificada según las necesidades durante el desarrollo de las actividades docentes de enseñanza aprendizaje.***



| <i><b>Resultados de Aprendizaje</b></i>                                                                        | <i><b>Criterios de Evaluación</b></i>                                                                          | <i><b>Contenidos</b></i>                                                  | <i><b>Peso (%)</b></i> | <i><b>Instrumento de evaluación</b></i> | <i><b>Agente evaluador</b></i> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------|
| <b>RA1. Organiza las tareas para la elaboración de postres en restauración analizando las fichas técnicas.</b> | a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.                                 | <b>1.1.</b> Postres en restauración                                       | 25                     | <i>Prueba escrita</i>                   | <i>Heteroevaluación</i>        |
|                                                                                                                | b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.                                      | <b>1.2.</b> Los elementos de un postre                                    |                        |                                         |                                |
|                                                                                                                |                                                                                                                | <b>1.3.</b> Clasificación de los postres en restauración                  | 25                     | <i>Prueba práctica</i>                  | <i>Heteroevaluación</i>        |
|                                                                                                                | c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.         | <b>1.4.</b> La organización de las tareas                                 | 10                     | <i>Diario del profesor</i>              | <i>Heteroevaluación</i>        |
|                                                                                                                |                                                                                                                | <b>1.5.</b> El sistema de documentación                                   | 10                     | <i>Prueba práctica</i>                  |                                |
|                                                                                                                | d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.                  | <b>1.6.</b> Postres para personas con necesidades alimentarias especiales | 5                      | <i>Diario del profesor</i>              | <i>Heteroevaluación</i>        |
|                                                                                                                |                                                                                                                |                                                                           | 5                      | <i>Prueba práctica</i>                  |                                |
|                                                                                                                | e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos. |                                                                           | 5                      | <i>Diario del profesor</i>              | <i>Heteroevaluación</i>        |
|                                                                                                                |                                                                                                                |                                                                           | 5                      | <i>Prueba práctica</i>                  |                                |



|                                                                                             |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                              |    |                     |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------|------------------|
|                                                                                             | f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.                     |                                                                                                                                                              | 5  | Diario del profesor | Heteroevaluación |
|                                                                                             |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                              | 5  | Prueba práctica     |                  |
| RA2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. | a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.                            | 2.1. La fruta<br>2.2. El entorno de trabajo y las materias primas<br>2.3. Elaboraciones a base de fruta carnosa<br>2.4. Elaboraciones a base de frutos secos | 14 | Prueba escrita      | Heteroevaluación |
|                                                                                             | b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas. |                                                                                                                                                              | 8  | Diario del profesor | Heteroevaluación |
|                                                                                             |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                              | 8  | Prueba práctica     |                  |
|                                                                                             | c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.                                   |                                                                                                                                                              | 7  | Diario del profesor | Heteroevaluación |
|                                                                                             |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                              | 7  | Prueba práctica     |                  |
|                                                                                             |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                              |    |                     |                  |



|  |                                                                                                                                                |  |                                                                            |                                |                  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------|
|  | d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.                |  | 13                                                                         | Diario del profesor            | Heteroevaluación |
|  | 13                                                                                                                                             |  | Prueba práctica                                                            |                                |                  |
|  | e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.                                          |  | 5                                                                          | Diario del profesor            | Heteroevaluación |
|  | 5                                                                                                                                              |  | Prueba práctica                                                            |                                |                  |
|  | f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.                                                   |  | 10                                                                         | Prueba oral                    | Autoevaluación   |
|  | g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. |  | 5                                                                          | Diario del profesor            | Heteroevaluación |
|  |                                                                                                                                                |  | 5                                                                          | Prueba práctica                |                  |
|  | RA3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.                                                       |  | a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos. | 3.1. Postres a base de lácteos | 14               |



|  |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                    |    |                            |                         |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------|-------------------------|
|  | b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las materias primas</li> <li>- El entorno de trabajo</li> <li>- Clasificación de los postres a base de lácteos</li> </ul> | 8  | <i>Diario del profesor</i> | <i>Heteroevaluación</i> |
|  |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                    | 8  | <i>Prueba práctica</i>     |                         |
|  | c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.                                                                                                                           |                                                                                                                                                                    | 7  | <i>Diario del profesor</i> | <i>Heteroevaluación</i> |
|  |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                    | 7  | <i>Prueba práctica</i>     |                         |
|  | d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.                                                                |                                                                                                                                                                    | 13 | <i>Diario del profesor</i> | <i>Heteroevaluación</i> |
|  |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                    | 13 | <i>Prueba práctica</i>     |                         |
|  | e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. |                                                                                                                                                                    | 5  | <i>Diario del profesor</i> | <i>Heteroevaluación</i> |
|  |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                    | 5  | <i>Prueba práctica</i>     |                         |
|  | f) Se han valorado los resultados finales e                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                    | 10 | <i>Prueba oral</i>         | <i>Autoevaluación</i>   |
|  |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                    |    |                            |                         |



|                                                                                                      |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                  |    |                            |                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------|-------------------------|
|                                                                                                      | identificado las posibles medidas de corrección.                                                                                               |                                                                                                                                                                                  |    |                            |                         |
|                                                                                                      | g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. |                                                                                                                                                                                  | 5  | <i>Diario del profesor</i> | <i>Heteroevaluación</i> |
|                                                                                                      |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                  | 5  | <i>Prueba práctica</i>     |                         |
| <b>RA4. Elabora postres fritos y de sartén</b> reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. | a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.                                                                    | <b>3.2. Postres fritos y de sartén</b><br><br>- El entorno de trabajo y las materias primas<br><br>- Elaboraciones de postres fritos<br><br>- Elaboraciones de postres de sartén | 14 | <i>Prueba escrita</i>      | <i>Heteroevaluación</i> |
|                                                                                                      | b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.                                                                          |                                                                                                                                                                                  | 8  | <i>Diario del profesor</i> | <i>Heteroevaluación</i> |
|                                                                                                      |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                  | 8  | <i>Prueba práctica</i>     |                         |
|                                                                                                      | c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.                                                                          |                                                                                                                                                                                  | 7  | <i>Diario del profesor</i> | <i>Heteroevaluación</i> |
|                                                                                                      |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                  | 7  | <i>Prueba práctica</i>     |                         |
|                                                                                                      | d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.              |                                                                                                                                                                                  | 13 | <i>Diario del profesor</i> | <i>Heteroevaluación</i> |
|                                                                                                      |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                  | 13 | <i>Prueba práctica</i>     |                         |
|                                                                                                      |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                  |    |                            |                         |



|                                                                                                         |                                                                                                                                                |                                                                                                               |                 |                     |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|------------------|
|                                                                                                         | e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.                                          |                                                                                                               | 5               | Diario del profesor | Heteroevaluación |
|                                                                                                         | 5                                                                                                                                              |                                                                                                               | Prueba práctica |                     |                  |
|                                                                                                         | f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.                                                   |                                                                                                               | 10              | Prueba oral         | Autoevaluación   |
|                                                                                                         | g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. |                                                                                                               | 5               | Diario del profesor | Heteroevaluación |
|                                                                                                         |                                                                                                                                                |                                                                                                               | 5               | Prueba práctica     |                  |
| RA5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas. | a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.                                                                            | 4.2. Helados y sorbetes<br>4.3. Elaboraciones de helados batidos<br>- Parfait<br>- Sabayón<br>- Biscuit glacé | 14              | Prueba escrita      | Heteroevaluación |
|                                                                                                         | b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.                                                                  |                                                                                                               | 16              | Prueba escrita      | Heteroevaluación |
|                                                                                                         |                                                                                                                                                |                                                                                                               | 7               | Diario del profesor | Heteroevaluación |



|  |                                                                                                                                                |                                                                                                                              |    |                            |                            |                         |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------|----------------------------|-------------------------|
|  | c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.                                                       | <b>4.4. Elaboraciones de helados turbinados</b><br>- Elaboraciones de helados de leche<br>- Elaboraciones de helados de agua | 7  | <i>Prueba práctica</i>     | <i>Heteroevaluación</i>    |                         |
|  | d) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.                               |                                                                                                                              | 13 | <i>Diario del profesor</i> |                            |                         |
|  |                                                                                                                                                |                                                                                                                              | 13 | <i>Prueba práctica</i>     |                            |                         |
|  | e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.                                          |                                                                                                                              |    | 5                          | <i>Diario del profesor</i> | <i>Heteroevaluación</i> |
|  |                                                                                                                                                |                                                                                                                              |    | 5                          | <i>Prueba práctica</i>     |                         |
|  | f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.                                                   |                                                                                                                              |    | 10                         | <i>Prueba oral</i>         | <i>Autoevaluación</i>   |
|  | g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. |                                                                                                                              |    | 5                          | <i>Diario del profesor</i> | <i>Heteroevaluación</i> |
|  |                                                                                                                                                |                                                                                                                              |    | 5                          | <i>Prueba práctica</i>     |                         |
|  |                                                                                                                                                |                                                                                                                              |    |                            |                            |                         |
|  |                                                                                                                                                |                                                                                                                              |    |                            |                            |                         |



|                                                                                     |                                                                                                         |                                                                                                               |    |                            |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------|-------------------------|
| RA6. <b>Elabora semifríos</b> reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. | a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.                                              | <b>4.1. Postres de semifríos</b><br>- Características de los semifríos<br>- Tipos de semifríos y aplicaciones | 14 | <i>Prueba escrita</i>      | <i>Heteroevaluación</i> |
|                                                                                     | b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.                |                                                                                                               | 9  | <i>Diario del profesor</i> | <i>Heteroevaluación</i> |
|                                                                                     |                                                                                                         |                                                                                                               | 9  | <i>Prueba práctica</i>     |                         |
|                                                                                     | c) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos. |                                                                                                               | 16 | <i>Diario del profesor</i> | <i>Heteroevaluación</i> |
|                                                                                     |                                                                                                         |                                                                                                               | 16 | <i>Prueba práctica</i>     |                         |
|                                                                                     | d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.   |                                                                                                               | 8  | <i>Diario del profesor</i> | <i>Heteroevaluación</i> |
|                                                                                     |                                                                                                         |                                                                                                               | 8  | <i>Prueba práctica</i>     |                         |
|                                                                                     | e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.            |                                                                                                               | 10 | <i>Prueba oral</i>         | <i>Autoevaluación</i>   |



|                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                 |                                                                          |    |                            |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------|-------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                         | f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.  |                                                                          | 5  | <i>Diario del profesor</i> | <i>Heteroevaluación</i> |
|                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                 |                                                                          | 5  | <i>Prueba práctica</i>     |                         |
| <b>RA7. Presenta postres emplatados</b> a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final. | a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.                                                    | <b>5.1.</b> Postres a partir de elaboraciones de pastelería y repostería | 12 | <i>Prueba escrita</i>      | <i>Heteroevaluación</i> |
|                                                                                                                                                                                                                         | b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.                            | <b>5.2.</b> Presentación de postres con masa de hojaldre                 | 6  | <i>Diario del profesor</i> | <i>Heteroevaluación</i> |
|                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                 | <b>5.3.</b> Presentación de postres con masa de bizcocho                 | 6  | <i>Prueba práctica</i>     |                         |
|                                                                                                                                                                                                                         | c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones. | <b>5.4.</b> Presentación de postres con masa escaldada                   | 10 | <i>Diario del profesor</i> | <i>Heteroevaluación</i> |
|                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                 | <b>5.5.</b> Presentación de postres con masas azucaradas                 | 10 | <i>Prueba práctica</i>     |                         |
|                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                 |                                                                          |    |                            |                         |



|  |                                                                                                                                                |                                                                                                   |    |                     |                  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------|------------------|
|  | d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.     | 5.6. Presentación de postres con cremas<br><br>5.7. Presentación de postres con masas fermentadas | 10 | Prueba escrita      | Heteroevaluación |
|  | e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.                             |                                                                                                   | 8  | Diario del profesor | Heteroevaluación |
|  |                                                                                                                                                |                                                                                                   | 8  | Prueba práctica     |                  |
|  | f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.                                                             |                                                                                                   | 5  | Diario del profesor | Heteroevaluación |
|  |                                                                                                                                                |                                                                                                   | 5  | Prueba práctica     |                  |
|  | g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.                                                   |                                                                                                   | 10 | Prueba oral         | Autoevaluación   |
|  | h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. |                                                                                                   | 5  | Diario del profesor | Heteroevaluación |
|  |                                                                                                                                                |                                                                                                   | 5  | Prueba práctica     |                  |

## **ANEXO I.**

### **CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL**

Los contenidos básicos correspondientes a este módulo son los siguientes:

**1. Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración:**

- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones
- y aplicaciones.
- Documentación asociada a los procesos productivos de postres.
- Descripción e interpretación. Ficha técnica de proceso.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración. Temperatura de servicio.

**2. Elaboración de postres a base de frutas:**

- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características,
- aplicaciones y conservación.
- Variedades de frutas: características y aplicaciones en postres.
- Estacionalidad de las frutas.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. Principales
- elaboraciones y variantes.
- Valoración de los resultados. Medidas de corrección.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención
- de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Aplicación de necesidades de conservación según las diferentes
- aplicaciones.

**3. Elaboración de postres a base de lácteos:**

- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características,
- aplicaciones y conservación características generales.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. Principales
- elaboraciones, variantes y combinaciones con otros ingredientes.
- Valoración de los resultados. Medidas de corrección.
- Aplicación de estándares de calidad.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención
- de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Aplicación de necesidades de conservación según momento de uso
- y consumo y naturaleza de la elaboración.

**4. Elaboración de postres fritos o de sartén:**

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características,
- aplicaciones y conservación.



- Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
- Principales elaboraciones. Aplicaciones.
- Valoración de los resultados. Medidas de corrección.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Aplicación de las necesidades de conservación.

## 5. Elaboración de helados y sorbetes:

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación. Reglamentación Técnico
- Sanitaria. Equipos. Materias primas para elaboración de helados, sorbetes y granizados. Los aditivos en la elaboración de helados.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes. Pasteurización, homogeneización y maduración de la mezcla. Mantecación, conservación y almacenaje.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.
- Helados a base de crema inglesa, de nata, de fruta o almíbar y otros.
- Helados que no precisan de sorbetera o heladora. Biscuit glasé, suflé helado y perfectos helados y otros.
- Formulaciones y variantes. Aplicaciones.
- Valoración de los resultados. Medidas de corrección.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental. Aplicación de las necesidades de conservación.

## 6. Elaboración de semifríos:

- Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación. Materias primas. Nata, merengue, yemas, saborizantes, gelificantes y otros.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos. Pesado, montado, mezcla e incorporación de la gelatina. Mezclado, moldeado, desmoldado y conservación. Montaje y presentación.
- Formulaciones y variantes. Aplicaciones.
- Valoración de los resultados. Medidas de corrección.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Aplicación de las diferentes necesidades de conservación.

## 7. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:

- Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.



# Junta de Castilla y León

Consejería de Educación

- Técnicas y elementos de decoración y presentación.
- Tendencias actuales en presentación de postres.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
- Valoración de los resultados. Medidas de corrección.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

**Técnico superior en dirección de Cocina**

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL**

**TENDENCIAS Y EXPERIMENTACIÓN CULINARIA**

**CÓDIGO CL2403**

**I.E.S. MERINDADES DE CASTILLA**

**CURSO: 2025-2026**



**Junta de  
Castilla y León**  
Consejería de Educación

- a) **CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**
- b) **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**
- c) **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**
- d) **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**
- e) **METODOLOGÍA DIDÁCTICA**
- f) **PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES. SECUENCIACIÓN POR NIVELES DE LA COMPETENCIA DIGITAL.**
- g) **FALTAS DE ASISTENCIA Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN TRAS PERDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA.**
- h) **MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**
- i) **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**
- j) **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**
- k) **PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN**



**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL TENDENCIAS Y EXPERIMENTACIÓN**

**CULINARIA código CL2403**

**a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**

|                            |                                               |
|----------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Nombre del módulo</b>   | <b>TENDENCIAS Y EXPERIMENTACIÓN CULINARIA</b> |
| <b>Código</b>              | CL2403                                        |
| <b>Curso</b>               | 2º                                            |
| <b>Horas del módulo</b>    | 54                                            |
| <b>Horas semanales</b>     | 3                                             |
| <b>Familia Profesional</b> | HOSTELERÍA Y TURISMO                          |

**b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**

La unidad de competencia profesional asociada a este módulo, no se corresponden con ninguna de la legislación, ya que se trata de un módulo renovado, similar al extinguido de TAPAS.

En cuanto a la Cualificación profesional mencionamos Cocina HOT093\_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional).

Los resultados de aprendizaje relacionados con los criterios de evaluación son los siguientes:

| <b>Resultados de Aprendizaje (RA)</b>                                                                                   | <b>Criterios de Evaluación (CE)</b>                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| RA1. Planifica elaboraciones de cocina en miniatura ajustadas a diferentes conceptos gastronómicos y públicos objetivo. | a) Selecciona materias primas y técnicas apropiadas según el tipo de tapa, pincho o ración, respetando el equilibrio organoléptico y la identidad del plato.<br>b) Diseña fichas técnicas de producción, definiendo raciones, costes, tiempos de elaboración y presentación |
| RA2. Ejecuta elaboraciones de cocina en miniatura aplicando técnicas culinarias avanzadas y respetando los              | a) Realiza las elaboraciones siguiendo procesos técnicos adecuados, asegurando texturas, temperaturas y presentación final.<br>b) Aplica técnicas de emplatado y acabado en miniatura con precisión estética, innovación y coherencia gastronómica.                         |



|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| estándares de calidad.                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| RA3. Controla el coste, rendimiento y rentabilidad de las tapas y pinchos elaborados | a) Calcula el rendimiento de las materias primas y el coste por unidad, ajustando el precio de venta para garantizar rentabilidad.<br>b) Evalúa alternativas de ingredientes o técnicas para optimizar recursos sin afectar la calidad del producto final. |

Los contenidos básicos correspondientes a este módulo se pueden ver en el Anexo I.

### c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

No se han elegido RA de esta asignatura optativa de creación propia.

### d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

| ID | DENOMINACIÓN DEL TEMA                                            | TEMPORALIZACIÓN |    |    |
|----|------------------------------------------------------------------|-----------------|----|----|
|    |                                                                  | 1T              | 2T | 3T |
| T1 | <b>UT 1. Selección de materias primas y planificación</b>        | x               | x  |    |
| T2 | <b>UT 2. Técnicas culinarias aplicadas a cocina en miniatura</b> | x               | x  |    |
| T3 | <b>UT 3. Emplatado, acabado y presentación</b>                   | x               | x  |    |
| T4 | <b>UT 4. Control de costes y escandallos</b>                     | x               | x  |    |

\*El total de sesiones de duración del curso es orientativa ya que se pueden ver alteradas por festivos en el calendario escolar, evaluaciones, huelgas, excursiones o actividades complementarias... o circunstancias del grupo de alumnado como la fase de formación en empresas.

La distribución propuesta entre Resultados de aprendizaje (RA) y Unidades de Trabajo (UT), incluyendo los Criterios de Evaluación (CE) es la siguiente:

| RA   | Unidades de Trabajo (UT)                                  | CE (AULA) | CE (EMPRESA) |
|------|-----------------------------------------------------------|-----------|--------------|
| RA 1 | UT 1. Selección de materias primas y planificación        | a, b      |              |
| RA 2 | UT 2. Técnicas culinarias aplicadas a cocina en miniatura | a, b      |              |
| RA 2 | UT 3. Emplatado, acabado y presentación                   | a, b      |              |
| RA 3 | UT 4. Control de costes y escandallos                     | a, b      |              |

### e) METODOLOGÍA DIDÁCTICA

#### ***Métodos pedagógicos (estilos, estrategias y técnicas de enseñanza):***

El módulo de Técnicas y experimentación culinaria se desarrollará con un enfoque eminentemente práctico, aprovechando la oportunidad que brinda el servicio real de cafetería y tapas en el restaurante del centro. Esta dinámica permitirá al alumnado aplicar los conocimientos adquiridos en un entorno profesional, enfrentándose a situaciones reales de producción, servicio y atención al cliente.



A través de esta experiencia, se fomentará la creatividad culinaria, la experimentación con técnicas contemporáneas y la adaptación de elaboraciones tradicionales al formato de tapa, todo ello enmarcado en un contexto de trabajo colaborativo y mejora continua. Además, se integrarán herramientas digitales para la gestión de pedidos, diseño de cartas y análisis de resultados, reforzando así la competencia digital del alumnado.

En cuanto a la concepción pedagógica, se sigue el modelo constructivista propuesto en la normativa educativa vigente. Desde esta perspectiva los conocimientos deben trabajarse para fomentar la consecución progresiva de las competencias por parte de cada alumno/a.

Es necesario promover la aplicación de metodologías diferentes que favorezcan el desarrollo competencial, de modo que las y los docentes puedan alternarlos en función de las necesidades y los objetivos educativos. Algunas de las más metodologías más adecuadas son:

- **Metodologías expositivas**, que integran los procesos de aprendizaje basadas en priorizar explicaciones o demostraciones por parte del docente y la ejecución por parte del alumnado de las actividades y tareas propuestas. Se aplican fundamentalmente siguiendo el itinerario Contenidos con los apoyos Multimedia y Presentaciones. Sirven especialmente para trabajar los procesos de orden inferior (recordar, comprender y aplicar) según la taxonomía de Bloom. Evidentemente esta metodología deberá combinarse con otras estrategias que impliquen los procesos de orden superior (analizar, evaluar y crear), que permitan alcanzar el desarrollo de competencias.
- **Flipped learning** (aprendizaje inverso) o **Flipped classroom** (clase invertida). Es un enfoque pedagógico en el que se traslada parte del proceso de aprendizaje fuera del aula y se utiliza el tiempo de clase para llevar a cabo actividades, guiadas y retroalimentadas por el docente. Para facilitar su aplicación se recomienda recurrir al itinerario multimedia, en especial antes de iniciar la Unidad de Trabajo, a través de los videos introductorios.
- **Aprendizaje Basado en Retos (ABR)**. Parte de la creación de situaciones de aprendizaje simuladas o tareas competenciales, que buscan la resolución de un determinado reto o problema.

### ***Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:***

En cuanto a las formas de trabajo en aula y taller se utilizarán las siguientes:

- **Trabajo en equipo y aprendizaje colaborativo**. Se prioriza el trabajo en equipo en la realización de Actividades y Tareas con distintas finalidades: analizar opciones, resolver problemas, elaborar creaciones, de manera que aprendan unos de los otros, trabajen entre ellos y tomen decisiones, promoviendo el trabajo colaborativo. En ocasiones se plantean Actividades o proceso de trabajo específicos para desarrollar habilidades colaborativas.
- **Rutinas y destrezas de pensamiento eficaz**. Son habilidades que favorecen la estructuración del pensamiento. Las rutinas son patrones sencillos que ayudan a pensar; las destrezas tienen un nivel de complejidad mayor, son más específicas para ejercicios determinados y precisan de organizadores gráficos (mapas de comparación, mapas de burbuja, etc.) para su aplicación.
- **Aprendizaje personalizado**. La selección del itinerario permite acceder al conocimiento a través de diferentes vías, lo cual está en sintonía con el Diseño Universal para el Aprendizaje. Por otra parte, el sistema dispone de un asistente de Inteligencia Artificial para creación de actividades interactivas y personalizadas para el alumnado, retroalimentándolas al nivel de las repuestas ofrecidas.

En cualquier caso, el profesorado podrá elegir, para cada Unidad de Trabajo, qué metodología o combinación de metodologías es la más adecuadas para sus intenciones educativas.



**f) PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES. SECUENCIACIÓN POR NIVELES DE LA COMPETENCIA DIGITAL.**

***Procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado***

La evaluación es un proceso que comporta recabar información, analizarla y tomar decisiones según el juicio emitido. Estas decisiones se tomarán con una doble finalidad:

- **Con una finalidad formativa o pedagógica**, para acompañar y regular el proceso de enseñanza-aprendizaje. Será fundamental para detectar dificultades y dar las orientaciones y soportes necesarios para superarlas.
- **Con una finalidad valorativa o calificadora**, a fin de determinar el grado en el que se han alcanzado los resultados de aprendizaje y, en definitiva, las competencias previstas en el currículo. Esta finalidad corresponde a la calificación.

Es importante tener presente que no todas las actividades evaluables son calificables. Se priorizarán como actividades calificables aquellas en las que se trabajen procesos cognitivos de orden superior (analizar, evaluar o crear), ya que con su aplicación se da por supuesto que se han adquirido los de orden inferior (recordar, comprender o aplicar).

La evaluación ha de ser, en esencia, continua y, por lo tanto, forma parte del proceso educativo como un elemento inseparable de este. De esta manera, la información que aporta servirá para adaptar los procesos de enseñanza aprendizaje y ajustar las medidas de refuerzo educativo.

Las actividades de evaluación estarán asociadas a los Criterios de Evaluación, de manera que cada actividad se refiera al menos a un criterio de evaluación y que cada criterio de evaluación esté asociado a una actividad evaluativa.

Las actividades seleccionadas con finalidad calificadora podrán ser de distinto tipo se pueden denominar también como **evidencias de aprendizaje**. Cada evidencia de aprendizaje ha de estar definida por:

- Los **Criterios de Evaluación** asociados.
- El **tipo de agrupamiento**, que será, normalmente: individual, parejas, grupo pequeño y grupo clase.
- El **agente evaluador**. En este sentido se distingue entre: hetero evaluación (evaluación docente), coevaluación o autoevaluación.
- Los **instrumentos de evaluación** que se utilizarán para evaluar cada CE. En este caso se han seleccionado los siguientes para ser considerados los más adecuados para este nivel de formación profesional:
  - **Diario del profesor**: se trata de una lista de ítems (higiene, limpieza, organización, aprovechamiento, destreza...) donde el profesorado medirá, durante las clases, si el alumnado alcanza los objetivos previstos para la superación de los CE seleccionados.
  - **Prueba escrita**: se trata de la realización de exámenes teóricos, que podrán ser de diferente índole (tipo test, preguntas de desarrollo, preguntas cortas...) en este punto se incluyen también los posibles trabajos trimestrales que se puedan evaluar con carácter teórico.
  - **Prueba práctica**: se trata de la realización de exámenes prácticos para comprobar que se han alcanzado las destrezas implicadas en los CE de carácter más práctico. En este punto



se incluyen también los posibles trabajos trimestrales que se puedan evaluar con carácter práctico.

- **Prueba oral:** se trata de preguntas o cuestiones de forma oral para comprobar que el alumnado ha entendido determinadas cuestiones importantes reflejadas en lo CE.

Todos estos **instrumentos de evaluación** servirán para medir los pesos (%) que se han otorgado a cada CE en la tabla que se muestra al final de la programación didáctica. Cada uno de estos instrumentos es obtenido mediante el uso de las herramientas de evaluación.

- Las **herramientas de evaluación** son las pruebas o procesos evaluativos, que permiten evidenciar la adquisición de los aprendizajes. Consideraremos los siguientes:
  - **Lista de control o Checklist.** Sirve para comprobar el cumplimiento de un listado de requisitos o indicadores.
  - **Tablas de estimación.** Son tablas evaluativas para valorar la frecuencia o grado de una serie de indicadores.
  - **Rúbricas.** Son tablas de doble entrada con diferentes niveles de ejecución de una tarea, actividad o proceso educativo.
  - **Lista de observación grupal.** Son tablas con los nombres del alumnado en las filas y las características observables en las columnas. Son útiles para la observación procedimental o actitudinal en trabajos en grupo.
  - **Dianas de evaluación.** Son guías de puntuación visuales, sencillas de utilizar, especialmente útiles para procesos de autoevaluación y coevaluación.
  - **Solucionarios con criterios de corrección.** Se establecen sobre todo para pruebas escritas.

Para la **evaluación de la fase de formación en empresa (FFE)** la empresa dispondrá de un anexo de seguimiento y evaluación donde figuran los ítems correspondientes a evaluar.

Al finalizar el módulo profesional podrá efectuarse una evaluación sumativa para comprobar si se han superado los Resultados de Aprendizaje y si se han alcanzado las competencias previstas.

### ***Criterios de calificación del módulo***



La evaluación, de acuerdo con la ordenación curricular vigente, se lleva a cabo tomando como referente los **Resultados de Aprendizaje (RA)**. Los RA se contemplan como bloques independientes desde el punto de vista de la evaluación y la calificación. Así, la superación del módulo exige la superación de cada uno de los RA.

De cara a la calificación final del módulo, podrá aplicarse un porcentaje diferente a cada RA de acuerdo con la importancia que cada uno aporte en la adquisición de competencias. Para este módulo la propuesta de distribución es la siguiente:

$$\text{MP (100\%)} = \text{RA 1 (20 \%)} + \text{RA 2 (50 \%)} + \text{RA 3 (30 \%)}$$

Los RA se concretan en unos **Criterios de Evaluación (CE)** que actúan como guías para la evaluación. En este sentido, los CE constituyen el eje central de la actividad evaluativa y calificadora.

La evaluación por competencias integra una gran variedad de acciones evaluativas, sin embargo, es importante tener en cuenta que no todas las actividades evaluables son calificables.

La ponderación de cada CE se realizará en función de la importancia relativa que se le asignará según las actividades que se deben realizar para alcanzarlos. Se pueden observar en la tabla detallada al final de esta programación. Los criterios que se siguen son estos:

- Los Criterios de Evaluación más competenciales y que para alcanzarlos se requiera la aplicación de **procesos cognitivos de orden superior**, tendrán **ponderaciones más altas**.
- Los CE que trabajan **procesos de orden inferior** tendrán una **ponderación más reducida**, porque no son competenciales en sí mismos y porque ya se trabajan implícitamente en procesos de orden superior.
- Los **CE de naturaleza actitudinal** se ponderarán de acuerdo la importancia relativa que tengan en el conjunto del RA.

### ***Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.***

El procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones se deberá seguir conforme aparece en la **ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León.**

Concretamente en el **Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro** o en caso de que persista el desacuerdo sobre los resultados de calificación final, o sobre la decisión de promoción o titulación adoptada, en el **Artículo 20. Procedimiento de reclamación ante la dirección provincial de educación.**

### ***Secuenciación por niveles de la competencia digital.***

La competencia digital implica el uso seguro, saludable, sostenible, crítico y responsable de las tecnologías digitales para el aprendizaje, para el trabajo y para la participación de la sociedad. De este modo, se establecen cinco áreas sobre la alfabetización digital, la comunicación y colaboración, creación

de contenidos digitales, seguridad y resolución de problemas. Se fomentará que el alumnado alcance el nivel máximo para una participación activa, reflexiva y segura en la sociedad.

| ÁREAS                                | NIVEL 1                                                                                                                         | NIVEL 2                                                                                                                                                                                                                                                     | NIVEL 3                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INFORMACIÓN Y ALFABETIZACIÓN DIGITAL | El alumnado realiza búsquedas en páginas seguras, seleccionando la información.                                                 | El alumnado utiliza filtros de búsqueda avanzada y encuentra los datos que necesita.                                                                                                                                                                        | Evalúa la validez y fiabilidad de las fuentes laborales estableciendo criterios de calidad y actualidad. Los resultados obtenidos los gestiona de manera crítica y organiza el almacenamiento de la información de manera adecuada y segura. |
| CREACIÓN DE CONTENIDOS DIGITALES     | El alumnado utiliza al menos... reconociendo la autoría y propiedad intelectual.                                                | El alumnado utiliza la sala de audiovisuales para la creación de videos y radio como medio de aprendizaje.                                                                                                                                                  | Crea, integra y reelabora contenidos digitales individualmente y de forma colaborativa respetando los derechos de autoría, facilitando su propio aprendizaje.                                                                                |
| COMUNICACIÓN Y COLABORACIÓN          | El alumnado hace uso del aula virtual y teams. El alumno hace un uso correcto del correo electrónico.                           | El alumno hace un uso profesional del correo electrónico siguiendo la “netiqueta”. Accede a la página web de centro, del departamento e interactúa con las redes sociales del centro. Selecciona correctamente las vías de comunicación con el profesorado. | Utiliza los dispositivos digitales y herramientas incorporándolas a su ambiente personal para comunicarse de forma individual y colaborativa ejerciendo una ciudadanía digital activa, cívica y reflexiva.                                   |
| SEGURIDAD Y CONFIANZA DIGITAL        | El alumno realiza una buena gestión de sus contraseñas y uso de la nube.                                                        | El alumno sabe actuar ante el ciberacoso o páginas fraudulentas.                                                                                                                                                                                            | Evalúa riesgos y aplica medidas de protección de los dispositivos digitales. Y hace un uso crítico, legal, seguro, saludable y sostenible de dichas tecnologías                                                                              |
| RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS              | El alumnado busca soluciones en red de manera guiada. El alumno realiza y comprueba la instalación del equipo en caso de error. | El alumnado resuelve problemas con los periféricos del ordenador                                                                                                                                                                                            | Desarrolla soluciones tecnológicas innovadoras y sostenibles para dar respuesta a necesidades concretas, mostrando interés y curiosidad por la evolución de las tecnologías digitales y por su desarrollo sostenible y uso ético.            |

#### **g) FALTAS DE ASISTENCIA Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN TRAS PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA.**

La evaluación de este Módulo Profesional se llevará acabo de acuerdo con el criterio de evaluación continua. El número máximo de faltas sin justificar que un alumno puede acumular a lo largo del curso,



para no perder el derecho a evaluación continua, se determinara por acuerdo en el departamento correspondiente, en el mes de septiembre, antes del inicio del curso.

Para este módulo, se ha determinado por el departamento al inicio del curso un **20% del total de las horas del módulo, siendo por lo tanto 11 sesiones**. No obstante, se recomienda al alumnado que continúe asistiendo a clase tras la pérdida de la evaluación continua.

El alumno que pierda la evaluación continua tendrá derecho a realizar una prueba de contenidos y otra de destrezas, basada en todos los contenidos mínimos del módulo, expuestos anteriormente. Dichas pruebas se calificarán con un máximo de 10 puntos, que serán distribuidos de la siguiente manera:

Prueba contenidos: 20% + Prueba destrezas: 80%.

El alumnado debe tener en cuenta que, aunque las faltas sean justificadas y no se pierda la evaluación continua, la no asistencia a las clases teóricas y prácticas, durante las que se llevan a cabo actividades de evaluación, conllevará la pérdida de ese X% de la nota al no poder ser evaluadas dichas actividades.

#### **h) MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

|                                                    |                              |                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Espacios</b>                                    | Aula polivalente             | Donde se llevarán a cabo las clases de carácter teórico.                                                                              |
|                                                    | Aula taller                  | Donde se revisarán las materias primas, cartas u ofertas gastronómicas necesarias para llevar a cabo las clases de carácter práctico. |
| <b>Materiales curriculares</b>                     | Documentación curricular     | Normativa establecida tanto en el BOE como en el BOCYL correspondientes a las enseñanzas impartidas.                                  |
|                                                    | Libros de texto              |                                                                                                                                       |
| <b>Material audiovisual y recursos TIC/TAC/TEP</b> | Equipamientos electrónicos   | <ul style="list-style-type: none"><li>○ Pizarra digital y proyector</li><li>○ Dispositivos móviles</li></ul>                          |
|                                                    | Equipos informáticos         | Ordenadores fijos y portátiles.                                                                                                       |
|                                                    | Plataforma Digital Educativa | Aula virtual del centro / TEAMS.                                                                                                      |
| <b>Material didáctico</b>                          | Material fungible            | Podrían usarse apuntes del profesor y presentaciones.                                                                                 |
|                                                    | Impresos para complementar   | Actividades y exámenes.                                                                                                               |
|                                                    | Material de consulta         | Libros, E-books, revistas especializadas, videos y páginas web.                                                                       |



|                         |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Recursos<br>adicionales | Bibliografía y Webgrafía | <ul style="list-style-type: none"><li>- <a href="http://www.fehr.es">http://www.fehr.es</a></li><li>- <a href="http://www.gastronosfera.com">http://www.gastronosfera.com</a></li><li>- <a href="https://www.gourmets.net">https://www.gourmets.net</a></li><li>- <a href="https://www.madridfusion.com">https://www.madridfusion.com</a></li><li>- <a href="http://www.culinaryschools.org">www.culinaryschools.org</a></li><li>- <a href="http://www.ecolebellouetconseil.com">www.ecolebellouetconseil.com</a></li><li>- <a href="http://www.relais-desserts.net">www.relais-desserts.net</a></li></ul> |
|-------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**

| FECHA          | ACTIVIDAD                                                                          | Todos<br>grupos | DPTO. RESPONSABLE    |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------|
| OCT            | Jornadas Micológicas Panticosa.                                                    | X               | Hostelería y turismo |
| OCT            | Soria Gastronómica                                                                 | X               | Hostelería y turismo |
| OCT            | San Sebastián Gastronomika                                                         | X               | Hostelería y turismo |
| NOV            | Concurso nacional de Pinchos y Tapas. Valladolid                                   | X               | Hostelería y turismo |
| NOV            | FIBAR. Valladolid.                                                                 | X               | Hostelería y turismo |
| DIC            | Visita a obradores/panaderías locales de la zona (Iñigo, Menesa, La Dolce vita...) | X               | Hostelería y turismo |
| DIC/ENE        | Visita Fábrica Mantequería "Las Nieves" Espinosa de los Monteros.                  | X               | Hostelería y turismo |
| ENE            | Madrid Fusión                                                                      | X               | Hostelería y turismo |
| ENE            | FITUR. Madrid                                                                      | X               | Hostelería y turismo |
| FEB            | INTERSICOP. Madrid                                                                 | X               | Hostelería y turismo |
| Sin determinar | Charlas con profesionales del sector                                               | X               | Hostelería y turismo |
| Sin determinar | Concursos                                                                          | X               | Hostelería y turismo |

**j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**



En este punto tendremos en cuenta favorecer la posibilidad de una inserción laboral satisfactoria, mediante un acompañamiento personalizado de cada destinatario que facilite su proceso de inserción. Además, se flexibilizará la duración de la oferta, sin modificar el perfil profesional, las competencias y los resultados de aprendizaje. La evaluación de esta modalidad tendrá carácter continuo, formativo, integrador, conforme al Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) y priorizará la dimensión práctica de los aprendizajes. Por último, se adaptarán medidas de atención diversidad a aquel alumnado que lo precise, atendiendo a los informes psicopedagógicos. Se realizarán adaptaciones metodológicas, incluyendo la adaptación de los criterios y procedimientos de evaluación para garantizar su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

En este **curso 25-26** no se aplica ninguna medida de atención a la diversidad por no ser necesario.

No obstante, en la siguiente tabla se muestra la tabla que se utilizará para el alumnado que requiera de alguna adaptación curricular de acceso o no significativa:

| <b>Alumnado</b> | <b>Adaptación no significativa</b> | <b>Observaciones</b> |
|-----------------|------------------------------------|----------------------|
|                 | Elija un elemento.                 |                      |
|                 | Elija un elemento.                 |                      |
|                 | Elija un elemento.                 |                      |
|                 | Elija un elemento.                 |                      |

## **k) PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN.**

Para este **curso 25-26** no existe ninguna persona con módulos profesionales pendientes de superación.

De forma habitual se utiliza el ANEXO VII- PLAN ESPECÍFICO DE RECUPERACIÓN. Este anexo es específico para el alumnado que promociona sin haber superado todas las materias donde se detallan además de las actividades de recuperación, un plan de trabajo anual con sus correspondientes criterios de evaluación y contenidos, metodología didáctica, medidas organizativas, generalidades sobre el desarrollo de actividades y tareas, procedimiento para la evaluación de los aprendizajes del alumnado.

***Para finalizar, cabe añadir que esta programación es un documento vivo y sujeto a cambios por lo puede ser modificada según las necesidades durante el desarrollo de las actividades docentes de enseñanza aprendizaje.***



| RA   | CE    | Contenidos | Peso | Instrumento de evaluación | Agente evaluador |
|------|-------|------------|------|---------------------------|------------------|
| RA 1 | a     | UT 1       | 50   | Prueba práctica           | Heteroevaluación |
| RA 1 | b     | UT 1       | 50   | Guía de observación       | Heteroevaluación |
| 20   |       |            | 100  |                           |                  |
| RA2  | a     | UT 2y3     | 50   | Prueba práctica           | Heteroevaluación |
| RA2  | b     | UT 2y3     | 50   | Guía de observación       | Heteroevaluación |
| 50   |       |            | 100  |                           |                  |
| RA3  | a     | UT 4       | 50   | Prueba práctica           | Heteroevaluación |
| RA3  | b     | UT 4       | 50   | Guía de observación       | Heteroevaluación |
| 30   |       |            | 100  |                           |                  |
| 100  | TOTAL |            |      |                           |                  |



## **ANEXO I.**

### **CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL**

Los contenidos básicos correspondientes a este módulo son los siguientes:

#### **1. Selección de materias primas y planificación**

- *Materias primas específicas para cocina en pequeñas cantidades.*
- *Control de mermas y rendimientos.*
- *Elaboración de fichas técnicas: ingredientes, cantidades mínimas, escandallos y raciones.*
- *Proporción sabor-textura-volumen en formato mini.*

#### **2. Técnicas culinarias aplicadas a cocina en miniatura**

- *Técnicas básicas: salteado, fritura, braseado en pequeñas cantidades.*
- *Técnicas de vanguardia: esferificación, gelificación, espumas, aires, crujientes y liofilizados.*
- *Cocción a baja temperatura y regeneración.*
- *Elaboración de fondos, bases y salsas concentradas.*

#### **3. Emplatado, acabado y presentación**

- *Principios de estética gastronómica en miniatura.*
- *Uso del color, volumen y contraste en platos pequeños.*
- *Presentación en cucharas, vasitos, brochetas, soportes individuales y bandejas de degustación.*
- *Decoraciones comestibles: microverduras, flores, brotes, sales aromáticas.*

#### **4. Control de costes y escandallos**

- *Rendimiento de materias primas en formato reducido.*
- *Cálculo de coste por unidad y por ración.*
- *Establecimiento del precio de venta y margen de beneficio.*
- *Optimización de recursos para mantener rentabilidad.*

**Técnico en Cocina y Gastronomía**  
**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL**

**PRODUCTOS CULINARIOS**

**CÓDIGO 0048**

**I.E.S. MERINDADES DE CASTILLA**

**CURSO: 2025-2026**



**Junta de  
Castilla y León**

Consejería de Educación

- a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.
- b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.
- c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.
- d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.
- e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.
- f) LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.
- g) EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBILIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.
- h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.
- i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.
- j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.
- k) PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN (No en Cursos de Especialización).

## **PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL PRODUCTOS CULINARIOS código 0048**

### **ÍNDICE**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2  |
| b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS. (Articulado y Anexos de Reales Decretos que regulan el título).....                                                                                                                                                                                                                                    | 2  |
| c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO (verificar con ANEXO II del Plan de Formación de FFE según ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León) ..... | 9  |
| d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 11 |
| e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 12 |
| f) LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES. ....                 | 13 |
| g) EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBILIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.....                                                                                                                                                                       | 15 |
| h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 16 |
| i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 16 |
| j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 17 |
| k) PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN (modelo plan recuperación). ....                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 18 |
| ANEXO I - CONTENIDOS DEL MÓDULO PROFESIONAL .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 25 |

## **PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL**

### **PRODUCTOS CULINARIOS - CÓDIGO 0048**

#### **a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MÓDULO PROFESIONAL:</b>                                                         | Productos Culinarios (0048)                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Familia profesional:</b>                                                        | Hostelería y Turismo                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Ciclo formativo:</b>                                                            | CFGM Cocina y Gastronomía (HOT01M)                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Nivel del ciclo formativo:</b>                                                  | Grado Medio (Grado D – nivel 2)                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Duración del Ciclo formativo:</b>                                               | 2.000 horas                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Duración del Módulo profesional:</b>                                            | 273 horas totales / 13 hora semanal                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Curso:</b>                                                                      | 2º                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Unidad de competencia asociada:</b>                                             | UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional                                                                                                           |
| <b>Profesorado:</b>                                                                | Ángel Alba Barettino                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Catálogo de títulos en modalidad presencial de la Junta de Castilla y León:</b> | <a href="https://www.educa.jcyl.es/fp/es/catalogo-titulos-modalidad-presencial/titulos-grado-medio/cocina-gastronomia">https://www.educa.jcyl.es/fp/es/catalogo-titulos-modalidad-presencial/titulos-grado-medio/cocina-gastronomia</a> |

#### **b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS. (Articulado y Anexos de Reales Decretos que regulan el título)**

El módulo de Productos Culinarios tiene como finalidad el desarrollo de las competencias necesarias para ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Este módulo contribuye a que el alumnado adquiera destrezas en la organización del trabajo en cocina, la aplicación de normas de higiene y prevención de riesgos laborales, y la valoración del patrimonio gastronómico como elemento cultural y profesional, promoviendo al mismo tiempo actitudes de creatividad, sostenibilidad y respeto por el producto.

Las competencias profesionales asociadas, los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos se recogen en la legislación que regula el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León:

- Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas ([BOE 28/5/2024](#)).
- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional ([BOE 22/7/2023](#)).
- 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 ([BOE 23/11/2007](#)).
- ORDEN EDU/1371/2024, de 26 de noviembre, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del Ciclo Formativo de Grado Medio en Cocina y Gastronomía en la Comunidad de Castilla y León ([BOCYL 3/12/2024](#)).
- DECRETO 25/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado medio, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 2 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico, en la Comunidad de Castilla y León ([BOCYL 25/11/2024](#)).
- DECRETO 62/2008, de 28 de agosto, por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad de Castilla y León, el perfil profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título ([BOCYL 3/9/2008](#)).
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la formación Profesional.

**COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES** que este módulo contribuye a alcanzar:

El título de Técnico en Cocina y Gastronomía desarrolla competencias profesionales, personales y sociales orientadas a planificar y organizar la producción en cocina, preparando espacios, equipos y materias primas; ejecutar las operaciones de preelaboración, elaboración, decoración y conservación de productos culinarios, garantizando la calidad, la seguridad alimentaria y el cumplimiento de las normas de higiene, prevención y protección ambiental. Asimismo, capacita para realizar el servicio de elaboraciones, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional, mantener una actitud responsable, innovadora y de mejora continua, así como para ejercer los derechos y obligaciones laborales, desarrollar iniciativas emprendedoras y adaptarse a distintos entornos de trabajo.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación que se recogen en el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para

su decoración/terminación o conservación.

- f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

El REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, determina que el la formación del Módulo de Productos Culinarios contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales a), c), d), e), f), g), h), i), j), k) y l) del título

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA)** en Formación Profesional son las **capacidades, conocimientos, destrezas y competencias** que el alumnado debe **demostrar al finalizar un proceso formativo**, expresadas en términos de lo que **es capaz de hacer, comprender o aplicar** en contextos reales o simulados de trabajo; constituyen las **metas concretas del aprendizaje** y sirven como **referente para la programación y la evaluación competencial**. Los RA de este módulo son:

**RA1.** Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.

**RA2.** Elabora productos culinarios establecidos, de cocina nacional e internacional, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

**RA3.** Elabora productos culinarios establecidos, de la cocina de Castilla y León, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

**RA4.** Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

**RA5.** Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

**RA6.** Realiza acabados y presentaciones complejas de platos y otros productos culinarios.

**RA7.** Ejecuta técnicas de decoración para elaboraciones culinarias específicas para cada tipo de servicio y expositores y asiste en el montaje.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE)** Los **criterios de evaluación** en Formación Profesional son los **parámetros que permiten determinar en qué medida el alumnado ha alcanzado los resultados de aprendizaje y las competencias profesionales, personales y sociales previstas**. Actúan como **indicadores observables y medibles** que concretan el nivel aceptable de logro, orientan la **selección de contenidos, metodologías y contextos de aprendizaje**, y aseguran una **evaluación objetiva, coherente y centrada en el desarrollo competencial**. Los CE de este módulo asociados a cada RA son:

*RA1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.*

- a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se ha tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y el personal de sala o de planta.
- e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- 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-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- i) Se han evaluado los resultados alcanzados en función de la satisfacción del cliente.
- j) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- k) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.

*RA2. Elabora productos culinarios establecidos, de cocina nacional e internacional, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.*

- a) Se ha identificado la necesidad de elaboraciones previas de múltiples aplicaciones para proceder a su ejecución.
- b) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
- c) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.
- d) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.
- e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.

- f) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.
- g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.
- i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- k) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- l) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.

*RA3. Elabora productos culinarios establecidos, de la cocina de Castilla y León, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.*

- a) Se ha identificado la necesidad de elaboraciones previas de múltiples aplicaciones para proceder a su ejecución.
- b) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
- c) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.
- d) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.
- e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- f) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.
- g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.
- i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- k) Se han innovado las elaboraciones tradicionales, ensayando modificaciones en técnicas, procesos y presentación.
- l) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- m) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.

*RA4. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.*

- a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.
- b) Se han valorado las características organolépticas y estacionalidad de los ingredientes.

- c) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos y sustitución.
- d) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.
- e) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respeto a las materias primas y los resultados finales propuestos.
- f) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.
- g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- h) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
- i) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- j) Se ha valorado la comercialización y viabilidad de su servicio en los distintos ámbitos productivos.
- k) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.
- l) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- m) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- n) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- ñ) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.

*RA5. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.*

- a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
- b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
- c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.
- d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimento excluidos.
- e) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación/preparación inadecuada.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de producción ambiental.
- g) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- h) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.

*RA6. Realiza acabados y presentaciones complejas de platos y otros productos culinarios.*

- a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
- b) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración, siguiendo criterios estéticos.
- c) Se han identificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los

productos semielaborados y/o acabados justificando los procedimientos empleados.

- d) Se ha valorado la importancia del acabado y presentación en el resultado final de la elaboración culinaria, en cada tipo de servicio.
- e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de producción ambiental.
- g) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- h) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

*RA7. Ejecuta técnicas de decoración para elaboraciones culinarias específicas para cada tipo de servicio y expositores y asiste en el montaje.*

- a) Se han identificado las características y aplicaciones decorativas de los resultados de las técnicas para adecuarlas a las tendencias y a cada servicio.
- b) Se han desarrollado técnicas de decoración aplicables a platos regionales, internacionales, de mercado y de autor.
- c) Se han diseñado y ejecutado presentaciones artísticas complejas que combinen diversas técnicas de decoración.
- d) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de producción ambiental.
- f) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- g) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

**CONTENIDOS** de un módulo de Formación Profesional (FP) son el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que contribuyen al logro de sus objetivos, así como a la adquisición de competencias.

Los contenidos de este módulo profesional son los que se recogen en el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas y que se desarrollaran a través de las siguientes Unidades de Trabajo establecidas basándose en la normativa existente, en los RA y los CE.

UT 0. Evaluación inicial y repaso (caldos fondos, etc.)

UT 1. Organización de los procesos productivos

UT 2. Las cocinas territoriales de España

UT 3. Cocina internacional

UT 4. Cocina creativa

UT 5. Tecnología en la cocina

UT 6. Cocina para personas con necesidades alimentarias específicas

UT 7. Decoración y presentación de platos en la alta cocina

Los contenidos de este módulo se encuentran desarrollados en el Anexo I de este documento.

**c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO (verificar con ANEXO II del Plan de Formación de FFE según ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León)**

El resultado de aprendizaje elegido para que los alumnos desarrollen en las prácticas es: ***“4. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas”***. Este RA será evaluado en un 60% por el profesor del módulo y en un 40% por la empresa en la que el alumnado desarrolle las FFE.

#### **DECISIÓN DE CURSO PARA EL CICLO DE GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 7 DE UN TOTAL DE 68 RESULTADOS DE APRENDIZAJE (10.29%)

0046. Preelaboración y conservación de alimentos

RA3: Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación

0026. Procesos básicos de pastelería y repostería

RA2: Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

RA3: Aplica buenas prácticas de manipulación de los alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos

0047. Técnicas culinarias.

RA3: Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

0045. Ofertas gastronómicas

RA3: Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades

0028 Postres en restauración

7. Presenta postres emplataados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

0048. Productos culinarios

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

NO SE LLEVA NINGÚN R.A. A LAS EMPRESAS DE LOS SIGUIENTES MÓDULOS:

Inglés profesional (GM)

Itinerario personal para la empleabilidad I

Itinerario personal para la empleabilidad II

Proyecto Intermodular de cocina y gastronomía

CL2403. Tendencias y experimentación culinaria

Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)

Sostenibilidad aplicada al sistema productivo

CI9001. Servicio de catering

| Curso | Módulo                                                  | Centro                              | Empresa                             | Resultados de Aprendizaje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Empresa 1                                                                                                                                                                                               |
|-------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1º    | Inglés profesional (GM)                                 | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                         |
| 1º    | Itinerario personal para la empleabilidad I             | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                         |
| 1º    | Preelaboración y conservación de alimentos              | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | RA1: Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones<br>RA2: Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros<br>RA3: Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación<br>RA4: Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso<br>RA5: Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar<br>RA6: Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido | <input type="checkbox"/> RA1<br><input type="checkbox"/> RA2<br><input checked="" type="checkbox"/> RA3<br><input type="checkbox"/> RA4<br><input type="checkbox"/> RA5<br><input type="checkbox"/> RA6 |
| 1º    | Procesos básicos de pastelería y repostería             | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | RA1: Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos<br>RA2: Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición<br>RA3: Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración<br>RA4: Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <input type="checkbox"/> RA1<br><input checked="" type="checkbox"/> RA2<br><input type="checkbox"/> RA3<br><input type="checkbox"/> RA4                                                                 |
| 1º    | Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | RA1: Limpia y/o desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos<br>RA2: Mantiene buenas prácticas higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos<br>RA3: Aplica buenas prácticas de manipulación de los alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos<br>RA4: Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los recursos asociados al mismo<br>RA5: Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados<br>RA6: Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental                                                   | <input type="checkbox"/> RA1<br><input type="checkbox"/> RA2<br><input checked="" type="checkbox"/> RA3<br><input type="checkbox"/> RA4<br><input type="checkbox"/> RA5<br><input type="checkbox"/> RA6 |
| 1º    | Técnicas culinarias                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | RA1: Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones<br>RA2: Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos<br>RA3: Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos<br>RA4: Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación<br>RA5: Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria<br>RA6: Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente                                                                                                                            | <input type="checkbox"/> RA1<br><input type="checkbox"/> RA2<br><input checked="" type="checkbox"/> RA3<br><input type="checkbox"/> RA4<br><input type="checkbox"/> RA5<br><input type="checkbox"/> RA6 |
| 2º    | Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM) | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                         |
| 2º    | Itinerario personal para la empleabilidad II            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                         |

|    |                                               |                                     |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|-----------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2º | Ofertas gastronómicas                         | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | RA1: Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características<br>RA2: Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas<br>RA3: Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades<br>RA4: Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <input type="checkbox"/> RA1<br><input type="checkbox"/> RA2<br><input checked="" type="checkbox"/> RA3<br><input type="checkbox"/> RA4                                                                                                 |
| 2º | Postres en restauración                       | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | RA1: Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas<br>RA2: Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos<br>RA3: Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos<br>RA4: Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos<br>RA5: Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas<br>RA6: Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos<br>RA7: Presenta postres emplataados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final | <input type="checkbox"/> RA1<br><input type="checkbox"/> RA2<br><input type="checkbox"/> RA3<br><input type="checkbox"/> RA4<br><input type="checkbox"/> RA5<br><input type="checkbox"/> RA6<br><input checked="" type="checkbox"/> RA7 |
| 2º | Productos culinarios                          | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | RA1: Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita<br>RA2: Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas<br>RA3: Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas<br>RA4: Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <input type="checkbox"/> RA1<br><input type="checkbox"/> RA2<br><input type="checkbox"/> RA3<br><input checked="" type="checkbox"/> RA4                                                                                                 |
| 2º | Proyecto Intermodular                         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                         |
| 2º | Sostenibilidad aplicada al sistema productivo | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                         |

10.29% RA Seleccionados

Estos RA a FEE pueden sufrir variaciones dependiendo de la empresa a la que acudan y las necesidades organizativas de estar en una zona rural con dificultad de encontrar empresas interesadas.

#### d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

| Trimestre                | Título                                                             | Fechas y sesiones            | Horas |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------|
| <b>PRIMER TRIMESTRE</b>  | UT 0: Evaluación inicial y repaso (caldos fondos, etc.)            | 15/09/2025 - 19/09/2025      | 13    |
|                          | UT 1: Organización de los procesos productivos                     | 22/09/2025 - 26/09/2025      | 15    |
|                          | UT2: Las cocinas territoriales de España                           | 29/09/2025 - 31/10/2025      | 57    |
|                          | UT 3: Cocina internacional                                         | 27/10/2025 - 21/11/2025      | 47    |
|                          | UT 4: Cocina creativa                                              | 24/11/2025 - 5/12/2025       | 27    |
|                          | <b>Evaluaciones</b>                                                |                              | 6     |
| <b>SEGUNDO TRIMESTRE</b> | UT 5: Tecnología en la cocina                                      | Del 8/12/2025 al 10/01/2026  | 42    |
|                          | UT6: Cocina para personas con necesidades alimentarias específicas | Del 8/12/2025 al 16/01/2026  | 27    |
|                          | UT 7: Decoración y presentación de platos en la alta cocina        | Del 19/01/2026 al 30/01/2026 | 27    |

|                         |                                                           |  |            |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------|--|------------|
|                         | <i>Evaluaciones y recuperaciones prácticas y teóricas</i> |  | 12         |
| <b>TERCER TRIMESTRE</b> | <b>FFE</b>                                                |  | <b>273</b> |

### e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

#### ***Métodos pedagógicos (estilos, estrategias y técnicas de enseñanza):***

Este módulo no solo debe certificar el nivel de competencia técnica del alumnado, sino también su madurez profesional, preparándolo para su inserción laboral y para continuar desarrollándose en el ámbito gastronómico. Por ello, es fundamental integrar los aspectos formativos y creativos que definen el perfil profesional del título.

El aprendizaje debe centrarse en el desarrollo práctico y procedimental, fomentando la creatividad sin olvidar el valor de la cocina tradicional, especialmente la de Castilla y León, entendida como el arte de preparar alimentos. La innovación, en este contexto, debe complementarse con el respeto a las raíces culinarias. Para llevar a cabo estas innovaciones y el fomento de la creatividad se harán uso de TIC.

El módulo debe plantearse como una continuación natural de los aprendizajes adquiridos en “Preelaboración y conservación de alimentos” y “Técnicas culinarias”. En esta fase, el alumnado pasa de elaborar platos sencillos a enfrentarse a elaboraciones y servicios de mayor complejidad técnica y organizativa.

Se promoverán actividades que permitan al alumno:

- Planificar y organizar el trabajo, documentando los procesos productivos, seleccionando la información necesaria e identificando las fases de ejecución. Aunque no se espera que dirija equipos, podrá participar en simulaciones de distintos puestos de cocina.
- Participar en servicios reales, favoreciendo la coordinación y el trabajo en equipo.
- Diseñar y elaborar ofertas gastronómicas de cocina nacional e internacional, aplicando los contenidos aprendidos de manera integral.
- Analizar críticamente su propio trabajo, detectando errores y proponiendo mejoras.
- Ejecutar elaboraciones representativas de la cocina de Castilla y León, al mismo nivel que las nacionales e internacionales.
- Participar en actividades complementarias, como jornadas o eventos gastronómicos, que refuercen la formación y vinculen el aprendizaje con el entorno profesional.
- Crear y justificar nuevas elaboraciones, explicando los fundamentos teóricos y técnicos de sus propuestas, fomentando su espíritu crítico y creativo.
- Presentar y servir adecuadamente las elaboraciones realizadas.
- Mantener una actitud observadora y reflexiva que le ayude a consolidar su desarrollo profesional y personal.

Todos los trabajos deberán estar documentados por el alumno, indicando el proceso seguido, grado de dificultad, coste, tipo de servicio, temporada y técnicas culinarias empleadas.

La realización de servicios reales en el restaurante del centro es un recurso de gran valor didáctico, pues permite aplicar los conocimientos en un entorno auténtico y contribuye de forma decisiva a la consecución de los objetivos del módulo.

Durante toda la formación, el profesorado deberá promover en el alumnado una actitud profesional verificable, basada en:

- Cumplir los estándares de calidad establecidos.
- Respetar las normas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.
- Mantener la limpieza y el cuidado del material, equipos y espacios de trabajo.
- Fomentar el respeto al medio ambiente y el uso racional de los recursos, valorando la sostenibilidad.
- Actuar siempre con respeto hacia el entorno educativo, los compañeros y el profesorado.

Estas actitudes forman parte esencial de la evaluación del alumnado y deben integrarse en la metodología docente del módulo

***Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:***

Los grupos de Formación Profesional son bastante heterogéneos, por tanto, el trabajo en el grupo favorece el aprendizaje y la colaboración, ayudando a equilibrar al alumnado.

Se planifican las actividades que se van a realizar en cada unidad de trabajo, de forma que combine tareas individuales como pequeños grupos de dos a cuatro personas.

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este módulo son:

- Aula para las sesiones teóricas y/o Aula de informática con conexión a Internet, dispositivos audiovisuales comunes (ordenador, cañón, altavoz y micrófono) y ordenadores para el alumnado del grupo o pantalla virtual.
- Taller-Cocina para las sesiones prácticas de elaboración de las recetas con el equipamiento necesario y que cumpla las normativas de prevención e higiene: generadores de calor, generadores frío, baterías de cocina, instrumentos varios de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.

Este módulo se imparte a través de 13 sesiones semanales a lo largo de los dos primeros trimestres del curso escolar.

**f) LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.**

| <i>Procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado</i> |            |                |
|------------------------------------------------------------------|------------|----------------|
|                                                                  | Evaluación | Instrumentos   |
|                                                                  |            | Prueba escrita |
|                                                                  |            | %              |
|                                                                  |            | 30             |

|  |    |                          |     |
|--|----|--------------------------|-----|
|  | 1ª | Prueba práctica          | 40  |
|  |    | Portfolio de actividades | 10  |
|  |    | Trabajo de investigación | 20  |
|  |    | <b>TOTAL</b>             | 100 |
|  | 2ª | Prueba escrita           | 30  |
|  |    | Prueba práctica          | 40  |
|  |    | Portfolio de actividades | 10  |
|  |    | Trabajo de investigación | 20  |
|  |    | <b>TOTAL</b>             | 100 |

Los criterios de evaluación que conforman los resultados de aprendizaje se dividirán de acuerdo a las ponderaciones que se les otorga en la tabla que se encuentra al final de este documento.

### ***Criterios de calificación de los módulos***

La evaluación de este módulo profesional se llevará a cabo de acuerdo con el criterio de evaluación continua.

Al comienzo del curso se informará a los alumnos/as tanto de los criterios de evaluación como de calificación que se aplicarán en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

La calificación de cada trimestre será de 0 a 10 puntos y se obtendrá de la aplicación de los instrumentos y criterios fijados. Será necesario obtener al menos una calificación de 5 puntos para aprobar el trimestre o el curso en su caso.

Tanto en las pruebas escritas como en los ejercicios y supuestos prácticos deberá ir indicada la valoración de cada pregunta o supuesto.

Para obtener la calificación final se realizará el redondeo de la siguiente forma: cuando la parte decimal de la nota sea igual o superior a 5, el redondeo será por exceso, en caso contrario se realizará por defecto.

Durante el examen, aquellos alumnos que sean sorprendidos copiando o realizando actividades impropias de este tipo de pruebas, suspenderán automáticamente el módulo en la evaluación. La superación de la evaluación podrá hacerse a través de la realización del examen de recuperación correspondiente. Si este hecho sucediera en un examen final, supondrá el suspenso del módulo al completo.

Para el cálculo de la calificación en la evaluación 1a final que figurará en el acta, se tendrán en cuenta los porcentajes de los resultados de aprendizaje y de sus criterios de evaluación.

A lo largo del curso al alumnado se le evaluará un mínimo de dos veces, al menos una vez por cada trimestre del curso. Los criterios que se seguirán para dicha evaluación serán los siguientes:

1.- CONTENIDOS TEÓRICOS: Se realizará al menos una prueba teórico-práctica a lo largo de cada trimestre, sobre todos los contenidos teóricos impartidos.

2.- CONTENIDOS PRÁCTICOS: Cada trimestre, se llevará a cabo una prueba práctica en el que el alumnado deberá realizar una serie de elaboraciones básicas, aplicando las técnicas y sistemas de conservación que se precisen. Para llevar a cabo la valoración se tendrá en cuenta lo siguiente:

- Organización del trabajo.

- La limpieza en el desarrollo.
- La utilización correcta de materiales y maquinaria, herramienta y utillaje.
- La puesta a punto de ingredientes y materiales.
- La correcta aplicación de las técnicas a emplear y proceso de ejecución correcto.
- El acabado y la decoración de las elaboraciones.
- Destreza
- El sabor y temperatura de la elaboración al término.
- El tiempo empleado.

3.- PORTFOLIO DE ACTIVIDADES (recetario): El alumnado deberá presentar el conjunto de recetas trabajadas durante el trimestre.

4.- TRABAJO DE INVESTIGACIÓN (menú de cocina internacional): El alumnado en grupos de 2 estudiantes presentará un menú internacional que será elaborado y evaluado en un día de servicio, ya sea servicio restaurante o servicio take away.

#### ***Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.***

El proceso y los plazos para presentar y resolver reclamaciones sobre las calificaciones de las evaluaciones trimestrales serán los siguientes:

- El alumnado o su padre/madre o representante legal deberán presentar una reclamación por escrito al tutor/a del grupo, que actúa como coordinador/a de la Junta de Evaluación, en un plazo de dos días lectivos desde la publicación de las notas.
- El tutor/a recabará la información necesaria y elaborará una respuesta por escrito a la solicitud presentada.

Las reclamaciones sobre las calificaciones finales se registrarán por lo establecido en el *Artículo 15. Reclamaciones sobre las calificaciones y otras decisiones*. de la ORDEN EDU/1103/2014, de 17 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica del alumnado que curse las enseñanzas de Formación Profesional Básica en la Comunidad de Castilla y León ([BOCYL 22/12/2014](#)), y se modifica la Orden EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León ([BOCYL 17/12/2008](#)) y por ello el *Artículo 25. Reclamaciones sobre las calificaciones*.

#### **g) EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBILIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.**

La evaluación de este Módulo Profesional se llevará a cabo de acuerdo con el criterio de evaluación continua. La falta de asistencia, sin justificar, a las clases de este módulo que supere el 20% (6h) supondrán la pérdida de la evaluación continua. En este caso los alumnos deberán acudir a una recuperación del módulo y de los resultados de aprendizaje que éste engloba que consistirá en la realización de dos pruebas

y la entrega de un portfolio de actividades. El peso de dichas pruebas será dividido por resultados de aprendizaje y será el siguiente:

- Examen teórico o prueba de contenidos 40%
- Examen práctico o prueba de destrezas 50%
- Portfolio de actividades: Recetario 10%

## h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Se recomienda al alumnado el libro: “Productos culinarios” de la editorial Altamar, ya que contiene toda la información necesaria para superar los Resultados de Aprendizaje correspondientes a este módulo.

El profesor podría facilitar apuntes propios.

También se invita al alumnado a usar recursos informáticos para acceder a webs, libros o revistas relacionados con el mundo gastronómico, especialmente para las partes del módulo referentes a cocinas territoriales españolas, cocina internacional y cocina creativa.

Para la asistencia a las clases prácticas los alumnos deben cumplir con las normas de uniformidad y poseer el equipamiento y las herramientas marcadas por el departamento de hostelería

## i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Las actividades extraescolares coinciden con las propuestas por el departamento de Hostelería y Turismo. Se muestran en la siguiente tabla, pese a que no se llevarán a cabo todas ellas:

| FECHA      | ACTIVIDAD                                                                                                                               | 2ºFPGM |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Octubre    | San Sebastián Gastronomika                                                                                                              | X      |
| Octubre    | Soria Gastronómica                                                                                                                      | X      |
| Octubre    | Jornadas Micológicas de Panticosa. XXIII Jornadas Micológicas del Parque Natural Los Alcornocales de Jimena de la Frontera. Busca setas | X      |
| Noviembre  | Concurso nacional de Pinchos y Tapas. Valladolid                                                                                        | X      |
| Noviembre. | Focus Bilbao                                                                                                                            | X      |
| Noviembre  | Feria Agrícola, Ganadera y de la Patata de Quincoces de Yuso                                                                            | X      |
| Noviembre  | Gastrónoma valencia                                                                                                                     | X      |
| Noviembre  | Intur: Valladolid                                                                                                                       | X      |
| Noviembre  | Fibar: Valladolid                                                                                                                       | X      |
| Noviembre  | Concurso nacional de Pinchos y Tapas. Valladolid                                                                                        | X      |
| Enero      | Madrid Fusión                                                                                                                           | X      |
| Febrero    | INTERSICOP Madrid                                                                                                                       | X      |

|                |                                                                    |   |
|----------------|--------------------------------------------------------------------|---|
| Marzo          | Cinegética Internacional Hunting Fair. IFEMA Madrid-Madrid.        | X |
| Abril          | Expo Degusta. Cáceres.                                             | X |
| Abril          | Salón gourmet Madrid                                               | X |
| Sin determinar | Forum Gastronómico de Barcelona                                    | X |
| Sin determinar | FEHISPOR, Feria Hispano Portuguesa                                 | X |
| Sin determinar | FIBAR. Valladolid.                                                 | X |
| Sin determinar | Alimentaria Barcelona.                                             | X |
| Sin determinar | Fábrica de Morcilla Los Ríos                                       | X |
| Sin determinar | Visita a papas los Leones                                          | X |
| Sin determinar | Visita a establecimientos de la zona: bares, restaurantes, ...     | X |
| Sin determinar | Asistencia a ferias regionales y nacionales del sector             | X |
| Sin determinar | Visita a una fábrica de cervezas                                   | X |
| Sin determinar | Visita a una fábrica de vinos                                      | X |
| Sin determinar | Visita a un matadero                                               | X |
| Sin determinar | Visita a una empresa de catering                                   | X |
| Sin determinar | Visita a empresa agroalimentaria                                   | X |
| Sin determinar | Visita a fábrica de encurtidos, patatas, ...                       | X |
| Sin determinar | Visita a fábrica de licores                                        | X |
| Sin determinar | Charlas con profesionales del sector                               | X |
| Sin determinar | Charlas sobre intolerancias y alérgenos, nueva normativa 1169/2011 | X |
| Sin determinar | Campeonatos y exhibiciones de distintos profesionales del sector   | X |
| Sin determinar | Salida en bicicleta a conocer monumentos, establecimientos locales | X |
| Sin determinar | Concursos                                                          | X |
| Sin determinar | Visita a conserveras Espinosa                                      | X |
| Sin determinar | FIN DE CURSO CON POSIBLE PERNOCTACIÓN                              | X |
| Sin determinar | Visita a establecimientos de la zona: bares, restaurantes, ...     | X |
| Sin determinar | Visita a otras escuelas de cocina                                  | X |
| Sin determinar | Charla sobre normativa de bibliografía                             | X |
| Sin determinar | Visita a bodegas Logroño                                           | X |

## j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La presente Programación Didáctica se fundamenta en un enfoque flexible e inclusivo que persigue ajustarse a las diferencias individuales del alumnado, ofreciendo una enseñanza personalizada que

atienda a sus características, intereses, capacidades y ritmos de aprendizaje. Este planteamiento busca superar prácticas pedagógicas uniformes y estandarizadas, promoviendo una formación equitativa e inclusiva.

La atención a la diversidad se llevará a cabo conforme a los principios recogidos en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se regula la ordenación del sistema de Formación Profesional, especialmente en los artículos 3, 15, 16 y 18, entre otros.

Actualmente ningún alumno/a matriculado requiere de medidas específicas. Si a lo largo del curso se observa algún cambio se seguirán las indicaciones contempladas en la norma y las que facilite el departamento de orientación

En este contexto, se tendrá especialmente en cuenta favorecer la posibilidad de una inserción laboral satisfactoria, mediante un acompañamiento personalizado que facilite el proceso de incorporación al mundo profesional de cada estudiante. Con este fin, se fomentará la orientación individual y el desarrollo de competencias transversales clave para la empleabilidad.

En todo momento se atenderán los informes y recomendaciones emitidos por el Departamento de Orientación, aplicando las adaptaciones metodológicas necesarias y garantizando la accesibilidad a las pruebas de evaluación. Las adaptaciones curriculares se considerarán únicamente cuando no impliquen modificaciones significativas del currículo, priorizando la revisión de estrategias pedagógicas y la adaptación de los procedimientos e instrumentos de evaluación.

La evaluación tendrá un carácter continuo, formativo e integrador, en coherencia con los principios del Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA). Se priorizará la dimensión práctica de los aprendizajes, fomentando la aplicación real de los conocimientos y el desarrollo de habilidades profesionales.

Se realizará un seguimiento individualizado y una supervisión continua del alumnado con el fin de detectar posibles dificultades y ajustar las medidas de apoyo según sea necesario. Estas actuaciones pretenden garantizar la igualdad de oportunidades, la adquisición de las competencias profesionales del módulo y la plena inclusión educativa y social del alumnado, contribuyendo a su desarrollo integral y a su inserción laboral satisfactoria.

#### **k) PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN (modelo plan recuperación).**

En caso que un alumno/a no supere los contenidos del módulo, tendrá la oportunidad de realizar pruebas y actividades de recuperación al acabar cada periodo que consistirán en:

- Examen teórico 40%
- Examen práctico 50%
- Portfolio de actividades: Recetario 10%

Si el curso escolar finaliza sin que un alumno/a supere todos los Resultados de Aprendizaje de este módulo, dicho alumno/a deberá repetir el módulo al completo durante el siguiente curso.

Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación según 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 ([BOE 23/11/2007](http://www.boe.es/boe-2007-11-23/BOE-A-2007-23111-0001.pdf)).

| <b>Resultados de Aprendizaje</b>                                                                                                    | <b>Criterios de Evaluación</b>                                                                                                                                                | <b>Contenidos</b> | <b>(%)</b> | <b>Instrumento evaluación</b>   | <b>Agente evaluador</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------|---------------------------------|-------------------------|
| <b>RA1.</b> Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.<br><br><b>(14,29%)</b> | <i>a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.</i>                                                                                | UT1               | 1,3        | <i>Prueba escrita</i>           | <i>Heteroevaluación</i> |
|                                                                                                                                     | <i>b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.</i>                                                                     | UT1               | 1,3        | <i>Prueba escrita</i>           | <i>Heteroevaluación</i> |
|                                                                                                                                     | <i>c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.</i>                                                                 | UT1               | 1,3        | <i>Prueba escrita</i>           | <i>Heteroevaluación</i> |
|                                                                                                                                     | <i>d) Se ha tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y el personal de sala o de planta.</i>                                | UT1               | 1,3        | <i>Trabajo de investigación</i> | <i>Heteroevaluación</i> |
|                                                                                                                                     | <i>e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</i>                                                                          | UT1               | 1,3        | <i>Trabajo de investigación</i> | <i>Heteroevaluación</i> |
|                                                                                                                                     | <i>f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</i>                       | UT1               | 1,3        | <i>Portfolio</i>                | <i>Heteroevaluación</i> |
|                                                                                                                                     | <i>g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</i>                                                         | UT1               | 1,3        | <i>Prueba práctica</i>          | <i>Heteroevaluación</i> |
|                                                                                                                                     | <i>h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</i>                                               | UT1               | 1,3        | <i>Prueba práctica</i>          | <i>Heteroevaluación</i> |
|                                                                                                                                     | <i>i) Se han evaluado los resultados alcanzados en función de la satisfacción del cliente.</i>                                                                                | UT1               | 1,3        | <i>Prueba práctica</i>          | <i>Heteroevaluación</i> |
|                                                                                                                                     | <i>j) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.</i> | UT1               | 1,3        | <i>Prueba práctica</i>          | <i>Heteroevaluación</i> |
|                                                                                                                                     | <i>k) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.</i>                                                                                 | UT1               | 1,3        | <i>Prueba práctica</i>          | <i>Heteroevaluación</i> |

|                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                        |           |      |                          |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|--------------------------|------------------|
| <b>RA2.</b> Elabora productos culinarios establecidos, de cocina nacional e internacional, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.<br><br><b>(14,29%)</b> | a) Se ha identificado la necesidad de elaboraciones previas de múltiples aplicaciones para proceder a su ejecución.                                                    | UT2 Y UT3 | 1,19 | Prueba escrita           | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                                 | b) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.                                                                                                   | UT2 Y UT3 | 1,19 | Prueba escrita           | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                                 | c) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.                                                                                          | UT2 Y UT3 | 1,19 | Prueba escrita           | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                                 | d) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos de productivos.                                                       | UT2 Y UT3 | 1,19 | Prueba escrita           | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                                 | e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.                          | UT2 Y UT3 | 1,19 | Portfolio                | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                                 | f) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.                                  | UT2 Y UT3 | 1,19 | Trabajo de investigación | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                                 | g) Se han verificado y valorado las características finales del producto                                                                                               | UT2 Y UT3 | 1,19 | Trabajo de investigación | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                                 | h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.                                                                                 | UT2 Y UT3 | 1,19 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                                 | i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.      | UT2 Y UT3 | 1,19 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                                 | j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.                         | UT2 Y UT3 | 1,19 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                                 | k) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo. | UT2 Y UT3 | 1,19 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                                 | l) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.                                                                                 | UT2 Y UT3 | 1,19 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |

|                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                        |     |      |                          |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|--------------------------|------------------|
| <b>RA3.</b> Elabora productos culinarios establecidos, de la cocina de Castilla y León, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.<br><br><b>(14,29%)</b> | a) Se ha identificado la necesidad de elaboraciones previas de múltiples aplicaciones para proceder a su ejecución.                                                    | UT2 | 1,10 | Prueba escrita           | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                              | b) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.                                                                                                   | UT2 | 1,10 | Prueba escrita           | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                              | c) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.                                                                                          | UT2 | 1,10 | Prueba escrita           | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                              | d) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos de productivos.                                                       | UT2 | 1,10 | Prueba escrita           | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                              | e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.                          | UT2 | 1,10 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                              | f) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.                                  | UT2 | 1,10 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                              | g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.                                                                                              | UT2 | 1,10 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                              | h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.                                                                                 | UT2 | 1,10 | Trabajo de investigación | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                              | i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.      | UT2 | 1,10 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                              | j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénica sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.                         | UT2 | 1,10 | Portfolio                | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                              | k) Se han innovado las elaboraciones tradicionales, ensayando modificaciones en técnicas, procesos y presentación.                                                     | UT2 | 1,10 | Trabajo de investigación | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                              | l) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo. | UT2 | 1,10 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                              | m) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.                                                                                 | UT2 | 1,10 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |

|                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                        |     |      |                          |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|--------------------------|------------------|
| <b>RA4.</b> Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.<br><br><b>(14.29%)</b> | a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.                                                                  | UT4 | 0,95 | Prueba escrita           | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                  | b) Se han valorado las características organolépticas y estacionalidad de los ingredientes.                                                                            | UT4 | 0,95 | Prueba escrita           | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                  | c) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos y sustitución.                                                                                         | UT4 | 0,95 | Prueba escrita           | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                  | d) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.                                                                              | UT4 | 0,95 | Prueba escrita           | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                  | e) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respeto a las materias primas y los resultados finales propuestos.                                         | UT4 | 0,95 | Prueba escrita           | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                  | f) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.                   | UT4 | 0,95 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                  | g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.                                                       | UT4 | 0,95 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                  | h) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.                                                         | UT4 | 0,95 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                  | i) Se han verificado y valorado las características finales del producto.                                                                                              | UT4 | 0,95 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                  | j) Se ha valorado la comercialización y viabilidad de su servicio en los distintos ámbitos productivos.                                                                | UT4 | 0,95 | Portfolio                | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                  | k) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.                                                                 | UT4 | 0,95 | Portfolio                | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                  | l) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.      | UT4 | 0,95 | Trabajo de investigación | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                  | m) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.                         | UT4 | 0,95 | Trabajo de investigación | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                  | n) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo. | UT4 | 0,95 | Trabajo de investigación | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                  | ñ) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.                                                                                 | UT4 | 0,95 | Portfolio                | Heteroevaluación |

|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                |           |      |                          |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|--------------------------|------------------|
| <b>RA5.</b> Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.<br><br><b>(14.29%)</b> | a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.                                                                                              | UT6       | 1,79 | Prueba escrita           | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                    | b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.                                                                                           | UT6       | 1,79 | Prueba escrita           | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                    | c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos                                                                                                                       | UT6       | 1,79 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                    | d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.                                                            | UT6       | 1,79 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                    | e) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación/preparación inadecuada.                                                                                      | UT6       | 1,79 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                    | f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de producción ambiental.                                 | UT6       | 1,79 | Trabajo de investigación | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                    | g) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.         | UT6       | 1,79 | Trabajo de investigación | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                    | h) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.                                                                                         | UT6       | 1,79 | Portfolio                | Heteroevaluación |
| <b>RA6.</b> Realiza acabados y presentaciones complejas de platos y otros productos culinarios.<br><br><b>(14.29%)</b>                                             | a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.                                                                                    | UT5 Y UT7 | 1,79 | Prueba escrita           | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                    | b) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.                                                                                  | UT5 Y UT7 | 1,79 | Prueba escrita           | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                    | c) Se han identificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados justificando los procedimientos empleados. | UT5 Y UT7 | 1,79 | Prueba escrita           | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                    | d) Se ha valorado la importancia del acabado y presentación en el resultado final de la elaboración culinaria, en cada tipo de servicio.                                       | UT5 Y UT7 | 1,79 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                    | e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.                                                                               | UT5 Y UT7 | 1,79 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |

|                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                               |           |      |                          |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|--------------------------|------------------|
|                                                                                                                                                                              | <i>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de producción ambiental.</i>                         | UT5 Y UT7 | 1,79 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                              | <i>g) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.</i> | UT5 Y UT7 | 1,79 | Trabajo de investigación | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                              | <i>h) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.</i>                                                                                   | UT5 Y UT7 | 1,79 | Trabajo de investigación | Heteroevaluación |
| <b>RA7.</b> Ejecuta técnicas de decoración para elaboraciones culinarias específicas para cada tipo de servicio y expositores y asiste en el montaje.<br><br><b>(14.29%)</b> | <i>a) Se han identificado las características y aplicaciones decorativas de los resultados de las técnicas para adecuarlas a las tendencias y a cada servicio.</i>            | UT5 Y UT7 | 2,04 | Prueba escrita           | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                              | <i>b) Se han desarrollado técnicas de decoración aplicables a platos regionales, internacionales, de mercado y de autor.</i>                                                  | UT5 Y UT7 | 2,04 | Prueba escrita           | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                              | <i>c) Se han diseñado y ejecutado presentaciones artísticas complejas que combinen diversas técnicas de decoración.</i>                                                       | UT5 Y UT7 | 2,04 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                              | <i>d) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.</i>      | UT5 Y UT7 | 2,04 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                              | <i>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de producción ambiental.</i>                         | UT5 Y UT7 | 2,04 | Prueba práctica          | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                              | <i>f) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.</i> | UT5 Y UT7 | 2,04 | Trabajo de investigación | Heteroevaluación |
|                                                                                                                                                                              | <i>g) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.</i>                                                                                   | UT5 Y UT7 | 2,04 | Portfolio                | Heteroevaluación |

## ANEXO I - CONTENIDOS DEL MÓDULO PROFESIONAL

Los contenidos de este módulo profesional son los que se relacionan a continuación que se recogen en el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas:

1. Organización de los procesos productivos:
  - Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis.
  - Información relacionada con la organización de los procesos. Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo, etc.
  - Fases de la producción y el servicio en cocina. Descripción y análisis de las fases de preservicio, servicio y postservicio.
  - Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
  - Descripción del servicio en cocina en función de su tipología.
  - Relaciones interdepartamentales.
2. Elaboración de productos culinarios, de cocina española e internacional:
  - Cocinas territoriales. Descripción y características generales.
  - Diversidad de la cocina española e internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.
  - Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas, procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.
  - Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas: descripción, análisis, ejecución y aplicaciones.
  - Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario.
  - Características organolépticas y estacionalidad de los alimentos. Denominaciones de Calidad (Denominaciones de Origen, marcas de calidad, IGP,...) más relevantes y su relación con las distintas cocinas regionales españolas.
3. Elaboración de productos culinarios en la cocina de Castilla y León:
  - Descripción y características generales de la cocina de Castilla y León.
  - Diversidad de la cocina de Castilla y León y sus valores provinciales. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.
  - Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas y procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.
  - Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas: descripción, análisis, ejecución y

aplicaciones.

- Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario de Castilla y León.
  - Características organolépticas y estacionalidad de los alimentos.
  - Denominaciones de Calidad (Alimentos de Castilla y León, Denominaciones de Origen, marcas de calidad, IGP,...) más relevantes en Castilla y León. Relación de la producción de alimentos y sus valores en la cocina regional.
4. Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:
- Transformaciones fisicoquímicas de los alimentos. Descripción y características.
  - Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas.
  - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.
  - Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.
  - Procedimientos de ejecución de los productos culinarios.
  - Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.
  - Cocina fusión, de mercado y de autor.
5. Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:
- Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas. Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias.
  - Dieta tipo. Descripción y caracterización.
  - Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas.
  - Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas.
6. Presentación y acabado de productos culinarios complejos:
- Texturas, esferificaciones, etc.
  - Dibujo aplicado a la decoración culinaria.
  - Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado para la decoración.
  - Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
  - Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
7. Ejecución de técnicas avanzadas de decoración:
- Técnicas de decoración para expositores.

- Técnicas del color en gastronomía.
- Contraste y armonía en gastronomía.
- Diseño de bocetos y modelos gráficos.
- Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado para la decoración

Esta programación puede sufrir variaciones según las necesidades educativas y el normal desarrollo de la función docente.