

**ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL
MÓDULO DE:
TÉCNICAS CULINARIAS
CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:
COCINA Y GASTRONOMÍA**

CURSO: 1º mañana

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.

DECRETO 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, y modificado por el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre.

Departamento/Profesores:

JAVIER SABE ANDREU

Curso 2019/ 2020
IES HOTEL ESCUELA



IES HOTEL ESCUELA
DE LA COMUNIDAD DE MADRID

1. NOTA ACLARATORIA

La adenda de esta programación se realiza según la “RESOLUCIÓN DE LA VICECONSEJERÍA DE POLÍTICA EDUCATIVA POR LA QUE SE DICTAN INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DEL TERCER TRIMESTRE Y FINAL DEL CURSO 2019- 2020 EN LA COMUNIDAD DE MADRID COMO CONSECUENCIA DEL ESTADO DE ALARMA PROVOCADO POR CORONAVIRUS (COVID-19)”

Se fomentará la adecuación del proceso de enseñanza y aprendizaje a las características de cada alumno, de su contexto y de su realidad. Esta adecuación favorecerá el seguimiento del alumnado y especialmente del que presenta necesidades específicas de apoyo educativo.

En su esencia se priorizará la preservación de la salud de todos los agentes que intervienen en el sistema educativo.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación se mantienen para el tercer trimestre

- **Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente**

Criterios de evaluación

- a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
- b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
- d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.
- e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- **Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.**

Criterios de evaluación

- a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
- b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.

- c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO Y ELEMENTOS CURRICULARES DE CADA UNIDAD DE TRABAJO QUE SE VEN ADAPTADAS

No se verán modificadas las unidades de trabajo previstas para el tercer trimestre pero sí se verá modificado la evaluación y la metodología de enseñanza.

UD 7. Guarniciones y elementos de decoración.
UD 8. Regeneración de las elaboraciones culinarias.
UD 9. Acabados y presentaciones.
UD 10. El servicio en cocina.

U.T 7. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:

- Guarniciones y decoraciones.
- Guarniciones clásicas.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.
- Valoración de la calidad del producto final.

U.T 8. Regeneración de las elaboraciones culinarias:

- Elementos susceptibles de ser regenerados.
- Procedimiento de ejecución de las diferentes fases.
- Análisis de resultados.

U.T 9 Realización de acabados y presentaciones:

- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.
- Ejecución de los procesos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.
- Valoración de los resultados finales.

U.T 10 Desarrollo de los servicios en cocina:

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
- Tareas previas a los servicios en cocina. "Mise en place".
- Documentación relacionada con los servicios.

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Intentaremos trabajar tanto en los contenidos del tercer trimestre como en repasar los vistos en los dos trimestres anteriores.

Para la tercera evaluación se ajustan los criterios de evaluación para adaptarlos a las limitaciones formativas y personales de cada alumno. Las tareas realizadas durante el confinamiento deben suponer un valor añadido en la evaluación, por ello el peso en la calificación final del curso será menor que el que en un principio se había contemplado.

Se seguirá una enseñanza en modalidad online, asegurando que la totalidad del alumnado tiene acceso a ello y en el caso de que no sea posible, se plantean adaptaciones en función de cada caso concreto.

El uso del libro de texto y de las TIC, en este caso de google drive, google classroom y formularios google, serán las herramientas que permitan la enseñanza a distancia.

En caso de reanudación de la actividad educativa presencial, se deberá priorizar, en la medida en que sea posible, los contenidos y las competencias que no pudieron abordarse a distancia por requerir la utilización de material específico o la realización de actividades prácticas, así como programar las actividades de evaluación presenciales

5. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

Se tendrá en cuenta la de aquellos alumnos que, por diversas circunstancias, tengan una mayor dificultad en avanzar en esos contenidos. Se priorizará aquellos aprendizajes relacionados con objetivos o desarrollo de competencias que se consideren esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente o la obtención del título o certificado correspondiente.

Se realizará la modificación, adaptación y seguimiento de las adaptaciones significativas o de los planes de apoyo y refuerzo, según corresponda, que se consideren necesarios.

6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

En el proceso de evaluación tomará en consideración y se valorará la evolución de los alumnos desde el principio de curso, su progreso académico y su madurez educativa. Una parte fundamental del proceso de evaluación se centrará en los contenidos y las competencias abordadas en los dos primeros trimestres.

La evaluación de los aprendizajes es continua y al ser alumnado de primer curso y haber cursado prácticamente dos terceras partes del curso, dispongo de información de las unidades didácticas para evaluarlas, y los resultados de las unidades de la tercera que no se hayan podido lograr se deberán tener en cuenta en la planificación de los contenidos en el segundo curso.

Debido a las dificultades que algunos alumnos pueden encontrar para el normal seguimiento de la clases como ausencia de equipos informáticos o imposibilidad de desarrollar alguna actividad tendré en cuenta dichas carencias para ponderarse en su evaluación.

La evaluación final de los aprendizajes del alumnado durante el curso 2019-2020 considerará en conjunto las evaluaciones de todo el curso, valorando especialmente el grado de desarrollo de los aprendizajes y de las competencias imprescindibles.

La evaluación de las actividades desarrolladas durante el periodo no presencial se realizará tomando en consideración las dificultades que pudiera haber tenido cada alumno y, en todo caso, no podrá suponer por sí misma la no superación de un módulo, con el consiguiente aprobado del mismo. Por ello, se calificarán todas las actividades y exámenes online realizados con los mismos criterios que a lo largo del curso, y en su resultado final teniendo en cuenta que las dos primeras evaluaciones tendrán un peso mayoritario al haberse desarrollado de forma completa.

7. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

En caso de que continúe la situación de no poder asistir al centro, se adaptarán en función de lo establecido en los puntos anteriores.

7.1. Primera convocatoria extraordinaria:

La convocatoria Extraordinaria se desarrollará durante en mes de Junio. El profesor cumplimentará informe individualizado para indicar al alumno los resultados de aprendizaje no superados y la posibilidad de renunciar a la convocatoria.

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Classroom: Técnicas Culinarias

Correo electrónico: cocinaieshotelescuola@gmail.com

Drive: [cocinaieshotelescuola@gmail.com](https://drive.google.com/drive/u/0/uc?hl=es&name=cocinaieshotelescuola@gmail.com)

Libro Técnicas Culinarias Editorial Paraninfo (Libro de texto)

9. ANEXOS

CICLO FORMATIVO: Cocina y Gastronomía

GRUPO:1º

MÓDULO:Técnicas Culinarias. Marzo 2020

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UT 6 . DOCUMENTACIÓN EN COCINA
 UT 9. DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN EN COCINA
 UT 5. ELABORACIONES ELEMENTALES EN COCINA

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Videoconferencia explicativa - Elaborar fichas técnicas de platos elaborados en el segundo trimestre 17 de Marzo - Ejercicio de decoraciones y presentación de platos 25 de marzo - Elaborar platos del menú en función de sus posibilidades logísticas. 25 de Marzo 	Classroom Técnicas Culinarias	<ul style="list-style-type: none"> -Entregar los trabajos en forma y tiempo establecido. -Completar todos los aspectos que incluyen cada uno de los ejercicios. - Devolver los cuestionarios que se adjuntan a las actividades . -Enviar fotografías de las prácticas realizadas -Nota Numérica de cada ejercicio entregado.

CICLO FORMATIVO: Cocina y Gastronomía

GRUPO:1º

MÓDULO: Técnicas Culinarias. Abril 2020.**RELACIÓN CON
LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:**

UT 9 . DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS
 UT 10. EL SERVICIO EN COCINA
 UT 5. ELABORACIONES ELEMENTALES EN COCINA

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
-Videoconferencia explicativa -Ejercicio El servicio en cocina 17 de Abril -Ejercicio de decoraciones y presentación de platos 24 de Abril -Elaborar platos del menú en función de sus posibilidades logísticas. 30 de Abril	Classroom Técnicas Culinarias	-Entregar los trabajos en forma y tiempo establecido. -Completar todos los aspectos que incluyen cada uno de los ejercicios. - Devolver los cuestionarios que se adjuntan a las actividades -Enviar fotografías de las prácticas realizadas -Nota numérica de cada ejercicio entregado.

MÓDULO: Técnicas Culinarias. Mayo 2020.**RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:**

UT 5. ELABORACIONES ELEMENTALES EN COCINA
UT 8 REGENERACIÓN DE ALIMENTOS

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
-Videoconferencia explicativa 4 MAYO - Esquema acerca de la regeneración de alimentos 8 MAYO -Ejercicio regeneración alimentos 14 MAYO - Test acerca de la regeneración de alimentos. 22 MAYO -Elaborar platos del menú en función de sus posibilidades logísticas. 30 de Mayo	Classroom Técnicas Culinarias	-Entregar los trabajos en forma y tiempo establecido. -Completar todos los aspectos que incluyen cada uno de los ejercicios. - Devolver los cuestionarios que se adjuntan a las actividades -Enviar fotografías de las prácticas realizadas -Nota numérica de cada ejercicio entregado

MÓDULO: Técnicas Culinarias. Junio 2020.**RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:**

UT 5. ELABORACIONES ELEMENTALES EN COCINA

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
-Repaso unidades de trabajo primer y segundo trimestre 5 Junio - Esquema unidades de trabajo 1,2, 3 y 4. 15 de Junio. -Elaborar <u>platos del menú</u> en función de sus posibilidades logísticas. 15 de JUNIO	Classroom Técnicas Culinarias	-Entregar los trabajos en forma y tiempo establecido. -Completar todos los aspectos que incluyen cada uno de los ejercicios. - Devolver los cuestionarios que se adjuntan a las actividades -Enviar fotografías de las prácticas realizadas -Nota numérica de cada ejercicio entregado.