

# **ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: PRODUCTOS CULINARIOS**

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:  
COCINA Y GASTRONOMÍA**

**CURSO: 2º**

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:  
**HOSTELERIA Y TURISMO  
VALENTIN COBOS MENDIA**

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.

Se informará conveniente y periódicamente a los alumnos y, en caso de alumnos menores, a las familias o tutores legales, de las actividades que van a realizar y de los contenidos de la programación que van a ser fundamentales para su progresión y aprovechamiento futuro.

Así mismo como de las adaptaciones de las programaciones didácticas del módulo en cuestión.

## 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los marcados por la programación del módulo.

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

Las unidades de trabajo a realizar por el alumno son aquellas que el alumno no superó o tuvo dificultades para su realización.

No se incluyen aquellas que si han sido superadas en los 2 trimestres anteriores.

Las unidades de trabajo son las siguientes y se han adaptado a los contenidos mínimos que se reflejan en la programación del módulo.

### **UT.3. Elaboración de productos culinarios:**

- Descripción y características generales de las cocinas territoriales.
- La cocina española: tradición, productos y elaboraciones más representativas.
  - Productos más significativos sujetos a:
    - Denominación de origen (DO).
    - Indicación geográfica protegida (IGP).
    - Denominación genérica (DG), entre otros.
    - Platos típicos de la gastronomía española.
    - Tendencias actuales.

### **UT.4: Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:**

- Cualidades organolépticas de las materias primas.
- Peculiaridades y combinaciones básicas.

- Sabores esenciales: dulce, salado, amargo y ácido.
- Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.
- Procedimientos de ejecución de los productos culinarios. Carnes, pescados, hortalizas, legumbres, huevos, etc.
- Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.
- Fases, técnicas, puntos clave y de control y valoración de resultados.

#### **UT.5. Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas.**

- Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas.
- Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias.
  - Intolerancia a la lactosa.
  - Intolerancia al gluten.
  - Intolerancia al huevo
  - Intolerancia a los mariscos
  - Otras.
- Dieta, régimen, dietética y dieta terapia.
- Tipos de dieta. Descripción y caracterización.
  - Modificaciones según los distintos tipos de criterios.
    - Textura: blanda, líquida clara, líquida espesa; triturada, basal.
    - Energía: hiper calórica, hipocalórica.
    - Azúcares: hipo lúcida, sin lactosa u otros disacáridos, pobre en fibra, rica en fibra.
    - Lípidos: pobre en grasa, pobre en colesterol, rica en ácidos grasos esenciales, rica en grasa.
    - Proteínas: hipo proteica, hiperprotéica, con restricción de ciertos aminoácidos.
    - Otras sustancias nitrogenadas: sin gluten; con restricción de purinas.
    - Minerales: hiposódica, con restricción de potasio, pobre en calcio, rica en hierro.
    - Líquidos: dieta seca.
    - Volumen: hipovolémica, absoluta.
- Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas, en función de la alergia, dieta o intolerancia.

#### **4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS**

A consecuencia del confinamiento debido a la crisis del Covid-19 la metodología aplicada para la superación del módulo de productos culinarios para los alumnos que no han superado dicho módulo en la evaluación ordinaria cambia sustancialmente.

Dicha metodología se realizará de forma on line con el alumno; en consecuencia se priorizarán actividades de repaso, apoyadas por trabajos de investigación y trabajos de índole teórico-práctica a realizar por parte del alumno, con el fin de superar de manera satisfactoria dicho módulo.

Así mismo se establece un calendario de tutoría a distancia en modo videoconferencia para resolver las dudas que pudiera presentar el alumno :

1. Tutoría: 12 de mayo.
2. Tutoría: 20 de Mayo.
3. Tutoría: 28 de Mayo.

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 priorizarán 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**

La evaluación de las actividades para la superación del módulo se realizará de manera cronológica, evaluando cada actividad según las reciba el profesor, de esta manera podrá corregir y en su defecto solicitar al alumno la repetición de la actividad en su totalidad o parte de ella.

Los criterios de calificación quedan establecidos los siguientes:

- Estructura correcta del trabajo.
- Contenidos se ajustan a las cuestiones solicitadas.
- Se presenta en tiempo y forma.
- La calificación será numérica del 1-10.

Se detalla también en las fichas de actividades recogidas en el anexo 9.

## **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.

## **8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS**

Uso de las TIC para poder establecer tutorías de apoyo a las actividades a realizar.  
Presentaciones facilitadas por el profesor durante los 2 anteriores trimestres.

## **9. ANEXOS**

A continuación se detallan las actividades a realizar por parte del alumno junto con los criterios de evaluación y calificación. Así mismo en cada ficha aparece reflejada la fecha de entrega de cada actividad al profesor.

**CICLO FORMATIVO: Cocina y Gastronomía**

**GRUPO: 2º Cocina Diurno**

**MÓDULO: Productos Culinarios.**

**PROFESOR :Valentín Cobos Mendiá**

**RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:**

- La presente actividad está relacionada con los contenidos de la U.T. 4 de nominada:
  - “Elaboración de Productos Culinarios a partir de un conjunto de materias primas”

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elegir 1 aperitivo, 1 primer plato y 1 segundo plato de las elaboraciones realizadas durante los dos trimestres y :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Realizar el pedido a economato y proveedores de las materias primas necesarias para elaborar dichos platos para 4 comensales.</li> <li>○ El pedido debe diferenciar los distintos grupos de alimentos (Frutas y verduras, pescados...en productos perecederos y los no perecederos en un pedido a economato).</li> </ul> </li> <li>• Realizar la secuenciación de cada fase a realizar en la elaboración de estos platos.</li> <li>• Indicar los alérgenos que contiene cada elaboración</li> </ul>	<p>*Se presentará en modo online.                      *Formato Word.                      *Tamaño de letra 12 p.p.                      *Interlineado 1.0.                      *Paginado y pie de página con el nombre.                      *No hay límite de páginas.                      *Fecha de entrega 15 de Mayo</p>	<p>Contenidos del trabajo para evaluar :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Correcto pedido de materias primas.</li> <li>• Correcto desarrollo y explicación de cada fase de realización de cada plato.</li> <li>• Correcta indicación de los alérgenos que pudieran contener cada elaboración culinaria</li> </ul> <p>*Criterios de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estructura del trabajo.</li> <li>• Contenidos se ajustan a lo solicitado.</li> <li>• Se presenta en tiempo y forma.</li> <li>• Se califica de 1-10.</li> </ul>

**CICLO FORMATIVO: Cocina y Gastronomía**

**GRUPO: 2º Cocina Diurno**

**MÓDULO: Productos Culinarios.**

**PROFESOR : Valentín Cobos Mendía**

**RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:**

- La presente actividad está relacionada con los contenidos de la U.T. 5 de nominada:
  - “Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas”

<b>ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS</b>	<b>MEDIO DE ENTREGA</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación de un trabajo de investigación sobre el enunciado anterior.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Se presentará en modo online.</li> <li>*Formato Word.</li> <li>*Tamaño de letra 12 p.p.</li> <li>*Interlineado 1.0.</li> <li>*Paginado y pie de página con el nombre.</li> <li>*No hay límite de páginas.</li> <li>*Fecha de entrega 29 de Mayo</li> </ul>	<p>Contenidos del trabajo para evaluar :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Intolerancia a la lactosa.</li> <li>○ Intolerancia al gluten.</li> <li>○ Intolerancia al huevo</li> <li>○ Intolerancia a los mariscos</li> <li>○ Otras.</li> </ul> </li> <li>• Tipos de dieta. Descripción y caracterización.</li> <li>• Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas, en función de la alergia, dieta o intolerancia.</li> </ul> <p>*Criterios de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estructura del trabajo.</li> <li>• Contenidos se ajustan a lo solicitado.</li> <li>• Se presenta en tiempo y forma.</li> <li>• Se califica de 1-10.</li> </ul>

**CICLO FORMATIVO: Cocina y Gastronomía**

**GRUPO: 2º Cocina Diurno**

**MÓDULO: Productos Culinarios.**

**PROFESOR : Valentín Cobos Mendía**

**RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:**

- La presente actividad está relacionada con los contenidos de la U.T. 3 de nominada:
  - “Elaboración de Productos Culinarios”

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentar un trabajo de investigación sobre la Gastronomía de la Comunidad de Madrid.</li> </ul>	<p>*Se presentará en modo online.                      *Formato Word.                      *Tamaño de letra 12 p.p.                      *Interlineado 1.0.                      *Paginado y pié de página con el nombre.                      *No hay límite de páginas.                      *Fecha de entrega 4 de Junio</p>	<p><b>*Contenidos del trabajo para evaluar</b>                      :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Situación geográfica y climatología.</li> <li>• Características de su gastronomía.</li> <li>• Principales materias primas.</li> <li>• Productos con denominación de origen o indicación geográfica protegida, incluidas bebidas, vinos, licores...etc.</li> <li>• Principales platos indicando composición y características (no incluir receta).</li> <li>• Principales fiestas y elaboraciones típicas de estas.</li> <li>•</li> </ul> <p><b>*Criterios de calificación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estructura del trabajo.</li> <li>• Contenidos se ajustan a lo solicitado.</li> <li>• Se presenta en tiempo y forma.</li> <li>• Se califica de 1-10.</li> </ul>