



---

**Universidad de Valladolid**

# **Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias**

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN PROFESOR DE EDUCACIÓN  
SECUNDARIA OBLIGATORIA Y BACHILLERATO, FORMACIÓN  
PROFESIONAL Y ENSEÑANZAS DE IDIOMAS. MÓDULO  
ESPECÍFICO EN TECNOLOGÍA AGRARIA, ALIMENTARIA Y  
FORESTAL**

**Diseño de la programación didáctica del  
módulo “Procesos de elaboración culinaria”  
perteneciente al ciclo de Grado Superior  
Técnico Superior en Dirección de Cocina**

**Lucía López Ortiz**

**Tutora: Marcia Eugenio  
Departamento:**

**Curso: 2025-2026**

## RESUMEN

El presente documento contiene un Trabajo de Fin de Máster derivado del análisis y estudio de las necesidades de un aula de alumnos de Formación Profesional del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina tras haber realizado las prácticas del Máster Universitario en Profesorado en el curso académico 2025-2026.

En el texto se incluye una programación didáctica para el módulo Procesos de Elaboración Culinaria de carácter teórico-práctico que incluye un método de evaluación, metodología didáctica, atención a la diversidad, y una reflexión final, adaptado para el ciclo en el IES Diego de Praves.

**Palabras clave:** Formación Profesional, Procesos de Elaboración Culinaria, Programación Didáctica.

## ABSTRACT

This document contains a Master's Thesis based on the analysis and study of the needs of a classroom of students in vocational training for the Advanced Technical Certificate in Kitchen Management after completing the practicum for the Master's Degree in Teaching in the 2025-2026 academic year.

The text includes a teaching program for the Culinary Preparation Processes module, which is both theoretical and practical and includes an assessment method, teaching methodology, attention to diversity, and a final reflection, adapted for the cycle at the IES Diego de Praves.

**Key words:** Vocational Training, Culinary Preparation Processes, Teaching Planning

## ÍNDICE

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| ÍNDICE DE SIGLAS:                                                    | 5  |
| 1. INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN                                      | 6  |
| 1.1. INTRODUCCIÓN                                                    | 6  |
| 1.2. JUSTIFICACIÓN                                                   | 6  |
| 1.3. NORMATIVA                                                       | 7  |
| 1.3.1 Normativa Estatal                                              | 7  |
| 1.3.2 Normativa Autonómica                                           | 7  |
| 1.3.3 Normativa estatal específica al Título                         | 7  |
| 1.3.4. La normativa de Castilla y León que regula este Título:       | 8  |
| 1.4. FORMACIÓN PROFESIONAL                                           | 8  |
| 2. ANÁLISIS DEL CONTEXTO                                             | 10 |
| 2.1. CONTEXTO DEL CENTRO                                             | 11 |
| 2.1.1. Recursos materiales e infraestructura del centro              | 12 |
| 2.1.2. Análisis del contexto sociocultural en que se ubica el centro | 13 |
| 2.1.3. Organización de los recursos humanos                          | 13 |
| 2.1.4. Servicios que presta el centro                                | 13 |
| 2.2. CARACTERIZACIÓN DEL ALUMNADO                                    | 14 |
| 3. CARACTERIZACIÓN DE LA MATERIA                                     | 15 |
| 3.1. Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina               | 15 |
| Módulo: Procesos de elaboración culinaria                            | 15 |
| 3.2.                                                                 | 15 |
| 3.7. METODOLOGÍAS DIDÁCTICAS Y FUNDAMENTOS PEDAGÓGICOS               | 29 |
| 3.8. EVALUACIÓN                                                      | 31 |
| 3.9. COMPETENCIAS PROFESIONALES PARA LA EMPLEABILIDAD                | 34 |
| 3.10. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD                                       | 35 |
| 3.11. Materiales y recursos didácticos del módulo                    | 37 |
| 3.12. ODS                                                            | 37 |

|      |                                                                      |    |
|------|----------------------------------------------------------------------|----|
| 4.   | CONCLUSIÓN .....                                                     | 38 |
| 5.   | BIBLIOGRAFÍA (ALFABETICO).....                                       | 40 |
| 6.   | ANEXOS .....                                                         | 41 |
| 6.1. | ANEXO I.....                                                         | 41 |
| 6.2. | ANEXO II .....                                                       | 42 |
| 6.3. | ANEXO III.....                                                       | 44 |
| 6.4. | ANEXO IV .....                                                       | 46 |
|      | Identificación del título .....                                      | 46 |
|      | Perfil profesional.....                                              | 46 |
|      | Competencia general .....                                            | 46 |
|      | Competencias profesionales, personales y sociales .....              | 46 |
|      | Relación de las cualificaciones y unidades de competencia CNECP..... | 48 |
|      | Entorno profesional .....                                            | 48 |
|      | Objetivos generales del título .....                                 | 49 |
|      | Módulos del título.....                                              | 51 |

---

## ÍNDICE DE SIGLAS:

**ACNEAE:** Alumnado con Necesidades Específicas de Apoyo Educativo

**CCAA:** Comunidad Autónoma

**CNECP:** Catalogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales

**CPPS:** Competencias profesionales, personales y sociales

**ECTS:** European Credit Transfer and Accumulation System (Sistema Europeo de Transferencia y Acumulación de Crédito)

**FFE:** Fase de Formación en Empresa

**HOT:** Hostelería y Turismo

**IES:** Instituto de Enseñanza Secundaria

**INA:** Industrias Alimentarias

**LOE:** Ley Orgánica de Educación

**LOMLOE:** Ley Orgánica por la que se MODIFICA LA Ley Orgánica de Educación

**ODS:** Objetivos de desarrollo sostenible

**OG:** Objetivos generales

**PEC:** Proyecto Educativo del Centro

**RA:** Resultados de aprendizaje

**TFM:** Trabajo de Fin de Máster

**U.D:** Unidad Didáctica

## 1. INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN

### 1.1. INTRODUCCIÓN

“La verdadera educación es praxis, reflexión y acción del hombre sobre el mundo para transformarlo” (Freire, 1965). Con esta afirmación del pedagogo, filósofo y educador, se subraya que el motivo fundamental de la educación no puede reducirse a la mera transmisión mecánica de contenidos, sino que ha de ser un proceso crítico y transformador.

En coherencia con esta visión, el sistema educativo español se orienta hacia un modelo competencial e inclusivo que busca desarrollar, en los alumnos, además de saberes académicos, habilidades, valores y actitudes que permitan comprender la realidad y enfrentarse a los desafíos del siglo XXI.

En este contexto podemos citar a Guarro (2001) acerca de qué es una programación didáctica: “la programación constituye un proceso de toma de decisiones para la elaboración del currículo, previo a su desarrollo que configura flexiblemente el espacio instructivo donde se pondrá en práctica el proceso de enseñanza-aprendizaje”.

La programación didáctica en la Formación Profesional es el documento que organiza de manera estructurada los contenidos, metodologías y criterios de evaluación de un módulo específico.

### 1.2. JUSTIFICACIÓN

El siguiente Trabajo de Fin de Máster, en adelante TFM, se ocupa del *Diseño de la programación didáctica del módulo procesos de elaboración culinaria* encuadrado en el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina

La motivación acerca de la elección del tema objeto del trabajo, se basa en la importancia que tiene la Programación Didáctica y las Unidades de Trabajo de los respectivos módulos profesionales tanto para el docente y el alumno, como para el departamento pedagógico y en general, para el desarrollo de la actividad docente.

El módulo “Procesos de Elaboración Culinaria” es el pilar fundamental del primer curso del Ciclo Superior, teniendo carga práctica y teórica y en el que se incluyen una gran parte de los objetivos y competencias del ciclo, razón por la que ha sido escogido para realizar este TFM.

### 1.3. NORMATIVA

La normativa básica que regula el título y módulo se puede dividir en normativa estatal y autonómica y es la siguiente:

#### 1.3.1 Normativa Estatal

- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo de Educación.
- Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

#### 1.3.2 Normativa Autonómica:

- 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.
- CORRECCIÓN de errores de 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.
- Orden EDU/1312/2024, 26 de noviembre, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León.

#### 1.3.3 Normativa estatal específica al Título

- La normativa básica que regula el *Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina*, se establece, a nivel estatal, en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, modificado por Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas, desarrollado por la Orden EDU/2883/2010, de 2 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas, para su adaptación a lo establecido en el Real Decreto 659/2023, de 18

de julio, por el que se desarrolla la *ordenación del Sistema de Formación Profesional*.

- 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.

#### **1.3.4. La normativa de Castilla y León que regula este Título:**

- Decreto 25/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León.
- Orden EDU/1312/2024, 26 de noviembre, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León.

En el Anexo I se cita otra normativa de interés, y se referencia para detallar, de manera más exhaustiva, el marco legal aplicable.

### **1.4. FORMACIÓN PROFESIONAL**

El objetivo de convertir la Formación Profesional en una palanca de transformación económica y social para el país se lleva a cabo mediante La Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. (LOE, 3/2022)

La LOE (2022), desarrolla el nuevo sistema de formación profesional nacional, único e integrado, que busca la cualificación y recualificación permanente de los individuos, a efectos de asegurar el desarrollo personal y profesional de las personas, la mejora de su cualificación profesional a lo largo de la vida, y la garantía de actualización y satisfacción de las necesidades formativas del sistema productivo y de empleo, ajustando la formación a la empleabilidad.

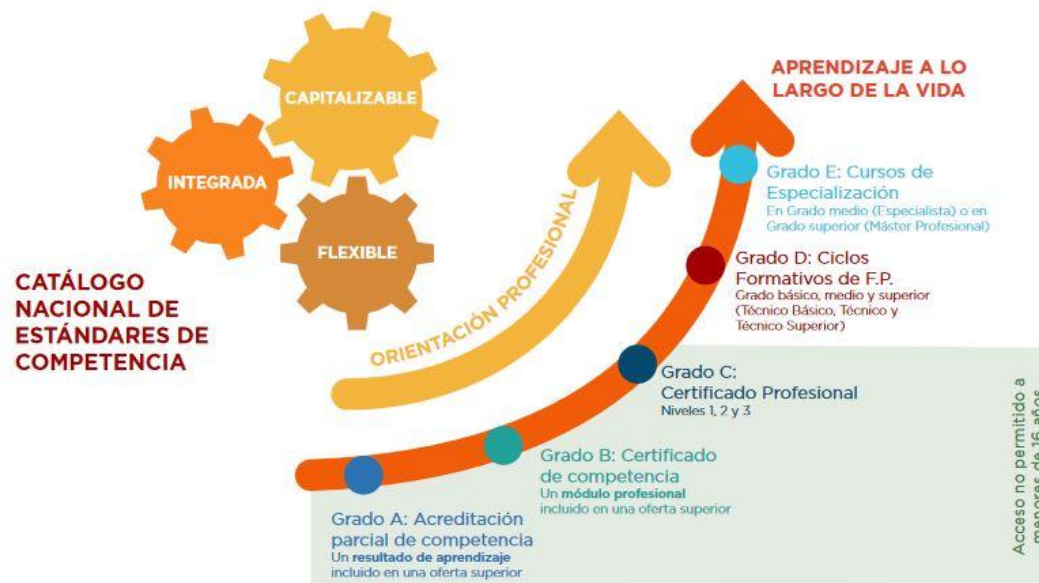
Para ello, el sistema se basa en itinerarios formativos y se estructura en una doble escala de grados y niveles. Las ofertas formativas buscan la cualificación y recualificación permanente de las personas. Este modelo garantiza un reconocimiento y acreditación de competencias y orientación profesional. A su vez, el sistema se estructura en cinco grados que abarcan desde micro formaciones hasta títulos y cursos de especialización, y tres niveles de competencia profesional:

- a) Cinco grados ascendentes (A, B, C, D y E) descriptivos de las ofertas formativas organizadas en unidades diseñadas según el Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales.
- b) Tres niveles de competencia profesional (1, 2 y 3), de acuerdo con lo dispuesto en el CNECP, según los criterios establecidos de conocimientos, iniciativa, autonomía y complejidad



de las tareas, en cada una de las ofertas de formación profesional. El nivel 1 o básico, nivel 2 o intermedio y el nivel 3 o avanzado.

#### NUEVO MODELO DE FORMACIÓN PROFESIONAL. LEY ORGÁNICA 2022



*Figura 1 Nuevo modelo de la Formación Profesional en España. Fuente: TodoFP*

El conjunto de competencias (conocimientos y capacidades) que habilitan para el ejercicio de una actividad profesional pueden adquirirse o a través de una formación reglada o a través de la experiencia laboral.

El CNECP (Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales) sirve para ordenar los estándares de competencias profesionales identificados en el sistema productivo español según las competencias estándares de calidad requeridos para el ejercicio profesional, elevando las competencias al reconocimiento y acreditación oficial.

El Instituto Nacional de las Cualificaciones es el responsable de definir, elaborar y mantener actualizado el CNECP.



### 2.1.1 Contexto del centro

El IES Diego de Praves, pertenece a la red de centros públicos de la Comunidad de Castilla y León. El haber sido exalumna y realizado las prácticas de profesorado, *prácticum*, en ese centro ha sido determinante para la esta elección de centro educativo.

El Título “Técnico Superior en Dirección de Cocina” se oferta en la provincia de Valladolid únicamente en un centro público, el IES Diego de Praves y en un centro concertado, en la Escuela de Profesionales Alcazaren.

El IES Diego de Praves se localiza en el noreste de la ciudad de Valladolid, en el barrio de Pajarillos, más concretamente en Pajarillos Altos en la calle Escribano número 9, entre el Paseo de Juan Carlos I, la Ronda Este, el río Esgueva y la Carretera Villabáñez. Al ser un centro público, la titularidad pertenece a la Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León, ofreciendo el centro la siguiente oferta educativa: ESO, Bachillerato de las modalidades de Ciencias, Humanidades, Ciencias Sociales y el Bachillerato de Investigación en Excelencia en Ciencias además de formación profesional en dos familias profesionales: Hostelería y Turismo (HOT) y en Industrias Alimentarias (INA). Toda esta información y especificaciones más concretas, tanto del centro como del entorno, se desarrollan dentro del PEC del instituto.

Se ofrecen los siguientes ciclos formativos:

| NIVEL DE CICLO<br>FORMATIVO            | FAMILIA<br>PROFESIONAL | NOMBRE DEL CICLO                                                                                                                                               |
|----------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CICLOS FORMATIVOS<br>DE GRADO SUPERIOR | HOT                    | CFGS de Agencias de Viajes y Gestión de Eventos<br>CFGS de Gestión de Alojamientos Turísticos<br>CFGS de Dirección de Cocina<br>CFGS de Dirección de Servicios |
| CICLOS FORMATIVOS<br>DE GRADO MEDIO    | HOT<br><br>INA         | CFGM de Cocina y Gastronomía<br>CFGM de Servicios en Restauración (este es de hostelería)<br>CFGM de Panadería, Repostería y Confeitería                       |
| CICLOS FORMATIVOS<br>DE GRADO BÁSICO   | HOT                    | CFGB Cocina y Restauración                                                                                                                                     |
| CURSO DE<br>ESPECIALIZACIÓN            | HOT                    | Panadería y Bollería Artesanal                                                                                                                                 |

*Tabla 1 Oferta Ciclos Formativos en el IES Diego de Praves. Elaboración propia.*

El centro lleva a cabo experiencias de movilidad ERASMUS+ con alumnos de Formación Profesional en empresas internacionales en la FFE (Fase Formación en Empresa) y en las *SKILLS* de Castilla y León, en las que participan alumnos de Formación Profesional tutorizados y coordinados por docentes de la Comunidad, y en que se desarrolla pruebas profesionales en múltiples especialidades.

Es importante destacar la FFE, que es una fase de prácticas obligatoria en todos los ciclos formativos de Formación Profesional, regulado en la Ley 3/2022 de FP y en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y que se realiza de forma presencial en una empresa del sector. El alumnado alterna su formación entre centros educativos y empresas.

En el régimen general, la formación en empresa u organismo equiparado representará el 25 % de la duración total de la enseñanza, 500 horas, y se desarrollará en dos periodos: uno, en primer curso, con una duración mínima de 120 horas y máxima de 240 horas y otro, en segundo curso, con una duración mínima de 260 horas y máxima de 380 horas. Contemplará entre el 10 % y el 20 % de los resultados de aprendizaje de los módulos profesionales. A los efectos de cómputo de dichos periodos, se considerará una jornada laboral de 35 horas semanales.

| FEE      | GRADO<br>SUPERIOR |
|----------|-------------------|
| 1º CURSO | 180               |
| 2º CURSO | 320               |
| TOTAL    | 500               |

### **2.1.2 Recursos materiales e infraestructura del centro**

Los recursos materiales del centro se componen de las infraestructuras, maquinaria y herramientas y mobiliario, que sirven para dotar espacios, aulas, gimnasio, laboratorios y para satisfacer las necesidades educativas relativas a la oferta del IES. Las peticiones se efectúan a través de la Dirección Provincial de Educación de Valladolid, y si procede, se trasladan a la Consejería de Educación.

En el caso del IES Diego de Praves, que cuenta además con un servicio de restauración abierto al público, la dotación en alimentos es fundamental.

Todas las aulas del centro, incluidas las aulas taller, cuentan pantallas digitales a disposición del profesorado para el apoyo de recursos digitales en el aula.

Las infraestructuras y recursos del centro en el aula taller de cocina se relacionan en el Anexo II

### **2.1.3 Análisis del contexto sociocultural en que se ubica el centro**

El IES está situado en el noreste de la ciudad de Valladolid, en el barrio de los Pajarillos, muy cerca del río Esgueva y frente a las construcciones del nuevo plan parcial Los Santos–Pilarica. Tradicionalmente, especialmente en los años del desarrollismo y la industrialización de la ciudad, ha sido un barrio obrero donde se ha asentado en los años 50 y 60 población procedente del entorno rural. El barrio tradicional estaba constituido por casas molineras, conviviendo actualmente con nuevas edificaciones, con población joven y con población procedente de la migración.

La población tradicional y mayoritaria del barrio de los Pajarillos ha envejecido y el número de alumnos disminuye paulatinamente, aunque se nota repunte del alumnado procedente de países extracomunitarios. Las nuevas urbanizaciones, igualmente, son fuente de nuevos alumnos procedentes del plan parcial Los Santos-Pilarica.

### **2.1.4 Organización de los recursos humanos**

- El Equipo directivo: está compuesto por la Directora, una Jefe de Estudios, dos Jefes de Estudios adjuntos y la Secretaria. Uno de los jefes de estudios adjuntos está en el turno vespertino. Sus competencias están reguladas por diferentes normas y su gestión supervisada por la administración educativa.
- El Claustro de Profesores: compuesto en el curso 2025-2026 por 77 profesores y profesoras, se encarga de supervisar la práctica académica y aprobar cuanto legislativamente le compete.
- La Comisión de Coordinación Pedagógica: formada por todos los Jefes de los diferentes departamentos didácticos junto con el jefe de estudios y el director del centro, que la preside. Su función es elaborar las directrices fundamentales para el aprendizaje de los alumnos. En el curso 2025-2026 la componen 21 profesores/as.
- Los Departamentos Didácticos en los centros integrados de formación profesional se creará un departamento didáctico de familia profesional por cada una de las familias profesionales que estén implantadas en el centro que asegurará el desarrollo de una formación integrada y de calidad, planificando, coordinando, desarrollando y evaluando las acciones formativas vinculadas a la familia profesional que les corresponda.

### **2.1.5 Servicios que presta el centro**

El centro, además de la oferta educativa, presta servicios de restauración tanto en el aula de cafetería como en el aula de restaurante. Personas externas pueden disfrutar de una comida o cena (generalmente un día a la semana) a buen precio, cuando se organicen este tipo de servicios dentro

del centro y en los horarios lectivos, en los que los alumnos de formación profesional ponen en práctica sus aprendizajes y toman experiencia en situaciones reales de cara a su futura vida laboral.

## **2.2 CARACTERIZACIÓN DEL ALUMNADO**

El número de alumnado en el centro en curso académico 2025-2026 es de 582 alumnos. De los cuales doscientos setenta, un 46,4% están matriculados en estudios de Formación Profesional. La importancia que tienen los Ciclos Formativos en este centro es muy alta ya que la mitad de su alumnado está matriculado en un ciclo formativo, tanto de grado medio como de grado superior. También se oferta el ciclo formativo de Grado Básico (FP Básica) de Cocina y Restauración (HOT) con 25/30 alumnos matriculados en primero y segundo curso.

El Instituto ha de atender las necesidades educativas de tres tipos de alumnado principalmente: alumnos que habitan los pueblos del Valle de Esgueva, los alumnos de la zona ubicada cerca del instituto, con algo de población migrante y minorías étnicas y por último los alumnos de ciclos formativos, de tipología no clasificable al ser enseñanzas de formación profesional únicas en la provincia de Valladolid.

Es de especial relevancia el alto porcentaje de alumnado extranjero, procedente en su gran mayoría de Latinoamérica. Este tipo de alumnado tiene dificultades para la realización de las prácticas obligatorias en centros de trabajo por no contar con los requisitos necesarios en temas de Seguridad Social, ya que actualmente estas prácticas cotizan y es por ello la obligatoriedad de tener un número de Seguridad Social. en base a lo establecido en el Real Decreto Ley 2/2023, de 16 de marzo, de medidas urgentes para la ampliación de derechos de los pensionistas, la reducción de la brecha de género y el establecimiento de un nuevo marco de sostenibilidad del sistema público de pensiones. Con respecto a la formación profesional, la normativa vigente permite hasta un máximo de 25 alumnos de grado superior por aula, pero la tónica de estos últimos años en el centro es la de contar con 18-20 matriculados, de los cuales tienen asisten habitualmente 10-12 alumnos.

En este módulo en particular hay matriculados 15 alumnos de los cuales asisten con regularidad 12. Una tercera parte de los alumnos provienen del ciclo medio directamente y cuentan con una base de conocimiento gastronómico medio-alta. Cuatro alumnos provienen de bachillerato. Todos los alumnos son mayores de edad y aproximadamente la mitad compaginan sus estudios con trabajo en la hostelería.

### 3 CARACTERIZACIÓN DE LA MATERIA

#### 3.1 Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina

En este apartado del TFM, se describen los ítems del Título de Técnico Superior en Dirección de cocina recogidos en el *Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas*.

El módulo “Procesos de Elaboración Culinaria” está incluido en el primer curso del Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

En la Programación didáctica de este módulo, fundamentalmente hay que hacer referencia al módulo “Procesos de Elaboración Culinaria”, no al Título, sin embargo, dentro del marco de la materia es importante identificar el Título y sus atribuciones para este TFM, lo cual consignamos en el Anexo IV.

##### DATOS GENERALES:

Ciclo Formativo: Técnico Superior en Dirección de Cocina

Módulo Profesional: Procesos de Elaboración Culinaria (Código 0499)

Duración total: 374 (ECTS 19)

Carga horaria semanal: 11h

Periodo lectivo: 15 septiembre 2025 – 24 junio 2026

Centro educativo: IES Diego de Praves

Profesor/a responsable: Lucía López Ortiz

El Técnico Superior en Dirección de Cocina es un profesional capacitado para dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio.

Su formación le permite cumplir objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

#### 3.2 Módulo: Procesos de elaboración culinaria

La programación didáctica del módulo “Procesos de elaboración culinaria”, tiene una equivalencia en créditos ECTS de 19, una duración de 374 horas en el currículo de Castilla y León y un código general que lo nombra 0499.

Es un módulo con un peso mayoritariamente práctico en la que los alumnos realizan entre el 60-70% de las horas en las aulas de cocina. Diseño para este módulo las siguientes unidades de trabajo con esa temporalización aun teniendo en cuenta que puede estar sujeta a cambios debidos a las necesidades del aula y los alumnos.

El horario del módulo se encuentra en la siguiente tabla:

| HORARIO 1º DIRECCIÓN DE COCINA (TARDE) |                                                |                                             |                                      |                                      |                                                |
|----------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------|
|                                        | LUNES                                          | MARTES                                      | MIÉRCOLES                            | JUEVES                               | VIERNES                                        |
| <b>15:30 - 16:20</b>                   | Conversación de lengua extranjera              | Procesos de preelaboración culinaria        | Procesos de preelaboración culinaria | Conversación de lengua extranjera    | Gestión de la calidad y seguridad e higiene    |
| <b>16:25 - 17:15</b>                   | Inglés                                         | Procesos de preelaboración culinaria        | Procesos de preelaboración culinaria | Itinerario a la empleabilidad        | Control y aprovisionamiento de materias primas |
| <b>17:20 - 18:10</b>                   | Gestión de la calidad y seguridad e higiene    | Gestión de la calidad y seguridad e higiene | Procesos de elaboración culinaria    | Inglés                               | Itinerario a la empleabilidad                  |
| <b>18:10 - 18:35</b>                   | DESCANSO                                       |                                             |                                      |                                      |                                                |
| <b>18:35 - 19:25</b>                   | Procesos de preelaboración culinaria           | Procesos de elaboración culinaria           | Procesos de elaboración culinaria    | Itinerario a la empleabilidad        | Procesos de elaboración culinaria              |
| <b>19:30 - 20:20</b>                   | Procesos de elaboración culinaria              | Procesos de elaboración culinaria           | Procesos de elaboración culinaria    | Procesos de preelaboración culinaria | Procesos de elaboración culinaria              |
| <b>20:25 - 21:15</b>                   | Control y aprovisionamiento de materias primas | Procesos de elaboración culinaria           | Procesos de elaboración culinaria    | Procesos de preelaboración culinaria | Procesos de elaboración culinaria              |

La distribución del contenido del módulo se llevará a cabo en 16 unidades de trabajo.

La formación en empresa contemplará el 15% de los resultados de aprendizaje. Los alumnos realizan la formación en empresas en el tercer trimestre del curso.



| MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA - CGTS DIRECCIÓN COCINA                                                                                               |    |                                                 |          |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------|----------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| BL                                                                                                                                                              | UT | TÍTULO                                          | HORAS    | SEPT | OCT | NOV | DIC | ENE | FEB | MAR | ABR | MAY | JUN |
|                                                                                                                                                                 |    | Presentación                                    | 2        |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|                                                                                                                                                                 |    | Glosario de términos y ámbitos de la            |          |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| I                                                                                                                                                               | 1  | producción culinaria                            | 10       |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|                                                                                                                                                                 |    | Organización, planificación y supervisión de    |          |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| I                                                                                                                                                               | 2  | procesos de producción                          | 23       |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|                                                                                                                                                                 |    | La cocción de los alimentos. Transf. de los     |          |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| II                                                                                                                                                              | 3  | alimentos por efectos del calor                 | 19       |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| II                                                                                                                                                              | 4  | Las técnicas de cocción.                        | 32       |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|                                                                                                                                                                 |    | Elaboraciones básicas de múltiples              |          |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| III                                                                                                                                                             | 5  | aplicaciones: los fondos                        | 24 (21*) |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|                                                                                                                                                                 |    | Elaboraciones básicas de múltiples              |          |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| III                                                                                                                                                             | 6  | aplicaciones: salsas, farsas                    | 26 (22*) |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|                                                                                                                                                                 |    | Elaboraciones de productos culinarios.          |          |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| III                                                                                                                                                             | 7  | Cremas, purés, potajes, sopas y cocidos         | 20 (17*) |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|                                                                                                                                                                 |    | Técnicas culinarias aplicadas a hortalizas y    |          |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| III                                                                                                                                                             | 8  | legumbres                                       | 28(24*)  |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|                                                                                                                                                                 |    | Técnicas culinarias aplicadas a la pasta y      |          |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| III                                                                                                                                                             | 9  | arroz                                           | 28(24*)  |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| III                                                                                                                                                             | 10 | Técnicas culinarias aplicadas a huevo           | 30(15*)  |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| III                                                                                                                                                             | 11 | Técnicas culinarias aplicadas a la carne y aves | 24(21*)  |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|                                                                                                                                                                 |    | Técnicas culinarias aplicadas a los pescados y  |          |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| III                                                                                                                                                             | 12 | mariscos                                        | 22(19*)  |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| III                                                                                                                                                             | 13 | Escandallos                                     | 8        |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| IV                                                                                                                                                              | 14 | Guarniciones                                    | 13       |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| IV                                                                                                                                                              | 15 | Decoraciones y acabados                         | 22       |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| V                                                                                                                                                               | 16 | El servicio en cocina                           | 30       |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| Curso 2025-2026: Inicio del curso 15 septiembre, fin de curso 17 de junio                                                                                       |    |                                                 |          |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| *Al bloque 3 se le resta un 15% del peso horario en relación con los RA que se trasladan al ámbito profesional en las FFE (fase de formación en empresas)       |    |                                                 |          |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| RD 687/2010 establece 374h a este módulo. Si los alumnos se van a empresa después de Semana Santa son 330h aprox. (6h pruebas 1º trim +6h pruebas 2º trim =12h) |    |                                                 |          |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |

Tabla 2 Unidades de trabajo y temporalización es estas a lo largo del curso. Elaboración propia

En base al artículo 106 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, la formación en empresa u organismo equiparado en ciclos de grado medio y superior: En régimen general, se regirá por lo establecido en el artículo 66 de la Ley orgánica 3/2022 y en la presente disposición, tendrá una duración entre el 25 y 35 % de la duración total del currículo del ciclo formativo y contemplará entre el 10 y el 20 % de los resultados de aprendizaje de los módulos profesionales.

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE                                                                                                                                         | PESO DEL RA | UNIDAD DE TRABAJO                                                                      | TRIM. | OBJETIVOS GENERALES  | COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES | CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE CADA RA |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------|
| RA 1: Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener. | 15%         | UT 1 Glosario de términos y ámbitos de la producción culinaria                         | 1º    | C) E) G) H) K) Ñ) O) | D) E) F) G) O)                                    | A), D)                             |
|                                                                                                                                                                   |             | UT 2 Organización, planificación y supervisión de procesos de producción               | 1º    |                      |                                                   | B), C), E), F), H) I)              |
| RA 2: Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final   | 20%         | UT 3 La cocción de los alimentos. Transformación de los alimentos por acción del calor | 1º    | L) Ñ) O)             | I) Ñ) O)                                          | A)                                 |
|                                                                                                                                                                   |             | UT 4 Las técnicas de cocción                                                           | 1º    |                      |                                                   | B) C) D) E)                        |
| RA 3: Elabora productos culinarios aplicando las diferentes técnicas asociadas                                                                                    | 40%         | UT 5 Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: los fondos                       | 1º    | I) Ñ) O)             | I) Ñ) H)                                          | A) B) C) D) E) F) G) H) J)         |
|                                                                                                                                                                   |             | UT 6 Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: salsas, farsas                   | 1º    |                      |                                                   |                                    |
|                                                                                                                                                                   |             | UT 7 Elaboraciones de productos culinarios. Cremas, purés, potajes,                    | 2º    |                      |                                                   |                                    |
|                                                                                                                                                                   |             | UT 8 Técnicas culinarias aplicadas a hortalizas y legumbres                            | 2º    |                      |                                                   |                                    |
|                                                                                                                                                                   |             | UT 9 Técnicas culinarias aplicadas a la pasta y arroz                                  | 2º    |                      |                                                   |                                    |
|                                                                                                                                                                   |             | UT 10 Técnicas culinarias aplicadas a huevo                                            | 2º    |                      |                                                   |                                    |
|                                                                                                                                                                   |             | UT 11 Técnicas culinarias aplicadas a la carne y aves                                  | 2º    |                      |                                                   |                                    |
|                                                                                                                                                                   |             | UT 12 Técnicas culinarias aplicadas a los pescados y mariscos                          | 2º    |                      |                                                   |                                    |
|                                                                                                                                                                   |             | UT 13 Escandallos                                                                      | 3º    |                      |                                                   | I)                                 |
| RA 4: Realizar acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan                                         | 15%         | UT 14 Guarniciones                                                                     | 3º    | J) Ñ) O)             | I) N) Ñ) O)                                       | A) B) C) D) E) F) G) H) I) J)      |
|                                                                                                                                                                   |             | UT 15 Decoraciones y acabados                                                          | 3º    |                      |                                                   |                                    |
| RA 5: Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente                                                                 | 10%         | UT 16 El servicio en cocina                                                            | 3º    | L) M) N) Ñ)          | I) K) L) M) N)                                    | A) B) C) D) E) F) G) H) I)         |

Tabla en la que se relacionan los objetivos generales, resultados de aprendizaje, competencias, criterios de evaluación y unidades de trabajo.

#### OBJETIVOS del MÓDULO PROCESOS ELABORACIÓN CULINARIA:

- c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.
- e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.
- g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- j) Emplear elementos y técnicas decorativas, relacionándolas con las características del producto final, para supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las

características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.

l) Organizar los recursos, analizando y relacionando las necesidades con el ámbito de la ejecución, para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.

m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso

ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

o) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal.

#### COMPETENCIAS del MÓDULO PROCESOS ELABORACIÓN CULINARIA:

d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.

e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.

f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

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

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

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

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

l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

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

n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los

recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

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

o) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

## CONTENIDOS del MÓDULO PROCESOS ELABORACIÓN CULINARIA

### 1. Organización de los procesos de elaboración culinaria:

- Descripción y análisis de los ámbitos de la producción culinaria. Diferentes tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria; restaurantes, catering y cocinas centrales, entre otros.
- Descripción e interpretación de documentos relacionados con la producción culinaria: órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas y otros.
- Diseño y realización de plantillas de documentos, en función del sistema de producción o el tipo de servicio y las necesidades de información.
- Organización de procesos de elaboración culinaria. Formulación y planificación de tareas en función del sistema de trabajo (distribución del trabajo por partidas, por categorías, entre otros), fases, descripción y características. Evaluación de resultados y medidas correctoras.
- Terminología utilizada en la producción culinaria.

### 2. Aplicación de técnicas de cocción:

- Análisis y tipología de las cocciones. Clasificación por temperatura (frías y calientes), por el medio de cocción (calor, humedad y combinadas) y otras. Fuentes de información relacionadas.
- Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Análisis y características.
- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones:
  - Básicas y de innovación.
  - Variaciones de la técnica en función del resultado a obtener.
  - Uso de determinada maquinaria (nuevas tecnologías y equipos de nueva generación multifunción) en función sistema de producción (restaurante, catering, colectividades y otros), para la obtención de un resultado similar.
  - Evaluación de resultados desde el punto de vista económico (cantidad y calidad de producto, tiempo de producción y ahorro energético, mermas), desde el punto de vista higiénico (tiempo de conservación, manipulación, límites críticos y otros) y desde el punto de vista organoléptico (calidad y

sabor).

- Procedimientos de ejecución. Fases y puntos clave en la realización de cada técnica.

### 3. Elaboración de productos culinarios básicos y con identidad propia:

- Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, fondos y salsas.
- Procedimientos para la elaboración de múltiples aplicaciones, de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones. Fondos básicos, fondos con denominación propia, salsas básicas, salsas derivadas, salsas con denominación propia, entre otros.
- Realización de elaboraciones culinarias tipo. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. Hortalizas y vegetales, hongos y setas, ensaladas, sopas y consomés, cremas, cocidos y potajes, arroces, pastas y cereales, pescados, mariscos, carnes y caza de pelo, aves y caza de pluma.
- Realización de elaboraciones culinarias con identidad propia. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. Cocina regional, nacional, internacional, de producto, de mercado, dietético, para buffet y otras.
- Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos de producto. Procedimientos para su realización.

### 4. Realización de acabados y presentaciones:

- Descripción, finalidad, tipología y aplicaciones de las guarniciones y decoraciones:
  - Simples, compuestas y con nombre propio.
  - Específicas, a base de:
    - Hortalizas y patatas.
    - Arroces, pastas frescas y cereales.
    - Frutas.
    - Frutos secos y frutos deshidratados.
    - Masas (elaboradas e industriales).
    - Embutidos y productos de casquería.
    - Mariscos.
    - Hierbas y especias.
    - Otras.
  - Según presentación:
    - Reducciones.
    - Caramelos.
    - Espumas.
    - Purés, cremas y licuados.
    - Crujientes.

Salsas.  
Gelatinas.  
Helados.  
Aceites.  
Humos y olores.  
Otras

– Normas básicas en la decoración y presentación de platos en cocina:

- Elementos del montaje culinario. Clasificaciones:  
Elementos planos y elementos hondos.  
Cocina y cocina en miniatura.  
Elementos accesorios y elementos tradicionales
- Estilos de presentación culinaria.  
Tradicional.  
Clásico.  
Actual.  
Creativo.  
Otras.
- Fundamentos del diseño en la presentación culinaria.
- Conceptos elementales de diseño:  
Elementos conceptuales. Punto, línea, plano, volumen.  
Elementos visuales. Forma, medida, color, textura, contorno.  
Elementos de relación. Dirección, posición, espacio, gravedad.  
Elementos prácticos. Representación, significado, función.
- Combinación cromática.

– Procedimientos de elaboración de guarniciones y decoraciones.

– Relación de las guarniciones y decoraciones con las elaboraciones culinarias a las que acompañan. Combinaciones organolépticas. Relaciones básicas, con identidad propia y actual.

##### 5. Desarrollo del servicio en cocina:

– Ejecución del servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas:

- Carta.
- Menú.
- Menú degustación.
- Menú especial (dietético, de producto y otros).
- Buffet.
- Self service.

- Banquete.
  - Cóctel-aperitivo.
  - Otros.
- Tareas previas a los servicios en cocina. «Mise en place».
- Documentación relacionada con los servicios:
- Hoja de gestión de la producción del servicio.
  - Hoja de servicio concertado.
  - Comanda.
- Coordinación durante el servicio en cocina. Relaciones departamentales e interdepartamentales.
- Ejecución de los procesos propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN del MODULO PROCESOS ELABORACIÓN CULINARIA:

**Resultados de Aprendizaje 1:** Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.

### **Criterios de evaluación:**

- a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
- b) Se han descrito y caracterizado los documentos relacionados con la producción en cocina.
- c) Se han identificado y secuenciado mediante diagramas las diversas fases de la producción culinaria, así como los protocolos de actuación relacionados con cada una.
- d) Se ha reconocido e interpretado la terminología relacionada con la producción culinaria.
- e) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.

- f) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos.
- g) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- h) Se han determinado los procesos, buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- i) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**Resultados de Aprendizaje 2:** Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han caracterizado las diversas transformaciones físico-químicas que produce el calor en los alimentos.
- b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y se han valorado su repercusión en la calidad del producto final.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**Resultados de Aprendizaje 3.** Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.



**Criterios de evaluación:**

- a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos.
- e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final.
- g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**Resultados de Aprendizaje 4.** Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se han determinado las normas básicas para decorar y presentar productos culinarios.
- c) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

- e) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- f) Se ha justificado la relación entre guarnición, decoración, acabado y presentación.
- g) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario siguiendo criterios estéticos.
- h) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
- i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- j) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**Resultados de Aprendizaje 5.** Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicio en cocina.
- b) Se han descrito las operaciones previas al desarrollo de los diversos servicios en cocina.
- c) Se ha reconocido la documentación relacionada con los servicios en cocina, así como la formalización y flujo de la misma.
- d) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.
- e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de los servicios.
- f) Se han ejecutado las tareas propias del servicio en tiempo y forma, siguiendo los protocolos establecidos.
- g) Se han realizado las tareas de recogida de géneros y adecuación de zonas tras la finalización del servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.
- i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**Duración del Módulo: 374 horas.**

**Contenidos básicos:**

*Organización de los procesos de elaboración culinaria:*

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

*Aplicación de técnicas de cocción:*

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

*Elaboración de productos culinarios básicos:*

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

*Realización de acabados y presentaciones:*

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

*Desarrollo del servicio en cocina:*

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

*Orientaciones pedagógicas:*

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con la organización de unidades de producción, así como las propias del desarrollo de los procesos productivos y los servicios en cocina.

La función de organización de unidades de producción incluye aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La determinación de recursos.
- La programación de actividades.
- La coordinación vertical y horizontal.

Las funciones de producción y servicio en cocina incluyen aspectos como:

- La elaboración de productos.
- La terminación/presentación.
- La conservación/envasado.

- La prestación de servicios en cocina.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

- Procesos de producción de alimentos en restauración.
- Procesos de servicio en cocinas tradicionales, de colectividades/catering u otras formas de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales e), g), i), j), k), l), n), ñ) y p), del ciclo formativo y las competencias e), f), g), h), i), j), k), m) y n) del título.

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

- La organización secuenciada de todas las fases que configuran los procesos de producción culinaria.
- El reconocimiento y la interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos productivos en cocina.
- La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
- La aplicación adecuada de las técnicas de cocción y la confección de elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones.
- La elaboración de todo tipo de productos culinarios básicos.
- El desarrollo de los servicios en cocina, desde el preservicio a las tareas posteriores al desarrollo de los mismos.

### **3.3 METODOLOGÍAS DIDÁCTICAS Y FUNDAMENTOS PEDAGÓGICOS**

*El Decreto 25/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 5 desarrolla los principios metodológicos generales recomendados. A saber:*

1. La metodología didáctica de las enseñanzas de formación profesional integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional correspondiente.
2. Las enseñanzas de formación profesional para personas adultas se organizarán con una metodología flexible y abierta, basada en el autoaprendizaje. (p. 46676)

El planteamiento metodológico en la formación profesional se orienta a favorecer la integración de

contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, así como el desarrollo de la capacidad de autoaprendizaje y la habilidad para trabajar en equipo. Estas directrices metodológicas están recogidas en la normativa vigente, adaptándose a las peculiaridades del aula y promoviendo así el desarrollo integral del estudiante (Ministerio de Educación, 2011, pp. 87709-87821).

Parafraseando a Cano-Montero y García (2022), estoy de acuerdo que, para lograrlo, es fundamental emplear metodologías activas que permitan una visión global de los procesos y fomenten la autonomía y la colaboración entre el alumnado. La investigación educativa ha mostrado que el uso de estas metodologías incrementa la motivación, el compromiso y la preparación de los estudiantes para afrontar los retos del mercado laboral (Sánchez García, 2023). Este enfoque contribuye a preparar a los estudiantes para el entorno profesional real y a potenciar sus competencias tanto técnicas como transversales.

Si profundizamos aún más dentro del mundo de FP y de la cocina, la metodología se fundamenta en la combinación de clases teóricas y prácticas, e integrará el aprendizaje en entornos reales y simulados para desarrollar tanto competencias técnicas como habilidades directivas. El proceso formativo incluye clases teóricas, las cuales son esenciales para el desarrollo del futuro chef como la organización de equipos, control de costes y normativas de seguridad alimentaria, complementadas con prácticas en laboratorios y aulas aplicativas donde el alumnado resuelve casos reales, participa en simulaciones y desarrolla proyectos colaborativos. Además, las prácticas profesionales en empresas del sector (FFE) permiten aplicar los conocimientos adquiridos y enfrentarse a situaciones reales de gestión y producción culinaria, lo que favorece la integración de competencias técnicas, liderazgo y creatividad. (López Baquero, 2021)

La dimensión práctica del módulo de “Procesos de Elaboración Culinaria” es fundamental, ya que la manipulación directa de materiales y herramientas actúa como motor esencial para el aprendizaje. En este sentido, Chandler y Tricot (2015) destacan que los efectos positivos sobre el aprendizaje se observan de manera más sistemática cuando la actividad está orientada al desarrollo de habilidades motoras, como ocurre en la adquisición de competencias profesionales en el ámbito culinario. La integración de tareas prácticas facilita no solo la comprensión conceptual, sino también el dominio de destrezas técnicas, reforzando la conexión entre la acción y el conocimiento, lo que resulta especialmente relevante en la formación profesional de cocina.

En todo caso, las unidades de trabajo siempre comenzarán con una evaluación diagnóstica para cerciorarse de los conocimientos previos de cada alumno, ya que esto permite ajustar la programación didáctica a sus necesidades reales. Puede apoyarse en un test, una actividad que permita un intercambio de ideas o debate entre los alumnos o alguna herramienta como kahoot o quizzz. Esta práctica se respalda por la teoría constructivista, que afirma que el aprendizaje significativo se produce cuando los nuevos contenidos se relacionan con lo que el estudiante ya sabe (Ausubel et al., 1983). Además, la literatura pedagógica reciente subraya que la evaluación diagnóstica facilita la detección

de competencias alcanzadas, dificultades y fortalezas individuales, lo que contribuye a personalizar la enseñanza y optimizar la atención a la diversidad (Porta, 2018) de los conocimientos previos del alumnado para poder regular y modificar las sesiones. De esta manera se fomentará su creatividad, participación y motivación en el aprendizaje. Siendo todas ellas la base del proceso enseñanza-aprendizaje.

Las unidades de trabajo se facilitarán a través de la plataforma Teams integrada en el centro, para una mayor facilidad y que los alumnos puedan tener los materiales siempre disponibles, estas se completarán con las explicaciones orales del profesor, estando abierto a discusiones y debates, creando un ambiente propicio y de confianza dentro del aula.

La metodología debe tener carácter globalizador, promover la integración de las competencias y los resultados de aprendizaje, en cuyos módulos se metodologías activas basadas en proyectos.

### **3.4 EVALUACIÓN**

Las programaciones didácticas deberán contener los procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado, recogiendo las actuaciones que se llevarán a cabo para evaluar y calificar los resultados de aprendizaje, incluidos aquellos que puedan ser desarrollados 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 reclamaciones.

. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN. Cada departamento didáctico o de familia profesional adaptará y concretará en las programaciones de los distintos módulos profesionales o materias este apartado. No obstante, como procedimientos generales de evaluación pueden considerarse los siguientes:

De utilización continuada:

- Observación directa.
- Preguntas en clase.
- Uso adecuado de materiales en talleres, laboratorios, equipos informáticos, etc.
- Material de clase (cuaderno de ejercicios, registro de actividad diaria en Classroom).
- Actividades individuales y en grupo.
- Informes.

De utilización programada:

- Pruebas escritas u orales.
- Cuestionarios.

- Proyectos de trabajo individuales o grupos.
- Pruebas prácticas (en talleres, laboratorios, deportivas, etc.).

La evaluación de los aprendizajes de los alumnos se realizará tomando como referencia los criterios de evaluación correspondientes a cada resultado de aprendizaje establecido en esta programación.

Las dos primeras evaluaciones serán orientativas para que el alumno pueda saber el grado de consecución de los RA alcanzados hasta el momento. La última evaluación será en la que se realice la calificación final.

La nota final del módulo se obtendrá como media aritmética de la puntuación obtenida en la evaluación de cada RA. Para que se considere alcanzado un RA la nota deberá ser superior a 4 puntos y la final a 5.

La primera convocatoria ordinaria se realizará antes del comienzo de la FFE, segunda y tercera semana de marzo, mientras que la segunda convocatoria ordinaria se realizará a la vuelta de la FFE. *No se puede evaluar hasta que los alumnos no vengan de prácticas, puesto que hay contenidos del módulo que se van a evaluar en FFE.*

Criterios de recuperación en convocatoria extraordinaria:

Aquellos alumnos que hayan suspendido el curso en convocatoria ordinaria deberán presentarse a convocatoria extraordinaria con toda la materia y RA.

El alumnado que haya perdido el derecho a evaluación continua acudirá a una prueba final donde deberá examinarse de todas las partes no aprobadas hasta la fecha de la pérdida de la evaluación continua. Constará de un examen teórico y uno práctico en el que se hará referencia a todos los contenidos de todos los resultados de aprendizaje.

La evaluación continua en las enseñanzas presenciales requiere la asistencia regular a las actividades lectivas programadas. El 15% de faltas no justificadas conllevarán la pérdida de la evaluación continua del alumno.

| EVALUACIÓN |                   |      |        |                            |          |   |
|------------|-------------------|------|--------|----------------------------|----------|---|
| RA         | PESO<br>DEL<br>RA | UT   | CE     | INSTRUMENTO                | %        |   |
| 1          | 15                | UT:1 | A)     | Examen escrito +           | 60%      | + |
|            |                   |      | D)     | Observación diaria         | 15%      |   |
|            |                   |      |        | Actividades gamificadas    | 25%      |   |
|            |                   | UT:2 | B)C)E) | Examen escrito + actividad | 40 + 30+ |   |



| EVALUACIÓN |                   |       |                          |                                                                  |          |  |
|------------|-------------------|-------|--------------------------|------------------------------------------------------------------|----------|--|
| RA         | PESO<br>DEL<br>RA | UT    | CE                       | INSTRUMENTO                                                      | %        |  |
|            |                   |       | F)H)I)                   | gamificada + observación<br>diaria                               | 30       |  |
| 2          | 20                | UT:3  | A)G)H)                   | Examen escrito + actividad<br>gamificada + observación<br>diaria | 40+30+30 |  |
|            |                   | UT:4  | B)C)D)<br>E)F)G)<br>H)   | observación diaria +<br>actividad gamificada+<br>examen escrito  | 30+30+40 |  |
| 3          | 40%               | UT:5  | A)B)C)<br>D)E)F)<br>G)H) | Examen práctico +<br>Observación en clase +<br>Exámen teórico    | 30+30+40 |  |
| 3          |                   | UT:6  | A)B)C)<br>D)E)F)<br>G)H) | Examen práctico +<br>Observación en clase +<br>Exámen teórico    | 30+30+40 |  |
| 3          |                   | UT:7  | A)B)C)<br>D)E)F)<br>G)H) | Examen práctico +<br>Observación en clase +<br>Exámen teórico    | 30+30+40 |  |
| 3          |                   | UT:8  | A)B)C)<br>D)E)F)<br>G)H) | Examen práctico +<br>Observación en clase +<br>Exámen teórico    | 30+30+40 |  |
| 3          |                   | UT:9  | A)B)C)<br>D)E)F)<br>G)H) | Examen práctico +<br>Observación en clase +<br>Exámen teórico    | 30+30+40 |  |
| 3          |                   | UT:10 | A)B)C)<br>D)E)F)<br>G)H) | Examen práctico +<br>Observación en clase +<br>Exámen teórico    | 30+30+40 |  |
| 3          |                   | UT:11 | A)B)C)<br>D)E)F)<br>G)H) | Examen práctico +<br>Observación en clase +<br>Exámen teórico    | 30+30+40 |  |
| 3          |                   | UT:12 | A)B)C)<br>D)E)F)         | Examen práctico +<br>Observación en clase +                      | 30+30+40 |  |

| EVALUACIÓN |                   |       |                                  |                                                                    |          |  |
|------------|-------------------|-------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------|--|
| RA         | PESO<br>DEL<br>RA | UT    | CE                               | INSTRUMENTO                                                        | %        |  |
|            |                   |       | G)H)                             | Exámen teórico                                                     |          |  |
| 3          |                   | UT:13 | I)                               | Observación diaria +<br>Actividad en clase/casa+<br>Examen teórico | 30+40+30 |  |
| 4          | 15%               | UT:14 | A)B)C)<br>D)E)F)<br>G)H)I)<br>J) | observación diaria +<br>actividad gamificada+<br>examen escrito    | 30+30+40 |  |
| 5          | 10%               | UT:15 | A)B)C)<br>D)E)F)<br>G)H)I)       | observación diaria +<br>actividad gamificada+<br>examen escrito    | 30+30+40 |  |

### 3.5 COMPETENCIAS PROFESIONALES PARA LA EMPLEABILIDAD

El Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional declara que el sistema de Formación Profesional dota de mayor relevancia a las competencias para la empleabilidad como son evaluar el desarrollo de habilidades críticas como la resolución de problemas, el trabajo en equipo, la adaptabilidad, la comunicación, el liderazgo, la toma de decisiones, la creatividad y competencias digitales avanzadas.

Por su parte, la LOMLOE (Ley Orgánica 3/2020) sitúa la educación en valores como eje transversal y fundamental en todas las etapas, destacando la convivencia, el respeto a la diversidad, la igualdad de género, la sostenibilidad y la competencia emocional. Fomenta la ciudadanía activa, crítica y la resolución pacífica de conflictos.

Por tanto, los contenidos técnicos y científicos incluidos en el currículum de este ciclo formativo no son suficientes para incorporarse al mundo laboral de este siglo, en el que cada vez más las empresas requieren de buenos profesionales y buenas personas. Es por ello que en la programación se incorporan contenidos orientados a la educación en valores humanos. El objetivo es favorecer su formación como personas responsables y comprometidas y esos valores estarán presentes de manera explícita o implícita en todas las unidades de trabajo, con el propósito de inculcar en los estudiantes los siguientes referentes:

- Respetar a los compañeros e instalaciones

- Actuar de forma solidaria y respetuosa
- Aceptar la diversidad de ideas, opiniones y culturas
- Promover una participación activa y creativa en clase
- Aplicar las normas de seguridad, higiene y salud en el trabajo (prevención de riesgos laborales)
- Aplicar la norma de las 7R (rediseñar, reducir, reutilizar, reparar, renovar, recuperar, reciclar)<sup>9</sup>
- Mantener actitudes y comportamientos adecuados en los talleres

### **3.6 ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

Los alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo (ACNEAE) integran un colectivo con gran peso en el sistema educativo, ya que la atención a la diversidad abarca todas las etapas del sistema educativo, siendo un reto para el sistema educativo español, pues existen grandes diferencias en la individualidad de cada alumno.

Los ACNEAE se regulan a través de la LOE modificada por la LOMLOE, en que en su Título II “Equidad en la Educación” y corresponde a las Administraciones educativas asegurar los recursos necesarios para que este tipo de alumnado pueda lograr los objetivos generales establecidos.

Sin embargo, y a pesar de que estamos acostumbrados a hablar de «alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo» (ACNEAE), en Formación Profesional debemos en los términos establecidos en la propia normativa básica. Concretamente, el artículo 15, apartado 2, acuña un nuevo concepto, el de «personas con necesidades específicas de apoyo educativo y formativo», diciendo:

“Se entenderá por personas con necesidades específicas de apoyo educativo o formativo aquellas que, con independencia de que estas tengan su origen en condiciones personales, sociales o de cualquier otro tipo, generen la necesidad de una atención diferente a la ordinaria durante su formación para que las personas puedan alcanzar las competencias profesionales y para la empleabilidad previstas en cada acción formativa.

Encontramos en el mismo artículo 15 (Atención a las diferencias individuales) el compromiso y la obligación de las Administraciones responsables de que cada oferta fomentará la equidad y la inclusión, la igualdad de oportunidades y la no discriminación en la formación profesional a lo largo de la vida laboral, adoptando al efecto las medidas de flexibilización y las alternativas metodológicas de accesibilidad al currículo, de adaptación temporal y diseño universal que sean necesarias para conseguir que toda persona pueda acceder a una formación profesional de calidad a lo largo de la vida laboral en igualdad de oportunidades en todos y cada uno de los grados previstos en el Sistema de Formación Profesional.

Se establecen los principios de esta atención diferenciada, que son:

- Los principios de normalización, inclusión y accesibilidad.
- La adaptación de condiciones facilitadoras de la adquisición de los aprendizajes y de las

evaluaciones a las necesidades precisadas de apoyo formativo.

Podemos distinguir diferentes grados y niveles del Sistema de Formación Profesional:

- Colectivos que, teniendo algún tipo de necesidades de apoyo educativo y formativo (derivado de diferentes factores como pueden ser un cierto grado de discapacidad, lesión permanente no habilitante, problema mental, etc.), pueden incorporarse a cualquiera de las ofertas de modalidad ordinaria de Formación Profesional y alcanzar con éxito los resultados de aprendizaje, aunque sea con las medidas y alternativas organizativas y metodológicas de atención a la diversidad e inclusión que sean precisas.
- Colectivos con necesidades educativas o formativas especiales derivadas de discapacidad u otras dificultades específicas que no les permitan incorporarse a la modalidad ordinaria y conseguir con éxito los resultados de aprendizaje y que, por tanto, deberán cursar Formación Profesional bajo la modalidad dirigida a personas con necesidades educativas o formativas especiales (capítulo IV, sección 3.a, del Real Decreto 659/2023). Este colectivo no puede alcanzar los resultados de aprendizaje requeridos ni siquiera con apoyos específicos. Para este alumnado se podrá:

-Se podrán autorizar flexibilizaciones en la estructura, el programa y la organización específica .

-Flexibilizar la duración, así como las condiciones de permanencia y los horarios, con el fin de atender las necesidades de las personas en formación.

Con este alumnado se garantizará una educación inclusiva y accesible a través de las siguientes adaptaciones y herramientas:

-Se dará un enfoque práctico a la formación profesional

-Adaptación curricular y metodológica en que se desarrollará específicamente la comprensión lectora y la capacidad de expresión en público.

-Se utilizarán metodologías activas basadas en proyectos

-Se requerirá Informe psicopedagógico y de necesidades del Orientador/Equipos de Orientación

-Se dispondrá de medios informáticos adecuados y adaptados (herramientas informáticas), en casos de déficit visual o sensorial que dificulte la escritura, igualmente se adaptará el tamaño de letra adecuada en libros de texto en caso de déficit visual.

- Adaptación de espacios, escaleras, mobiliario, en caso de discapacidad física y sensorial y dificultades de movilidad y locomoción. Eliminación de barreras arquitectónicas.

- Adaptación del formato tanto en tamaño como en letra del examen en pruebas escritas

-Ampliación de tiempos de aprendizaje

-Los instrumentos de evaluación se adecuarán a las metodologías de aprendizaje.

Además, en FP están previstas adaptaciones curriculares que flexibilicen la oferta del ciclo permitiendo flexibilizar a los alumnos adultos la combinación entre los estudios de formación profesional y actividades laborales u otras actividades, para poder responder a las necesidades e intereses personales de los alumnos.

### **3.7 Materiales y recursos didácticos del módulo**

- Proyector para las presentaciones y material audiovisual elaborado.
- Recursos y materias primas disponibles en el obrador.
- Apuntes y materiales elaborados por el profesor
- Pruebas de identificación de productos
- Análisis de etiquetas comerciales
- Fichas de especificación de productos
- Organigramas y diagramas
- Software de gestión de compras y almacén
- Fichas y plantillas

### **ODS**

Los objetivos de desarrollo sostenible, en adelante ODS, se van a incluir en la Programación Didáctica, integrados como elemento transversal y vinculados a los objetivos del módulo y a las competencias profesionales.

La Agenda 2030 contiene los ODS a los que igualmente hace referencia la LOE y LOMLOE y Ley Orgánica FP. En el marco la Agenda 2030 se acordaron los 17 objetivos para el desarrollo sostenible que a su vez recoge la LOMLOE y la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, por ello, incluimos en la programación, como elemento transversal, los ODS que trabajaremos en este módulo en el aula:

- 2.-Hambre cero
- 3-Salud y bienestar
- 5.- Igualdad de género
- 8.- Trabajo decente y crecimiento económico
- 12.-Producción y consumo responsable
- 13.- Acción por el clima
- 14.- Vida submarina
- 15.- Vida de ecosistemas terrestres

Se trata de garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad, y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos, y en relación con esta materia, el alumnado debe estar preparado para el desempeño responsable y sostenible en el sector gastronómico y trabajar la producción y el consumo responsable para lo que se incorporaran metodologías activas como el aprendizaje basado en proyectos y la simulación de situaciones reales con menús sostenibles, recetas de cocina de aprovechamiento, fuentes proteicas alternativas, etc.

Durante las sesiones lectivas se promoverá la coeducación y valores de igualdad trabajando el OBS 5 Igualdad de género.

Los ODS de acción por el clima, vida submarina y ecosistemas terrestres, se trabajarán durante todo el año de manera transversal educando en la selección de materias primas, proveedores de kilómetro cero y producto de temporada, el reciclaje y reutilización y poner en valor el ser consciente de la eficiencia de recursos en las materias primas y de los costes de producción tanto a nivel medioambiental como económico.

#### **4 CONCLUSIÓN**

La programación didáctica diseñada para el Ciclo Superior de Cocina responde a la necesidad de adaptar la enseñanza a las exigencias actuales del sector gastronómico y a los perfiles del alumnado del siglo XXI. La incorporación de herramientas tecnológicas y metodologías pedagógicas innovadoras no solo atiende a los retos de la digitalización, sino que también potencia un aprendizaje activo, colaborativo y significativo. Estas estrategias permiten que los estudiantes desarrollen competencias técnicas y transversales esenciales, como la creatividad, la resolución de problemas y la gestión eficiente de recursos, en entornos que simulan la realidad profesional.

Asimismo, la propuesta fomenta la integración de la sostenibilidad y la innovación culinaria como ejes fundamentales, alineándose con las tendencias del mercado y las exigencias normativas. En definitiva, esta programación no se limita a transmitir conocimientos, sino que busca formar profesionales críticos, adaptables y preparados para liderar el cambio en la industria gastronómica. Con ello, se contribuye a una educación más dinámica, inclusiva y orientada a la excelencia.

Esta programación tiene los márgenes de mejora esperables de una futura docente que aún no se ha enfrentado a un aula y una programación didáctica real. Mi formación docente es aún mínima y básica para lo que espera alcanzar y el conocimiento de los alumnos y las aulas muy limitada. Con el tiempo y la participación del alumnado y otro profesorado espero que me den mecanismos de retroalimentación que me permitan recoger opiniones y sugerencias para perfeccionar esta programación.

También la nueva ley de FP y su puesta en práctica por parte del profesorado será un reto a conseguir

ya que no es sencillo incorporar todas las modificaciones que ha supuesto esta ley en las aulas y en algunos casos tiene partes aún menos conocidas tanto por docentes como por alumnos.

La elaboración de esta programación didáctica ha supuesto un ejercicio enriquecedor que va más allá del diseño curricular. Ha permitido reflexionar sobre la importancia de integrar innovación, tecnología y valores humanos en la formación profesional, con el fin de preparar a futuros chefs para un entorno dinámico y exigente. Considero que la educación debe evolucionar al ritmo de la sociedad, y este trabajo es un paso hacia una enseñanza más inclusiva, sostenible y orientada a la excelencia. El reto está en mantener una actitud abierta al cambio y en seguir aprendiendo para ofrecer experiencias formativas que transformen no solo la práctica profesional, sino también la manera en que entendemos la gastronomía como herramienta cultural y social.

## 5 BIBLIOGRAFÍA

- Ausubel, D. P., et al. (1983). *Psicología educativa: Un punto de vista cognoscitivo*. México: Trillas.
- Cano-Montero, E., & García, J. (2022). Revisión bibliográfica sobre el uso de metodologías activas en la Formación Profesional. *Contextos Educativos. Revista De Educación*, 30, pp. 131–155. <https://doi.org/10.18172/con.5362>
- Chandler, P., & Tricot, A. (2015). Mind your body: The essential role of body movements in children's learning. *Educational Psychology Review*, 27(3), 365–370. <https://doi.org/10.1007/s10648-015-9335-3>
- -Freire, P. (1965). Educación y concienciación, introducción por Julio Barreiro. *La educación como práctica de la libertad*. Siglo XXI Editores
- Junta de Andalucía. (s.f.). *Metodología*. Consejería de Educación y Deporte. Recuperado de [https://www.juntadeandalucia.es/educacion/portals/delegate/content/b7280407-3337-4f44-982b-0385f3dffc03/Presentaci%C3%B3n\\_Metodolog%C3%ADa](https://www.juntadeandalucia.es/educacion/portals/delegate/content/b7280407-3337-4f44-982b-0385f3dffc03/Presentaci%C3%B3n_Metodolog%C3%ADa)
- Junta de Castilla y León (2011) *Decreto 25/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina*, BOCYL, 5, p. 46676.
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. BOE núm. 78, de 1 de abril de 2022. <https://www.boe.es/eli/es/lo/2022/03/31/3>
- López Baquero, J. M. (2021). *Desarrollo de la creatividad mediante metodologías activas, en un ciclo formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía*. (Trabajo fin de máster). Universidad Católica de Murcia.
- Ministerio de Educación. (2011). *Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo*. BOE, 182. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2011/07/29/1147>
- Porta, L. (2018). El rol de la prueba de diagnóstico en el logro de objetivos de aprendizaje. *Revista Iberoamericana de Evaluación Educativa*, 11(1), pp. 45-56. <https://www.rinace.net/riece/numeros/vol11-num1/art3.pdf>
- Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas. BOCYL núm. 124, de 21 de mayo de 2010. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2010/05/20/687>
- Snchez García, L. (2023). *Propuesta de metodología para la docencia en entornos de FP con atención a la* (Trabajo Fin de Máster), Universidad de Valladolid, UVaDOC. <https://uvadoc.uva.es/handle/10324/63049>



## ANEXOS

### ANEXO I

- Normativa estatal:

*-Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas, para su adaptación a lo establecido en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.*

*-Real Decreto 69/2025, de 4 de febrero, por el que se desarrollan los elementos integrantes y los instrumentos de gestión del Sistema Nacional de Formación Profesional, y se modifica el Real Decreto 375/1999, de 5 de marzo, por el que se crea el Instituto Nacional de las Cualificaciones.*

*-Real Decreto 658/2024, de 9 de julio, por el que se modifican el Real Decreto 132/2010, de 12 de febrero, por el que se establecen los requisitos mínimos de los centros que impartan las enseñanzas del segundo ciclo de la educación infantil, la educación primaria y la educación secundaria, y el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.*

*-Real Decreto 86/2025, de 11 de febrero, de evaluación y acreditación de las competencias básicas adquiridas por experiencia laboral, por vías no formales de formación y aprendizajes informales.*

- Normativa autonómica Comunidad de Castilla y León:

*- Decreto 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León.*

*- Decreto 7/2025, de 27 de marzo, por el que se establece el currículo de los cursos de especialización de grado medio y de grado superior, correspondiente a la oferta de grado E, niveles 2 y 3 del sistema de FP conducentes a la obtención de los títulos de Especialista y de Master de F.P. en la Comunidad de Castilla y León.*

*- Orden EDU/1188/2025, de 22 de octubre, por la que se regula la formación modular de las enseñanzas de grados D y E, niveles 2 y 3 del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León.*

*- 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.*

*- 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, 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, para las enseñanzas de formación profesional básica.*

## ANEXO II

Espacios y equipamientos necesarios para el desarrollo del ciclo formativo según la *ORDEN EDU/1312/2024, de 26 de noviembre, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León.*

### Espacios:

| Espacio formativo                | Superficie en m2 |            |
|----------------------------------|------------------|------------|
|                                  | 30 alumnos       | 20 alumnos |
| Aula polivalente                 | 60               | 40         |
| Taller de cocina                 | 210              | 210        |
| Taller de Panadería y Repostería | 150              | 120        |

*Tabla 3 Espacios necesarios para el desarrollo del ciclo formativo. Fuente ORDEN/EDU/1312/2024*

### Equipamientos:

| Espacio formativo                | Equipamiento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aula polivalente                 | Mobiliario de aula. PC's instalados en red. Equipamiento informático en red. Aplicaciones informáticas de uso general y específico del ciclo formativo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Taller de cocina                 | Generadores de calor: fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.<br>Generadores de frío: cámaras de refrigeración, de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc. Batería de cocina: material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.<br>Máquina de vacío apta para líquidos y botes de conserva.<br>Material electromecánico: procesador de alimentos, cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc.<br>Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.<br>Equipo informático con software para control de stocks y comandas e impresora / pantalla. |
| Taller de Panadería y Repostería | Cámaras de refrigeración y congelación.<br>Armario de fermentación controlada.<br>Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación.<br>Mesas de trabajo de acero inoxidable.<br>Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje.<br>Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras e inyectoras.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Máquina de vacío apta para líquidos y botes de conserva.</p> <p>Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos.</p> <p>Cocina con al menos dos focos de calor.</p> <p>Temperador de cobertura.</p> <p>Elaboradora de helados o mantecadora.</p> <p>Balanzas de precisión y básculas.</p> <p>Carros portalatas y su correspondiente juego de latas para hornear.</p> <p>Termómetros, cronómetros, pesajarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas, y otros útiles propios de la profesión.</p> <p>Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes.</p> <p>Utensilios para medir: jarras medidoras.</p> <p>Utensilios para mezclar: lenguas, espátulas.</p> <p>Utensilios para extender y cortar: espátulas y cuchillos de diferente tamaño.</p> <p>Utensilios para escudillar: juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables.</p> <p>Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño.</p> <p>Fregaderos y lavamanos.</p> <p>Batería de cocción.</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### ANEXO III

El Artículo 6 del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas relaciona de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

#### **Cualificaciones profesionales:**

a) Dirección y producción en cocina HOT332\_3 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de trece cualificaciones profesionales de la familia profesional hostelería y turismo):

UC2280\_3: Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.

UC2281\_3: Gestionar unidades de producción culinaria.

UC2282\_3: Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.

UC2283\_3: Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.

UC1064\_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

b) 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):

UC0711\_2 - Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

c) Gestión de procesos en servicios de restauración HOT680\_3 (Real Decreto 100/2019, de 1 de marzo, por el que se establecen dos cualificaciones profesionales de la familia profesional Hostelería y Turismo, que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, y se modifica el Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):

UC1104\_3: Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración.

UC2283\_3: Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.

d) Gestión de productos turísticos HOT772\_3 (Real Decreto 148/2022, de 22 de febrero, por el que se establecen, actualizan y suprimen determinadas cualificaciones profesionales de las

familias profesionales Agraria, Artes Gráficas, Hostelería y Turismo, Industrias Alimentarias y Química, recogidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales):

UC9999\_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.

#### ANEXO V A)

##### Correspondencia de las unidades de competencia acreditadas con los módulos profesionales para su convalidación

| Unidades de competencia acreditadas                                                                                                                                                                                     | Módulos profesionales convalidables                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UC2282_3: Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.<br>UC2280_3: Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos. | 0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.<br>0499. Procesos de elaboración culinaria.<br>0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina. |
| UC2280_3: Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.<br>UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.                                                                  | 0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.                                                                                                             |
| UC2281_3: Gestionar unidades de producción culinaria.                                                                                                                                                                   | 0500. Gestión de la producción en cocina.                                                                                                                           |
| UC1104_3: Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración.                                                                                                                                                | 0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.                                                                                                      |
| UC1104_3: Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración.<br>UC2280_3: Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.                                                            | 0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.                                                                                                           |
| UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.                                              | 0179. Inglés profesional (GS).                                                                                                                                      |

*Ilustración 3 Correspondencia de las unidades de competencia acreditadas con los módulos profesionales para su convalidación. Fuente: RD 687/2010 de 20 de mayo*

#### ANEXO V B)

##### Correspondencia de los módulos profesionales y unidades de competencia para su acreditación

| Módulos profesionales superados                                                                                                                                     | Unidades de competencia acreditables                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.                                                                                                             | UC2280_3: Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.<br>UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.                                                                                               |
| 0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.<br>0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.<br>0499. Procesos de elaboración culinaria. | UC2282_3: Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.<br>UC2280_3: Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.                              |
| 0500. Gestión de la producción en cocina.                                                                                                                           | UC2281_3: Gestionar unidades de producción culinaria.                                                                                                                                                                                                |
| 0501. Gestión de la calidad y la seguridad e higiene alimentaria.                                                                                                   | UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.<br>UC2283_3 - Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería. |
| 0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.                                                                                                           | UC1104_3: Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración.<br>UC2280_3: Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.                                                                                         |
| 0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.                                                                                                      | UC1104_3: Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración.                                                                                                                                                                             |
| 0179. Inglés profesional (GS).                                                                                                                                      | UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.                                                                           |

*Ilustración 4 Correspondencia de los módulos profesionales y unidades de competencia para su acreditación. Fuente: RD 687/2010 de 20 de mayo*

## **ANEXO IV**

### **Identificación del título**

El título de Técnico Superior en Dirección de Cocina queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Dirección de Cocina.

Nivel: Formación Profesional de Grado Superior.

Duración: 2.000 horas.

Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

Referente europeo: CINE-5b (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación)

Fuente: *Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE» núm. 143, de 12/06/2010 p. 4)*

### **Perfil profesional**

El artículo 3 del *Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas*, define:

El perfil profesional del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina al establecer que queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, y por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título. (p. 50075)

### **Competencia general**

En base al Artículo 4 del *Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas*:

La competencia general de este título consiste en dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección Ambiental. (p.50075)

### **Competencias profesionales, personales y sociales**

El artículo 5 del *Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas*: define las competencias generales, personales y

sociales del Título.

Señalamos las competencias propias de módulo “Procesos de Elaboración Culinaria”, mientras que las competencias generales, personales y sociales del Título lo incluimos en el Anexo IV

Se destacan en negrita las propias del módulo “Procesos de Elaboración Culinaria”.

- a) Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- c) Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.**
- d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.**
- e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.**
- f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.**
- g) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.**
- h) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.**
- i) Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.**
- j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- k) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.**
- l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.**
- m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.**
- n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.**
- ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito**

de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.

o) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

s) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.

t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural. (pp. 50076-50077)

### **Relación de las cualificaciones y unidades de competencia CNECP**

La relación entre el título Técnico Superior en Dirección de Cocina y las cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales se adjunta en el ANEXO II.

### **Entorno profesional**

En virtud del artículo 7 del *Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo*, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas:

Las personas con este perfil profesional ejercen su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario o propietaria y responsable de cocina simultáneamente. Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes serán los siguientes:



- Director de alimentos y bebidas
- Director de cocina
- Jefe de producción en cocina
- Jefe de cocina
- Segundo jefe de cocina
- Jefe de operaciones de catering
- Jefe de partida
- Cocinero
- Encargado de economato y bodega

### Objetivos generales del título

Los objetivos del título de Técnico Superior en Formación Profesional (FP) son: capacitar al alumnado para ejercer una profesión específica con responsabilidad y supervisión de tareas técnicas; facilitar su inserción laboral de manera inmediata y ofrecer herramientas y capacidad para gestionar para el desarrollo profesional y la adaptación a cambios laborales; además de desarrollar competencias técnicas, habilidades transversales como la digitalización o sostenibilidad, y capacidades de emprendimiento con los conocimientos jurídicos laborales necesarios.

*Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo (BOE de 12 de junio) Decreto 25/2011, de 9 de junio (BOCyL de 15 de junio)*

El título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, tiene los siguientes objetivos enmarcados de las letras A hasta W. En lo específico, resalto en negrita los objetivos del módulo Procesos de Elaboración Culinaria.

- a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial, identificando y analizando los componentes del mismo, para definir los productos que ofrece la empresa.
- b) Identificar los productos que ofrece la empresa, reconociendo sus características, para diseñar los procesos de producción.
- c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.**
- d) Identificar los componentes de la oferta gastronómica, analizando y caracterizando sus variables, para determinar la oferta de productos culinarios.
- e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.**
- f) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características,**

aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.

**h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.**

**i) Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.**

**j) Emplear elementos y técnicas decorativas, relacionándolas con las características del producto final, para supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones.**

**k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.**

**l) Organizar los recursos, analizando y relacionando las necesidades con el ámbito de la ejecución, para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.**

**m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.**

**n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso**

**ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.**

**o) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal.**

**p) Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.**

**q) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.**

**r) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.**

**s) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.**

- t) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos
- u) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.
- v) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.
- w) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

### Módulos del título

El módulo profesional la unidad básica de organización curricular en la Formación Profesional Específica. En este contexto podría ser considerado como un sinónimo de área o materia. Son estudios asociados a las unidades de competencia requeridas, sirven para organizar la formación asociada a una cualificación profesional, de manera que se pueda adquirir a través de un itinerario de aprendizaje establecido.

La Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, en su artículo 10 establece que el Catálogo Modular de Formación Profesional es el instrumento del Sistema Nacional de Formación Profesional que ordena los módulos profesionales de formación profesional asociados a cada uno de los estándares de competencias profesionales. Este catálogo modular determinará los módulos profesionales vinculados a cada uno de los estándares de competencias profesionales recogidos en el Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales.

| <b>Módulos del Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina: código, duración del currículo en horas, curso y ECTS</b> |                                                               |       |       |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------|-------|------|
| CÓDIGO                                                                                                                      | NOMBRE                                                        | CURSO | HORAS | ECTS |
| 0496                                                                                                                        | Control del aprovisionamiento de materias primas              | 1º    | 68    | 3    |
| 0497                                                                                                                        | Procesos de preelaboración y conservación en cocina           | 1º    | 238   | 19   |
| 0499                                                                                                                        | Procesos de elaboración culinaria                             | 1º    | 374   | 19   |
| 0501                                                                                                                        | Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria | 1º    | 102   | 6    |
| 0179                                                                                                                        | Inglés profesional (GS)                                       | 1º    | 68    |      |
| 1709                                                                                                                        | Itinerario personal para la empleabilidad I                   | 1º    | 102   |      |
|                                                                                                                             | Módulo optativo I                                             | 1º    | 34    |      |

| Módulos del Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina: código, duración del currículo en horas, curso y ECTS |                                                         |    |      |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----|------|----|
| 1665                                                                                                                 | Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS) | 2º | 34   |    |
| 0498                                                                                                                 | Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina      | 2º | 165  | 14 |
| 0500                                                                                                                 | Gestión de la producción en cocina                      | 2º | 264  | 17 |
| 0502                                                                                                                 | Gastronomía y nutrición                                 | 2º | 99   | 3  |
| 0503                                                                                                                 | Gestión administrativa y comercial en restauración      | 2º | 165  | 5  |
| 0504                                                                                                                 | Recursos humanos y dirección de equipos en restauración | 2º | 66   | 3  |
| 1708                                                                                                                 | Sostenibilidad aplicada al sistema productivo           | 2º | 34   |    |
| 1710                                                                                                                 | Itinerario personal para la empleabilidad II            | 2º | 68   |    |
|                                                                                                                      | Módulo optativo II                                      | 2º | 54   |    |
| 0505                                                                                                                 | Proyecto intermodular de dirección de cocina            |    | 65   |    |
|                                                                                                                      | TOTAL                                                   |    | 2000 |    |

*Tabla 4 Módulos del Título de TSDC. Elaboración propia a partir de RD 500/2024 y ORDEN EDU/1312/2024*

| RESULTADO DE APRENDIZAJE                                                                                                                                                | CRITERIOS DE EVALUACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>R1: Organiza los “procesos de elaboración culinaria”, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener</b> | <p>a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.</p> <p>b) Se han descrito y caracterizado los documentos relacionados con la producción en cocina.</p> <p>c) Se han identificado y secuenciado mediante diagramas las diversas fases de la producción culinaria, así como los protocolos de actuación relacionados con cada una.</p> <p>d) Se ha reconocido e interpretado la terminología relacionada con la producción culinaria.</p> <p>e) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.</p> <p>f) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos.</p> <p>g) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las</p> |

|                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                       | <p>necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>h) Se han determinado los procesos, buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</p> <p>i) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>R2. Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.</b> | <p>a) Se han caracterizado las diversas transformaciones físico-químicas que produce el calor en los alimentos.</p> <p>b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.</p> <p>c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.</p> <p>d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.</p> <p>e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.</p> <p>f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y se han valorado su repercusión en la calidad del producto final.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> |
| <b>R3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.</b>                                                                          | <p>a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos.</p> <p>e) Se han realizado los procedimientos de obtención de</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                | <p>elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final.</p> <p>g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>                                                                                                                                                                                            |
| <b>R4. Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.</b> | <p>a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.</p> <p>b) Se han determinado las normas básicas para decorar y presentar productos culinarios.</p> <p>c) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>e) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>f) Se ha justificado la relación entre guarnición, decoración, acabado y presentación.</p> <p>g) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario siguiendo criterios estéticos.</p> <p>h) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>i) Se han determinado las posibles medidas de corrección</p> |

|                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                | <p>en función de los resultados obtenidos.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <p><b>R5. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.</b></p> | <p>a) Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicio en cocina.</p> <p>b) Se han descrito las operaciones previas al desarrollo de los diversos servicios en cocina.</p> <p>c) Se ha reconocido la documentación relacionada con los servicios en cocina, así como la formalización y flujo de la misma.</p> <p>d) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.</p> <p>e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de los servicios.</p> <p>f) Se han ejecutado las tareas propias del servicio en tiempo y forma, siguiendo los protocolos establecidos.</p> <p>g) Se han realizado las tareas de recogida de géneros y adecuación de zonas tras la finalización del servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.</p> <p>i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> |

