

Universidad Internacional de La Rioja
Facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades

Certificado Oficial en Formación Pedagógica y Didáctica para
Técnicos de Formación Profesional

Las bases de la cocina profesional,
mediante Aprendizaje Basado en
Proyectos, en el módulo de Técnicas
Culinarias, dentro del Ciclo Formativo de
Grado Medio de Cocina y Gastronomía

Trabajo fin de estudio presentado por:	Alejandro Fuentes García
Especialidad:	Cocina y Pastelería
Director/a:	Joaquín Francisco Rives Ballesta
Fecha:	10/06/2026

Resumen

El presente trabajo desarrolla el diseño de una unidad de trabajo para el módulo de Técnicas Culinarias del Ciclo Formativo de Grado Medio en Cocina y Gastronomía, centrada en la enseñanza de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. La propuesta parte de la importancia del dominio de las bases culinarias como elemento fundamental para la formación de futuros profesionales, ya que constituyen el punto de partida para el desarrollo de elaboraciones más complejas y creativas.

La unidad de trabajo se articula mediante una metodología de Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP), desarrollada en un aula-taller de cocina, en la que el alumnado trabaja de forma progresiva desde la comprensión y aplicación de fondos y salsas hasta la elaboración de un proyecto culinario final en un contexto similar al profesional.

La evaluación se plantea de forma continua, combinando la valoración del proceso de aprendizaje y del producto final mediante observación directa, autoevaluación, coevaluación y el uso de rúbricas específicas.

Como conclusión, la propuesta favorece un aprendizaje significativo, práctico y contextualizado, orientado al desarrollo de competencias técnicas y profesionales propias del ámbito culinario.

Palabras clave: Técnicas culinarias, Aprendizaje Basado en Proyectos, Elaboraciones básicas, Evaluación competencial, Aula-taller de cocina.

Índice de contenidos

1.	Introducción	7
1.1.	Justificación y planteamiento del problema	7
1.2.	Objetivos del Trabajo Fin de Estudios	9
2.	Propuesta de Intervención	10
2.1.	Presentación de la propuesta	10
2.2.	Contextualización de la propuesta	10
2.3.	Intervención en el aula	16
2.3.1.	Objetivos	16
2.3.2.	Competencias	18
2.3.3.	Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación	19
2.3.4.	Contenidos	20
2.3.5.	Relación elementos curriculares	21
2.3.6.	Metodología	22
2.3.7.	Temporalización	25
2.3.8.	Actividades	26
2.3.9.	Recursos	34
2.3.10.	Evaluación	35
2.3.11.	Atención a la diversidad	39
2.4.	Evaluación de la propuesta	40
3.	Conclusiones	43
4.	Limitaciones y prospectiva	45
	Referencias bibliográficas	47
	Anexos	50
	Anexo A. Objetivos de la FP como etapa (artículo 40.1 LOE/LOMLOE)	50

Anexo B. Objetivos generales del título (artículo 9 del RD 1396/2007).....	51
Anexo C. Competencias profesionales y para la empleabilidad del título (artículo 4 y 5 del RD 1396/2007).....	52
Anexo D. Ejemplo de ficha técnica de elaboración	53
Anexo E. Rúbrica de autoevaluación del trabajo en partida y coevaluación del producto final	54
Anexo F. Rúbrica de evaluación del proyecto.....	55

Índice de figuras

Figura 1 <i>Fases del ABP en cocina</i>	23
Figura 2 <i>Ficha técnica de fondo oscuro</i>	53

Índice de tablas

Tabla 1 <i>Objetivos específicos del TFE</i>	9
Tabla 2 <i>Información del módulo</i>	10
Tabla 3 <i>Marco normativo</i>	11
Tabla 4 <i>Objetivos generales aplicables específicamente al módulo</i>	16
Tabla 5 <i>Objetivos didácticos</i>	17
Tabla 6 <i>Competencias generales aplicables específicamente al módulo</i>	18
Tabla 7 <i>RA y criterios de evaluación</i>	20
Tabla 8 <i>Contenido curricular de la unidad de trabajo</i>	20
Tabla 9 <i>Elementos transversales de la unidad de trabajo</i>	21
Tabla 10. <i>Relación de elementos curriculares</i>	21
Tabla 11 <i>Temporalización de la Unidad de Trabajo</i>	26
Tabla 12 <i>Sesión 1 de la UT</i>	27
Tabla 13 <i>Sesión 2 de la UT</i>	27
Tabla 14 <i>Sesión 3 de la UT</i>	28
Tabla 15 <i>Sesión 4 de la UT</i>	28
Tabla 16 <i>Sesión 5 de la UT</i>	29
Tabla 17 <i>Sesión 6 de la UT</i>	30
Tabla 18 <i>Sesión 7 de la UT</i>	30
Tabla 19 <i>Sesión 8 de la UT</i>	31
Tabla 20 <i>Sesión 9 de la UT</i>	32
Tabla 21 <i>Sesión 10 de la UT</i>	32
Tabla 22 <i>Sesión 11 de la UT</i>	33
Tabla 23 <i>Sesión 12 de la UT</i>	34
Tabla 24 <i>Recursos</i>	34

Tabla 25 <i>Desglose de la evaluación del proceso (40%)</i>	38
Tabla 26 <i>Análisis DAFO-CAME de la propuesta</i>	41

1. Introducción

El presente documento desarrolla el trabajo final de estudios enmarcado en el Certificado Oficial de Formación Pedagógica y Didáctica. En este caso, se centra en el módulo de Técnicas Culinarias, perteneciente al primer año del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía.

Este módulo constituye uno de los ejes fundamentales del ciclo formativo, ya que proporciona al alumnado los conocimientos técnicos y procedimentales necesarios para la elaboración de preparaciones culinarias y el dominio de las técnicas básicas de cocina.

El presente trabajo propone el diseño de una unidad de trabajo centrada en la elaboración de bases culinarias de múltiples aplicaciones, con el objetivo de reforzar el conocimiento de las técnicas fundamentales de cocina y su relación con las elaboraciones contemporáneas.

1.1. Justificación y planteamiento del problema

En las últimas décadas, la gastronomía ha experimentado una transformación significativa impulsada por la innovación técnica y creativa. La denominada cocina de vanguardia busca reinterpretar las bases de la tradición culinaria mediante nuevas técnicas, presentaciones y conceptos gastronómicos (Equipo BCH, 2025). Sin embargo, este proceso de innovación también ha generado un debate en torno al riesgo de que las nuevas generaciones de cocineros se alejen del conocimiento profundo de las recetas tradicionales que constituyen el origen de muchas elaboraciones contemporáneas.

Numerosos profesionales del sector gastronómico destacan la importancia de dominar las técnicas clásicas como base para el desarrollo de propuestas culinarias innovadoras. En este sentido, el chef Leandro Caballero señala que *“sin tradición no hay modernidad. No puedes hacer una espuma o una esferificación si no sabes hacer un guiso, porque es la base”* (SGPLUS+, 2023). Esta afirmación pone de manifiesto la relevancia de garantizar una formación sólida en las bases culinarias dentro de la enseñanza de la cocina.

Desde una perspectiva personal y profesional relacionada con la enseñanza de la cocina en Formación Profesional, surge la inquietud de preservar y transmitir estos conocimientos tradicionales a las nuevas generaciones de estudiantes de cocina, evitando que se pierda la

base culinaria que sustenta muchas de las elaboraciones actuales y que resulta imprescindible para comprender en profundidad los métodos y técnicas gastronómicas.

En el diseño de la presente propuesta didáctica se ha optado por emplear el Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) como metodología principal. Este enfoque permite estructurar el proceso de enseñanza-aprendizaje en torno a proyectos que implican la resolución de retos y la elaboración de productos finales significativos para el alumnado. Según Thomas (2000), el aprendizaje basado en proyectos organiza el aprendizaje alrededor de tareas complejas que requieren investigación, toma de decisiones y reflexión por parte del estudiante. En el contexto de la Formación Profesional y, especialmente, en un aula-taller de cocina, este enfoque resulta especialmente adecuado, ya que permite reproducir dinámicas similares a las del entorno profesional y favorece la integración de conocimientos teóricos y prácticos.

El Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) se presenta como la metodología ideal para motivar a los alumnos a investigar sobre las elaboraciones contemporáneas y sus orígenes en la cocina tradicional. Como señala el blog educativo Aprendiendo en la nube, el ABP funciona como una "receta completa" que parte de retos reales para fomentar la investigación, la colaboración y la reflexión (Aprendiendo en la nube, 2025). Esta metodología se combina además con otras como el *Flipped Classroom* y, por supuesto, el Aprendizaje Cooperativo característico de una cocina.

Desde una perspectiva personal y profesional, el interés por abordar esta temática nace de la propia experiencia en el ámbito de la cocina y de la vocación por la enseñanza. La gastronomía es un campo que es apasionante, y una de las principales motivaciones como futuro docente es poder transmitir ese entusiasmo al alumnado y acompañarlo en su proceso de aprendizaje.

En la actualidad es frecuente encontrar una visión idealizada de la profesión culinaria, muy influida por la popularidad de programas de televisión, concursos gastronómicos o el reconocimiento mediático de grandes restaurantes y chefs. Esta imagen puede llevar a algunos estudiantes a asociar la cocina únicamente con la creatividad o la alta gastronomía, sin comprender que muchas de esas propuestas se apoyan en un conocimiento profundo de las bases tradicionales de la cocina.

Por este motivo, es fundamental reforzar en la formación del alumnado el aprendizaje de las elaboraciones básicas, ya que constituyen el punto de partida sobre el que se construyen

Las bases de la cocina profesional, mediante Aprendizaje Basado en Proyectos, en el módulo de Técnicas Culinarias, dentro del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía posteriormente elaboraciones más complejas o creativas. Antes de innovar o experimentar, resulta imprescindible conocer y dominar aquello que constituye la base de la tradición culinaria.

Asimismo, esta propuesta busca poner en valor el uso de productos de temporada y de proximidad, fomentando una cocina más consciente y sostenible basada en el aprovechamiento de los alimentos y la reducción del desperdicio. En este sentido, también resulta especialmente interesante recuperar y reinterpretar recetas tradicionales vinculadas al territorio, algo particularmente relevante en el contexto canario, donde la riqueza y variedad del producto local constituye un recurso gastronómico de gran valor.

1.2. Objetivos del Trabajo Fin de Estudios

Este proyecto tiene como objetivo general diseñar una unidad de trabajo innovadora mediante la metodología Aprendizaje Basado en Proyectos para el módulo de Técnicas Culinarias del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, centrada en el estudio de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y su relación con el desarrollo de diferentes preparaciones culinarias más complejas, fomentando además el uso de productos locales y el aprovechamiento responsable de los recursos en cocina.

Como objetivos específicos, se enumeran los siguientes:

Tabla 1 *Objetivos específicos del TFE*

Analizar la importancia de las elaboraciones básicas dentro de la cocina profesional, identificando su papel como base para la elaboración de diferentes preparaciones culinarias.
Analizar el marco curricular y normativo que regula el módulo de Técnicas Culinarias dentro del Ciclo Formativo de Cocina y Gastronomía.
Diseñar una propuesta innovadora de actividades de aula-taller basadas en el Aprendizaje Basado en Proyectos que integren conocimientos teóricos y prácticos propios del módulo de Técnicas Culinarias.
Diseñar instrumentos de evaluación adecuados para valorar el aprendizaje del alumnado durante el desarrollo de la unidad de trabajo.

Fuente: Elaboración propia

2. Propuesta de Intervención

2.1. Presentación de la propuesta

La propuesta educativa que se expone en este documento pertenece al módulo profesional de Técnicas Culinarias, del ciclo formativo de Grado Medio de Técnico en Cocina y Gastronomía. Los datos fundamentales de dicho ciclo y módulo son:

Tabla 2 Información del módulo

Denominación del título:	Cocina y Gastronomía.
Nivel:	Formación Profesional de Grado Medio.
Duración:	2.000 horas.
Familia Profesional:	Hostelería y Turismo.
Referente europeo:	CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).
Denominación del módulo:	Técnicas Culinarias
Código:	0047
Duración:	270 horas (8 horas/semana)

Fuente: Elaboración propia

Este módulo constituye un eje esencial del ciclo, al proporcionar los conocimientos y destrezas necesarias para la preparación y elaboración de alimentos, el uso seguro de equipos e instalaciones y la aplicación de técnicas culinarias en distintos contextos profesionales. Por su carácter transversal, contribuye al desarrollo de hábitos de higiene y seguridad alimentaria, criterio técnico y autonomía profesional.

2.2. Contextualización de la propuesta

La información relativa al marco normativo y a la contextualización del módulo ha sido adaptada y actualizada a partir de una programación didáctica previamente elaborada en el marco del Certificado Oficial de Formación Pedagógica y Didáctica (Fuentes García, 2025).

A. Marco normativo

Para la elaboración de la presente propuesta se atiende al marco normativo estatal vigente en materia de educación y Formación Profesional:

Tabla 3 *Marco normativo*

Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE), que establece la ordenación general del sistema educativo español y regula las enseñanzas de Formación Profesional dentro del sistema educativo.
Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOMLOE), que introduce modificaciones orientadas a la mejora de la calidad educativa y refuerza el enfoque competencial de las enseñanzas.
Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, que configura el nuevo Sistema de Formación Profesional en España, integrando la formación profesional del sistema educativo y la formación profesional para el empleo en un único sistema formativo.
Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, estableciendo la organización de las enseñanzas de Formación Profesional, su estructura modular y la configuración de los diferentes grados formativos.
Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados títulos de Formación Profesional de grado medio y se actualizan sus enseñanzas mínimas para adaptarlas al nuevo marco del Sistema de Formación Profesional establecido por la Ley Orgánica 3/2022.

De forma específica para el ciclo formativo de Técnico en Cocina y Gastronomía, se aplican las siguientes disposiciones normativas:

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.
Orden ESD/3408/2008, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

Fuente: Elaboración propia

Finalmente, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias, se tienen en consideración las instrucciones y resoluciones emitidas por la Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial, relativas a la implantación y desarrollo de los Grados D y E del Sistema de Formación Profesional para el curso 2024/2025 y sus posteriores modificaciones, así como las disposiciones referentes a la implantación y desarrollo del Proyecto Intermodular en los ciclos formativos de Formación Profesional a partir del curso 2025/2026.

B. Contexto económico y social del centro

El centro donde se desarrolla la presente propuesta didáctica es un Centro Integrado de Formación Profesional ubicado en el municipio de San Bartolomé de Tirajana, al sur de la isla de Gran Canaria. Este tipo de centros se caracteriza por ofrecer enseñanzas de Formación Profesional inicial y formación para el empleo, manteniendo una estrecha relación con el tejido productivo del entorno.

La ubicación del centro en una zona con una intensa actividad turística constituye un elemento especialmente relevante para el desarrollo de las enseñanzas. Municipios y zonas como Maspalomas, Playa del Inglés o Meloneras concentran una importante oferta hotelera y de restauración, lo que facilita la colaboración con empresas del sector y favorece la inserción laboral del alumnado.

Desde el punto de vista económico, la zona se caracteriza por una fuerte presencia del sector servicios, especialmente vinculado al turismo, la hostelería y la restauración, lo que genera una demanda constante de profesionales cualificados en cocina y gastronomía.

En relación con las infraestructuras y la movilidad, el municipio se encuentra bien conectado con el resto de la isla a través de la red viaria del sur, lo que facilita el acceso al centro desde diferentes zonas. No obstante, la mayoría del alumnado se desplaza en transporte público, principalmente en guagua, ya sea por ser menor de edad o por no disponer de vehículo propio.

Una parte significativa del alumnado procede de otros municipios, incluyendo zonas de la capital insular, lo que implica desplazamientos diarios que, aunque posibles, pueden resultar largos o requerir combinaciones de líneas. Esta situación influye directamente en aspectos como la puntualidad, la asistencia o el nivel de cansancio del alumnado.

Desde una perspectiva social, el alumnado presenta una notable diversidad en cuanto a edad, procedencia y trayectorias formativas. Esta realidad, junto con las condiciones de movilidad y la vinculación con el sector turístico, hace necesario plantear una propuesta didáctica práctica, flexible y adaptada al contexto, orientada al desarrollo de competencias profesionales reales.

C. Centro educativo

El centro tiene carácter público y depende de la Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes del Gobierno de Canarias.

El centro cuenta con una plantilla docente aproximada de 50 profesores y profesoras y atiende a unos 600 estudiantes entre enseñanzas regladas de Formación Profesional y acciones de formación para el empleo.

Estas características convierten al centro en un espacio educativo con una notable diversidad de perfiles, tanto en edades como en trayectorias académicas y profesionales, especialmente dentro de las enseñanzas vinculadas al sector de Hostelería y Turismo. La oferta formativa del centro se encuentra principalmente orientada a la familia profesional de Hostelería y Turismo, lo que convierte al centro en un espacio de referencia para la formación de profesionales vinculados a este sector. Entre los ciclos formativos que habitualmente se encuentran dentro de esta familia profesional destacan, entre otros, el Ciclo Formativo de Grado Medio en Cocina y Gastronomía, el Ciclo Formativo de Grado Medio en Servicios en Restauración, así como ciclos formativos de grado superior como Dirección de Cocina, Dirección de Servicios en Restauración o Gestión de Alojamientos Turísticos. Estos títulos forman parte de la oferta habitual de la Formación Profesional vinculada al ámbito de la hostelería y el turismo en el sistema educativo español.

El centro dispone de diferentes espacios formativos específicos que permiten el desarrollo adecuado de los módulos profesionales del ciclo formativo de Cocina y Gastronomía, entre los que destacan el aula-taller de cocina, la cafetería pedagógica, el aula de catas, el comedor didáctico y aulas ordinarias equipadas con recursos digitales. Estos espacios permiten combinar el aprendizaje teórico con la práctica profesional simulada, característica fundamental de las enseñanzas de Formación Profesional en el ámbito gastronómico.

En este contexto, el centro apuesta por el desarrollo de modelos de Formación Profesional Dual, en los que el alumnado combina la formación en el centro educativo con periodos de aprendizaje en empresas del sector. Estas estancias formativas permiten al alumnado conocer el funcionamiento real de las cocinas profesionales, rotar por diferentes partidas y desarrollar competencias relacionadas con el trabajo en equipo, la organización del trabajo y la adaptación a entornos profesionales exigentes.

Asimismo, la propuesta se plantea en coherencia con las líneas generales recogidas en el Proyecto Educativo de Centro (PEC) y con la orientación metodológica propia de los ciclos formativos de la familia profesional de Hostelería y Turismo, especialmente en relación con el aprendizaje práctico, la vinculación con el entorno profesional y el desarrollo de competencias profesionales contextualizadas.

D. Características del grupo-clase

El grupo al que se dirige la presente propuesta didáctica está compuesto por aproximadamente 20 estudiantes, concretamente 11 hombres y 9 mujeres, con edades comprendidas entre los 16 y los 45 años, lo que refleja la diversidad habitual presente en los ciclos formativos de Formación Profesional. El alumnado presenta trayectorias académicas heterogéneas, ya que algunos acceden al ciclo tras finalizar estudios de Bachillerato, mientras que otros lo hacen a través de pruebas de acceso o tras haber cursado previamente otros estudios.

En términos generales, se observa una motivación elevada hacia la formación culinaria, especialmente vinculada a las oportunidades de inserción laboral que ofrece el sector de la hostelería en el entorno turístico donde se ubica el centro. No obstante, también se identifican perfiles que acceden al ciclo por vocación gastronómica o como oportunidad para retomar su trayectoria formativa tras experiencias previas de desmotivación escolar.

Asimismo, dentro del grupo se identifican varios estudiantes mayores de edad que compaginan la formación con actividad laboral. En concreto, se plantea la presencia de aproximadamente cuatro alumnos en esta situación, de los cuales dos desarrollan su actividad en el sector de la hostelería, concretamente en cafeterías, mientras que el resto trabaja en otros ámbitos no directamente relacionados con la familia profesional del ciclo. Esta circunstancia aporta al aula una diversidad de experiencias que puede resultar enriquecedora para el proceso de aprendizaje, aunque también implica la necesidad de adaptar el ritmo de trabajo y la carga de tareas a las condiciones personales del alumnado.

Por otro lado, se contempla la presencia de alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo derivadas principalmente de barreras lingüísticas. En concreto, se plantea el caso de dos estudiantes procedentes de un centro de acogida de personas inmigrantes, que

acceden al ciclo tras haber cursado previamente Formación Profesional Básica en cocina.

Aunque presentan un nivel funcional de comprensión del idioma, muestran dificultades en el uso del vocabulario técnico y en la comprensión de explicaciones complejas, lo que puede influir en su seguimiento del ritmo de la clase.

Esta situación requiere la adopción de medidas de atención a la diversidad basadas en la adaptación de las explicaciones, el refuerzo del vocabulario específico, el uso de demostraciones prácticas y el acompañamiento más individualizado durante el desarrollo de las actividades. En este sentido, el trabajo en el aula-taller y la organización en partidas facilita la inclusión de estos estudiantes, permitiendo el aprendizaje entre iguales y la observación directa de los procesos.

El aula-taller de cocina constituye el principal espacio de aprendizaje del grupo. En este entorno, el trabajo se organiza habitualmente en partidas o equipos, reproduciendo la dinámica de funcionamiento de una cocina profesional. Estas dinámicas requieren cooperación, coordinación de tareas y capacidad de trabajar bajo presión, competencias fundamentales dentro del sector gastronómico.

La diversidad de perfiles dentro del grupo implica también distintos niveles de madurez y experiencia previa en cocina. Mientras que parte del alumnado muestra una mayor autonomía en el trabajo práctico, otros estudiantes presentan mayores dificultades en la organización del trabajo o en la gestión del tiempo durante las elaboraciones.

Teniendo en cuenta estas características del grupo y el contexto práctico del aula-taller, en el presente trabajo se ha seleccionado el Aprendizaje Basado en Proyectos como metodología principal para el diseño de la unidad de trabajo, ya que permite estructurar el aprendizaje a partir de retos culinarios concretos en los que el alumnado investiga, planifica y desarrolla diferentes elaboraciones. Este enfoque resulta especialmente adecuado en contextos diversos como el descrito, ya que favorece la adaptación del aprendizaje a diferentes ritmos, el trabajo cooperativo y la inclusión del alumnado con distintas necesidades, facilitando una participación significativa en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.3. Intervención en el aula

2.3.1. Objetivos

A. Objetivos generales de la etapa de Formación Profesional

De acuerdo con el artículo 40.1 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, modificada por la Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, la Formación Profesional tiene como finalidad contribuir al desarrollo de las competencias profesionales del alumnado y facilitar su adaptación a los distintos ámbitos productivos. Sus objetivos generales se encuentran en el Anexo A de este documento.

B. Objetivos generales del título

Los objetivos generales del título de Técnico en Cocina y Gastronomía se establecen en el Artículo 9 del Real Decreto 1396/2007, recogidos en el Anexo B del presente trabajo.

C. Objetivos generales aplicables específicamente al módulo

En relación con el módulo de Técnicas Culinarias, la formación contribuye al logro de los siguientes objetivos generales:

Tabla 4 *Objetivos generales aplicables específicamente al módulo*

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

Fuente: Elaboración propia

D. Objetivos generales aplicables a la Unidad de Trabajo

La formación de la unidad de trabajo contribuye a alcanzar los objetivos generales e), f), h) i), j) y k) del módulo.

E. Objetivos didácticos

Los objetivos didácticos de la presente unidad se formulan tomando como referencia el Resultado de Aprendizaje 2 del módulo Técnicas Culinarias, centrado en la elaboración de bases culinarias de múltiples aplicaciones. A través de estos objetivos se pretende que el alumnado adquiera los conocimientos y destrezas necesarias para comprender la importancia de las elaboraciones básicas dentro de la cocina profesional, así como aplicar correctamente los procedimientos técnicos necesarios para su obtención, conservación y utilización en diferentes preparaciones culinarias.

Con este planteamiento se busca reforzar el aprendizaje de las bases tradicionales de la cocina como fundamento para el desarrollo posterior de elaboraciones más complejas, favoreciendo al mismo tiempo la adquisición de hábitos profesionales relacionados con la organización del trabajo, la higiene y la seguridad en el aula-taller.

En este sentido, los objetivos didácticos que se pretenden alcanzar con el desarrollo de esta unidad son los siguientes:

Tabla 5 *Objetivos didácticos*

Conceptuales (Saber)	1. Describir y clasificar las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, identificando su función dentro de la cocina profesional y sus posibles aplicaciones en diferentes preparaciones culinarias.
	2. Relacionar las elaboraciones básicas obtenidas con sus posibles aplicaciones en diferentes preparaciones culinarias.
Procedimentales (Saber Hacer)	3. Aplicar los procedimientos técnicos necesarios para la elaboración de fondos básicos, respetando el orden de incorporación de ingredientes, los tiempos de cocción y las técnicas establecidas.
	4. Controlar el proceso de elaboración de fondos básicos y aplicar procedimientos adecuados de conservación intermedia para su utilización posterior.
	5. Elaborar salsas y otras bases culinarias a partir de fondos previamente preparados, siguiendo los procedimientos técnicos establecidos.

	6. Analizar los resultados obtenidos durante la elaboración de salsas y bases culinarias y aplicar posibles medidas de corrección en función de las desviaciones detectadas.
	7. Organizar y verificar los elementos necesarios para la elaboración de fondos básicos, aplicando correctamente la preparación del puesto de trabajo y la mise en place.
	8. Planificar y ejecutar de forma autónoma una elaboración culinaria sencilla utilizando fondos o salsas previamente elaborados.
Actitudinales (Saber Ser/Estar)	9. Mostrar responsabilidad, orden y limpieza en el desarrollo de las actividades prácticas en el aula-taller, respetando las normas de higiene, seguridad y trabajo en equipo propias del entorno profesional.

Fuente: Elaboración propia

De forma transversal, durante el desarrollo de todas las sesiones se trabajará el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental, aspectos fundamentales en el ámbito profesional de la cocina.

2.3.2. Competencias

A. Competencia general del título

La competencia general del título, recogida en el artículo 4 del Real Decreto 1396/2007, consiste en ejecutar actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y aplicando normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

B. Competencias profesionales y para la empleabilidad del título

Las competencias profesionales y para la empleabilidad del título se recogen en el artículo 5 del Real Decreto 1396/2007, presentes en el Anexo C de este trabajo.

C. Competencias generales aplicables específicamente al módulo

En particular, el módulo de Técnicas Culinarias contribuye a alcanzar las competencias:

Tabla 6 Competencias generales aplicables específicamente al módulo

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.
f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo
k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

Fuente: Elaboración propia

D. Competencias generales aplicables a la Unidad de Trabajo

La formación de la unidad de trabajo contribuye a alcanzar las competencias e), h), i), j) y k) del módulo.

La unidad de competencia que se alcanza desde esta unidad de trabajo es:

UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

2.3.3. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

El resultado de aprendizaje que se pretende desarrollar a través de las actividades propuestas en la presente unidad de trabajo se corresponde con lo establecido en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, así como con lo recogido en la Orden ESD/3408/2008, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo correspondiente.

Los criterios de evaluación relacionados con el resultado de aprendizaje que se desarrollan en las diferentes actividades son los siguientes:

Tabla 7 RA y criterios de evaluación

RA2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
Criterios de evaluación:
a) se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
b) se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
c) se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
d) se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
e) se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
f) se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Fuente: Elaboración propia

2.3.4. Contenidos

A. Contenidos curriculares

Los contenidos curriculares que se desarrollan en la presente unidad de trabajo se extraen de lo dispuesto en la Orden ESD/3408/2008, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía:

Tabla 8 Contenido curricular de la unidad de trabajo

Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:
Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración; control de resultados.
Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.

Fuente: Elaboración propia

B. Elementos transversales

El desarrollo de la presente unidad de trabajo integra diferentes elementos transversales que se trabajan de forma contextualizada durante las actividades prácticas en el aula-taller de cocina. Estos aspectos se trabajan de forma integrada en las actividades prácticas del aula-

taller, aprovechando las propias elaboraciones culinarias para reforzar hábitos y actitudes necesarios en el entorno profesional de la cocina:

Tabla 9 Elementos transversales de la unidad de trabajo

Sostenibilidad y aprovechamiento de los recursos	Durante el desarrollo de la unidad se fomenta el uso responsable de las materias primas, promoviendo prácticas de aprovechamiento culinario y reducción del desperdicio alimentario. La elaboración de fondos y bases culinarias permite trabajar de forma natural el concepto de desperdicio cero, utilizando recortes y subproductos que, bien gestionados, pueden convertirse en elaboraciones útiles dentro de la cocina profesional.
Consumo responsable y uso de productos de proximidad	Siempre que sea posible, se prioriza el uso de productos locales o de proximidad, favoreciendo el conocimiento de los recursos gastronómicos del entorno y promoviendo una cocina más sostenible y vinculada al territorio.
Higiene y seguridad alimentaria	El cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental se trabaja de forma transversal durante todas las sesiones del aula-taller, integrándose en la organización del puesto de trabajo, la manipulación de alimentos y la limpieza del espacio de trabajo.
Trabajo en equipo e igualdad de trato	Las actividades se desarrollan en equipos de trabajo similares a las partidas de cocina profesionales, lo que favorece la cooperación, la comunicación y el respeto entre compañeros. En este contexto se promueve un clima de trabajo basado en la igualdad de trato, la colaboración y la responsabilidad compartida en el desarrollo de las tareas.

Fuente: Elaboración propia

2.3.5. Relación elementos curriculares

En la siguiente tabla se recoge la relación entre los contenidos establecidos en el currículo, de acuerdo con lo dispuesto en la Orden ESD/3408/2008, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, y los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y competencias profesionales y para la empleabilidad definidos en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Tabla 10. Relación de elementos curriculares

Contenidos	Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
Resultado de aprendizaje	RA2: Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
Criterio de evaluación	a) se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.

	b) se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. c) se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos. d) se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. e) se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. f) se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
Competencias	e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación. h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios. i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente. j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

Fuente: Elaboración propia

2.3.6. Metodología

Tal y como se ha mencionado previamente en el desarrollo del presente trabajo, la propuesta didáctica se fundamenta en la aplicación del Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) como metodología principal, complementada con estrategias propias del aprendizaje cooperativo y del enfoque práctico característico del aula-taller de cocina. Esta elección metodológica responde a la necesidad de plantear un proceso de enseñanza-aprendizaje activo, contextualizado y vinculado a la realidad profesional del sector gastronómico.

A. Definición del Aprendizaje Basado en Proyectos

El Aprendizaje Basado en Proyectos se define como una metodología activa en la que el alumnado construye su aprendizaje a partir de la resolución de tareas o retos significativos, que requieren la investigación, la toma de decisiones y la elaboración de un producto final. En

Las bases de la cocina profesional, mediante Aprendizaje Basado en Proyectos, en el módulo de Técnicas Culinarias, dentro del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía este enfoque, el alumnado asume un papel protagonista en su proceso formativo, mientras que el docente actúa como guía y facilitador del aprendizaje (Larmer et al., 2020).

B. Características del ABP

Entre sus principales características destacan el carácter práctico y aplicado del aprendizaje, la integración de contenidos teóricos y procedimentales, y el desarrollo de competencias profesionales a través de situaciones cercanas a la realidad laboral. Asimismo, el ABP favorece el trabajo cooperativo, la autonomía del alumnado y la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje, aspectos especialmente relevantes en el ámbito de la Formación Profesional (Kokotsaki et al., 2021).

C. Fases de implementación del ABP

En cuanto a su implementación, el Aprendizaje Basado en Proyectos se estructura generalmente en torno a una serie de fases que incluyen la presentación de un reto inicial, la planificación del trabajo, el desarrollo de las actividades, la elaboración de un producto final y la evaluación del proceso y de los resultados obtenidos. Esta organización permite estructurar el aprendizaje de forma progresiva y coherente, facilitando la adquisición de conocimientos y habilidades de manera integrada (Hinostroza et al., 2025).

Figura 1 Fases del ABP en cocina



Fuente: Elaboración propia

D. Justificación de la elección metodológica

La elección de esta metodología resulta especialmente adecuada para el desarrollo de la presente Unidad de Trabajo, ya que, como se ha expuesto en apartados anteriores, el módulo de Técnicas Culinarias se imparte en un contexto de aula-taller donde el aprendizaje práctico y la aplicación directa de los contenidos son fundamentales. En este sentido, el ABP permite trabajar las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones a través de situaciones reales de cocina, en las que el alumnado no solo ejecuta técnicas, sino que comprende su finalidad, analiza los resultados obtenidos y toma decisiones durante el proceso.

Asimismo, esta metodología se ajusta a las características del grupo descrito, caracterizado por su diversidad de perfiles, niveles de experiencia y situaciones personales. El ABP facilita la adaptación a diferentes ritmos de aprendizaje, promueve el apoyo entre iguales y permite integrar al alumnado con necesidades específicas, favoreciendo una participación en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

E. Aplicación metodológica en la Unidad de Trabajo

La aplicación del Aprendizaje Basado en Proyectos en la presente Unidad de Trabajo se plantea a partir de un enfoque práctico y progresivo, adaptado a las características del módulo de Técnicas Culinarias y al contexto del aula-taller. En este sentido, el proceso de enseñanza-aprendizaje se organiza en torno a un proyecto culinario en el que el alumnado parte del aprendizaje de las elaboraciones básicas para, posteriormente, aplicarlas en preparaciones más complejas.

El desarrollo metodológico se estructura combinando momentos de introducción y comprensión de los contenidos con fases de aplicación práctica, en las que el alumnado experimenta directamente con los procesos culinarios. De este modo, no se limita a reproducir elaboraciones, sino que comprende su función, analiza los resultados obtenidos y toma decisiones durante el proceso, en coherencia con los principios del Aprendizaje Basado en Proyectos.

El aula-taller de cocina constituye el espacio principal de aprendizaje, ya que permite integrar de forma simultánea los contenidos teóricos y su aplicación práctica en un entorno similar al profesional. En este contexto, el docente adopta un papel de guía, facilitando el aprendizaje

Las bases de la cocina profesional, mediante Aprendizaje Basado en Proyectos, en el módulo de Técnicas Culinarias, dentro del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía mediante explicaciones, demostraciones prácticas y acompañamiento durante el desarrollo de las elaboraciones.

En cuanto a la organización del alumnado, el trabajo se plantea principalmente en pequeños grupos o partidas, reproduciendo la dinámica de funcionamiento de una cocina profesional. Este tipo de agrupamiento favorece el aprendizaje cooperativo, la distribución de responsabilidades y el desarrollo de competencias como la comunicación, la coordinación y la toma de decisiones. Asimismo, permite atender a la diversidad del grupo, facilitando el apoyo entre iguales y la integración de alumnado con diferentes niveles de experiencia o con necesidades específicas.

La metodología aplicada se orienta hacia un aprendizaje activo, en el que el alumnado participa de forma directa en la construcción de su conocimiento, avanzando desde la comprensión de las bases culinarias hasta su aplicación en contextos más complejos. Este enfoque permite dar coherencia al proceso de enseñanza-aprendizaje, asegurando que los contenidos, los objetivos didácticos y las actividades propuestas estén alineados y contribuyan al desarrollo de competencias profesionales propias del ámbito de la cocina.

2.3.7. Temporalización

La presente Unidad de Trabajo se desarrolla teniendo en cuenta la organización horaria del módulo de Técnicas Culinarias, que cuenta con una carga lectiva de ocho horas semanales, distribuidas en diferentes sesiones a lo largo de la semana. Esta distribución permite combinar sesiones de distinta duración, adaptando el tipo de actividad a desarrollar en función del tiempo disponible.

En este sentido, la propuesta se organiza en un total de 12 sesiones, distribuidas a lo largo de tres semanas, en las que se alternan sesiones de una, dos y tres horas. Esta organización responde a la necesidad de diferenciar entre momentos de carácter más teórico, desarrollados en sesiones de menor duración, y sesiones de carácter práctico, que requieren un mayor tiempo de trabajo en el aula-taller.

La planificación temporal se ha diseñado de manera progresiva, partiendo de la introducción de los contenidos y el planteamiento del proyecto, pasando por el aprendizaje y práctica de las elaboraciones básicas, y finalizando con el desarrollo y ejecución de un proyecto culinario

Las bases de la cocina profesional, mediante Aprendizaje Basado en Proyectos, en el módulo de Técnicas Culinarias, dentro del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía por parte del alumnado. Esta secuenciación permite asegurar la coherencia entre los objetivos didácticos, los contenidos y las actividades propuestas.

A continuación, se presenta el cronograma de la Unidad de Trabajo:

Tabla 11 Temporalización de la Unidad de Trabajo

Semana	Sesión	Duración	Distribución del tiempo	Descripción
Semana 1	1	55 min	10 min presentación 25 min explicación 20 min análisis.	Introducción a la unidad y contextualización de las elaboraciones básicas como base de la cocina profesional.
	2	110 min	40 min explicación 20 min demostración 50 min práctica.	Introducción a los fondos básicos y organización del trabajo en cocina.
	3	165 min	15 min repaso 110 min práctica 40 min análisis.	Elaboración completa de fondos básicos aplicando técnicas, tiempos y orden de trabajo.
	4	110 min	20 min explicación 70 min práctica 20 min revisión.	Profundización en fondos, reducción y conservación de elaboraciones.
Semana 2	5	55 min	15 min explicación 20 min análisis 20 min aplicación.	Introducción a las salsas básicas y su función dentro de las elaboraciones culinarias.
	6	110 min	15 min repaso 95 min práctica.	Elaboración práctica de salsas básicas aplicando técnicas y controlando texturas y procesos.
	7	165 min	20 min explicación 110 min práctica 35 min análisis.	Desarrollo de salsas derivadas y control del resultado final en función de los procesos aplicados.
	8	110 min	20 min explicación 70 min práctica 20 min revisión.	Aplicación de técnicas de ligazón y control de consistencias en elaboraciones culinarias.
Semana 3	9	55 min	20 min explicación 20 min diseño 15 min revisión.	Planteamiento del proyecto culinario y organización del trabajo a desarrollar.
	10	110 min	15 min planificación 95 min práctica.	Inicio del proyecto aplicando las elaboraciones básicas trabajadas en la unidad.
	11	165 min	10 min organización 120 min práctica 35 min revisión.	Desarrollo completo del proyecto culinario en un contexto práctico similar al profesional.
	12	110 min	25 min presentación 55 min evaluación 30 min reflexión.	Presentación final del proyecto y evaluación del aprendizaje adquirido durante la unidad.

Fuente: Elaboración propia

2.3.8. Actividades

A continuación, se presentan las actividades que se desarrollarán en cada una de las sesiones que componen la presente Unidad de Trabajo. En ellas se concreta la intervención didáctica, detallando qué va a hacer el alumnado en cada sesión, así como los elementos curriculares, metodológicos y organizativos necesarios para su desarrollo. Todas estas tablas son de elaboración propia.

Tabla 12 Sesión 1 de la UT

Unidad de Trabajo	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones		
Título de la actividad	Introducción a las elaboraciones básicas y planteamiento del proyecto	Sesión	1
Lugar	Aula teórica	Agrupamiento	Grupo clase
Objetivos	-Generales: e), j), k) -Didácticos: OD1 y OD2	Criterios de evaluación	RA2 – CE a)
Competencias	e), j) y k)	Temporalización	A1: 10 min A2: 25 min A3: 20 min
Contenidos	-Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. -Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.		
Elementos transversales	-Trabajo en equipo e igualdad de trato -Consumo responsable y uso de productos de proximidad		
Descripción	A1: El docente presenta la unidad de trabajo y el proyecto que se desarrollará a lo largo de las sesiones, explicando su finalidad y su relación con el módulo de Técnicas Culinarias. Durante esta fase, se organiza al alumnado en partidas de trabajo de cuatro integrantes, que se mantendrán a lo largo de toda la unidad. Se establecen los grupos y se explican las dinámicas de trabajo en equipo que se seguirán en el aula-taller. A2: A continuación, se introduce el concepto de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, abordando su importancia dentro de la cocina profesional, su función como base de otras elaboraciones y su clasificación. A3: Posteriormente, el alumnado participa en el análisis de ejemplos reales de cocina en los que se emplean fondos y salsas, reflexionando sobre su uso y aplicación mediante preguntas guiadas.		
Recursos	Presentación digital, pizarra, fichas técnicas de elaboraciones culinarias.		
Instrumentos de evaluación	-Observación directa -Registro anecdótico de participación y comprensión.		
Atención a la diversidad	Se adaptará el ritmo de la explicación y se reforzarán los contenidos mediante ejemplos visuales y lenguaje claro, facilitando la comprensión del alumnado con menor experiencia o dificultades en el dominio del idioma.		

Tabla 13 Sesión 2 de la UT

Unidad de Trabajo	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones		
Título de la actividad	Introducción a los fondos básicos y organización del trabajo en cocina	Sesión	2
Lugar	Aula-taller de cocina	Agrupamiento	Partidas de 4
Objetivos	-Generales: e), j), k) -Didácticos: OD2, OD7	Criterios de evaluación	RA2 – CE b)
Competencias	e), i), j), k)	Temporalización	A1: 40 min A2: 20 min A3: 50 min
Contenidos	-Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. -Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.		
Elementos transversales	Higiene y seguridad alimentaria Trabajo en equipo e igualdad de trato		
Descripción	A1: El docente explica los fondos básicos en cocina, diferenciando entre fondo blanco, fondo oscuro y fondo de pescado, indicando sus características, usos y aplicaciones. Se detallan los ingredientes que intervienen en su elaboración, diferenciando elementos principales, aromáticos y líquidos, así como la función de cada uno dentro del proceso. A2: El docente realiza una demostración práctica inicial en la que muestra la organización del puesto de trabajo y la mise en place necesaria para la elaboración de un fondo, explicando el orden de trabajo, la preparación de ingredientes y la verificación de los elementos necesarios antes de iniciar el proceso. A3: El alumnado, organizado en partidas, realiza la preparación del puesto de trabajo y la mise en place, identificando y disponiendo correctamente los ingredientes, utensilios y equipos		

	necesarios para la elaboración de los fondos, verificando que disponen de todos los elementos antes de comenzar la ejecución.
Recursos	Materias primas, utensilios de cocina, equipos de cocción, pizarra.
Instrumentos de evaluación	-Observación directa del proceso de organización y preparación del puesto de trabajo.
Atención a la diversidad	Se realizará acompañamiento individualizado en la organización del puesto de trabajo y en la identificación de ingredientes y utensilios, facilitando el seguimiento del proceso al alumnado con menor experiencia o dificultades.

Tabla 14 Sesión 3 de la UT

Unidad de Trabajo	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones		
Título de la actividad	Elaboración práctica de fondos básicos	Sesión	3
Lugar	Aula-taller de cocina	Agrupamiento	Partidas de 4
Objetivos	-Generales: e), i), j), k) -Didácticos: OD3, OD4	Criterios de evaluación	RA2 – CE c)
Competencias	e), i), j), k)	Temporalización	A1: 15 min A2: 110 min A3: 40 min
Contenidos	-Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas. -Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración.		
Elementos transversales	-Higiene y seguridad alimentaria -Trabajo en equipo e igualdad de trato -Sostenibilidad y aprovechamiento de los recursos		
Descripción	A1: El docente realiza un repaso inicial de los contenidos trabajados en la sesión anterior, recordando los tipos de fondos, sus ingredientes y la organización del proceso. Se explican de forma concreta las fases de elaboración que se van a ejecutar en la sesión: preparación de ingredientes, arranque del fondo, control de cocción, espumado y desgrasado. A2: El alumnado, organizado en partidas, ejecuta la elaboración de fondos básicos (fondo blanco y fondo oscuro), siguiendo las fases explicadas. Durante el proceso, preparan los ingredientes, aplican las técnicas de corte necesarias, inician la cocción y controlan el proceso mediante el espumado, regulación del hervor y control del tiempo. El docente supervisa el trabajo, corrige errores y guía la ejecución. A3: Finalizada la fase principal de elaboración, el alumnado analiza el resultado obtenido, identificando posibles errores en el proceso (exceso de hervor, falta de limpieza del fondo, mala organización del trabajo), y propone medidas de mejora para futuras elaboraciones.		
Recursos	Materias primas, utensilios de cocina, equipos de cocción, fichas técnicas de elaboración (Anexo D).		
Instrumentos de evaluación	- Observación directa del docente - Rúbrica de autoevaluación del trabajo en partida y coevaluación del producto final (Anexo E)		
Atención a la diversidad	Se realizará un seguimiento individualizado durante la ejecución de las elaboraciones, adaptando las explicaciones y ofreciendo apoyo directo al alumnado que presente mayores dificultades en la aplicación de las técnicas o en la organización del trabajo.		

Tabla 15 Sesión 4 de la UT

Unidad de Trabajo	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones		
Título de la actividad	Fondos complementarios, reducción y conservación	Sesión	4
Lugar	Aula-taller de cocina	Agrupamiento	Partidas de 4
Objetivos	-Generales: e), h), i), j), k) -Didácticos: OD3, OD4	Criterios de evaluación	RA2 – CE c) RA2 – CE d) RA2 – CE e)
Competencias	e), h), i), j), k)	Temporalización	

Las bases de la cocina profesional, mediante Aprendizaje Basado en Proyectos, en el módulo de Técnicas Culinarias, dentro del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía

Contenidos	-Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas. -Calidad de las elaboraciones básicas y su repercusión en el producto final.		A1: 20 min A2: 70 min A3: 20 min
Elementos transversales	-Higiene y seguridad alimentaria -Trabajo en equipo e igualdad de trato -Sostenibilidad y aprovechamiento de recursos		
Descripción	A1: El docente introduce los fondos complementarios y explica el proceso de reducción aplicado a los fondos previamente elaborados, indicando su finalidad, los cambios que se producen en sabor, textura y concentración, así como los usos culinarios. Se explican también las principales técnicas de conservación de fondos, diferenciando entre refrigeración y congelación, y su correcta aplicación en cocina profesional. A2: El alumnado, organizado en partidas, continúa con el trabajo iniciado en sesiones anteriores, aplicando procesos de reducción sobre los fondos elaborados y ajustando su elaboración mediante el control del tiempo, la intensidad del fuego y la eliminación de impurezas. Paralelamente, se organizan para aplicar técnicas de conservación adecuadas, preparando los fondos para su almacenamiento. Durante el proceso, el docente supervisa el trabajo, corrige errores detectados en la ejecución y orienta sobre mejoras en el resultado final. A3: Finalizada la práctica, el alumnado realiza una valoración del resultado obtenido, identificando posibles errores en el proceso de elaboración o reducción, así como la adecuación del resultado final. Se proponen medidas correctivas y mejoras para futuras elaboraciones, relacionando el proceso seguido con la calidad del producto final.		
Recursos	Materias primas, utensilios de cocina, equipos de cocción, recipientes de conservación, fichas técnicas de elaboración (Anexo D).		
Instrumentos de evaluación	-Observación directa del docente -Rúbrica de autoevaluación y coevaluación (Anexo E)		
Atención a la diversidad	Se realizará un seguimiento individualizado durante la ejecución de las tareas, adaptando el apoyo a las necesidades del alumnado, especialmente en la aplicación de técnicas de reducción y en la comprensión de los procesos de conservación.		

Tabla 16 Sesión 5 de la UT

Unidad de Trabajo	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones		
Título de la actividad	Introducción a las salsas básicas y su función en cocina	Sesión	5
Lugar	Aula teórica / aula-taller	Agrupamiento	Partidas de 4
Objetivos	-Generales: e), j), k) -Didácticos: OD1, OD2	Criterios de evaluación	RA2 – CE a)
Competencias	j), k)	Temporalización	A1: 15 min A2: 20 min A3: 20 min
Contenidos	-Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. -Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.		
Elementos transversales	-Consumo responsable y uso de productos de proximidad -Trabajo en equipo e igualdad de trato		
Descripción	A1: El docente introduce el concepto de salsas básicas en cocina, explicando su función dentro de las elaboraciones culinarias y su relación directa con los fondos trabajados en sesiones anteriores. Se presentan las principales salsas base (como bechamel, velouté o española), indicando sus características generales y su uso en cocina profesional. A2: A continuación, el alumnado analiza diferentes ejemplos de elaboraciones culinarias en las que intervienen salsas básicas, identificando su función dentro del plato y relacionándolas con los fondos previamente elaborados. Se fomenta la participación mediante preguntas guiadas y reflexión grupal. A3: El alumnado, organizado en partidas, participa en una actividad guiada en la pizarra en la que se relacionan distintas salsas básicas con posibles elaboraciones culinarias. Cada grupo propone ejemplos y justifica su elección en función del tipo de plato y del resultado esperado, generando un intercambio de ideas y reflexión conjunta.		
Recursos	Presentación digital, pizarra, fichas técnicas de elaboración (Anexo D).		
Instrumentos de evaluación	-Observación directa -Registro anecdótico de participación y comprensión		

Atención a la diversidad	Se adaptará el ritmo de la explicación y se reforzarán los contenidos mediante ejemplos visuales y prácticos, facilitando la comprensión del alumnado con menor experiencia o dificultades en el dominio del idioma.
---------------------------------	--

Tabla 17 Sesión 6 de la UT

Unidad de Trabajo	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones		
Título de la actividad	Elaboración práctica de salsas básicas	Sesión	6
Lugar	Aula-taller de cocina	Agrupamiento	Partidas de 4
Objetivos	-Generales: e), i), j), k) -Didácticos: OD3, OD5	Criterios de evaluación	RA2 – CE c)
Competencias	e), i), j), k)	Temporalización	A1: 15 min A2: 95 min
Contenidos	-Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas. -Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración.		
Elementos transversales	-Higiene y seguridad alimentaria -Trabajo en equipo e igualdad de trato		
Descripción	A1: El docente realiza un repaso de los contenidos trabajados en la sesión anterior, recordando las principales salsas básicas, sus características y su relación con los fondos. Se explican las fases del proceso de elaboración que se desarrollarán en la sesión, haciendo hincapié en el control de la textura, la correcta aplicación de las técnicas y los posibles errores más comunes. A2: El alumnado, organizado en partidas, lleva a cabo la elaboración práctica de salsas básicas (como bechamel o velouté), aplicando los procedimientos técnicos adecuados. Durante la práctica, se controla la incorporación de ingredientes, la temperatura, el tiempo de cocción y la textura final de la salsa. El docente supervisa el proceso, corrige errores y orienta al alumnado en la mejora del resultado final.		
Recursos	Materias primas, utensilios de cocina, equipos de cocción, fichas técnicas de elaboración (Anexo D).		
Instrumentos de evaluación	-Observación directa del docente -Rúbrica de autoevaluación y coevaluación (Anexo E)		
Atención a la diversidad	Se realizará un seguimiento individualizado durante la práctica, adaptando las explicaciones y apoyando especialmente al alumnado con mayores dificultades en la aplicación de las técnicas o en el control del proceso de elaboración.		

Tabla 18 Sesión 7 de la UT

Unidad de Trabajo	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones		
Título de la actividad	Desarrollo de salsas derivadas y control de resultados	Sesión	7
Lugar	Aula-taller de cocina	Agrupamiento	Partidas de 4
Objetivos	-Generales: e), i), j), k) -Didácticos: OD5, OD6	Criterios de evaluación	RA2 – CE c) RA2 – CE d)
Competencias	e), i), j), k)	Temporalización	A1: 20 min A2: 110 min A3: 35 min
Contenidos	-Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas. -Calidad de las elaboraciones básicas y su repercusión en el producto final.		
Elementos transversales	-Higiene y seguridad alimentaria -Trabajo en equipo e igualdad de trato -Sostenibilidad y aprovechamiento de los recursos		
Descripción	A1: El docente introduce el concepto de salsas derivadas, explicando su relación con las salsas base trabajadas en la sesión anterior. Se presentan ejemplos concretos y se explican las		

	modificaciones que se realizan sobre la salsa base (incorporación de ingredientes, variaciones en textura o sabor), así como los errores más comunes y posibles correcciones. A2: El alumnado, organizado en partidas, elabora salsas derivadas a partir de salsas base previamente realizadas, aplicando las técnicas correspondientes. Durante la práctica, controlan la incorporación de ingredientes, el equilibrio de sabores, la textura y la coherencia del resultado final. El docente supervisa el proceso, corrige errores detectados y orienta al alumnado hacia la mejora del producto. A3: Finalizada la práctica, el alumnado analiza el resultado obtenido, identificando posibles errores en la elaboración y proponiendo medidas correctivas. Se realiza una puesta en común en la que se comparan resultados entre partidas y se reflexiona sobre la calidad del producto final.
Recursos	Materias primas, utensilios de cocina, equipos de cocción, fichas técnicas de elaboración (Anexo D).
Instrumentos de evaluación	Observación directa del docente Rúbrica de autoevaluación y coevaluación (Anexo E)
Atención a la diversidad	Se realizará un seguimiento individualizado durante la práctica, apoyando al alumnado en la aplicación de las técnicas y en la comprensión de los procesos de mejora y corrección del producto final.

Tabla 19 Sesión 8 de la UT

Unidad de Trabajo	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones		
Título de la actividad	Aplicación de técnicas de ligazón y control de consistencias	Sesión	8
Lugar	Aula-taller de cocina	Agrupamiento	Partidas de 4
Objetivos	-Generales: e), i), j), k) -Didácticos: OD5, OD6	Criterios de evaluación	RA2 – CE c) RA2 – CE d)
Competencias	e), i), j), k)	Temporalización	A1: 20 min A2: 70 min A3: 20 min
Contenidos	-Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas. -Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración. -Calidad de las elaboraciones básicas y su repercusión en el producto final.		
Elementos transversales	-Higiene y seguridad alimentaria -Trabajo en equipo e igualdad de trato -Sostenibilidad y aprovechamiento de los recursos		
Descripción	A1: El docente explica las principales técnicas de ligazón utilizadas en cocina (roux, féculas, reducción, entre otras), detallando su función en la modificación de la textura y consistencia de las salsas. Se analizan los errores más comunes relacionados con la textura (grumos, exceso o falta de densidad) y sus posibles soluciones. A2: El alumnado, organizado en partidas, aplica diferentes técnicas de ligazón sobre salsas elaboradas previamente, ajustando su textura y consistencia en función del resultado deseado. Durante la práctica, controlan la incorporación de los elementos ligantes, la temperatura y la textura final. El docente supervisa el proceso, corrige errores y orienta al alumnado en la mejora del resultado. A3: Finalizada la práctica, el alumnado revisa los resultados obtenidos, comparando las diferentes consistencias logradas y analizando la adecuación de cada técnica aplicada. Se realiza una puesta en común en la que se identifican errores y se proponen mejoras.		
Recursos	Materias primas, utensilios de cocina, equipos de cocción, fichas técnicas de elaboración (Anexo D).		
Instrumentos de evaluación	Observación directa del docente Rúbrica de autoevaluación y coevaluación (Anexo E)		
Atención a la diversidad	Se realizará un acompañamiento individualizado durante la práctica, adaptando las explicaciones y ofreciendo apoyo específico en la comprensión de las técnicas de ligazón y el control de la textura.		

Tabla 20 Sesión 9 de la UT

Unidad de Trabajo	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones		
Título de la actividad	Planteamiento del proyecto culinario y organización del trabajo	Sesión	9
Lugar	Aula teórica / aula-taller	Agrupamiento	Partidas de 4
Objetivos	Generales: e), j), k) Didácticos: OD2, OD8	Criterios de evaluación	RA2 – CE a) RA2 – CE b)
Competencias	j), k)	Temporalización	A1: 20 min A2: 20 min A3: 15 min
Contenidos	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.		
Elementos transversales	Trabajo en equipo e igualdad de trato Consumo responsable y uso de productos de proximidad		
Descripción	A1: El docente presenta el proyecto culinario que el alumnado deberá desarrollar en las sesiones finales de la unidad. Se explican los objetivos del proyecto, los criterios de evaluación y los requisitos que deben cumplir las elaboraciones, haciendo hincapié en la utilización de fondos, salsas y técnicas trabajadas previamente. A2: El alumnado, organizado en partidas, comienza el diseño del proyecto culinario, proponiendo una elaboración o conjunto de elaboraciones en las que se integren las bases culinarias trabajadas. Cada grupo plantea su propuesta inicial, seleccionando el tipo de elaboración, los ingredientes principales y las técnicas que se aplicarán, teniendo en cuenta criterios de consumo responsable y el uso de productos de proximidad A3: Cada partida expone brevemente su propuesta al resto del grupo, justificando sus decisiones. Se realiza una revisión conjunta en la que el docente orienta y valida las propuestas, sugiriendo mejoras y asegurando su viabilidad.		
Recursos	Pizarra, material de apoyo, fichas técnicas de elaboración (Anexo D), rúbrica de evaluación del proyecto (Anexo F).		
Instrumentos de evaluación	Observación directa del docente Registro anecdótico del proceso de planificación		
Atención a la diversidad	Se realizará un acompañamiento individualizado en el diseño del proyecto, facilitando la comprensión de la actividad y apoyando especialmente al alumnado con mayores dificultades en la planificación o en la expresión de ideas.		

Tabla 21 Sesión 10 de la UT

Unidad de Trabajo	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones		
Título de la actividad	Desarrollo inicial del proyecto culinario	Sesión	10
Lugar	Aula-taller de cocina	Agrupamiento	Partidas de 4
Objetivos	-Generales: e), i), j), k) -Didácticos: OD8, OD9	Criterios de evaluación	RA2 – CE c) RA2 – CE d) RA2 – CE f)
Competencias	e), i), j), k)	Temporalización	A1: 20 min A2: 110 min A3: 35 min
Contenidos	-Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas. -Calidad de las elaboraciones básicas y su repercusión en el producto final.		
Elementos transversales	-Higiene y seguridad alimentaria -Trabajo en equipo e igualdad de trato -Sostenibilidad y aprovechamiento de los recursos		
Descripción	A1: El docente recuerda los requisitos del proyecto culinario y los criterios de evaluación establecidos en la rúbrica. Se revisan las propuestas realizadas por cada partida en la sesión anterior y se resuelven dudas antes de iniciar la ejecución. A2: El alumnado, organizado en partidas, inicia el desarrollo práctico del proyecto culinario, aplicando las técnicas trabajadas a lo largo de la unidad (fondos, salsas y ligazones). Cada grupo		

	organiza su trabajo, prepara el puesto y comienza la elaboración, siguiendo su planificación y utilizando la ficha técnica como guía, seleccionando materias primas y elaboraciones en coherencia con criterios de sostenibilidad y uso de productos de proximidad. El docente supervisa el proceso, orienta y corrige errores en tiempo real, valorando el desarrollo del trabajo en función de los criterios establecidos en la rúbrica del proyecto (Anexo F). A3: Al finalizar la sesión, cada partida realiza una revisión del trabajo desarrollado, identificando el estado del proyecto, los avances realizados y los aspectos que deben mejorar o completar en la siguiente sesión. Se realiza una puesta en común breve.
Recursos	Materias primas, utensilios de cocina, equipos de cocción, fichas técnicas de elaboración (Anexo D), rúbrica de evaluación del proyecto (Anexo F).
Instrumentos de evaluación	-Observación directa del docente -Rúbrica de autoevaluación y coevaluación (Anexo E) -Rúbrica de evaluación del proyecto (Anexo F).
Atención a la diversidad	Se realizará un acompañamiento individualizado durante el desarrollo del proyecto, adaptando el apoyo a las necesidades del alumnado y facilitando la comprensión de las tareas y la organización del trabajo.

Tabla 22 Sesión 11 de la UT

Unidad de Trabajo	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones		
Título de la actividad	Ejecución completa del proyecto culinario	Sesión	11
Lugar	Aula-taller de cocina	Agrupamiento	Partidas de 4
Objetivos	-Generales: e), i), j), k) -Didácticos: OD8, OD9	Criterios de evaluación	RA2 – CE c) RA2 – CE d) RA2 – CE e) RA2 – CE f)
Competencias	e), i), j), k)	Temporalización	A1: 20 min A2: 140 min A3: 25 min
Contenidos	-Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas. -Calidad de las elaboraciones básicas y su repercusión en el producto final.		
Elementos transversales	-Higiene y seguridad alimentaria -Trabajo en equipo e igualdad de trato -Sostenibilidad y aprovechamiento de los recursos		
Descripción	A1: El docente recuerda los aspectos clave del proyecto y los criterios de evaluación establecidos en la rúbrica (Anexo F), haciendo hincapié en la importancia del control del proceso, la organización del trabajo y la calidad del resultado final. A2: El alumnado, organizado en partidas, lleva a cabo la ejecución completa del proyecto culinario, desarrollando las elaboraciones previstas y aplicando las técnicas trabajadas durante la unidad, utilizando materias primas seleccionadas bajo criterios de consumo responsable y proximidad. Se presta especial atención al control del proceso, la correcta aplicación de las técnicas, la higiene y la organización del trabajo. El docente supervisa la ejecución, interviniendo cuando es necesario para orientar y corregir errores, y realiza una valoración progresiva del trabajo desarrollado por cada partida en base a los criterios establecidos en la rúbrica del proyecto (Anexo F), incluyendo la regeneración de elaboraciones previamente conservadas. A3: Finalizada la ejecución, cada partida realiza una revisión del resultado obtenido, analizando la calidad del producto final y el desarrollo del proceso. Se identifican errores y se proponen mejoras de cara a la sesión final.		
Recursos	Materias primas, utensilios de cocina, equipos de cocción, fichas técnicas de elaboración (Anexo D), rúbrica de evaluación del proyecto (Anexo F).		
Instrumentos de evaluación	-Observación directa del docente -Rúbrica de autoevaluación y coevaluación (Anexo E) -Rúbrica de evaluación del proyecto (Anexo F).		
Atención a la diversidad	Se realizará un seguimiento individualizado durante la ejecución del proyecto, adaptando el apoyo a las necesidades del alumnado y facilitando la correcta aplicación de las técnicas y la organización del trabajo.		

Tabla 23 Sesión 12 de la UT

Unidad de Trabajo	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones		
Título de la actividad	Presentación y evaluación final del proyecto culinario	Sesión	12
Lugar	Aula-taller de cocina	Agrupamiento	Partidas de 4
Objetivos	-Generales: e), i), j), k) -Didácticos: OD8, OD9	Criterios de evaluación	RA2 – CE c) RA2 – CE d) RA2 – CE e) RA2 – CE f)
Competencias	e), i), j), k)	Temporalización	A1: 20 min A2: 90 min A3: 25 min
Contenidos	-Calidad de las elaboraciones básicas y su repercusión en el producto final. -Aplicación integrada de los procedimientos de elaboración.		
Elementos transversales	-Higiene y seguridad alimentaria -Trabajo en equipo e igualdad de trato -Consumo responsable y uso de productos de proximidad		
Descripción	A1: El docente recuerda los criterios de evaluación del proyecto establecidos en la rúbrica (Anexo F) y organiza la presentación final de las elaboraciones. Se explican las pautas de exposición y los aspectos que deben tener en cuenta durante la presentación del producto. A2: El alumnado, organizado en partidas, presenta su proyecto culinario final, mostrando las elaboraciones realizadas y explicando el proceso seguido, las técnicas empleadas y las decisiones tomadas durante su desarrollo, valorando también la adecuación de las materias primas utilizadas en relación con criterios de consumo responsable y proximidad. El docente evalúa el producto final utilizando la rúbrica del proyecto (Anexo F), valorando tanto el resultado como el proceso seguido. A3: Tras la presentación, se realiza una valoración final en la que el alumnado reflexiona sobre el trabajo realizado, identificando los aspectos positivos y las dificultades encontradas. Se completa la autoevaluación y coevaluación mediante la rúbrica correspondiente (Anexo E).		
Recursos	Materias primas, utensilios de cocina, equipos de cocción, fichas técnicas de elaboración (Anexo D), rúbrica de evaluación del proyecto (Anexo F).		
Instrumentos de evaluación	-Rúbrica de evaluación del proyecto (Anexo F) -Rúbrica de autoevaluación y coevaluación (Anexo E)		
Atención a la diversidad	Se facilitará la participación de todo el alumnado en la presentación del proyecto, adaptando el nivel de exigencia en la exposición y apoyando especialmente a aquellos estudiantes con mayores dificultades en la comunicación o en la organización de la información.		

2.3.9. Recursos

Para el desarrollo de la presente unidad de trabajo se han utilizado diferentes recursos humanos, materiales y espaciales, seleccionados en coherencia con el carácter práctico del módulo de Técnicas Culinarias y con la metodología de Aprendizaje Basado en Proyectos planteada.

Tabla 24 Recursos

Recursos humanos
En cuanto a los recursos humanos, el papel principal recae en el docente responsable del módulo, quien actúa como guía del proceso de enseñanza-aprendizaje, organizando las sesiones, supervisando el trabajo práctico y orientando al alumnado en la adquisición de las técnicas culinarias y en el desarrollo del proyecto final.
Por otro lado, el propio alumnado constituye un recurso esencial dentro del proceso, participando de forma activa en todas las sesiones y organizándose en partidas de trabajo de cuatro integrantes, reproduciendo la dinámica de

funcionamiento de una cocina profesional. Esta organización favorece el trabajo en equipo, la toma de decisiones y la responsabilidad compartida en el desarrollo de las elaboraciones.
Recursos materiales
Los recursos materiales utilizados están directamente relacionados con las actividades prácticas desarrolladas a lo largo de la unidad y con las necesidades propias de un aula-taller de cocina. Entre ellos se incluyen: • Materias primas alimentarias necesarias para la elaboración de fondos, salsas, ligazones y elaboraciones derivadas. • Utillaje de cocina: cuchillos, tablas de corte, recipientes, cazos, sartenes, varillas, espátulas y demás herramientas necesarias para la manipulación y elaboración de alimentos. • Equipos de cocción y conservación: fogones, hornos, cámaras frigoríficas y congeladores, utilizados tanto para la elaboración como para la conservación y regeneración de preparaciones. • Pizarra del aula, empleada para la explicación de contenidos, resolución de actividades y apoyo en la organización del trabajo. • Fichas técnicas de elaboración (Anexo D), utilizadas como guía para la ejecución de las elaboraciones y como referencia en el desarrollo del proyecto. • Rúbrica de autoevaluación y coevaluación (Anexo E), empleada para la valoración del trabajo en equipo y del producto entre iguales. • Rúbrica de evaluación del proyecto (Anexo F), utilizada como instrumento principal para la evaluación final del proyecto culinario.
Recursos espaciales
El desarrollo de la unidad de trabajo se lleva a cabo principalmente en el aula-taller de cocina, espacio que permite la realización de actividades prácticas en un entorno similar al profesional, facilitando la aplicación real de las técnicas culinarias y la organización del trabajo en partidas. Asimismo, se hace uso del aula teórica en aquellas sesiones de carácter más conceptual o de planificación, como la introducción de contenidos o el planteamiento del proyecto, permitiendo una mejor organización de la información y facilitando la comprensión inicial antes de su aplicación práctica en el taller.

Fuente: Elaboración propia

2.3.10. Evaluación

La evaluación planteada en la presente propuesta se diseña en coherencia con el enfoque metodológico seleccionado, con el carácter práctico del módulo de Técnicas Culinarias y con el modelo de evaluación competencial establecido para las enseñanzas de Formación Profesional. Al tratarse de una unidad basada en el Aprendizaje Basado en Proyectos, la evaluación no se centra únicamente en el resultado final, sino también en el proceso desarrollado por el alumnado durante las diferentes sesiones de trabajo.

En este sentido, Sanmartí (2020) defiende que la evaluación debe integrarse dentro del propio proceso de aprendizaje, permitiendo al alumnado identificar dificultades, regular su trabajo y tomar conciencia de su progreso. Esta perspectiva resulta coherente con las instrucciones respecto al proceso de evaluación en los ciclos formativos del sistema de Formación Profesional establecidas por la Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial (2025), donde se señala el carácter continuo, formativo e integrador de la

Las bases de la cocina profesional, mediante Aprendizaje Basado en Proyectos, en el módulo de Técnicas Culinarias, dentro del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía evaluación, así como la necesidad de articularla en coherencia con metodologías activas de aprendizaje.

A partir de este planteamiento, se establece un sistema de evaluación continuo y competencial en el que se integran la observación docente, la autoevaluación, la coevaluación y la valoración del proyecto culinario final, buscando evaluar tanto la aplicación técnica de las elaboraciones como aspectos relacionados con la organización, la toma de decisiones, el trabajo en equipo y el desarrollo del trabajo práctico dentro del aula-taller.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

La evaluación se articula en torno al siguiente resultado de aprendizaje RA2: Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Este resultado de aprendizaje se concreta en los criterios de evaluación a), b), c), d), e) y f), vistos previamente en la Tabla 9, los cuales se trabajan de forma progresiva a lo largo de las sesiones.

- En las primeras sesiones (1–2) se abordan principalmente los criterios a) y b), relacionados con la identificación, clasificación y organización del trabajo.
- En las sesiones prácticas (3–8) se desarrollan los criterios c), d) y e), centrados en la ejecución de las elaboraciones, el control del proceso y la aplicación de medidas correctoras.
- En las sesiones finales (9–12), en las que se desarrolla el proyecto culinario, se integran todos los criterios, con especial incidencia en c), d), e) y f), vinculados a la ejecución, mejora, conservación e higiene.

Proceso de evaluación aplicado en la unidad

La evaluación se desarrolla de manera continua a lo largo de toda la unidad, combinando la valoración del trabajo diario en el aula-taller con la evaluación del proyecto final.

En las sesiones iniciales se realiza una valoración del punto de partida del alumnado a través de preguntas dirigidas y análisis de ejemplos, lo que permite ajustar el desarrollo de la unidad en función de sus conocimientos previos.

Durante las sesiones prácticas, la evaluación se centra en el seguimiento del proceso de trabajo, observando cómo el alumnado aplica las técnicas, organiza el puesto de trabajo, colabora dentro de su partida y responde ante posibles errores durante la elaboración.

En las sesiones finales, la evaluación se completa mediante la realización del proyecto culinario, en el que el alumnado integra todos los aprendizajes trabajados a lo largo de la unidad.

Instrumentos de evaluación y su aplicación

La evaluación de la unidad se lleva a cabo mediante la combinación de los siguientes instrumentos:

- Observación directa del docente: Se aplica de forma continua durante todas las sesiones prácticas del aula-taller. A través de esta observación se valoran aspectos como la ejecución técnica, la organización del trabajo, la aplicación de normas de higiene y seguridad, la capacidad de corrección de errores y la actitud del alumnado. Esta observación permite recoger información sobre el proceso de aprendizaje y ajustar la intervención educativa cuando es necesario.
- Rúbrica de autoevaluación y coevaluación (Anexo E): Se utiliza en las sesiones de desarrollo del proyecto, especialmente en las fases finales, permitiendo que el alumnado valore su propio trabajo y el de otros grupos. Este instrumento se centra en aspectos relacionados con el trabajo en equipo y el resultado obtenido, favoreciendo la reflexión y la mejora del aprendizaje.
- Rúbrica de evaluación del proyecto (Anexo F): Se emplea como instrumento principal en la evaluación final del proyecto culinario. A través de esta rúbrica se valoran de forma estructurada los diferentes aspectos del resultado final, como la aplicación de elaboraciones básicas, la ejecución técnica, el control de resultados, la justificación del proceso, la creatividad, el uso de productos de proximidad y el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.

Criterios de calificación

La calificación final de la unidad se establece mediante la ponderación de dos elementos:

- Proyecto culinario final: 60%
- Proceso de trabajo: 40%

El 60% correspondiente al proyecto final se obtiene a partir de la aplicación de la rúbrica de evaluación del proyecto (Anexo F), en la que se integran los aprendizajes desarrollados a lo largo de toda la unidad.

El 40% correspondiente al proceso de trabajo se obtiene mediante la combinación de:

- la observación directa del docente durante las sesiones prácticas,
- la autoevaluación del alumnado,
- y la coevaluación entre iguales mediante la rúbrica correspondiente (Anexo E).

Dentro de este porcentaje se valoran no solo los aspectos técnicos, sino también los elementos actitudinales, como la implicación, la responsabilidad, la iniciativa, la organización del trabajo y la predisposición del alumnado hacia la mejora del resultado final, incluyendo la incorporación de criterios de sostenibilidad como el uso de productos de proximidad y el aprovechamiento de los recursos. Dentro del 40% correspondiente al proceso de trabajo, se establece el siguiente desglose, en el que se integran la observación directa del docente, la autoevaluación y la coevaluación del alumnado.

Tabla 25 Desglose de la evaluación del proceso (40%)

Elemento del proceso	Subcriterio	Instrumento	Ponderación
Observación docente (25%)	Ejecución técnica durante las sesiones	Observación directa	10%
	Organización del trabajo y funcionamiento en partida	Observación directa	5%
	Actitud, implicación e iniciativa	Observación directa	5%
	Higiene y seguridad alimentaria	Observación directa	5%
Autoevaluación (7,5%)	Valoración del propio trabajo y del funcionamiento del grupo	Rúbrica (Anexo E)	7,5%
Coevaluación (7,5%)	Valoración del producto final de otros grupos	Rúbrica (Anexo E)	7,5%
TOTAL			40%

Fuente: Elaboración propia

Esta distribución permite evaluar de manera equilibrada tanto el resultado final como el proceso seguido por el alumnado, garantizando una evaluación coherente con el desarrollo de la unidad.

2.3.11. Atención a la diversidad

La presente unidad de trabajo se diseña teniendo en cuenta la diversidad del alumnado descrita en el contexto, caracterizada por la coexistencia de diferentes edades, niveles de experiencia previa en cocina, situaciones personales y, en algunos casos, dificultades en el dominio del idioma.

En coherencia con el marco normativo vigente en Formación Profesional, que promueve una enseñanza inclusiva y adaptada a las características del alumnado (Real Decreto 659/2023), se incorporan medidas de atención a la diversidad integradas en el propio desarrollo de las actividades, sin plantear adaptaciones externas al proceso, sino ajustando la intervención docente dentro del aula-taller.

Asimismo, la propuesta se apoya en los principios del Diseño Universal para el Aprendizaje (CAST, 2018), aplicados de forma práctica en el desarrollo de las sesiones, especialmente a través de la diversificación de las formas de acceso a la información, de participación y de desarrollo de las tareas.

En este sentido, las principales medidas adoptadas en la unidad están orientadas especialmente al alumnado con menor experiencia previa en cocina, con diferentes ritmos de aprendizaje, dificultades en la comprensión del lenguaje técnico o necesidades de apoyo derivadas de barreras idiomáticas. Estas medidas se desarrollan desde una perspectiva inclusiva y flexible, en coherencia con lo establecido por el Gobierno de Canarias (2018), y son las siguientes:

- Adaptación del lenguaje y de las explicaciones, utilizando un vocabulario claro, apoyado en ejemplos prácticos y demostraciones en el aula-taller, facilitando la comprensión del alumnado con menor dominio del lenguaje técnico o dificultades idiomáticas.

- **Uso prioritario de la demostración práctica, propia del contexto de cocina, que permite al alumnado comprender los procesos mediante la observación directa, reduciendo la dependencia de explicaciones exclusivamente teóricas.**
- **Acompañamiento individualizado durante las sesiones prácticas, en el que el docente supervisa el trabajo de cada partida, detecta dificultades y ajusta la ayuda en función de las necesidades concretas del alumnado.**
- **Organización del trabajo en partidas heterogéneas de cuatro integrantes, favoreciendo el aprendizaje entre iguales, la colaboración y el apoyo mutuo, lo que facilita la integración del alumnado con menor experiencia o mayor dificultad.**
- **Flexibilización en el desarrollo del proyecto culinario, permitiendo adaptar la complejidad de las elaboraciones dentro de los criterios establecidos, de modo que todos los grupos puedan alcanzar los objetivos de aprendizaje desde su punto de partida.**
- **Refuerzo del aprendizaje a través de la repetición y la aplicación progresiva, permitiendo que el alumnado consolide los procedimientos técnicos mediante su uso continuado en diferentes sesiones.**

Estas medidas se integran de forma natural en la metodología de Aprendizaje Basado en Proyectos utilizada en la unidad, que permite adaptar el ritmo de trabajo, fomentar la participación y favorecer la implicación del alumnado en su propio proceso de aprendizaje.

2.4. Evaluación de la propuesta

Una vez diseñada la presente unidad de trabajo, resulta necesario realizar una valoración crítica de la propuesta planteada, analizando no solo su coherencia interna desde el punto de vista curricular y metodológico, sino también su viabilidad dentro del contexto real en el que se pretende desarrollar.

La propuesta diseñada presenta una relación directa entre la necesidad detectada, los objetivos establecidos, la metodología seleccionada y el sistema de evaluación planteado. En este sentido, la elección del Aprendizaje Basado en Proyectos permite estructurar el aprendizaje desde un enfoque práctico y contextualizado, favoreciendo que las elaboraciones

Las bases de la cocina profesional, mediante Aprendizaje Basado en Proyectos, en el módulo de Técnicas Culinarias, dentro del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía básicas se trabajen no como contenidos aislados, sino como herramientas fundamentales dentro de procesos culinarios más amplios y cercanos a la realidad profesional del aula-taller.

Asimismo, la organización progresiva de las sesiones, el trabajo en partidas y la integración de un proyecto final permiten dar coherencia al conjunto de la unidad, facilitando que el alumnado avance desde la comprensión de las bases culinarias hasta su aplicación práctica en situaciones similares a las que pueden encontrarse en un entorno profesional de cocina.

No obstante, además de identificar las fortalezas de la propuesta, también resulta necesario analizar aquellos aspectos que pueden dificultar su aplicación real y plantear posibles líneas de actuación orientadas a la mejora y consolidación del diseño realizado. Por ello, se presenta a continuación un análisis conjunto DAFO-CAME, centrado tanto en la valoración crítica de la propuesta como en la definición de medidas concretas relacionadas con su desarrollo y aplicación.

Tabla 26 *Análisis DAFO-CAME de la propuesta*

Debilidades	Corregir
La propuesta exige una planificación temporal ajustada, especialmente en las sesiones prácticas de mayor duración.	Incorporar una temporalización más flexible y realista, contemplando posibles incidencias habituales del aula-taller y diferencias de ritmo entre partidas.
Requiere una supervisión constante por parte del docente para garantizar el correcto desarrollo del trabajo en las partidas.	Reforzar la organización interna de las partidas mediante un reparto claro de funciones y responsabilidades que favorezca una mayor autonomía progresiva del alumnado.
El trabajo en grupo puede generar desequilibrios en la implicación del alumnado si no se realiza un seguimiento cercano.	Establecer mecanismos de seguimiento continuo durante el proceso de trabajo, combinando observación docente, autoevaluación y coevaluación para detectar desequilibrios en la participación.
La complejidad del proyecto final puede suponer una dificultad añadida para el alumnado con menor experiencia previa o menor capacidad de organización.	Proporcionar apoyos progresivos y orientaciones más guiadas durante la planificación y desarrollo del proyecto final, adaptándose a las necesidades del alumnado sin eliminar la autonomía del trabajo práctico.
Amenazas	Afrontar
La diversidad del grupo puede dificultar el mantenimiento de un ritmo de trabajo homogéneo entre las distintas partidas.	Adaptar el ritmo y las dinámicas de trabajo a las necesidades reales del alumnado, incorporando medidas de atención a la diversidad y apoyo individualizado cuando sea necesario.
Factores como el absentismo, la falta de implicación o la baja motivación de parte del alumnado pueden afectar al desarrollo del proyecto.	Mantener un enfoque metodológico práctico y cercano a la realidad profesional para favorecer la motivación y la implicación activa del alumnado durante el desarrollo de la unidad.
Las limitaciones en recursos materiales o en la disponibilidad de determinados productos pueden condicionar la ejecución de algunas elaboraciones.	Adaptar determinadas elaboraciones y técnicas en función de los recursos disponibles en el centro, manteniendo la coherencia con los objetivos didácticos de la unidad.
Cualquier incidencia en la organización del aula-taller o en el uso compartido de equipos puede repercutir en el desarrollo de las sesiones prácticas.	Mantener una organización previa adecuada de espacios, equipos y tiempos de trabajo, previendo alternativas que permitan reorganizar determinadas tareas cuando resulte necesario.

Fortalezas	Mantener
La propuesta parte de una necesidad real dentro de la enseñanza de la cocina: reforzar el dominio de las bases culinarias como fundamento de elaboraciones más complejas.	Mantener el enfoque de la propuesta centrado en el refuerzo de las bases culinarias como elemento esencial dentro de la formación profesional del alumnado de cocina.
Existe coherencia entre los objetivos, los contenidos, las actividades, la metodología y la evaluación.	Mantener la coherencia interna del diseño didáctico, asegurando que todos los elementos de la unidad continúen alineados y conectados entre sí.
El trabajo en aula-taller y la organización en partidas permiten situar el aprendizaje en un contexto próximo a la realidad profesional.	Mantener el carácter práctico y profesionalizador de la propuesta, aprovechando las dinámicas propias del aula-taller como elemento central del aprendizaje.
El proyecto final da sentido al conjunto de la unidad, integrando los aprendizajes desarrollados.	Mantener la estructura progresiva de la unidad y el planteamiento del proyecto culinario final como elemento integrador de los contenidos y técnicas trabajadas previamente.
El sistema de evaluación permite valorar tanto el proceso como el resultado final, incorporando autoevaluación y coevaluación.	Mantener un sistema de evaluación continuo y competencial, combinando observación docente, autoevaluación, coevaluación y valoración del producto final.
Oportunidades	Explotar
El contexto turístico y hostelero del entorno favorece la percepción de utilidad de los aprendizajes por parte del alumnado.	Reforzar la conexión entre las actividades desarrolladas en el aula y las exigencias reales del sector profesional, aumentando la motivación y el sentido práctico del aprendizaje.
La disponibilidad de producto local permite reforzar el vínculo entre cocina, territorio y sostenibilidad dentro del proyecto.	Potenciar el uso de productos de proximidad y el aprovechamiento responsable de recursos como parte integrada de las elaboraciones desarrolladas durante la unidad.
La propuesta puede vincularse con otros módulos del ciclo o con actividades del centro relacionadas con el entorno profesional.	Ampliar este enfoque metodológico hacia otros módulos o proyectos interdisciplinarios vinculados al ámbito gastronómico y profesional.
La metodología empleada favorece el desarrollo de competencias profesionales clave como la autonomía, la organización y la resolución de problemas.	Potenciar el desarrollo de competencias profesionales mediante situaciones prácticas que requieran toma de decisiones, organización del trabajo y resolución de problemas en contextos reales de cocina.

Fuente: Elaboración propia

A partir del análisis realizado, la propuesta se considera coherente, aplicable y adecuada al contexto planteado, al mantener una relación clara entre los objetivos, los contenidos, la metodología y el sistema de evaluación diseñado. Del mismo modo, tanto el análisis DAFO como las medidas planteadas a través del CAME permiten identificar no solo las fortalezas y posibilidades de desarrollo de la propuesta, sino también aquellos aspectos que requieren una planificación flexible, una supervisión constante y una capacidad de adaptación continua a las dinámicas reales del aula-taller. En este sentido, la principal aportación de la unidad diseñada radica en plantear el aprendizaje de las elaboraciones básicas desde una lógica profesional y aplicada, evitando que estos contenidos queden reducidos a prácticas aisladas y favoreciendo su comprensión como base real del trabajo culinario.

3. Conclusiones

La propuesta desarrollada en este trabajo responde al objetivo general planteado, centrado en el diseño de una unidad de trabajo innovadora basada en el Aprendizaje Basado en Proyectos para el módulo de Técnicas Culinarias, orientada al aprendizaje de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. A lo largo del diseño se ha construido una secuencia coherente en la que dichas elaboraciones no se trabajan de forma aislada, sino como base real para el desarrollo de preparaciones más complejas, lo que da sentido al planteamiento inicial del trabajo.

En relación con los objetivos específicos, se considera que el primero de ellos, vinculado al análisis de la importancia de las elaboraciones básicas dentro de la cocina profesional, queda integrado de forma directa en el enfoque de la unidad. No se abordan únicamente desde una perspectiva teórica, sino que se sitúan como eje de todas las actividades, lo que permite que su valor se entienda a través de su aplicación real en cocina.

El segundo objetivo, centrado en el diseño de actividades de aula-taller basadas en ABP, se concreta en una propuesta estructurada en la que el alumnado progresa desde la ejecución técnica de fondos y salsas hasta su utilización en un proyecto culinario final. Esta organización permite comprobar que el planteamiento metodológico no se queda en una declaración teórica, sino que se traduce en una secuencia de trabajo viable dentro del contexto del aula-taller.

En cuanto al tercer objetivo, relacionado con el diseño de instrumentos de evaluación, se ha desarrollado un sistema que combina la valoración del proceso y del producto final, integrando observación directa, autoevaluación, coevaluación y una rúbrica específica para el proyecto. Esta combinación permite evaluar no solo el resultado, sino también aspectos como la toma de decisiones, la organización del trabajo o la aplicación de técnicas, en coherencia con el enfoque competencial del módulo.

Más allá del cumplimiento de los objetivos, una de las principales aportaciones del trabajo es la forma en la que se articula el aprendizaje de las bases culinarias dentro de una lógica profesional. La unidad no se limita a enseñar técnicas, sino que sitúa al alumnado en un proceso en el que debe utilizarlas con un propósito, tomar decisiones y justificar su trabajo, reproduciendo dinámicas propias de una cocina real.

Asimismo, la propuesta incorpora de manera integrada aspectos que no se trabajan de forma aislada, como la organización en partidas, la responsabilidad en el trabajo o la utilización de productos de proximidad, que aparecen de forma natural dentro del desarrollo de las actividades y no como elementos añadidos.

En conjunto, y a modo de conclusión, el trabajo permite concretar una propuesta didáctica aplicable al contexto descrito, en la que el aprendizaje de las elaboraciones básicas se plantea desde una perspectiva funcional, orientada a su uso real dentro de la cocina profesional y no únicamente a su ejecución técnica. De esta forma, la propuesta no solo responde a los objetivos planteados, sino que refuerza la idea de que el dominio de las bases culinarias no es un contenido previo, sino el punto de partida imprescindible para cualquier desarrollo profesional en cocina.

4. Limitaciones y prospectiva

Durante el desarrollo del trabajo se han identificado varias limitaciones vinculadas al propio proceso de diseño de la propuesta, especialmente en la traslación de una realidad práctica como es la enseñanza de la cocina a un formato académico estructurado.

Una de las principales dificultades ha sido concretar y justificar, dentro del marco curricular, decisiones que en el aula-taller se toman de forma más flexible. En particular, la relación entre resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, objetivos y actividades ha requerido un proceso continuo de ajuste, evidenciando la complejidad de diseñar una propuesta que sea, al mismo tiempo, coherente a nivel curricular y funcional en un contexto real de cocina.

En este sentido, uno de los aspectos que más reflexión ha generado es la temporalización de las sesiones. Aunque en el diseño se plantea una distribución del tiempo estructurada, el desarrollo del trabajo ha puesto de manifiesto la importancia de ajustarla a la realidad del aula, donde el ritmo de aprendizaje no siempre coincide con lo planificado. La necesidad de adaptarse a distintos niveles dentro del grupo, así como de atender a la diversidad del alumnado, puede condicionar significativamente el desarrollo de las sesiones prácticas, obligando a reajustar tiempos, contenidos y dinámicas de trabajo.

Asimismo, el diseño del sistema de evaluación ha supuesto otra de las principales dificultades. Integrar la valoración del proceso y del producto final sin recurrir a instrumentos genéricos ha exigido un trabajo detallado en la elaboración de rúbricas y en la definición de criterios observables. Este proceso ha evidenciado la complejidad de evaluar de forma coherente en contextos prácticos, donde intervienen factores técnicos, organizativos y actitudinales de manera simultánea.

Del mismo modo, mantener la coherencia global del documento ha requerido una revisión constante, especialmente al avanzar en el diseño de las sesiones, asegurando que todos los elementos de la propuesta responden a una misma lógica y no quedan como partes independientes.

Otra limitación relevante del trabajo ha sido la imposibilidad de aplicar la unidad de trabajo en un aula-taller real. Al tratarse de una propuesta diseñada, pero no implementada, no ha sido posible comprobar de forma directa la respuesta del alumnado, la viabilidad real de la temporalización, la eficacia de la organización por partidas ni el funcionamiento de los

instrumentos de evaluación durante el desarrollo práctico de las sesiones. Esta circunstancia no invalida la coherencia del diseño, pero sí limita la posibilidad de contrastar su alcance en condiciones reales de enseñanza-aprendizaje, especialmente en un contexto tan dinámico como la cocina, donde el ritmo del grupo, la gestión del espacio, los tiempos de elaboración y la coordinación del trabajo pueden modificar significativamente lo planificado.

En cuanto a la prospectiva, el trabajo realizado abre diferentes líneas de desarrollo. En primer lugar, la aplicación real de la unidad permitiría ajustar aspectos clave como la temporalización, la organización del trabajo en partidas y la adecuación de los instrumentos de evaluación al contexto del aula.

Por otro lado, la propuesta podría ampliarse hacia una programación didáctica completa del módulo, integrando esta unidad dentro de una planificación más amplia que mantenga el mismo enfoque metodológico.

Asimismo, se plantea como línea de mejora la revisión y ajuste de los instrumentos de evaluación a partir de su uso real, con el objetivo de hacerlos más precisos y adaptados a las dinámicas del aula-taller.

Por último, el desarrollo del trabajo refuerza la necesidad de seguir profundizando en metodologías que permitan adaptar el proceso de enseñanza-aprendizaje a la realidad del aula, donde la planificación inicial debe convivir con la necesidad constante de ajuste en función del ritmo del grupo y de las situaciones que se generan en un entorno práctico como la cocina.

Referencias bibliográficas

- Aprendiendo en la nube. (2025, noviembre 30). *Receta para una clase con ABP*.
<https://aprendiendoenlanube.com/receta-para-una-clase-con-abp/>
- CAST (2018). *Universal Design for Learning Guidelines version 2.2*. CAST.
- Equipo BCH. (2025). *Cocina de vanguardia: Innovación y creatividad en la gastronomía moderna*. Barcelona Culinary Hub.
<https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/cocina-de-vanguardia-innovacion-y-creatividad-en-la-gastronomia-moderna>
- Fuentes García, A. (2025). *Proyecto transversal COFPYD: Programación didáctica del módulo de técnicas culinarias en el CFGM de Técnico en Cocina y Gastronomía en la CCAA de Canarias* (Trabajo académico no publicado). Universidad Internacional de La Rioja (UNIR).
- Hinostroza, J. E., Armstrong-Gallegos, S., Soto-Valenzuela, P., & Villafaena, M. (2025). Phases and activities of technology-integrated project-based learning in K-12: Findings from a systematic literature review. *Education Sciences*, 15(8), 1021.
<https://doi.org/10.3390/educsci15081021>
- Kokotsaki, D., Menzies, V., & Wiggins, A. (2021). Project-based learning: A review of the literature. *Improving Schools*, 24(3), 267–285.
<https://doi.org/10.1177/13654802211003723>
- Larmer, J., Mergendoller, J. R., & Boss, S. (2020). *Setting the standard for project based learning: A proven approach to rigorous classroom instruction*. ASCD.
- Sanmartí, N. (2020). *Evaluar y aprender: un único proceso*. Barcelona: Octaedro.
- SGPLUS+. (2023, noviembre 20). *Leandro Caballero: «En la cocina, sin tradición no hay modernidad posible»*. SGPLUS.
<https://sgplus.es/leandro-caballero-en-la-cocina-sin-tradicion-no-hay-modernidad-posible/>
- Thomas, J. W. (2000). *A review of research on project-based learning*. Autodesk Foundation.

Normativa

Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial. (2024).

Instrucciones para la implantación y desarrollo de los Grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Canarias para el curso 2024/2025. <https://todofp.es/dam/jcr:8a332c91-c8f9-4eec-9148-de8cf55830c8/boc-a-2024-226-3747-1.pdf>

Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial. (2025).

Instrucciones para la implantación y desarrollo del Proyecto Intermodular en los ciclos formativos de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Canarias. <https://todofp.es/dam/jcr:4795872b-b9cd-4d1c-928c-da6d2526e0ae/boc-a-2025-148-2729.pdf>

Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial. (2025).

Resolución de 9 de junio de 2025, por la que se dictan instrucciones respecto al proceso de evaluación en los Ciclos Formativos (Grados C y D) y Cursos de Especialización (Grado E) del sistema de Formación Profesional que se imparten en la Comunidad Autónoma de Canarias a partir del curso escolar 2024/2025. Recuperado de: <https://www.gobiernodecanarias.org/boc/2025/118/2219.html>

Gobierno de Canarias. (2018). *Decreto 25/2018, de 26 de febrero, por el que se regula la atención a la diversidad en el ámbito de las enseñanzas no universitarias de la Comunidad Autónoma de Canarias*. Boletín Oficial de Canarias, n.º 46, de 6 de marzo de 2018. <https://www.gobiernodecanarias.org/boc/2018/046/001.html>

Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. Boletín Oficial del Estado, n.º 106, de 4 de mayo de 2006. <https://www.boe.es/eli/es/lo/2006/05/03/2/con>

Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. Boletín Oficial del Estado, n.º 340, de 30 de diciembre de 2020. <https://www.boe.es/eli/es/lo/2020/12/29/3>

Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. Boletín Oficial del Estado, n.º 78, de 1 de abril de 2022.
<https://www.boe.es/eli/es/lo/2022/03/31/3/con>

Orden ESD/3408/2008, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía. Boletín Oficial del Estado, n.º 287, de 28 de noviembre de 2008.
<https://www.boe.es/eli/es/o/2008/11/03/esd3408>

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. Boletín Oficial del Estado, n.º 281, de 23 de noviembre de 2007. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2007/10/29/1396>

Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados títulos de Formación Profesional de grado medio y se actualizan sus enseñanzas mínimas. Boletín Oficial del Estado, n.º 123, de 22 de mayo de 2024.
<https://www.boe.es/eli/es/rd/2024/05/21/499>

Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional. Boletín Oficial del Estado, n.º 174, de 22 de julio de 2023.
<https://www.boe.es/eli/es/rd/2023/07/18/659>

Anexos

Anexo A. Objetivos de la FP como etapa (artículo 40.1 LOE/LOMLOE)

La Formación Profesional en el sistema educativo contribuirá a que el alumnado consiga los resultados de aprendizaje que le permitan:
a) Desarrollar las competencias propias de cada título de formación profesional.
b) Comprender la organización y las características del sector productivo correspondiente, así como los mecanismos de inserción profesional.
c) Conocer la legislación laboral y los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
d) Aprender por sí mismos y trabajar en equipo, así como formarse en la prevención de conflictos y en la resolución pacífica de los mismos en todos los ámbitos de la vida personal, familiar y social, con especial atención a la prevención de la violencia de género.
e) Fomentar la igualdad efectiva de oportunidades entre hombres y mujeres, así como de las personas con discapacidad, para acceder a una formación que permita todo tipo de opciones profesionales y el ejercicio de las mismas.
f) Trabajar en condiciones de seguridad y salud, así como prevenir los posibles riesgos derivados del trabajo.
g) Desarrollar una identidad profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones a la evolución de los procesos productivos y al cambio social.
h) Desarrollar las competencias de innovación y emprendimiento que favorezcan su empleabilidad y desarrollo profesional.
i) Preparar al alumnado para su progresión en el sistema educativo.
j) Conocer y prevenir los riesgos medioambientales.
k) Preparar al alumnado en materia de digitalización en su sector productivo.

Fuente: Elaboración propia

Anexo B. Objetivos generales del título (artículo 9 del RD 1396/2007)

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:
a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

Fuente: Elaboración propia

Anexo C. Competencias profesionales y para la empleabilidad del título

(artículo 4 y 5 del RD 1396/2007)

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este título son las que se relacionan a continuación:
a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo
k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

Fuente: Elaboración propia

Anexo D. Ejemplo de ficha técnica de elaboración

Figura 2 Ficha técnica de fondo oscuro

FICHA TECNICA COCINA																											
FONDO OSCURO DE TERNERA	PAX:																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #0070C0; color: white;"> <th style="width: 20%;">CANTIDAD</th> <th>INGREDIENTES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>5000 ml.</td><td>Agua</td></tr> <tr><td>3000 gr.</td><td>Huesos y carne de ternera</td></tr> <tr><td>500 gr.</td><td>Verdura (apio, puerro, zanahoria)</td></tr> <tr><td>500 gr.</td><td>Tomate</td></tr> <tr><td>1 unid.</td><td>Bouquet garni</td></tr> <tr><td>C/S</td><td>Vino tinto</td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	CANTIDAD	INGREDIENTES	5000 ml.	Agua	3000 gr.	Huesos y carne de ternera	500 gr.	Verdura (apio, puerro, zanahoria)	500 gr.	Tomate	1 unid.	Bouquet garni	C/S	Vino tinto													
CANTIDAD	INGREDIENTES																										
5000 ml.	Agua																										
3000 gr.	Huesos y carne de ternera																										
500 gr.	Verdura (apio, puerro, zanahoria)																										
500 gr.	Tomate																										
1 unid.	Bouquet garni																										
C/S	Vino tinto																										
ELABORACION																											
1. Desangramos los huesos y la carne en agua fría durante 20" 2. Escaldamos los tomates y refrescamos, sacamos las semillas y cortamos en mirepoix 3. Con el horno precalentado a 180°C introducimos los huesos dando unas vueltas 4. Partimos las verduras en mirepoix 5. Desgrasamos los huesos antes de añadir las verduras excepto el tomate 6. 15" después añadimos el tomate 7. Cuando el tomate pierda el agua añadimos todos los ingredientes de la bandeja a una marmita junto con el agua, llenaremos de agua unos 4 dedos por encima de los ingredientes, llevamos a ebullición y bajamos el fuego dejamos durante 4 o 5 horas, iremos desespumando. 8. Desglasamos con un líquido por la general vino tinto para fondo oscuro, añadiremos este desglase a la marmita. 9. 15" antes de finalizar añadimos el bouquet garni																											
PUNTOS CRITICOS Y OBSERVACIONES																											
1. desglasamos únicamente las partes que sin esfuerzo van desprendiéndose de la bandeja																											
SUGERENCIA DE PRESENTACION																											
ALERGENOS EXISTENTES EN EL PLATO según RE 1169/2011 del 25 de Octubre 2011																											
Cereales gluten	Leche y derivados	Crustáceos y derivados	X	Apio y derivados																							
Cocalluetes y derivados	Soja y derivados	Pescados y derivados	X	Sóffitos																							
Brutos de cáscara	Huevos derivados y	Mohucos																									
Granos de Sésamo	Altramuxes	Mostaza y derivados																									

Fuente: Elaboración propia

Anexo E. Rúbrica de autoevaluación del trabajo en partida y coevaluación del producto final

Autoevaluación del trabajo en partida				
Ítem a evaluar	Excelente	Adecuado	Básico	Insuficiente
Organización del trabajo en la partida	☐	☐	☐	☐
Reparto equilibrado de tareas	☐	☐	☐	☐
Coordinación durante la elaboración	☐	☐	☐	☐
Preparación del puesto de trabajo (mise en place)	☐	☐	☐	☐
Aplicación de las técnicas de elaboración	☐	☐	☐	☐
Control del proceso de cocción (tiempos, hervor, espumado)	☐	☐	☐	☐
Limpieza y orden durante el trabajo	☐	☐	☐	☐
Calidad final del producto obtenido	☐	☐	☐	☐
Identificación de errores	☐	☐	☐	☐
Propuestas de mejora	☐	☐	☐	☐

Coevaluación del producto final				
Ítem a evaluar	Excelente	Adecuado	Básico	Insuficiente
Aspecto general del producto (color y limpieza)	☐	☐	☐	☐
Limpieza del producto (ausencia de impurezas)	☐	☐	☐	☐
Intensidad del aroma	☐	☐	☐	☐
Sabor del producto	☐	☐	☐	☐
Equilibrio del resultado final	☐	☐	☐	☐
Coherencia con el tipo de producto elaborado	☐	☐	☐	☐

Fuente: Elaboración propia

Anexo F. Rúbrica de evaluación del proyecto

Ítem de evaluación	Ponderación (10 puntos)	Excelente (100%)	Adecuado (75%)	Básico (50%)	Insuficiente (25%)	Muy insuficiente (0%)
Aplicación de elaboraciones básicas	2 puntos	Integra correctamente varias elaboraciones básicas con dominio técnico (2)	Integra elaboraciones con algunos fallos menores (1,5)	Uso limitado o poco preciso (1)	Uso incorrecto o incoherente (0,5)	No aplica elaboraciones básicas (0)
Ejecución técnica del proceso	2 puntos	Técnicas ejecutadas con precisión y control total del proceso (2)	Ejecución correcta con pequeños errores (1,5)	Errores técnicos visibles (1)	Técnicas mal aplicadas (0,5)	No ejecuta correctamente (0)
Control de resultados	1,5 puntos	Resultado equilibrado, sabor y textura adecuados (1,5)	Resultado correcto con ligeros fallos (1,125)	Resultado irregular (0,75)	Resultado poco adecuado (0,375)	Resultado incorrecto (0)
Corrección y mejora durante el proceso	1 punto	Detecta errores durante el proceso de elaboración y aplica medidas correctoras de forma autónoma y eficaz. (1)	Detecta errores y aplica correcciones con apoyo puntual. (0,75)	Detecta algunos errores, pero presenta dificultades para corregirlos. (0,5)	Apenas identifica errores ni aplica medidas correctoras. (0,25)	No detecta ni corrige (0)
Organización del trabajo y trabajo en equipo	1 punto	Planifica y organiza el trabajo de forma eficiente, distribuyendo tareas de manera equilibrada y coordinándose activamente con el equipo durante todo el proceso. (1)	Mantiene una buena organización del trabajo y participa en la coordinación del equipo con algunos desajustes. (0,75)	Presenta una organización básica del trabajo, con dificultades en la coordinación del equipo. (0,5)	Muestra desorganización en el trabajo y escasa coordinación con el equipo. (0,25)	Desorganización total (0)
Ficha técnica de la elaboración	1 punto	Completa, clara, bien estructurada y coherente (1)	Correcta con pequeños fallos (0,75)	Incompleta o poco clara (0,5)	Deficiente (0,25)	No presentada (0)
Justificación del proceso y decisiones técnicas	1 punto	Argumenta con criterio técnico las decisiones adoptadas, incorporando elementos de creatividad, uso de productos de proximidad y aprovechamiento de recursos. (1)	Justifica correctamente las decisiones técnicas con cierta coherencia en el uso de los recursos y el diseño del plato. (0,75)	Presenta una justificación limitada, con escasa relación entre las decisiones tomadas y el resultado final. (0,5)	Justificación débil (0,25)	No justifica (0)
Presentación final del producto	0,5 puntos	Presentación cuidada y profesional (0,5)	Presentación correcta (0,375)	Presentación simple (0,25)	Presentación descuidada (0,125)	Sin presentación (0)
Higiene y seguridad alimentaria	0,5 puntos	Aplica de forma rigurosa las normas de higiene, seguridad alimentaria y limpieza del puesto de trabajo durante todo el proceso. (0,5)	Cumple las normas de higiene y seguridad con alguna omisión puntual. (0,375)	Cumple parcialmente las normas de higiene, cometiendo errores frecuentes. (0,25)	Incumple de forma reiterada las normas de higiene y seguridad. (0,125)	Incumplimiento grave (0)

Fuente: Elaboración propia