

## **COCINA TRADICIONAL MALAGUEÑA**

### **DATOS GENERALES DEL CURSO**

#### **1. FAMILIA PROFESIONAL: TURISMO Y HOSTELERIA**

**ÁREA PROFESIONAL: COCINA**

#### **2. DENOMINACIÓN DEL CURSO**

LA TRADICION MALAGUEÑA EN LA MESA

#### **3. OBJETIVO GENERAL**

Facilitar los conocimientos de una cocina milenaria, llena de recursos y elaboraciones sencillas, transmitir sentimientos por una tierra a través de sus sabores  
Concienciar sobre la diversidad cultural y culinaria de las distintas localidades.

La cocina malagueña debe mantenerse como un mosaico de sabores y colores a fin de mantener su tradición y su encanto.

#### **4. RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS**

- Ensaladas , entrantes y gazpachos 40 horas
- Las sopas 40 horas
- Las cazuelas 40 horas
- El pescado 40 horas
- Las carnes y vegetales 40 horas
- Postres y dulces del convento 40 horas
- Orientación Laboral 15 horas
- Prevención de Riesgos Laborales 10 horas
- Sensibilización Medioambiental 9 horas
- Evaluación 11 horas

#### **5. DURACIÓN TOTAL 285 horas**

- 120 horas conocimientos teóricos
  - 154 horas prácticas
  - 11 horas evaluación
-

## 6. DESTINATARIOS

Dirigido a profesionales de la restauración.

Ciclo formativo de grado medio de hostelería y turismo, cursos de F.P.O. de cocinero o experiencia laboral demostrable. En los dos últimos casos se requerirá un nivel mínimo de 4º de E.S.O.

Edad mínima requerida: 18 años

---

**DATOS ESPECIFICOS DEL CURSO**

**MÓDULO I:** Ensaladas, entrantes y gazpacho

**OBJETIVO DEL MÓDULO**

Elaborar recetas tradicionales con productos autóctonos de Málaga.

**DURACIÓN DEL MÓDULO:** 40 horas

**CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO**

U.D.1. 1 Describir las principales características físicas, de las hortalizas
U.D. 1.2 Diferenciar las distintas calidades (Color, textura, grado de conservación)
U.D. 1.3 Seleccionar las materia primas, normas básicas para comprar hortalizas.
U.D. 1.4 Aplicar técnicas de elaboración de adornos sencillos con vegetales cumpliendo las normas de seguridad e higiene.

**Contenidos teóricos**

- U.D.1.1.1. Hortalizas, verduras y legumbres: Conceptos.
- U.D.1.1.2. Clasificación según su especie y variedad.
- U.D.1.2.1. Propiedades nutritivas. Factores organolépticos que determinan su calidad.
- U.D.1.2.2. Estacionalidad. Cultivos en invernadero y cultivos ecológicos.
- U.D.1.3.1. Las hortalizas en miniaturas (babys) y los brotes o germinados.
- U.D.1.3.2. Presentación comercial según su tratamiento.
- U.D.1.4.1. Elaboración de recetas tradicionales.

**Contenidos Procedimentales**

- Manipulación en crudo de las distintas materias primas.
  - Elaboración de las distintas recetas, coste del plato y emplatado.
-

## **MÓDULO II:** Las Sopas

### **OBJETIVO DEL MÓDULO**

Elaborar recetas tradicionales con productos autóctonos de Málaga.

**DURACIÓN DEL MÓDULO:** 40 horas

### **CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO**

U.D.2.1 Identificar los distintos tipos de sopa, describiendo sus principales características y factores que intervienen en su calidad
--

U.D. 2.2 Aplicar técnicas de elaboración y presentación de distintos tipos de sopas frías y calientes utilizando los equipos, utensilios y recipientes adecuados.
---

#### **Contenidos teóricos**

U.D.2.1.1. Enumeración de los distintos tipos de sopa según su composición y técnica de elaboración.

U.D.2.1.2. Diferenciar los conceptos: sopa, crema, puré, «velouté» y consomé, teniendo en cuenta sus factores organolépticos.

U.D.2.2.1 Selección de las materias primas necesarias, teniendo en cuenta la variedad.

U.D.2.2.2. Definición de las técnicas de elaboración y presentación de las sopas, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:

La variedad de sopa. , Su guarnición. El recipiente donde se presenta. Y

El corte de las hortalizas.

Propiedades nutritivas. Factores organolépticos que determinan su calidad.

#### **Contenidos Procedimentales**

Manipulación en crudo de las distintas materias primas.

Elaboración de las distintas recetas, coste del plato y emplatado.

---

**MÓDULO III:** Las cazuelas

**OBJETIVO DEL MÓDULO**

Elaborar recetas tradicionales con productos autóctonos de Málaga.

**DURACIÓN DEL MÓDULO:** 40 horas

**CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO**

U.D.3.1 Identificar los distintos tipos de guisos, describiendo sus principales características y factores que intervienen en su calidad
--

U.D. 3.2 Aplicar técnicas de elaboración y presentación de distintos guisos calientes utilizando los equipos, utensilios y recipientes adecuados.
---

**Contenidos teóricos**

U.D.3.1.1. Enumeración de los distintos tipos de guisos según su composición y técnica de elaboración.

U.D.3.1.2. Definir y diferenciar los guisos según su origen.

U.D.3.2.1 Definir y seleccionar las materias primas necesarias, teniendo en cuenta la variedad.

U.D.3.2.2. Definición de las técnicas de elaboración y presentación de las cazuelas, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:

La variedad de guisos. , Su guarnición. El recipiente donde se presenta. Y

El corte de las hortalizas, pescados y carnes.

Propiedades nutritivas. Factores organolépticos que determinan su calidad.

**Contenidos Procedimentales**

Manipulación en crudo de las distintas materias primas.

Elaboración de las distintas recetas, coste del plato y emplatado.

---

## **MÓDULO IV:** Los Pescados

### **OBJETIVO DEL MÓDULO**

Elaborar recetas tradicionales con productos autóctonos de Málaga.

**DURACIÓN DEL MÓDULO:** 40 horas

### **CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO**

U.D.4. 1 Aplicar las técnicas básicas de cocción, elaboración y presentación de platos simples a base de pescados, utilizando herramientas, menaje y equipos adecuados. Describir las principales características físicas, de las hortalizas
--

U.D. 4 .2 Aplicar las técnicas básicas de cocción, elaboración y presentación de platos simples a base de moluscos, utilizando herramientas, menaje y equipos adecuados
---

### **Contenidos teóricos**

U.D.4.1.1. Definir las materias primas teniendo en cuenta la variedad de preparaciones y cantidad de porciones a confeccionar...

U.D.4.1.2. Definir aderezos y su cuantía correspondiente.

U.D.4.1.3. Definir los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación de platos, en función de:

- Punto de cocción
- La uniformidad en el tamaño de las raciones/piezas enteras sin deterioro.
- La disposición en los platos o fuentes.
- Adecuación del recipiente, salsas, guarniciones y adornos.

U.D.4.2.1. Enumerar las distintas técnicas básicas aplicadas a la cocción de moluscos, describiendo sus principales características.

U.D.4.2.2. Definir las materias primas teniendo en cuenta la variedad de preparaciones y cantidad de porciones a confeccionar.

---

U.D.4.2.3. Enumerar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación de platos, en función de:

- Si contienen arena y están abiertos o no algunos moluscos de concha.
- El punto de cocción.
- La disposición en los platos o fuentes.
- Adecuación del recipiente, salsas, guarniciones y adornos.

### **Contenidos Procedimentales**

Manipulación en crudo de las distintas materias primas.

Elaboración de las distintas recetas, coste del plato y emplatado.

---

## **MÓDULO V:** Las carnes y vegetales

### **OBJETIVO DEL MÓDULO**

Elaborar recetas tradicionales con productos autóctonos de Málaga.

**DURACIÓN DEL MÓDULO:** 40 horas

### **CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO**

U.D. 5.1 Aplicar las técnicas básicas de cocción, elaboración y presentación de platos simples a base de carnes, utilizando herramientas, menaje y equipos adecuados

#### **Contenidos teóricos**

U.D.5.1.1. Enumerar las técnicas básicas de cocción, aplicadas a las carnes de ternera, vaca, cerdo, cordero y cabrito, describiendo sus peculiaridades.

U.D.5.1.2. Definir y seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad de preparaciones y platos y cantidad de porciones a preparar.

U.D.5.1.3. Definir las técnicas básicas de cocción, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:

- El tipo de res.
- Que la pieza o corte de carne sea la más idónea al tipo de cocción elegido.

U.D.5.1.4. Definir técnicas básicas de elaboración y presentación de platos simples, adecuando las salsas y guarniciones al tipo de preparación y su denominación.

U.D.5.1.5. Definir los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación de platos, en función del:

- Punto de cocción en relación al tipo de carne (roja o blanca) y denominación de la preparación («roast beef», lomo de cerdo) punto solicitado (a punto, muy hecho, pasado etc.) en algunos cortes como «entrecot» y «tournedós».
- Trinchado/uniformidad en el corte o troceado.
- La disposición en los platos o fuentes.
- Adecuación del recipiente, salsas, guarniciones y adornos.
- La disposición en el plato o en la fuente.

#### **Contenidos Procedimentales**

Manipulación en crudo de las distintas materias primas.

Elaboración de las distintas recetas, coste del plato y emplatado.

---



## **MÓDULO VI:** Postres y dulces del convento

### **OBJETIVO DEL MÓDULO**

Elaborar recetas tradicionales con productos autóctonos de Málaga.

**DURACIÓN DEL MÓDULO:** 40 horas

### **CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO**

U.D. 6.1 Aplicar las técnicas de elaboración, decoración y presentación de distintos pasteles y tartas y otros productos, utilizando herramientas, menaje y equipos adecuados

#### **Contenidos teóricos**

U.D.6.1.1. Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad y cantidad de masas y pastas de repostería a confeccionar.

U.D.6.1.2. Definir los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación de masas y pastas de repostería, en función de las características específicas de cada una de ellas.

U.D.6.1.3. Enumerar las técnicas básicas de elaboración de rellenos de repostería, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta su naturaleza: (crema pastelera y derivadas, crema de mantequilla y derivadas, trufa, merengue, «chantilly», yema, confituras, etcétera)...

U.D.6.1.4. Definir y enumerar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación de rellenos, en función de:

- Color, olor, sabor, densidad.
- Carencia de grumos en aquellos que contienen harina.
- Homogeneidad en todas.
- Consistencia en el merengue.

U.D.6.1.5 Definir las técnicas básicas de elaboración y presentación de platos simples, adecuando las salsas y guarniciones al tipo de preparación y su denominación.

#### **Contenidos Procedimentales**

Manipulación en crudo de las distintas materias primas.

Elaboración de las distintas recetas, coste del plato y emplatado.

---

<b>MÓDULO VII:</b>	Orientación Laboral
<b>MÓDULO VIII:</b>	Prevención de Riesgos Laborales
<b>MÓDULO IX:</b>	Sensibilización Medioambiental

## **Contenidos relacionados con la profesionalidad del curso (contenidos actitudinales).**

Observación, atención, actitud de diálogo. Respeto hacia las ideas de los demás.  
Responsabilidad hacia el trabajo.  
Cumplir y hacer cumplir las normas de seguridad e higiene.

### **Técnicas a utilizar**

## **EL APRENDIZAJE AUTONOMO**

Mi trabajo como formador, va encaminado a hacerles comprender a mis alumnos que la formación depende en gran medida de ellos mismos, la actitud positiva y el empeño en aprender hará de ellos personas autónomas.

Las funciones que voy a emplear:

- Orientadora.
- Preparadora.
- Facilitadora.
- Motivadora.
- Evaluadora.
- Promotora de cada actividad.

Las relaciones entre formador y alumno serán de tipo horizontal.

Las acciones tutorales estarán diseñadas para que el alumno tenga apoyo constante.

Si es necesario las tutorías serán individuales o grupales.

La enseñanza individualizada según el progreso de cada alumno.

## **TECNICAS COMO FORMADOR**

### **TECNICA INDUCTIVA:**

- Aprendizaje activo
  - Participación.
  - Descubrimientos
-

## TECNICAS DE ESTUDIO:

- Planificación de trabajo y organización personal.
- Desarrollo de la atención.
- Comprensión y agilidad mental y manual.

## METODOLOGIA

El desarrollo de la acción formativa se realiza a través de una metodología basada en la participación y adecuación del temario a la realidad personal y profesional de los alumnos.

Para ello nos apoyaremos en las aportaciones de los participantes a través de un método mayéutico donde por medio de preguntas se le hará entender como y porque nace una cocina tradicional.

Las técnicas que se emplean son:

### Método expositivo:

- Motivación.
- Información inicial.
- Razonamientos.
- Conclusiones.

### Método Demostrativo:

- Preparación y motivación de los alumnos.
- Explicación de la tarea.
- Realización de la tarea por el docente.
- Actuación del alumno.

### Método interrogativo:

- Interrogatorio de fundamentación.
  - Interrogatorio disciplinador.
  - Interrogatorio verificador.
  - Interrogatorio integrador.
-

Método en el puesto de trabajo.

- Preparar al alumno para la instrucción
- Hacer una demostración práctica
- Hacer ejecutar el trabajo.
- Asegurar la puesta en marcha.

Materiales de apoyo:

- Temario y Material escrito
- Pizarra
- Retroproyector
- Ordenador Portatil (Internet)

**SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL CURSO**

**DISEÑO DE UNA PRUEBA DE EVALUACION:**

La evaluación además de ser constructiva es necesaria, como docentes es necesario conocer el alcance de nuestra acción formativa.

Considero necesario el conocimiento previo de las características del alumno/a, debe ser el punto de arranque de todo.

- Evaluación inicial: Antes de comenzar el proceso de aprendizaje, conocer al alumno/a, sus competencias profesionales, destrezas, actitudes, a través de cuestionarios, entrevistas etc.
- Evaluación formativa o continua: Durante el proceso de enseñanza, mejorar el proceso en su desarrollo a través de métodos y técnicas de evaluación, poner en práctica todo lo aprendido hasta ese momento.
- Evaluación final: En esta ultima fase, es la suma de de todos los elementos proporcionados por la evaluación inicial y continua, es una valoración general, completa y final del trabajo desarrollado, en relación cantidad/calidad de conocimientos, procedimientos y actitudes adquiridos.

Hay que tener claro los objetivos que vamos a medir y como lo vamos a valorar.

---

**TIPOS DE OBJETIVOS, APRENDIZAJE Y EVALUACION**

<b>CLASE DE CONTENIDO</b>	<b>TIPO DE APRENDIZAJE</b>	<b>CRITERIOS</b>	<b>FORMAS DE EVALUACION</b>
<b><i>CONCEPTUAL:</i></b>	Constructivismo, relación, integración, comprensión entre conceptos y hechos.	Conocer, analizar, diferenciar, explicar, recordar.	Todas estas acciones son susceptibles ser evaluadas mediante diferentes pruebas e instrumentos de conocimiento.
<b><i>PROCEDIMENTAL:</i></b>	Conocimientos y aplicación de un conjunto de habilidades estrategias, destrezas, hábitos en las tareas.	Elaborar, aplicar, experimentar, organizar, planificar, decorar, emplatar, conservar , etc.	Todas estas acciones son susceptibles ser evaluadas mediante el uso y la aplicación practica en situaciones simuladas y reales.
<b><i>ACTITUDINAL:</i></b>	Actitudes, valores, predisposición.	Saber comportarse respetar, ser flexible, puntual, pulcro, etc.	Todas estas acciones son susceptibles ser evaluadas mediante la observación sistemática en sus diversas variantes y situaciones.