



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 27 FEBRERO DE 2010

## “CÓMO ALCANZAR LAS COMPETENCIAS BÁSICAS EN EL MÓDULO DE PCA”

AUTORÍA VICENTE DELGADO MILLÁN
TEMÁTICA HOSTELERÍA, COCINA
ETAPA FORMACIÓN PROFESIONAL

### Resumen

Aún no estando contempladas en el currículo de la Formación Profesional que forma parte del Sistema Educativo, pues solo son exigibles en educación primaria y educación secundaria obligatoria, que constituyen la educación básica y tienen carácter de obligatoriedad, considero la necesidad de abordarlas puesto que tras un detallado estudio se observa que son competencias que van a ser tratadas en el aula con el alumnado durante el proceso de enseñanza aprendizaje del módulo profesional de ***prelaboración y conservación de alimentos, que se encuentra incluido en el ciclo formativo de Cocina y Gastronomía.***

### Palabras clave

- LOE
- LEA
- Competencia
- Básica
- Adquisición
- Currículo
- Alumnado
- Educación
- Objetivos
- Módulo
- Ciclo



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 27 FEBRERO DE 2010

## 1. DEFINICIÓN.

La LOE aporta, como novedad, la incorporación en la programación de las competencias básicas a trabajar a través del proceso de enseñanza-aprendizaje. La finalidad de las mismas es orientar la labor del profesor, globalmente, e incumben a todas las materias.

En el artículo 6 la LOE define el currículo como «*el conjunto de objetivos, **competencias básicas**, contenidos, métodos pedagógicos y criterios de evaluación*».

La LEA en su artículo 38 dice: El sistema educativo andaluz tiene como prioridad establecer las condiciones que permitan al alumnado alcanzar las competencias básicas establecidas para la enseñanza obligatoria.

Se define la competencia clave o básica como la **capacidad** de responder a demandas complejas y llevar a cabo tareas diversas de forma adecuada. Supone una combinación de habilidades prácticas, conocimientos, motivaciones, valores éticos, actitudes, emociones y otros componentes sociales que actúan conjuntamente para lograr una acción eficaz.

## 2. ORIGEN.

Propuestas realizadas por la Unión Europea, aunque tratando de adaptarlas a las características del sistema educativo español.

## 3. CARACTERÍSTICAS

- Proporcionan la capacidad de *saber hacer*, es decir, de aplicar los conocimientos a los problemas de la vida profesional y personal.
  - Son susceptibles de adecuarse a una diversidad de contextos.
  - Tienen un carácter integrador, aunando los conocimientos, los procedimientos y las actitudes.
  - Permiten integrar y relacionar los aprendizajes con distintos tipos de contenidos, utilizarlos de manera efectiva y aplicarlos en diferentes situaciones y contextos.
  - Deben ser aprendidas, renovadas y mantenidas a lo largo de toda la vida.
- Las competencias básicas constituyen el fin último de la acción educativa, de modo que los contenidos curriculares de las distintas materias son considerados como un medio para alcanzar las capacidades explicitadas en los objetivos de la etapa, entendidas estas como potencialidad de aprendizaje. Del nivel de desarrollo alcanzado en el uso de dichas capacidades (potencialidades), dependerá el grado de adquisición de las competencias básicas. La plena adquisición de las competencias básicas implica haber desarrollado plenamente las capacidades que están explicitadas en los objetivos de las distintas etapas educativas, por



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 27 FEBRERO DE 2010

medio de los contenidos

#### 4. CLASIFICACIÓN.

- ↪ *Competencia en comunicación lingüística.*
- ↪ Competencia de razonamiento matemático.
- ↪ Competencia en el conocimiento y la interacción con el mundo físico y natural.
- ↪ Competencia digital y de tratamiento de la información.
- ↪ Competencia social y ciudadana.
- ↪ Competencia cultural y artística.
- ↪ Competencia y actitudes para seguir aprendiendo autónomamente a lo largo de la vida.
- ↪ Competencia para la autonomía e iniciativa personal.

#### 5. PROPUESTAS PARA ADQUIRIR LAS COMPETENCIAS BÁSICAS DESDE EL MÓDULO PROFESIONAL DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

5.1. Competencia en comunicación lingüística: comunicación en lengua castellana, en su caso en lengua cooficial y en lengua extranjera. Utilización del lenguaje como instrumento de comunicación oral y escrita, de representación, interpretación y comprensión de la realidad, de construcción y comunicación del conocimiento y de organización y autorregulación del pensamiento, las emociones y la conducta.

##### 5.1.1. PROPUESTAS

En nuestro caso se conseguirá la competencia lingüística a través de los siguientes procesos, por otro lado necesarios para adquirir el perfil profesional del Módulo:

- Lecturas de revistas de carácter profesional.
- Notas de prensa.
- Lectura, recopilación y clasificación de las distintas técnicas y procedimientos para la realización de preelaboraciones de materias primas.
- Lectura y reconocimiento de la documentación que se maneja en la recepción y almacenamiento de materias primas, semielaboradas o elaboradas.
- Lectura y reconocimiento de la documentación que se maneja en la producción de alimentos. Tales como hojas de pedido, fichas técnicas, órdenes de trabajo y C/ Recogidas N° 45 - 6ªA 18005 Granada [csifrevistad@gmail.com](mailto:csifrevistad@gmail.com)



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 27 FEBRERO DE 2010

documentos similares.

5.2. Competencia matemática. Habilidad para utilizar y relacionar los números, sus operaciones básicas, los símbolos y las formas de expresión y razonamiento matemático para producir e interpretar distintos tipos de información, como para ampliar el conocimiento sobre aspectos cuantitativos y espaciales de la realidad y para resolver problemas relacionados con la vida cotidiana y con el mundo laboral.

#### 5.2.1. PROPUESTAS.

En nuestro caso se conseguirá la competencia matemática a través de los siguientes procesos, por otro lado necesarios para adquirir el perfil profesional del Módulo:

- Conocimiento y aplicación del sistema métrico decimal. Los alumnos tendrán que realizar operaciones matemáticas continuamente para calcular capacidades, pesos pérdidas o mermas
- Cantidades adecuadas para de producto inicial para obtener las cantidades necesarias de producto final.
- Ejemplos: el alumno tendrá que saber la capacidad de una olla sirviéndose de la fórmula para obtener el volumen de una circunferencia y multiplicarlo por la altura de la olla o cacerola o marmita, en fin, cualquiera que sea el recipiente que se vaya a utilizar. De esta forma una marmita de 25 cm de diámetro y 50 de altura tendrá una capacidad de  $49000 \text{ cm}^3$ , ó lo que es lo mismo  $49 \text{ dm}^3$ , y al ser igual un litro a un decímetro cúbico, mediante esta fórmula el alumno adquirirá la competencia básica matemática para desarrollar sus funciones laborales en un futuro con las herramientas básicas que adquirirá durante el proceso.

5.3. Competencia en el conocimiento e interacción con el mundo físico. Habilidad para interactuar con el mundo físico, tanto en sus aspectos naturales como en los generados por la acción humana, de tal modo que se posibilita la comprensión de sucesos, la predicción de consecuencias, condiciones de vida propia, de las demás personas y del resto de los seres vivos.

#### 5.3.1. PROPUESTAS.

En nuestro caso se conseguirá la competencia en el conocimiento e interacción con el mundo físico a través de los siguientes procesos, por otro lado necesarios para adquirir el perfil profesional del Módulo:

- El conocimiento de las materias primas, origen, cualidades organolépticas, variantes o sucedáneas de algunas de ellas.
- Desarrollar y aplicar actitudes y hábitos de conocimiento científico, identificando problemas tras su análisis previa observación.
- Las influencias de las personas en el medio físico, asentamiento y actividad, que dará como resultado la obtención de las materias primas que se preelaborarán durante el proceso de enseñanza aprendizaje del módulo.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 27 FEBRERO DE 2010

- Consiguiendo la habilidad para desenvolverse adecuadamente, con autonomía e iniciativa en el tratamiento que se les da a las materias primas en el aula taller.

5.4. Tratamiento de la información y competencia digital. Disponer de habilidades para buscar, obtener, procesar y comunicar la información, y para transformarla en conocimiento.

#### 5.4.1. PROPUESTAS.

En nuestro caso se conseguirá la competencia en el tratamiento de la información y competencia digital a través de los siguientes procesos, por otro lado necesarios para adquirir el perfil profesional del Módulo:

- La utilización de una web quest como recurso metodológico, ayudará al alumnado a aprender a buscar, obtener procesar y comunicar la información, transformándola en conocimiento.
- Otro recurso metodológico será escrito y consistirá en la elaboración de fichas receta con las materias primas que se estén tratando en la unidad didáctica correspondiente. En este caso se tratará de que el alumnado se centre en materias primas propias de la Comunidad Autónoma Andaluza.

5.5. Competencia social y ciudadana. Hace posible comprender la realidad social en que se vive, cooperar, convivir y ejercer la ciudadanía democrática en una sociedad plural, así como comprometerse a contribuir a su mejora.

#### 5.5.1. PROPUESTAS.

En nuestro caso se conseguirá la competencia social y ciudadana a través de los siguientes procesos, por otro lado necesarios para adquirir el perfil profesional del Módulo:

- El conocimiento y la valoración de las materias primas que se utilizan en cocina ayudará a alcanzar el nivel de conocimiento básico social real en el que se desenvuelve el alumno.
  - El hecho de conocer y de poner en práctica el código deontológico que se exige para el desarrollo de la profesión colaborará en la adquisición de actitudes y hábitos de convivencia y vida en sociedad, ya que la puesta en práctica de este código así lo exige.
  - La emisión y la admisión de opiniones distintas sobre temas de trato diario en el aula conseguirá que el alumnado sea capaz de enfrentarse a los conflictos de forma pacífica.
  - El alumnado conocerá sus derechos, así como sus deberes (en el sentido más amplio de estas acepciones) mediante la realización de sus quehaceres diarios en el ejercicio formativo al que se está sometiendo. Por tanto capacitará al alumnado para respetar a los derechos y deberes sociales y ciudadanos.
  - El aula como entorno de convivencia, posibilitará al alumnado para adquirir los valores
- C/ Recogidas Nº 45 - 6ºA 18005 Granada [csifrevistad@gmail.com](mailto:csifrevistad@gmail.com)



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 27 FEBRERO DE 2010

democráticos necesarios para afrontar la convivencia en el entorno social al que pertenece y de esta forma afrontar la resolución de conflictos que se presenten con coherencia y sensatez democrática.

5.6. Competencia cultural y artística. Supone conocer, comprender, apreciar y valorar críticamente diferentes manifestaciones culturales y artísticas, utilizarlas como fuente de enriquecimiento y disfrute y considerarlas como parte del patrimonio de los pueblos.

#### 5.6.1. PROPUESTAS.

En nuestro caso se conseguirá la competencia cultural y artística a través de los siguientes procesos, por otro lado necesarios para adquirir el perfil profesional del Módulo:

- La cocina como vehículo de expresión artística, tal vez sea, el elemento que más atrae al alumnado a realizar esta formación.
- Los conocimientos culinarios posibilitarán el entendimiento de nuestro entorno, entendido como Andalucía.
- Además a través de la cocina se acercará al alumnado a manifestaciones culturales, tanto las relacionadas con nuestro entorno, como las que se pueden acercar desde puntos geográficos más lejanos.
- Mediante el proceso de enseñanza aprendizaje se potenciará el desarrollo y se valorará la iniciativa, la imaginación y la creatividad.
- El acercamiento a las nuevas técnicas culinarias y sus posibilidades creativas colaborará a conseguir las competencias básicas anteriormente mencionadas.
- El estar en contacto con profesionales que mediante demostraciones puedan poner al alumnado en contacto con las técnicas, recursos y convenciones de la expresión artística en la cocina.
- Adquirir el conocimiento de diferentes manifestaciones artísticas mediante la visualización de imágenes relacionadas con el mundo gastronómico.

5.7. Competencia para aprender a aprender. Supone disponer de habilidades para iniciarse en el aprendizaje y ser capaz de seguir aprendiendo de manera cada vez más eficaz y autónoma de acuerdo con los propios objetivos y necesidades.

#### 5.7.1. PROPUESTAS.

En nuestro caso se conseguirá la competencia para aprender a aprender a través de los siguientes procesos, por otro lado necesarios para adquirir el perfil profesional del Módulo:

- El alumnado del Módulo deberá de reflexionar sobre qué ha aprendido y cómo ha conseguido aprenderlo.
- El proceso de enseñanza aprendizaje conseguirá que el alumnado desarrolle las estrategias de atención necesarias.
- El hecho de tener que expresar oralmente y por escrito los conocimientos adquiridos



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 27 FEBRERO DE 2010

potenciará las capacidades del alumnado.

- Los diferentes planteamientos didácticos, conseguirán que el alumnado consiga comprender, analizar y resolver los problemas que se le puedan presentar.
- El aumento de la complejidad de las preelaboraciones a lo largo del curso, capacitará al alumnado para aprender a perseverar en el esfuerzo, y de esta forma comprender que este esfuerzo será necesario para la resolución de cuestiones cada vez más complejas.
- El trabajo planteado contendrá los aditivos necesarios para que el alumnado desarrolle diferentes estrategias de aprendizaje que le ayuden a realizar el trabajo propuesto.

5.8. Autonomía e iniciativa personal. Se refiere, por una parte, a la adquisición de la conciencia y aplicación de un conjunto de valores y actitudes personales interrelacionadas, como la responsabilidad, la perseverancia, el conocimiento de sí mismo y la autoestima, la autocrítica, el control emocional, la capacidad de elegir, de calcular riesgos y de afrontar los problemas, así como la capacidad de demorar la necesidad de una satisfacción inmediata, de aprender de los errores y de asumir riesgos.

#### 5.8.1. PROPUESTAS.

En nuestro caso se conseguirá la competencia que proporciona la autonomía y la iniciativa personal a través de los siguientes procesos, por otro lado necesarios para adquirir el perfil profesional del Módulo:

- Las enseñanzas del Módulo conseguirán que el alumnado desarrolle un criterio propio y acorde a las necesidades del momento.
- El alumnado dispondrá de la colaboración del profesor para guiarle en las necesidades de comunicación, y en la elección del lenguaje como método adecuado para ello.
- La implantación de un horario determinado, la utilización de uniformes para el desarrollo de la ocupación, etc. Fomentará la adquisición e interiorización de buenos hábitos.
- En una cocina es importantísimo el trabajo en equipo, es más, es imprescindible. Por lo tanto se conseguirán desarrollar habilidades sociales, como el respeto hacia los demás, cooperación y trabajo en equipo.
- Las diferentes situaciones que se plantean en una cocina, en el desarrollo de este Módulo, capacitará al alumnado para saber tomar decisiones.
- La diversidad de materia prima que se manejará durante el módulo, posibilitará que el alumnado pueda expresar sus gustos y preferencias, una vez conocidos, analizadas y evaluadas las materias primas.
- Asimismo el desarrollo del curso dotará al alumnado de habilidades para comunicar los resultados obtenidos tras el trabajo realizado.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 27 FEBRERO DE 2010

## 6. ADQUISICIÓN

A través de:

- **Las áreas curriculares** Cada una de las áreas ha de contribuir al desarrollo de las competencias transversales y cada una de las competencias básicas se alcanzará desde el trabajo de varias áreas o materias.

- **Las medidas no curriculares**

Organización y funcionamiento

Acción tutorial

Planificación de actividades complementarias y extraescolares, etc.

- **Comunidad educativa**

Centros

Familia

Sociedad

### **BIBLIOGRAFÍA.**

***LEY ORGÁNICA 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.***

***LEY 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.***

***REAL DECRETO 1538/2006 de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo.***

***REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.***

***DECRETO 436/2008 de 2 de septiembre por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo.***

***ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.***

Autoría

---

- Nombre y Apellidos: VICENTE DELGADO MILLÁN
- Centro, localidad, provincia: Vélez-Málaga, Málaga
- E-mail: lexicando1@yahoo.es