

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

PROGRAMACIÓN:

MÓDULO DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

1º C.F.G.M DE COCINA Y GASTRONOMÍA

CURSO 2019-2020

INDICE

1. Descripción del módulo
 1. Denominación del módulo
 2. Código
 3. Tipo de módulo: (Módulo profesional asociado a unidades de competencia o no)
 4. Horas totales del módulo
 5. Distribución semanal de horas
 6. Curso en el que se imparte

2. Competencias profesionales, personales y sociales relacionadas
3. Objetivos generales a los que contribuye el módulo
4. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación
5. Bloques de contenidos básicos
6. Listado de UUDD
7. Tabla general relacionando OG, CPPS, RA, UD, temporalización y duración en sesiones
8. Detalle de las unidades didácticas o de trabajo (para cada una)
 - Temporalización (trimestre en el que se imparte)
 - Duración (total de horas)
 - Contenidos a tratar
 - Resultado/s de aprendizaje
 - Criterios de evaluación

9. Contenidos transversales
10. Orientaciones pedagógicas y líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje
11. Metodología:
 1. Del proceso de enseñanza
 2. Del tiempo, espacio y agrupamientos
 3. Materiales y recursos didácticos (incluidos los libros para uso del alumnado)

12. Medidas de Atención a la diversidad y adaptaciones curriculares no significativas para el alumnado que presente necesidades educativas especiales.
13. Evaluación
 1. Instrumentos
 2. Ponderación sobre la nota de cada RA (*aquí es dónde se indicaría que los CE se ponderarán en la programación de aula correspondiente*)
 3. Requisitos para una calificación positiva (*aquí es dónde se indicaría si es necesario o no aprobar todos los RA para aprobar el módulo*)
14. Actividades de desarrollo
 1. Actividades de refuerzo
 2. Actividades de mejora de resultados y ampliación
 3. Actividades complementarias y extraescolares

15. Pérdida de evaluación continua (*indicar que se establece en el ROF*)
16. Procedimiento para el seguimiento de la programación
17. Bibliografía y webgrafía

1.Descripción del módulo

Esta programación se basa en el currículo prescriptivo que corresponde a los reales decretos y decretos de los ciclos formativos de formación profesional.

Está centrada en el ciclo formativo de cocina y gastronomía de grado medio, concretamente en el Módulo Profesional de Preelaboración y conservación de alimentos.

Descripción del módulo	
1.Denominación del módulo	Preelaboración y conservación de alimentos
2.Código	0046
3.Tipo de módulo	Asociado a UC0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos
4.Horas totales del módulo	288
5.Distribución semanal de horas	9
6Curso en el que se imparta	1º curso

2. Competencias profesionales, personales y sociales relacionadas

Las competencias están íntimamente relacionadas con la Cualificación Profesional puesto que forman parte de ella. Así, podemos entender la Cualificación Profesional como el conjunto de competencias profesionales (conocimientos y capacidades) que permiten dar respuesta a ocupaciones y puestos de trabajo con valor en mercado laboral, y que pueden adquirirse a través de formación o por experiencia laboral.

Para nuestro módulo la normativa nos indica que, de todas las competencias del Título, las que han de ser alcanzadas a través de este módulo son:

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.
- 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.

3. Objetivos generales a los que contribuye el módulo

Constituyen los logros que se espera sean alcanzados por el alumnado y expresados en forma de competencias contextualizadas. En concreto, para nuestro módulo la normativa nos indica que de todos los Objetivos Generales del Título, los que han de ser alcanzados a través de este módulo son:

- 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.

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.

En la tabla siguiente encontramos la relación entre cada objetivo general y las competencias de las que procede:

COMPETENCIAS	OBJETIVOS
B, H, I, J, K	B
C, H, I, J, K	C
D, H, I, J, K	D
H, I, J, K	H
B, C, D, H, I, J	I
B, C, D, H, I, J	J
B, C, D, H, I, J, K	K

4. Resultado de aprendizaje y criterios de evaluación

Los Resultados de Aprendizaje (RA) son un conjunto de competencias contextualizadas en el ámbito educativo y que supone la concreción de los Objetivos Generales identificados para un Módulo Profesional concreto.

Como los Resultados de Aprendizaje están redactados en términos de una habilidad o destreza unida al objeto sobre el que se ha de desempeñar esa habilidad o destreza (el ámbito competencial), más una serie de acciones en el contexto del aprendizaje (el ámbito educativo). Para nuestro Módulo Profesional, la normativa determina que los resultados de aprendizaje que tendrá que alcanzar el alumnado son los siguientes:

RA	Ámbito Competencial		Ámbito Educativo
	Logro	Objeto	Acciones en el contexto aprendizaje
1	Recepciona	Materias primas	Distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones
2	Acopia	Materias primas	Analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.
3	Prepara y utiliza	Maquinaria, batería, útiles y herramientas	Reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación
4	Preelabora	Materias primas en cocina	Seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado, en función de su posterior aplicación o uso.
5	Regenera	Materias primas	Seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar
6	Conserva	Géneros crudos, semielaborados y elaborados	Justificando y aplicando el método elegido

Este conjunto de Resultados de Aprendizaje, constituyen el eje vertebral de nuestra programación. Así pues, comenzaremos por realizar una ponderación de cada resultado de aprendizaje, en función a la contribución que tiene a alcanzar la Competencia General del título y las Competencias Profesionales, Personales y Sociales asignadas para nuestro módulo a través de los Objetivos Generales.

Esta ponderación la encontramos en la siguiente tabla:

RA	%
1.Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones	10
2.Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.	10
3.Prepara y utiliza maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación	10
4.Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado, en función de su posterior aplicación o uso.	35
5.Regenera materias primas Seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar	15
6.Conserva Géneros crudos, semielaborados y elaborados Justificando y aplicando el método elegido	20

Partiendo de los Resultados de Aprendizaje, el siguiente paso para elaborar nuestra programación será analizar los criterios de evaluación que nos propone la normativa.

Los Criterios de Evaluación (CE) constituyen el elemento curricular más importante para establecer el proceso de enseñanza-aprendizaje que permita alcanzar los Objetivos Generales establecidos para este módulo profesional, y por lo tanto de las competencias a las que están asociados.

Partiendo del conocimiento de estas funciones, analizaremos los Criterios de Evaluación que nos indica la normativa para cada Resultado de aprendizaje:

Resultado de Aprendizaje	Ponderación	
1. RECEPCIONA MATERIAS PRIMAS DISTINGUIENDO SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y APLICACIONES.	10%	
Criterios de Evaluación	Ponderación	Instrumento de Evaluación
a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.	11,1%	PRUEBA ESCRITA/prueba práctica
b) Se han reconocido las materias primas y sus características.	11,1%	PRUEBA ESCRITA/prueba práctica/cuaderno de observación diaria
c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.	11,1%	PRUEBA ESCRITA
d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	11,1%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO

		OBSERVACIÓN DIARIA
e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas	11,1%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN DIARIA
f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.	11,1%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN DIARIA
g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.	11,1%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN DIARIA
h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza	11,1%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN DIARIA
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	11,1%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN DIARIA

Resultado de Aprendizaje	Ponderación	
2. ACOPIA MATERIAS PRIMAS ANALIZANDO LOS DOCUMENTOS ASOCIADOS CON LA PRODUCCIÓN, TALES COMO FICHAS TÉCNICAS, ORDENES DE TRABAJO Y OTROS.	10%	
Criterios de Evaluación	Ponderación	Instrumento de Evaluación
a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.	14,2%	PRUEBA ESCRITA/prueba práctica/cuaderno de observación diaria
b) Se ha interpretado la información.	14,2%	PRUEBA ESCRITA
c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.	14,2%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN DIARIA
d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.	14,2%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN

		DIARIA
e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	14,2%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN DIARIA
f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.	14,2%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN DIARIA
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	14,2%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN DIARIA

Resultado de Aprendizaje	Ponderación	
3. PREPARA Y UTILIZA MAQUINARIA, BATERÍA, ÚTILES Y HERRAMIENTAS RECONOCIENDO SU FUNCIONAMIENTO Y APLICACIONES, ASÍ COMO SU UBICACIÓN.	10%	
Criterios de Evaluación	Ponderación	Instrumento de Evaluación
a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.	20%	PRUEBA ESCRITA
b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.	20%	PRUEBA ESCRITA
c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.	20%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN DIARIA
d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.	20%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN DIARIA
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN

		DIARIA
--	--	--------

Resultado de Aprendizaje	Ponderación	
4. PREELABORA MATERIAS PRIMAS EN COCINA SELECCIONANDO Y APLICANDO LAS TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN, LIMPIEZA, CORTE Y/O RACIONADO EN FUNCIÓN DE SU POSTERIOR APLICACIÓN O USO.	35%	
Criterios de Evaluación	Ponderación	Instrumento de Evaluación
a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	10%	PRUEBA ESCRITA
b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.	10%	PRUEBA ESCRITA
c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.	10%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN DIARIA
d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.	10%	PRUEBA ESCRITA/prueba práctica/cuaderno de observación diaria
e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.	10%	PRUEBA ESCRITA
f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	10%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN DIARIA
g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.	10%	PRUEBA ESCRITA
h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	10%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN DIARIA
i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	10%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN DIARIA
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN DIARIA

Resultado de Aprendizaje	Ponderación	
5. REGENERA MATERIAS PRIMAS SELECCIONANDO Y APLICANDO LAS TÉCNICAS EN FUNCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO A REGENERAR	15%	
Criterios de Evaluación	Ponderación	Instrumento de Evaluación
a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.	20%	PRUEBA ESCRITA
b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.	20%	PRUEBA ESCRITA/prueba práctica
c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.	20%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN DIARIA
d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.	20%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN DIARIA
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN DIARIA

Resultado de Aprendizaje	Ponderación	
6. CONSERVA GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS JUSTIFICANDO Y APLICANDO EL MÉTODO ELEGIDO.	20%	
Criterios de Evaluación	Ponderación	Instrumento de Evaluación
a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.	20%	PRUEBA ESCRITA
b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.	20%	PRUEBA ESCRITA
c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación	20%	PRUEBA

siguiendo los procedimientos establecidos.		PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN DIARIA
d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.	20%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN DIARIA
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIÓN DIARIA

5. Bloques de contenidos básicos

La estructura de cada título está diseñada para que cada Resultado de Aprendizaje se desarrolle a través de un número determinado de Criterios de Evaluación. A estos elementos curriculares se le asocian unos Contenidos Básicos que permiten alcanzar las competencias definidas para cada Módulo Profesional.

La estructura de los Contenidos Básicos es un conjunto de bloques de contenido (cada uno de ellos asociado a un Resultado de aprendizaje, un conjunto de subbloques de contenido (cada uno de ellos asociado a un Criterio de Evaluación), y un conjunto de elementos de contenido (que sirven para desarrollar los anteriores).

Para este módulo profesional, estos Contenidos Básicos y su asociación con los otros elementos curriculares son:

Resultado de Aprendizaje	1. RECEPCIONA MATERIAS PRIMAS DISTINGUIENDO SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y APLICACIONES.	1. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS.	Bloque de contenidos
---------------------------------	--	----------------------------------	-----------------------------

Criterios de Evaluación		- Materias primas. Descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones	Contenidos Básicos
		(b, d)	
	a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.	- Categorías comerciales y etiquetados (c)	
	b) Se han reconocido las materias primas y sus características.	- Presentaciones comerciales (e, f)	
	c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.	- Sellos europeos y sellos españoles de calidad alimentaria Identificación y características (b, c)	
	d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	- Productos alimentarios españoles protegidos por sellos de calidad (b, c)	
	e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas	- Economato y bodega. Descripción y características (a, b, c, d, e, f, g, h, i)	
	f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.	- Operaciones en la recepción de géneros	
	g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.	(a, b, c, d, e, f, g, h, i)	
	h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza	- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo	
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	(e, f, g, h, i)	- Documentos relacionados con las operaciones de recepción. Aplicaciones informáticas(a, c, d)	

Resultado de Aprendizaje	2. ACOPIA MATERIAS PRIMAS ANALIZANDO LOS DOCUMENTOS ASOCIADOS CON LA PRODUCCIÓN, TALES COMO FICHAS TÉCNICAS, ORDENES DE TRABAJO Y OTROS.	2. ACOPIO Y DISTRIBUCIÓN DE MATERIAS PRIMAS.	Bloque de contenidos
--------------------------	--	--	----------------------

Criterios de Evaluación	a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.	<p>- Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades (a, b, c, d, e, f)</p> <p>- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno (a, b, c, e, f)</p> <p>- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros (a, b, c, d, e, f, g)</p>	Contenidos Básicos
	b) Se ha interpretado la información.		
	c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.		
	d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.		
	e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.		
	f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.		
	g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		

Resultado de Aprendizaje	3. PREPARA Y UTILIZA MAQUINARIA, BATERÍA, ÚTILES Y HERRAMIENTAS RECONOCIENDO SU FUNCIONAMIENTO Y APLICACIONES, ASÍ COMO SU UBICACIÓN.	3. PREPARACIÓN Y UTILIZACIÓN DE LAS MÁQUINAS, BATERÍA, ÚTILES Y HERRAMIENTAS.	Bloque de contenidos
Criterios de Evaluación	a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria. b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas. c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<p>- Clasificación de los equipos de cocina (a, e)</p> <p>- Maquinaria de cocina. Descripción y clasificación, ubicación y distribución, Procedimientos de uso limpieza y mantenimiento (a, c, e)</p> <p>- Batería, útiles y herramientas. Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina, procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento (b, d, e)</p>	Contenidos Básicos

Resultado de Aprendizaje	4. PREELABORA MATERIAS PRIMAS EN COCINA SELECCIONANDO Y APLICANDO LAS TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN, LIMPIEZA, CORTE Y/O RACIONADO EN FUNCIÓN DE SU POSTERIOR APLICACIÓN O USO.	4. PREELABORACIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA.	Bloque de contenidos
Criterios de Evaluación	<p>a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.</p> <p>b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.</p> <p>c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.</p> <p>e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>- Tratamientos básicos. Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. Rendimiento de las materias primas. Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación. Tratamientos específicos para ciertas materias primas.(a, b, c, d, e, f, g, h, i, j)</p> <p>- Cortes y piezas básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes básicos a género de cocina.</p> <p>(a, b, c, d, e, f, g, h, i, j)</p> <p>- Cortes específicos y piezas con denominación propia.Descripción, formatos y aplicaciones.Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina. Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia</p> <p>(g, h, i, j)</p> <p>- Procedimientos intermedios de conservación</p> <p>(i, j)</p>	Contenidos Básicos

Resultado de Aprendizaje	5. REGENERA MATERIAS PRIMAS SELECCIONANDO Y APLICANDO LAS TÉCNICAS EN FUNCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO A REGENERAR	5. REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Bloque de contenidos
Criterios de Evaluación	<div data-bbox="245 521 782 1014"> <p>a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.</p> <p>b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.</p> <p>c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.</p> <p>d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> - Descripción y análisis de las técnicas de regeneración (a, b) - Equipos utilizados en la regeneración (c, e) - Procedimientos de ejecución de técnicas (d, e) - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas (d, e) 	Contenidos Básicos

Resultado de Aprendizaje	6. CONSERVA GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS JUSTIFICANDO Y APLICANDO EL MÉTODO ELEGIDO.	6. CONSERVACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS	Bloque de contenidos
Criterios de Evaluación	<div>a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.</div> <div>b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.</div> <div>c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.</div> <div>d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.</div> <div>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</div>	<ul style="list-style-type: none"> - Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación (a) - El vacío como método de conservación. Descripción y análisis de la técnica. Tipos de vacío. Pasteurización (a, b) - Equipos, recipientes y envases asociados a cada método (a, b) - Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación (c, e) - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación (c, e) - Caducidad. Concepto. Relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad (c, d, e) 	Contenidos Básicos

6. Listado de unidades didácticas

El primer paso para vertebrar la formación ha sido, a partir del Resultado de Aprendizaje (y su ponderación en función de su contribución a la adquisición de las competencias del módulo) se identifican las Unidades de Aprendizaje teniendo en cuenta los procesos de servicio que hay implícitos en cada Resultado de Aprendizaje a través de sus Criterios de Evaluación.

Esta vertebración se ha realizado teniendo en cuenta la forma en que contribuye a alcanzar las Competencias Profesionales Personales y Sociales y los Objetivos Generales.

Todo esto, teniendo en cuenta tanto el ámbito general (Competencias y Objetivos Generales), la concreción curricular (Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación) y la Organización y Estructura de Aprendizaje (Unidades de Aprendizaje), se recoge en la siguiente tabla:

UA	Denominación	Horas	Temp
001	Recepción de materias primas, características organolépticas y aplicaciones.	34	1ª, 2ª y 3ª eval.
002	Acopio de materias primas. Documentos asociados con la producción	34	1ª, 2ª y 3ª eval.
003	Maquinaria, batería, útiles y herramientas.	60	1ª, 2ª y 3ª eval.
004	Preelaboración de materias primas en cocina	80	1ª, 2ª y 3ª eval.
005	Regeneración de materias primas.	26	1ª, 2ª y 3ª eval.
006	Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados	54	1ª, 2ª y 3ª eval.

7. Tabla general relacionando OG, CPPS, RA, UD, temporalización y duración en sesiones

Ámbito General		Concreción Curricular			Estructura de Aprendizaje	
CPPS	OG	RA	%	CE	UA	Denominación
b), i), j), k)	b, i, j, k	1	10 %	a), b), c), d), e), f), g), h), i)	001	Recepción de materias primas, características organolépticas y aplicaciones.
b), i), j), k)	b), i), j), k)	2	10 %	a), b), c), d), e), f), g)	002	Acopio de materias primas. Documentos asociados con la producción
c), i), j), k)	c), i), j), k)	3	10 %	a), b), c), d), e)	003	Maquinaria, batería, útiles y herramientas.

d), i), j), k)	d), i), j), k)	4	35 %	a), b), c), d), e), f), g), h), i), j)	004	Preelaboración de materias primas en cocina
d), i), j), k)	d), i), j), k)	5	15 %	a), b), c), d), e)	005	Regeneración de materias primas.
h), i), j), k)	h), i), j), k)	6	20 %	a), b), c), d), e)	006	Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados

8. Detalle de unidades didácticas o de trabajo

A continuación, se ha establecido una temporalización y se ha asignado unas horas en función de la complejidad en la adquisición de las competencias que se trabajan en cada unidad. Además, se ha considerado la ponderación de cada Resultado de Aprendizaje para poder determinar cuál es la contribución de cada unidad a alcanzar el resultado de aprendizaje

Esto se recoge en la siguiente tabla:

Concreción Curricular			Estructura de Aprendizaje				
RA	%	CE	UA	Denominación	%	Horas	Temp
1	10	a), b), c), d), e), f), g), h), i)	001	Recepción de materias primas, características organolépticas y aplicaciones.	10	34	1ª, 2ª y 3ª eval.
2	5	a), b), c), d), e), f), g)	002	Acopio de materias primas. Documentos asociados con la producción	10	34	1ª, 2ª y 3ª eval.
3	10	a), b), c), d), e)	003	Maquinaria, batería, útiles y herramientas.	10	60	1ª, 2ª y 3ª eval.
4	40	a), b), c), d), e), f), g), h), i), j)	004	Preelaboración de materias primas en cocina	35	80	1ª, 2ª y 3ª eval.
5	10	a), b), c), d), e)	005	Regeneración de materias primas.	15	26	1ª, 2ª y 3ª eval.
6	25	a), b), c), d), e)	006	Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados	20	54	1ª, 2ª y 3ª eval.
				PONDERACIÓN TOTAL	100%	288	

Unidades de aprendizaje

Unidad de Aprendizaje Nº 1: Recepción de materias primas, características organolépticas y aplicaciones.		
Temporalización: 1ª, 2ª y 3ª eval.	Duración: 34 horas	Ponderación: 10%
Objetivos Generales		Competencias
b), i), j), k)		b), i), j), k)
Resultados de Aprendizaje		
1. RECEPCIONA MATERIAS PRIMAS DISTINGUIENDO SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y APLICACIONES		
Objetivos Específicos		
<ul style="list-style-type: none"> - Reconocimiento documentos asociados recepción - Reconocimiento materias primas y sus características - Diversos procesos relativos a la recepción de materias primas - Normas higiénico-sanitarias, seguridad laboral y protección ambiental. 		
Aspectos del Saber Hacer/Estar		Aspectos del Saber
<ul style="list-style-type: none"> -Operaciones en la recepción de géneros -Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo -Documentos relacionados con las operaciones de recepción. Aplicaciones informáticas -Normas higiénico-sanitarias, seguridad laboral y protección ambiental. 		<ul style="list-style-type: none"> - Materias primas. Descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones - Categorías comerciales y etiquetados - Presentaciones comerciales - Sellos europeos y sellos españoles de calidad alimentaria Identificación y características - Economato y bodega. Descripción y características - Productos alimentarios españoles protegidos por sellos de calidad
Tareas y Actividades		

<p>A1: REALIZAR PRUEBA ESCRITA/práctica SOBRE DOCUMENTACIÓN ASOCIADA A RECEPCIÓN Y ACOPIO DE PEDIDO</p> <p>A2: REALIZAR PRUEBA ESCRITA/práctica SOBRE LAS MATERIAS PRIMAS Y SUS CARACTERÍSTICAS</p> <p>A3: REALIZAR PRUEBA ESCRITA SOBRE ETIQUETADO DE PRODUCTOS</p> <p>A4: REALIZAR RECEPCIÓN Y ACOPIO DE PEDIDO SEMANAL</p> <p>A5: APLICAR LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN APROPIADOS PARA CADA MATERIA PRIMA</p> <p>A6: ALMACENAR LAS MATERIAS PRIMAS EN LUGAR APROPIADO</p> <p>A7: ALMACENAR LAS MATERIAS PRIMAS EN FUNCIÓN DE PRIORIDAD DE CONSUMO</p> <p>A8: MANTENER ALMACÉN EN ORDEN Y LIMPIEZA</p> <p>A9: APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA, DE SEGURIDAD LABORAL Y PROTECCIÓN AMBIENTAL</p>		
Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.	11,1	PRUEBA ESCRITA/cuaderno de observación diaria
b) Se han reconocido las materias primas y sus características.	11,1	PRUEBA ESCRITA/prueba práctica/cuaderno de observaciones
c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.	11,1	PRUEBA ESCRITA/prueba práctica/cuaderno de observaciones
d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	11,1	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIONES
e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas	11,1	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIONES
f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.	11,1	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIONES
g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.	11,1	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIONES
h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza	11,1	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIONES
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	11,1	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIONES

Recursos
Aula teórica, aula taller de cocina, ordenador, proyector.
Observaciones

Unidad de Aprendizaje Nº 2:		
Acopio de materias primas. Documentos asociados con la producción		
Temporalización: 1ª, 2ª y 3ª eval.	Duración: 34 horas	Ponderación: 10%
Objetivos Generales		Competencias
b), i), j), k)	b), i), j), k)	
Resultados de Aprendizaje		
2. ACOPIA MATERIAS PRIMAS ANALIZANDO LOS DOCUMENTOS ASOCIADOS CON LA PRODUCCIÓN, TALES COMO FICHAS TÉCNICAS, ORDENES DE TRABAJO Y OTROS.		
Objetivos Específicos		
<ul style="list-style-type: none">- Reconocimiento e interpretación de documentos asociados al acopio- Acopio de materias primas- Normas higiénico-sanitarias, seguridad laboral y protección ambiental		
Aspectos del Saber Hacer/Estar	Aspectos del Saber	
<ul style="list-style-type: none">- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de género- Normas higiénico-sanitarias, seguridad laboral y protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none">- Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno	
Tareas y Actividades		
A1: REALIZAR PRUEBA ESCRITA/práctica SOBRE DOCUMENTACIÓN ASOCIADA A RECEPCIÓN Y ACOPIO DE PEDIDO A10: RELLENAR HOJA DE PEDIDO A PROVEEDORES A4: REALIZAR RECEPCIÓN Y ACOPIO DE PEDIDO SEMANAL A11: TRASLADAR MATERIAS PRIMAS NECESARIAS AL LUGAR DE TRABAJO A9: APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA, DE SEGURIDAD LABORAL Y PROTECCIÓN AMBIENTAL		
Criterios de Evaluación	%	IE

a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.	14,2	PRUEBA ESCRITA
b) Se ha interpretado la información.	14,2	PRUEBA ESCRITA
c) Se ha rellenado la hoja de solicitud	14,2	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIONES
d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.	14,2	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIONES
e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	14,2	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIONES
f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.	14,2	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIONES
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	14,2	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIONES
Recursos		
Aula teórica, aula taller de cocina, ordenador, proyector.		
Observaciones		

Unidad de Aprendizaje Nº 3:		
Maquinaria, batería, útiles y herramientas.		
Temporalización: 1ª, 2ª y 3ª eval.	Duración: 60 horas	Ponderación: 10%
Objetivos Generales		Competencias

c), i), j), k)	c), i), j), k)	
Resultados de Aprendizaje		
3. PREPARA Y UTILIZA MAQUINARIA, BATERÍA, ÚTILES Y HERRAMIENTAS RECONOCIENDO SU FUNCIONAMIENTO Y APLICACIONES, ASÍ COMO SU UBICACIÓN.		
Objetivos Específicos		
<ul style="list-style-type: none">- Reconocimiento y caracterización de maquinaria, batería, utillaje y herramientas.- Operaciones de puesta en marcha y funcionamiento de maquinaria, batería, útiles y herramientas- Normas higiénico-sanitarias, seguridad laboral y protección ambiental		
Aspectos del Saber Hacer/Estar	Aspectos del Saber	
<ul style="list-style-type: none">- Maquinaria de cocina.Procedimientos de uso limpieza y mantenimiento- Batería, útiles y herramientas. Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento-Normas higiénico-sanitarias, seguridad laboral y protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none">- Clasificación de los equipos de cocina- Maquinaria de cocina. Descripción y clasificación, ubicación y distribución.- Batería, útiles y herramientas. Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.	
Tareas y Actividades		
A12: REALIZAR PRUEBA ESCRITA/práctica SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS DE MAQUINARIA, BATERÍA, ÚTILES Y HERRAMIENTAS		
A13: PRUEBA TEÓRICA SOBRE APLICACIONES DE MAQUINARIA, BATERÍA, ÚTILES Y HERRAMIENTAS		
A14: ENCENDER, PROGRAMAR Y APAGAR LA MAQUINARIA		
A9: APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA, DE SEGURIDAD LABORAL Y PROTECCIÓN AMBIENTAL		
Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.	20%	PRUEBA ESCRITA
b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.	20%	PRUEBA ESCRITA
c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.	20%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIONES
d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la	20%	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO

maquinaria, batería, útiles y herramientas.		OBSERVACIONES
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20%	PRUEBA PRÁCTICA/cuaderno de observaciones
Recursos		
Aula teórica, aula taller de cocina, ordenador, proyector.		
Observaciones		

Unidad de Aprendizaje Nº 4: Preelaboración de materias primas en cocina		
Temporalización: 1ª, 2ª y 3ª eval.	Duración: 80 horas	Ponderación: 35%
Objetivos Generales		Competencias
d), i), j), k)		d), i), j), k)
Resultados de Aprendizaje		
4. PREELABORA MATERIAS PRIMAS EN COCINA SELECCIONANDO Y APLICANDO LAS TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN, LIMPIEZA, CORTE Y/O RACIONADO EN FUNCIÓN DE SU POSTERIOR APLICACIÓN O USO.		
Objetivos Específicos		
<ul style="list-style-type: none"> - Limpieza y preparaciones previas al corte en materias primas - Técnicas de cortes básicos y específicos en materias primas - Procedimientos intermedios de conservación. - Normas higiénico-sanitarias, seguridad laboral y protección ambiental 		
Aspectos del Saber Hacer/Estar	Aspectos del Saber	
- Cortes y piezas básicos. Procedimientos de ejecución de cortes básicos a género de cocina. - Cortes específicos y piezas con denominación propia. Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos	- Tratamientos básicos. Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. Rendimiento de las materias primas. Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación. Tratamientos específicos para ciertas materias primas. - Cortes y piezas básicos. Descripción, formatos y aplicaciones.	

<p>géneros de cocina. Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia</p> <p>- Procedimientos intermedios de conservación</p> <p>-Normas higiénico-sanitarias, seguridad laboral y protección ambiental.</p>	<p>- Cortes específicos y piezas con denominación propia.Descripción, formatos y aplicaciones.</p>		
Tareas y Actividades			
<p>A15: REALIZAR PRUEBA ESCRITA SOBRE PREPARACIONES PREVIAS Y LIMPIEZA DE LAS MATERIAS PRIMAS</p> <p>A16: RELACIONAR MATERIAS PRIMAS CON TÉCNICAS PROPICIAS, APLICACIONES Y EQUIPOS, ÚTILES Y HERRAMIENTAS NECESARIAS</p> <p>A17: REALIZAR EN MATERIAS PRIMAS LAS OPERACIONES PREVIAS AL CORTE HACIENDO USO CORRECTO DE EQUIPOS, ÚTILES Y HERRAMIENTAS</p> <p>A18: REALIZAR PRUEBA ESCRITA/práctica PARA CALCULAR RENDIMIENTO DE MATERIAS PRIMAS</p> <p>A19: REALIZAR PRUEBA ESCRITA/práctica SOBRE CORTES BÁSICOS Y SUS APLICACIONES</p> <p>A20: EJECUTAR TÉCNICAS BÁSICAS DE CORTE</p> <p>A21: REALIZAR PRUEBA ESCRITA SOBRE PIEZAS, CORTES Y APLICACIONES EN MATERIAS PRIMAS</p> <p>A22: EJECUTAR TÉCNICAS DE OBTENCIÓN DE PIEZAS Y CORTES EN MATERIAS PRIMAS</p> <p>A23: REALIZAR PROCEDIMIENTOS INTERMEDIOS DE CONSERVACIÓN EN MATERIAS PRIMAS EN FUNCIÓN DE SUS NECESIDADES</p> <p>A9: APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA, DE SEGURIDAD LABORAL Y PROTECCIÓN AMBIENTAL</p>			
Criterios de Evaluación		%	IE
a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.		10	PRUEBA ESCRITA
b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.		10	PRUEBA ESCRITA
c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.		10	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIONES
d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.		10	PRUEBA ESCRITA/práctica
e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.		10	PRUEBA ESCRITA

f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos	10	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIONES
g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.	10	PRUEBA ESCRITA
h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	10	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIONES
i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	10	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIONES
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIONES
Recursos		
Aula teórica, aula taller de cocina, ordenador, proyector.		
Observaciones		

Unidad de Aprendizaje Nº 5:		
Regeneración de materias primas.		
Temporalización: 1ª, 2ª y 3ª eval.	Duración: 26 horas	Ponderación: 15%
Objetivos Generales	Competencias	
d), i), j) ,k)	h), i), j), k)	
Resultados de Aprendizaje		
5. REGENERA MATERIAS PRIMAS SELECCIONANDO Y APLICANDO LAS TÉCNICAS EN FUNCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO A REGENERAR		
Objetivos Específicos		

<ul style="list-style-type: none">- Técnicas de regeneración en materias primas y equipos adecuados para su aplicación.- Normas higiénico-sanitarias, seguridad laboral y protección ambiental		
Aspectos del Saber Hacer/Estar	Aspectos del Saber	
<ul style="list-style-type: none">- Procedimientos de ejecución de técnicas- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas-Normas higiénico-sanitarias, seguridad laboral y protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none">- Descripción y análisis de las técnicas de regeneración- Equipos utilizados en la regeneración	
Tareas y Actividades		
A24: REALIZAR PRUEBA ESCRITA SOBRE MATERIAS PRIMAS Y NECESIDADES DE REGENERACIÓN A25: REALIZAR PRUEBA ESCRITA/práctica SOBRE TÉCNICAS DE REGENERACIÓN A26: REALIZAR PRUEBA ESCRITA/práctica CON LA QUE IDENTIFIQUEN EQUIPOS Y TÉCNICAS DE REGENERACIÓN A27: EJECUTAR TÉCNICAS DE REGENERACIÓN EN MATERIAS PRIMAS A9: APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA, DE SEGURIDAD LABORAL Y PROTECCIÓN AMBIENTAL		
Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.	20	PRUEBA ESCRITA
b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.	20	PRUEBA ESCRITA
c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.	20	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIONES
d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.	20	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIONES
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIONES
Recursos		
Aula teórica, aula taller de cocina, ordenador, proyector.		
Observaciones		

Unidad de Aprendizaje Nº 6:

Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados		
Temporalización: 1ª, 2ª y 3ª eval.	Duración: 54 horas	Ponderación: 20%
Objetivos Generales		Competencias
h), i), j), k)		h), i), j), k)
Resultados de Aprendizaje		
6. CONSERVA GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS JUSTIFICANDO Y APLICANDO EL MÉTODO ELEGIDO.		
Objetivos Específicos		
<ul style="list-style-type: none"> - Características de los métodos de envasado y conservación - Técnicas de envasado y conservación y su aplicación en materias primas - Zonas de conservación idóneas para las materias primas - Normas higiénico-sanitarias, seguridad laboral y protección ambiental 		
Aspectos del Saber Hacer/Estar		Aspectos del Saber
<ul style="list-style-type: none"> - Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación - Caducidad. Concepto. Relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad - Normas higiénico-sanitarias, seguridad laboral y protección ambiental 		<ul style="list-style-type: none"> - Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación - El vacío como método de conservación. Descripción y análisis de la técnica. Tipos de vacío. Pasteurización - Equipos, recipientes y envases asociados a cada método
Tareas y Actividades		
<p>A28: REALIZAR PRUEBA ESCRITA PARA CARACTERIZAR LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN</p> <p>A29: REALIZAR PRUEBA ESCRITA PARA IDENTIFICAR NECESIDADES DE ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS</p> <p>A30: REALIZAR TÉCNICAS DE ENVASADO Y CONSERVACIÓN EN MATERIAS PRIMAS</p> <p>A31: DETERMINAR LUGARES DE CONSERVACIÓN IDÓNEOS PARA CADA MATERIA PRIMAS</p> <p>A9: APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA, DE SEGURIDAD LABORAL Y PROTECCIÓN AMBIENTAL</p>		

Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.	20	PRUEBA ESCRITA
b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.	20	PRUEBA ESCRITA
c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.	20	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIONES
d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.	20	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIONES
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20	PRUEBA PRÁCTICA/ CUADERNO OBSERVACIONES
Recursos		
Aula teórica, aula taller de cocina, ordenador, proyector.		
Observaciones		

9. Contenidos transversales

Se hace imprescindible la integración en las diferentes etapas y niveles de una serie de saberes actualmente demandados por la sociedad y que deben ser incorporados al sistema educativo. Son los llamados contenidos o elementos transversales, que deberán estar presentes en los diferentes módulos a lo largo del ciclo formativo.

Atendiendo a los contenidos de las diferentes unidades didácticas, se considera conveniente trabajar los siguientes contenidos transversales que serán de gran ayuda para la educación en valores profesionales vinculados al puesto de trabajo y para la adquisición de las competencias personales y sociales asociadas al título, que se abordarán mediante diversas actividades, como charlas, debates, lectura de textos, etc.

- **Educación emocional:** conciencia emocional, regulación emocional, autonomía emocional, competencias sociales y competencias para la vida y el bienestar.

- **Educación medioambiental:** importancia de conocer y cuidar el entorno en que vivimos, conocer las medidas que se pueden tomar en los establecimientos de restauración, reciclaje y reutilización de materiales, tomar plena conciencia del significado de la palabra “Naturaleza” y la necesidad de su respeto y conservación e impacto ambiental de nuestro desempeño profesional.
- **Educación para la salud:** adquirir hábitos de vida saludable, apreciar la importancia de la buena alimentación y ejercicio físico para el bienestar, importancia de la adopción de medidas de higiene y de prevención de riesgos, etc.
- **Formación en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación:** importancia de las tecnologías de la información y de la comunicación (TIC), uso de internet y las TIC de manera crítica y nuevas tecnologías en el ámbito profesional.
- **Animación y fomento de la lectura:** la lectura como fuente de información y formación, usos y necesidades de la lectura en el trabajo.
- **Coeducación:** desarrollar todas las potencialidades individuales y una real igualdad de oportunidades educativas de alumnos y alumnas, atender a todos los clientes por igual, igualdad e integración laboral, establecer medidas de acción positivas tendentes a compensar desigualdades de género.

Todos estos contenidos son esenciales para el desarrollo integral del alumnado y para el desarrollo de la actividad profesional, que en un futuro tendrán que desarrollar en el sector productivo para el cual se está formando.

10. Orientaciones pedagógicas y líneas de actuación en el proceso de enseñanza – aprendizaje

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar función de aprovisionamiento y preelaboración de materias primas en cocina, así como de producción.

Las funciones de aprovisionamiento y preelaboración de materias primas aspectos como:

- Selección de proveedores.
- Compras.
- Recepción y almacenamiento.
- Distribución interna/externa.
- Manipulaciones previas.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- La producción de alimentos y bebidas en el ámbito de la restauración tradicional.
- La ejecución de los procesos de aprovisionamiento específicos de la restauración moderna.

- La producción en cocina de colectividades.

11. Metodología

Se utilizarán diferentes metodologías a lo largo del curso, con el objetivo de que el alumnado pueda adquirir de forma óptima las competencias asociadas a este módulo profesional.

3.1. Del proceso de enseñanza.

Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:

- Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

- Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.
- Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.
- Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).
- Actividades individuales y en grupo.

Espacios. Aula ordinaria, aula-taller de cocina

3.2. Del tiempo, espacio y agrupamientos.

Las clases prácticas se desarrollarán de lunes a viernes en el aula taller de cocina y para su mejor aprovechamiento se organizarán 8 grupos bien equilibrados. Por otro lado, las clases teóricas se impartirán en la correspondiente aula teórica, también se impartirán parte de los contenidos teóricos en aula taller para una mejor asimilación y comprensión de conceptos por parte de nuestro alumnado.

3.3. Materiales y recursos didácticos (incluidos libros para uso del alumnado)

- Recursos materiales.
 - Maquinaria.
 - Bibliografía especializada.
 - Fichas receta.
 - Utillaje y material necesario.
 - Uniformes.
 - Género preciso.
 - Pizarras.
 - Videos, etc.
- Recursos humanos.
 - Profesor y alumnos.
- Recursos espaciales.
 - Para la enseñanza expositiva del profesor utilizaremos el aula y para realización de la parte procedimental la cocina o aula de práctica.
- Recursos didácticos
 - Apuntes complementarios aportados por los profesores
 - Preelaboración y conservación de alimentos. Autores: David Infantes y Gabriel Bartra. Editorial Altamar

12. Medidas de atención a la diversidad y adaptaciones curriculares no significativas para el alumnado que presente necesidades educativas especiales

Atención a los alumnos extranjeros.

Caso de que existieran realizaría actividades de refuerzo en coordinación con el departamento de Orientación.

Atención a los alumnos superdotados intelectualmente.

No hay alumnos con estas características en mi grupo, caso de existir se realizarán actividades de ampliación.

Atención a los alumnos con necesidades de apoyo educativo.

Caso de que los hubiese, serán los responsables del departamento de orientación junto con el profesorado implicado los que establezcan la adaptación que el alumno necesite.

Las adaptaciones de acceso al currículo que se llevarían a cabo para aquellos alumnos que así las requieran, son las siguientes:

- Adaptación de agrupamientos.
- Adaptación de tareas y actividades.

13. Evaluación.

1. Instrumentos

Para poder realizar la evaluación utilizaremos los diferentes Instrumentos de Evaluación asociados a cada criterio de evaluación que se han indicado anteriormente y que son:

- **Para pruebas teóricas:** prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.
- **Para pruebas prácticas:** se realizarán a lo largo del curso y permitirá al profesor/a conocer el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje y por lo tanto de los criterios de evaluación contenidos en estos, para ello, las pruebas prácticas podrán ser individuales o grupales.

Tanto para las pruebas teóricas como para las prácticas se podrá hacer uso de la observación (fichas de observación con anotaciones), se podrá solicitar la realización de tareas (plantillas de corrección, fichas de autoevaluación) o la presentación de trabajos que serán calificados a través de plantillas de corrección).

Los procedimientos/instrumentos de evaluación se concretarán para cada UT en la Programación de Aula y serán decisión de cada docente.

Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

Las pruebas serán tanto tipo examen como pruebas diarias. Los trabajos, en función de la técnica, procedimiento o contenidos soporte sobre los que versen serán de investigación, desarrollo, concreción y fijación de conceptos y técnicas, y de exposición.

Las directrices que se han tenido en cuenta a la hora de diseñar los instrumentos a través de las cuales se va a evaluar el proceso de aprendizaje son las siguientes:

- Las características, intereses y capacidades del alumnado.
- Los contenidos de las pruebas deben permitir medir las capacidades terminales, estableciéndose de forma coherente y en consonancia con los criterios de evaluación.
- Elección de actividades que faciliten el aprendizaje por descubrimiento y puesta en común.
- Utilización de métodos y recursos variados.

2. Ponderación sobre la nota de cada RA

Esta ponderación la encontramos en la siguiente tabla:

RA	%
1.Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones	10
2.Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.	10
3.Prepara y utiliza maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación	10
4.Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado, en función de su posterior aplicación o uso.	35
5.Regenera materias primas Seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar	15
6.Conserva Géneros crudos, semielaborados y elaborados Justificando y aplicando el método elegido	20

Los criterios de evaluación se ponderarán en la programación de aula.

3. Requisitos para una calificación positiva

En cumplimiento de la Orden de 29 de septiembre de 2010, se realizarán al menos dos sesiones de evaluación parcial. Además de éstas, se llevará a cabo una sesión de evaluación inicial y una sesión de evaluación final.

En el apartado 1 del Art. 16 de esta Orden, se indica que *“la evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes”*.

Cada rúbrica contendrá los ítems (indicadores de logro) necesarios para poder evidenciar y posteriormente calificar las competencias profesionales, personales y sociales (en términos de Saber, Saber Hacer y Saber Estar), que hay implícitas dentro de cada criterio de evaluación.

Cada rúbrica, aunque con ítems o indicadores de logro diferentes contendrá, tendrá en cuenta la competencia que hay implícita en ese criterio de evaluación.

Todas las evidencias de la adquisición de las competencias registradas a través de las rúbricas se incluirán para las calificaciones en un cuaderno con los registros del alumnado. Un ejemplo de del cuaderno de calificaciones se adjunta en el anexo.

Sistema de recuperación.

Todas las actividades de recuperación han de plantearse desde la perspectiva de la consecución satisfactoria de los criterios de evaluación, puesto que éstos determinan los resultados mínimos que deben ser alcanzados por los alumnos, ya expresado anteriormente.

Según el apartado c del Art. 5 de la Orden de 29 de septiembre de 2010, *“la determinación y planificación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado matriculado en la modalidad presencial la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos. Dichas actividades se realizarán en primer curso durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final y, en segundo curso durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final.”*

Durante este periodo el alumnado que no haya alcanzado el mínimo en el conjunto de Resultados de Aprendizaje, trabajará aquellas partes o concreciones de las competencias no superadas, con el objetivo de que pueda adquirirlas de cara a la evaluación extraordinaria.

Es necesario superar todos y cada uno de los resultados de aprendizaje (con calificación igual o superior a 5) para aprobar el módulo.

14. Actividades de desarrollo

Estas **actividades se desarrollarán** de la siguiente manera:

- Describir las operaciones a realizar.
- Analizar los distintos contenidos mediante una enseñanza expositiva relacionando los conocimientos adquiridos con los previos.
- Establecer grupos de trabajo.
- Ejecutar las operaciones encomendadas.
- Completar conocimientos con las actividades complementarias o extraescolares.
- Evaluar los resultados.

Con el fin de hacer el proceso de aprendizaje lo más funcional posible, estas actividades se complementarán con la realización de servicios reales cara al público (comidas

de familia y servicios de restaurante principalmente entre otros). Estos se realizarán los viernes de cada semana a lo largo del curso.

SERVICIO DE MENÚ DE FAMILIA

La realización de servicios de restaurante con público real implica y conlleva la necesidad de complementarlo con la actividad que denominamos “Comida de familia”, enfocada a dar de comer a los alumnos participantes en la primera. Se hace necesario, por tanto, el aprovechamiento pedagógico de esta actividad, para ello, aprovechamos esta actividad para realizar diferentes tipos de servicio, comenzando por algunos más sencillos como “buffet”, continuando con “menú fijo” aunque trabajado con comandas y pudiendo finalizar el curso realizando “menú carta”.

SERVICIO DE RESTAURANTE

Los viernes que no participemos en la comida de familia tendremos que encargarnos de la apertura del restaurante al público que comenzaremos ofreciendo “menú degustación”, esto nos permitiría conseguir que nuestro alumnado conozca otro tipo de servicio muy habitual en la restauración actual y además le permitirá conocer un volumen más importante de técnicas culinarias.

1. Actividades de refuerzo

Para aquellos alumnos /as cuyo nivel no sea suficiente o no cubran los objetivos planteados en la unidad, plantearemos una serie de actividades de menor grado de dificultad para que vayan consiguiendo dichos objetivos poco a poco y alcancen el nivel de aprendizaje del resto de los alumnos /as. (ejemplo una dinámica de grupos para reforzar los conocimientos)

2. Actividades de mejora de resultados y ampliación

Para aquellos alumnos que alcancen un nivel alto o que demuestren un mayor interés por el tema tratado, se le propondrán lecturas especializadas, utilizar nuevas tecnologías para investigar sobre el tema, realizar un trabajo específico sobre el tema, etc.

La realización de postres de restaurante para los servicios se considerará como actividad de ampliación, teniendo en cuenta que no evaluamos recetas y sí preelaboración de alimentos.

3. Actividades complementarias y extraescolares

Las actividades extraescolares y complementarias previstas para este curso 2018/2019 son las siguientes:

- Visitas a Carbonell, Pasta Gallo y Covap.
- Visita a establecimientos del sector de la restauración: restaurante, hotel, catering, etc...
- Visita a bodegas, almazaras o queserías de la provincia
- Visita a ferias, congresos y demás eventos relacionados con el sector gastronómico
- Servicio de apertura de restaurante y cafetería al público exterior
- Servicios de restaurante con carácter extraordinario
- Visita a las instalaciones de IFAPA Córdoba
- Viaje de carácter cultural y gastronómico por el norte de España donde visitaremos bodegas y empresas relacionadas con el sector

15. Pérdida de evaluación continua

La asistencia regular a las clases es un requisito imprescindible para la evaluación y calificación continuas. En esta línea, la expresión “asistencia regular” y sus efectos sobre la evaluación continua se pueden especificar en los siguientes términos:

- El derecho a la evaluación continua lo pierde cualquier alumno que haya tenido faltas de asistencia, justificadas y no justificadas, en la medida que establece el Reglamento del Centro **(25% de las horas del módulo)**
- Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua, tendrán derecho a un sistema de evaluación especial que consistirá en un conjunto de pruebas y trabajos individuales, asociados a cada Criterio de Evaluación, sin modificar la ponderación que se ha indicado en esta programación didáctica.
- Las situaciones extraordinarias de alumnos que impidan la asistencia con regularidad a las clases, serán estudiadas por el equipo educativo del curso, quien determinará las reglas de actuación, siempre con el más estricto respeto de la legalidad vigente.

Todo lo referente a la pérdida de evaluación continua quedará reflejado en el ROF del centro

16. Procedimiento para el seguimiento de la programación.

La programación didáctica es un instrumento de planificación flexible, por tanto, necesita de un seguimiento periódico para evaluar el cumplimiento de la misma, e introducir aquellas modificaciones que sean necesarias para corregir las posibles desviaciones detectadas.

Este procedimiento pretende completar la evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje. Este procedimiento implicará un análisis particular de cómo los diferentes elementos curriculares que se organizan en cada Unidad de Aprendizaje, y que se recogerá en el apartado “observaciones” de cada unidad.

Como elemento de seguimiento adicional, se propone una evaluación del proceso de enseñanza en el que el alumnado de forma anónima contestará a una serie de preguntas en las que evaluará las actividades y tareas y el desarrollo en general de cada una de las unidades.

17. Bibliografía y webgrafía

- Preelaboración y conservación de alimentos. Autores: David Infantes y Gabriel Bartra. Editorial Altamar
- Apuntes complementarios aportados por los profesores
- Pérez Oreja Nuria, Mayor Rivas Gustavo, Navarro Tomás Víctor J.: Preelaboración y Conservación de Alimentos. Editorial Síntesis
- Cocina actividades. Preelaboración y conservación de alimentos. Editorial Altamar.
- Felipe Gallego J. y Peyrolón Melendo R.: Diccionario de Hostelería. Editorial Paraninfo. 1996
- Garcés M.: Curso de Cocina Profesional. Editorial Paraninfo. 1998.
- E. Loewer: Cocina para Profesionales. Editorial Paraninfo.
- Rabasó y Aneiro: El Práctico. Editorial Rueda.
- Editorial Everest.

El Gran Libro del Pescado.

El Gran Libro del Marisco.

El Gran Libro de la Caza.

El Gran Libro de la Pasta.

El Gran Libro de las Verduras.

El Gran Libro de los Frutos Exóticos.

El Gran Libro del Arroz.

La Gran Cocina de la Carne.

- Larousse de La Cocina. Editorial Larousse, S.A. 1999.

- Bocuse, P.: La Cocina de Mercado. Argos Vergara. 1979.