

PROFESOR: RAFAEL PINZÓN

MÓDULO: PRE-ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Código: 0046 Duración: 288 HORAS

PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2019-20 hasta el curso 2022-23

FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: junio 2019

ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo

1 REGULACIÓN DEL TÍTULO

- 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. (BOE 23-11-2007)
- Orden: de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Co-cina y Gastronomía. (BOJA 27/11/2008)

2 GENERALES (Orden)

Los objetivos generales son aquellos enunciados que describen el conjunto de capacidades globales que el alumnado deberá haber adquirido y desarrollado a la finalización del ciclo formativo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del CF relacionados a continuación:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para receptionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) **Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.**

- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

3 COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

- La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales personales y sociales del CF relacionadas a continuación:
- a. Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
 - b. Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- 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.
- 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.

4 PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

- La profesión de cocinero se encuentra en un momento de evolución y cambio debido a diversas causas. Las principales son las siguientes:
1. Cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar. Un dato cuantitativo de entre los muchos que apoyan esta argumentación es que en la actualidad el 28% de los españoles come a diario fuera de casa y se espera que para el 2012 esta cifra alcance el 50%.
 2. Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o «neo - restauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina «de autor».
 3. La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan los auto-claves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.
- Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina, más expertos en técnicas específicas, sistemas de producción basados en 4.ª y 5.ª gama y manejo de equipos y herramientas fundamentados en tecnología informática. Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y

hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente

5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMES-TRE	Nº HORAS	NOTA %
b,i,j,k	b,i,j,k	RA 1: Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	UT1. Las materias primas y su aprovisionamiento	1	15	10 %
				1	15	
c,i,j,k	b,c,i,j,k	RA 2: Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.	UT2. La gestión de las materias primas			10 %
			UT3. La cocina y la organización del trabajo	1	15	
c,h,i,j,k	c,d,h,i,j,k	RA 3: Prepara y utiliza maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.	UT4. Mobiliario, equipos, baterías y utillaje	1	20	10 %
				1	40	
d,i,j,k	d,h,i,j,k	RA 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.	UT5. Preelaboración y conservación de hortalizas			60 %
			UT6. Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta.	2	10	
			UT7. Huevos, grasas, aceites y lácteos.	2	10	
			UT8. Pescados	2	35	
			UT9. Mariscos	2	18	
			UT10. Carnes: carnes de grandes piezas.	2	35	
			UT11. Animales de corral y caza	3	25	
			UT12. Setas, hierbas y condimentos	3	10	
d,h,i,j,k	h,i,j,k	RA 5: Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	UT13. Regeneración de los alimentos	3	20	5 %
				3	20	5 %
h,i,j,k	h,i,j,k	RA 6: Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados justificando y aplicando el método elegido.	UT14. Conservación de los alimentos		288	100%
TOTAL						

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
UNIDAD TRABAJO 1 : Las materias primas y su aprovisionamiento	
1.TEMPORALIZACIÓN: 15 Horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA 1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
b) Se han reconocido las materias primas y sus características.	Materias primas. Descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones. Categorías comerciales y etiquetados. Presentaciones comerciales.
c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.	Sellos europeos y sellos españoles de calidad alimentaria. Identificación y características. Productos alimentarios españoles protegidos por sellos de calidad.
d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	Economato y bodega. Descripción y características.
e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.	Operaciones en la recepción de géneros. Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.	
g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.	
h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.	
a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.	Documentos relacionados con las operaciones de recepción. Aplicaciones informáticas
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
65% Practica	- Observación Diaria - Examen Práctico - Limpieza - Trabajos Contenidos Prácticos - Presentación Actividades plataforma
35% Teórica	- Uniformidad -Exámen -Actividades puntuales de cada tema -Observación diaria -Trabajos Relativos Unidades didácticas

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
UNIDAD TRABAJO 2 : La gestión de las materias primas	
1.TEMPORALIZACIÓN: 15 Horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)	
RA 2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio. b) Se ha interpretado la información. c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.	Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades.
d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. 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.	Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.
e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno.
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
65% Practica	- Observación Diaria - Examen Práctico - Limpieza - Uniformidad - Trabajos Contenidos Prácticos - Presentación Actividades plataforma
35% Teórica	- Exámen - Actividades puntuales de cada tema - Observación diaria - Trabajos Relativos Unidades didácticas

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
UNIDAD TRABAJO 3 : La cocina y la organización del trabajo

1.TEMPORALIZACIÓN: 15 Horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) Está relacionado transversalmente con todos los RA's del Título.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
Es un criterio de evaluación transversal a todas las unidades de trabajo.	<p>La cocina del establecimiento</p> <p>La organización de espacios en la cocina</p> <p>Criterios para la distribución de espacios</p> <p>Las dependencias de la cocina</p> <p>Zona fría o cuarto frío</p> <p>Zona de cocina caliente</p> <p>Pastelería</p> <p>El personal de cocina</p> <p>La organización del trabajo en la cocina</p> <p>Categorías profesionales en la cocina</p> <p>El uniforme de trabajo</p>
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
65% Practica	<ul style="list-style-type: none"> - Observación Diaria - Examen Práctico - Limpieza <ul style="list-style-type: none"> - Trabajos Contenidos Prácticos - Presentación Actividades plataforma
35% Teórica	<ul style="list-style-type: none"> - Uniformidad -Exámen -Actividades puntuales de cada tema -Observación diaria -Trabajos Relativos Unidades didácticas

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
UNIDAD TRABAJO 4 : Mobiliario, equipos, baterías y utillaje

1.TEMPORALIZACIÓN: 20 Horas

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA 3. Prepara y utiliza maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

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.

4.CONTENIDOS (Orden)

Clasificación de los equipos de cocina.

Maquinaria de cocina. Descripción y clasificación, ubicación y distribución, Procedimientos de uso limpieza y mantenimiento.

Batería, útiles y herramientas. Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina, procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

<p>65% Practica</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Observación Diaria - Examen Práctico - Limpieza - Uniformidad <ul style="list-style-type: none"> - Trabajos Contenidos Prácticos - Presentación Actividades plataforma
<p>35% Teórica</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Exámen -Actividades puntuales de cada tema -Observación diaria -Trabajos Relativos Unidades didácticas

**MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO
PRESENCIAL**

**MD850202
Revisión 1 Pág. 9/31**

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD TRABAJO 5 : Preelaboración y conservación de hortalizas

1.TEMPORALIZACIÓN: 40 Horas

2.RESULTADO DE

RA 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.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	Tratamientos básicos. Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones.	Rendimiento de las materias primas. Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.	Cortes y piezas básicos. Descripción, formatos y aplicaciones.
f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.	Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones.
h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
caciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.	Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
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.	Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.	
i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su	Procedimientos intermedios de conservación.

uso posterior.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

65% Práctica

- Observación Diaria
- Trabajos Contenidos
- Prácticos
- Examen Práctico
- Presentación Actividades
- Limpieza
- Uniformidad
- Exámenes
- Actividades puntuales de cada tema
- Observación diaria
- Trabajos Relativos Unidades didácticas

35% Teórica

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
UNIDAD TRABAJO 6: Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 10 Horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)	
RA 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.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	
<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 necesarios.</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>4.CONTENIDOS (Orden)</p> <p>Tratamientos básicos.</p> <p>Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.</p> <p>Rendimiento de las materias primas.</p> <p>Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.</p> <p>Tratamientos específicos para ciertas materias primas.</p>
<p>i) Se han desarrollado los procedimientos 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>Procedimientos intermedios de conservación. términos</p>
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
65% Practica	<ul style="list-style-type: none"> - Observación Diaria - Examen Práctico - Limpieza - Uniformidad <ul style="list-style-type: none"> - Trabajos Contenidos Prácticos - Presentación Actividades plataforma
35% Teórica	<ul style="list-style-type: none"> -Exámen -Actividades puntuales de cada tema -Observación diaria -Trabajos Relativos Unidades didácticas
10/01/2019	

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
UNIDAD TRABAJO 7: Huevos, grasas, aceites y lácteos.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 10 Horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA 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.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
<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 necesarios.</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>Tratamientos básicos.</p> <p>Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.</p> <p>Rendimiento de las materias primas.</p> <p>Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.</p> <p>Tratamientos específicos para ciertas materias primas.</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>Procedimientos intermedios de conservación.</p>
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
65% Practica	<ul style="list-style-type: none"> - Observación Diaria - Examen Práctico - Limpieza - Uniformidad <ul style="list-style-type: none"> - Trabajos Contenidos Prácticos - Presentación Actividades plataforma
35% Teórica	<ul style="list-style-type: none"> -Exámen -Actividades puntuales de cada tema -Observación diaria -Trabajos Relativos Unidades didácticas

**MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO
PRESENCIAL**

Pág.
Revisión 1
12/31

**MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
UNIDAD TRABAJO 8 : Pescados**

1. TEMPORALIZACIÓN: 35 Horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA 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.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

4. CONTENIDOS (Orden)

a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
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.

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.

d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.
e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.

Cortes y piezas básicos.
Descripción, formatos y aplicaciones.
Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.

g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.

Cortes específicos y piezas con denominación propia.
Descripción, formatos y aplicaciones.
Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.

h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.

Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.

i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

Procedimientos intermedios de conservación.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

65% Práctica

- Observación Diaria
- Examen Práctico
- Trabajos Contenidos Prácticos
- Presentación Actividades plataforma

35% Teórica

- Limpieza
- Uniformidad
- Exámen
- Actividades puntuales de cada tema
- Observación diaria

-Trabajos
Relativos
Unidades
didácticas

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
UNIDAD TRABAJO 9 : Mariscos	
1.TEMPORALIZACIÓN: 18 Horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA 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.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	Tratamientos básicos. Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.	Rendimiento de las materias primas.
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.	Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.	Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.	Cortes y piezas básicos. Descripción, formatos y aplicaciones.
f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.	Cortes específicos y piezas con denominación propia.
h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina. Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
65% Práctica	- Observación Diaria - Examen Práctico - Limpieza - Trabajos Contenidos Prácticos - Presentación Actividades plataforma
35% Teórica	- Uniformidad -Exámen -Actividades puntuales de cada tema -Observación diaria -Trabajos Relativos Unidades didácticas

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
UNIDAD TRABAJO 10: Carnes: carnes de grandes piezas.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 35 Horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)	
RA 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.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	Tratamientos básicos.
b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.	Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
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.	Rendimiento de las materias primas.
d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.	Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.	Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	Cortes y piezas básicos.
g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.	Descripción, formatos y aplicaciones.
	Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
	Cortes específicos y piezas con denominación propia.
	Descripción, formatos y aplicaciones.
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
65% Practica	<ul style="list-style-type: none"> - Observación Diaria - Examen Práctico - Limpieza - Uniformidad
	<ul style="list-style-type: none"> - Trabajos Contenidos Prácticos - Presentación Actividades plataforma
35% Teórica	<ul style="list-style-type: none"> -Exámen -Actividades puntuales de cada tema -Observación diaria -Trabajos Relativos Unidades didácticas

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
UNIDAD TRABAJO 11 : Animales de corral y caza	
1.TEMPORALIZACIÓN: 25 Horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA 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.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	Tratamientos básicos. Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.	Rendimiento de las materias primas. Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación. Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
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.	
d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.	
e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.	Cortes y piezas básicos. Descripción, formatos y aplicaciones.
f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.	Cortes específicos y piezas con denominación propia.
h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación. Procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
65% Práctica	- Observación Diaria - Examen Práctico - Limpieza - Uniformidad - Trabajos Contenidos Prácticos - Presentación Actividades plataforma
35% Teórica	-Exámen -Actividades puntuales de cada tema -Observación diaria -Trabajos Relativos Unidades didácticas

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
UNIDAD TRABAJO 12 : Setas, hierbas y condimentos

1.TEMPORALIZACIÓN: 10 Horas

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA 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.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- a)** Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- b)** Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- 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.
- d)** Se ha calculado el rendimiento de cada género.

4.CONTENIDOS (Orden)

- 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

- i)** Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en

Procedimientos intermedios de conservación.

- cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- j)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

65% Practica	- Observación Diaria - Examen Práctico - Limpieza - Uniformidad	- Trabajos Contenidos Prácticos - Presentación Actividades plataforma
35% Teórica	-Exámen -Actividades puntuales de cada tema -Observación diaria -Trabajos Relativos Unidades didácticas	

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD TRABAJO 13 : Regeneración de los alimentos

1.TEMPORALIZACIÓN: 20 Horas

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA 5. Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- a)** Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
- b)** Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.
- c)** Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.
- d)** Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.
- e)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.CONTENIDOS (Orden)

- Descripción y análisis de las técnicas de regeneración.
- Equipos utilizados en la regeneración.
- Procedimientos de ejecución de técnicas.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

65% Practica	<ul style="list-style-type: none"> - Observación Diaria - Examen Práctico - Limpieza - Uniformidad 	<ul style="list-style-type: none"> - Trabajos Contenidos Prácticos - Presentación Actividades plataforma
35% Teórica	<ul style="list-style-type: none"> -Exámen -Actividades puntuales de cada tema -Observación diaria -Trabajos Relativos Unidades didácticas 	

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
UNIDAD TRABAJO 14 : Conservación de los alimentos

1.TEMPORALIZACIÓN: 20 Horas

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA 6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados justificando y aplicando el método elegido.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

4.CONTENIDOS (Orden)

a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.

b) **Se han identificado y relacionado las** necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.

c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.

e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación.

necesidad-

El vacío como método de conservación.

Descripción y análisis de la técnica. Tipos de vacío. Pasteurización.

Equipos, recipientes y envases asociados a cada método.

Procedimientos de ejecución de técnicas de 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.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

65% Practica

- Observación Diaria
- Examen Práctico

- Trabajos Contenidos Prácticos
- Presentación Actividades plataforma

35% Teórica

- Limpieza
- Uniformidad
- Exámen
- Actividades puntuales de cada tema
- Observación diaria

-Trabajos Relativos Unidades didácticas

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

1. **Educación moral y cívica:** El fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades y los valores que preparan al alumnado para vivir en una sociedad libre y democrática. El conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.
 2. **Educación para la igualdad:** Respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
 3. **Educación para la igualdad en ambos sexos:** La superación de las desigualdades por razón del género y la valoración de la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad.
 4. **Educación para la paz:** no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia a la opinión de los demás, etc.
 5. **Educación para la salud:** hábitos de vida saludable y deportiva. Búsqueda de un adecuado bienestar físico y mental para sí y para los demás. También la salud laboral y la educación sexual que promueva una vida sexual segura y responsable.
- Educación para el consumo:** Consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
- Educación ambiental:** Cuidado con el medio ambiente.
8. **Educación vial:** Seguridad y respeto a las normas.
 9. **Educación para el ocio:** Utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
 10. **Cultura andaluza:** el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía, como el flamenco, para que sean conocidos, valorados y respetados como patrimonio propio y en el marco de la cultura española y universal.

8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE (Orden)**8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS**

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.

8.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

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

Caracterización de las materias primas, así como sus procedimientos de recepción y acopio junto con los documentos correspondientes.

La preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.

La ejecución de las fases de preelaboración de materias primas en cocina, incluyendo los tratamientos básicos de la misma.

La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados

**MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO
PRESENCIAL**

Revisión 1
Pág.
21/31

9. METODOLOGÍA

La Formación Profesional requiere de una metodología didáctica constructivista que se adapte a los fines de ad-

quisición de capacidades y competencias, a las características del alumno/a y a la naturaleza del Ciclo Formativo para que el alumnado pueda construir su propio aprendizaje y lo ponga en práctica en su vida profesional.

Las decisiones que debe adoptar el profesor respecto a la metodología de este módulo en cada unidad temática derivan de la consideración de los siguientes aspectos:

Tipos y estrategias de aprendizaje.

Tipos de actividades.

Agrupamientos. Trabajo individual y en grupo.

Aspectos organizativos: tiempos, espacios y recursos didácticos.

Valores transversales. Esfuerzo. Creatividad. Nuevas tecnologías.

1. Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos:

SABER

SABER HACER

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: Conceptos, tipologías, teorías. Identificar...

Saber hacer: Habilidad para el desarrollo de actividades, resolución de tareas, procesos. Aplicar, adaptar...

Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa, sentido ético, compromiso con el rol del ejercicio, asertividad, creatividad).

Estrategias metodológicas.

Se entiende por estrategias metodológicas la combinación de acciones o actividades de enseñanza- aprendizaje que realiza el profesor y/o los alumnos para el logro de los objetivos específicos (capacidades), utilizando uno o más métodos didácticos y unos medios determinados.

Supone organizar y secuenciar los contenidos (teóricos y prácticos), tal y como los presentaremos en el aula, intercalando las actividades propuestas.

Si las capacidades nos indican **que aprender**, las estrategias metodológicas se refieren al **cómo hacerlo**.

Para establecer estas estrategias es necesario hacer un análisis previo de:

- **Resultados de aprendizaje a lograr y comprobar (criterios de evaluación).**

- Los contenidos asociados.
- La duración total, con el fin de distribuir y temporalizar adecuadamente.
- Los medios disponibles.

La posibilidad de plantear estrategias que envuelvan a distintos tipos de resultados, es decir, con carácter integrador.

Es importante utilizar estrategias metodológicas que: 1

- a) Se ajusten a los conocimientos y capacidades previas del alumnado.
 - b) Interrelacionen todas las dimensiones de la competencia que están implicadas y los contenidos asociados.
- c) Respondan a una lógica interna de aprendizaje, ofrezcan continuidad y progresión.
- d) Delimiten puntos e ideas clave que hagan el aprendizaje significativo.
- e) Favorezcan la participación activa del alumnado en la adquisición de los aprendizajes.

Han de redactarse de forma sintética, pero estableciendo muy claramente los elementos que las definen: las acciones del formador, de los alumnos y/o de ambos métodos y los medios).

Considerando todos estos factores se establecen las estrategias más oportunas, indicando para cada una de ellas:

Estrategia metodológica:

Acción o actividad a realizar

Método/s didácticos utilizados

Medios que se requieren

Las acciones o actividades a realizar

Estas han de estar en consonancia con las dimensiones de los RA's implicados. No es lo mismo que la acción se dirija a la adquisición de determinados conceptos (conocimientos), que se dirija a la aplicación práctica de los mismos (destrezas y habilidades).

Pueden ser definidas como **oportunidades** de las que dispone el alumnado para trabajar los contenidos del aprendizaje, darles significado y relacionarlos con sus conocimientos previos.

Cuando afirmamos que planificamos acciones formativas, además de contenidos, estamos haciendo referencia a un conjunto coherente de actividades que conducen a un resultado final observable y medible.

Método Expositivo

Se basa en la comunicación unidireccional del profesor con los alumnos. El profesor expone los contenidos a aprender; los alumnos escuchan y toman notas.

Método Demostrativo

Se basa en la imitación del comportamiento del profesor o de un experto en la realización de una tarea.

Método Interrogativo

La comunicación entre el alumno y el profesor se realiza a través de preguntas, por lo que el alumno va adquiriendo paulatinamente los contenidos de aprendizaje.

Métodos Activos

Se basan en la participación del alumno. El profesor es un orientador, un dinamizador, un motivador y un facilitador del aprendizaje:

Descubrimiento

El desarrollo de la acción se realiza entre el alumno y el profesor convirtiéndose el primero en agente de su propia formación a través de la investigación personal, el contacto con la realidad y las experiencias del grupo de trabajo.

El alumno busca una respuesta a una pregunta o una solución a un problema por sí mismo bajo un leve control del formador

Individualizados

Busca adecuar la formación a las necesidades reales de cada individuo y a sus características y situación personal o profesional.

Método Tutorial

Consiste en reuniones periódicas tutor-alumno en donde se discute el trabajo del alumno.

Técnicas de dinámica de grupo

Instrumentos útiles para el profesor con el fin de organizar la actividad del grupo, aunar intereses, impulsos y motivaciones y estimular la dinámica interna con el fin de dirigir al grupo a alcanzar sus objetivos. Las técnicas son meras herramientas o instrumentos, solamente una ayuda y no un fin en sí mismos.

Las diferentes técnicas de grupos tienen características propias que las hacen adecuadas o no según el tipo de grupo y las circunstancias que los rodean. La selección se hará en base a:

La adecuación de los objetivos: Según sean contenidos teóricos (mesa redonda), desarrollo de la creatividad (brainstorming) o comprensión de situaciones laborales reales (role-playing).

La madurez o entrenamiento del grupo, así como las características de los medios: Hay técnicas más complejas que requieren un entrenamiento previo o una actitud positiva hacia el trabajo en equipo (Por ejemplo la simulación).

El tamaño del grupo. Hay técnicas más adecuadas para grupos grandes y otras para grupos más pequeños

El espacio físico o los recursos materiales con los que se cuenta: hay técnicas que requieren más espacio o más medios que otros (desde los que requieren más recursos (jornadas) hasta los que apenas necesitan de un aula (brainstorming o discusión de gabinete).

Algunos ejemplos

Torbellino de ideas (Brainstorming), Clínica del rumor, Conferencia, Debate dirigido, Debate público, Discusión de gabinete, Entrevista colectiva, Estudio de caso

Técnicas de observación (Realización de prácticas)

Un tipo de estrategia metodológica es la realización de **PRÁCTICAS**, así en el apartado e estrategias se incluirán las prácticas que se prevean. La realización de estas es un elemento clave de la formación profesional.

Es una estrategia metodológica para la adquisición y demostración de competencias profesionales, y conlleva la aplicación de técnicas y/o elaboración de productos directamente relacionados con el contexto profesional. Por tanto los resultados a alcanzar mediante la práctica pueden estar referidos al proceso de ejecución, al producto logrado o a ambos.

Estas prácticas generalmente se planificarán por procedimientos y tendrán un carácter integral; permitirán poner en juego lo aprendido, considerando las distintas dimensiones de la competencia implicadas.

Las prácticas promueven los aprendizajes significativos, la comprensión y la construcción de las competencias profesionales. Pero también son instrumentos para la evaluación continua y final basados en **TÉCNICAS DE OBSERVACIÓN**. Es necesario determinar en cada práctica las especificaciones para la evaluación, de manera que el profesor pueda comprobar de manera objetiva y fiable si se han alcanzado los resultados (criterios de evaluación).

Medios:

En cuanto a espacios, se dispone de tres aulas-taller de prácticas de preelaboraciones para cada uno de los grupos de alimentos (Carnes, pescados y hortalizas), dotadas de la maquinaria, utillaje y batería de cocina, necesaria para todo tipo de elaboraciones. También disponemos de aulas ordinarias para explicaciones teóricas, proyecciones, exposición de trabajos por parte de los alumnos, etc.

En cuanto a material y recursos didácticos quedará reflejado en el apartado 14

Tipos de actividades.

Las actividades se adecuarán 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**

10. EVALUACIÓN

10.1. CONSIDERACIONES GENERALES

1. La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa.
2. Es una evaluación continua. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.
3. No se pueden poner mínimos en la nota de un instrumento de evaluación (por ejemplo, un mínimo de 3 en el examen para hacer media con trabajos, ejercicios de clase...).
4. Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso.
5. En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el periodo de recuperación/mejora de la calificación:
 - a. En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.
 - b. En 2º en el periodo de recuperación/mejora entre la 2ª evaluación parcial y la final.

10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

1. En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos y el peso de la calificación se reparte, sin que se de relevancia excesiva a unos sobre otros, para favorecer la evaluación continua.
2. Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE. Usaremos:
 - Para observación: fichas de observación...
 - Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...
 - Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...
 - Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.
3. Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.
4. Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.
5. Todos los documentos, incluidos los instrumentos, utilizados en el proceso de evaluación del alumno/a estarán a disposición del mismo o de sus representantes legales en caso de minoría de edad. Se facilitará copia de los mismos si los solicita el alumno/a o sus representantes legales en caso de minoría de edad.

10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

1. Todas las UT/RA tendrán/no tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.
2. Todos los CE tendrán/no tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.
3. La calificación del MP será la media aritmética/ponderada (según programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
4. Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.
5. Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada (según programación) de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
6. En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
7. En el **periodo ordinario de evaluación** los criterios de calificación se establecerán para cada UT/RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados. Ej.: Observación, tareas y trabajos (X%), Exámenes (X%).

8. No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.
9. Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente
10. dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.
11. En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.
12. La nota trimestral será la media aritmética/ponderada (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media aritmética/ponderada (según programación) de todas las UT/RA.
13. Las notas trimestrales y finales se redondean.
14. En aquellos MMPP que tengan un carácter de progresividad en los aprendizajes, la adquisición de RA que impliquen necesariamente la adquisición de RA anteriores, supondrá que dichos RA anteriores han sido adquiridos aun si dichos RA no fueron adquiridos en su momento. Cuando se dé esta circunstancia para ciertos RA, será recogida en la programación.
15. Los módulos de Libre Configuración de 2º se evalúan de forma independiente en el primer y segundo trimestre y aparecen en Séneca con una calificación individual como un módulo más en cada trimestre. En la evaluación final, la calificación de la libre configuración supondrá un 20% de la calificación del módulo al que va asociada.

11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

1. Se recogerán en la Programación de Aula durante el periodo ordinario de evaluación las actividades de apoyo dirigidas a ayudar a los alumnos/as que necesiten de medidas encaminadas a facilitarles el logro de determinados RA.
2. Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstas para el periodo de recuperación/mejora se recogerán específicamente en el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora.
3. Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:
 - RA y CE no superados/
mejorables. -Plan de trabajo.
 - Momentos e instrumentos de
evaluación. -Criterios de calificación.
 - Horario y calendario
 - Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

- 1 Para los alumnos/as que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.
1. Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.
2. En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación no significativa y/o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

LIBROS

Libro de texto: Preelaboración y conservación de los alimentos. Edit. Altamar.
COCINA - Preelaboración y Conservación. Ediciones norma capitel.
Preelaboración y conservación de alimentos. Edit. Akal
Preelaboración y conservación de

REVISTAS

Comer y Beber
Vino + gastronomía
Revista gourmet
Apicius

alimentos. Edit. Paraninfo Otros libros de consulta
Mi Cocina Escoffier
El práctico (Resumen mundial de cocina y pastelería) Ramón Rabasó, Fernando Aneiros
Diccionario enciclopédico de cocina y pastelería
Utensilios y técnicas de cocina. Libros Cúpula, 2008, 9788448047948
Larousse gastronomique en español
Le Cordon eu Guia Completa De Técnicas Culinarias

PÁGINAS WEBS

A fuego lento Saber cocina
7 caníbales El comidista
Hiulit's Cuisine Ondakin
Comer Japonés.com Webos fritos
Recetas de Babel Cooks
Falsarius chef El aderezo
Cocina.es Gastronomiaycia
Canal cocina Directo al paladar
Elgourmet

BLOGS

Apicius.es

PELICULAS Y DOCUMENTALES

**MODELO DE PROGRAMACIÓN DE
MÓDULO PRESENCIAL**

MD850202

Revisión 1 Pág.
30/31

El festín de Babette
Ratatouille
Una historia de la cocina (Cooking
History) Como agua para chocolate
Deliciosa Martha
Un toque de canela
Soul Kitchen
elBulli, historia de un sueño
Sin reservas
Un viaje de diez metros
Chef
Bon appétit
Fuera de carta
El Somni, del Cellar de Can
Roca El Bulli: Cooking in
Progress American Cuisine
El chef, la receta de la felicidad El
pollo, el pez y el cangrejo real

Otros recursos que se usarán:

1. Material audiovisual
2. Pizarra
3. Cañón y ordenador
Uso de la plataforma (moodle) **EDMODO** como medio de comunicación con alumnos/ fuera del aula.

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

ACTIVI- DAD	RA o CE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Visita a MERCAGRANADA	RA 4	
Visita a una LONJA	RA 4	Cuestionario o ejercicio sobre la actividad para el alumno
Visita a un MATADERO	RA 4	Cuestionario o ejercicio sobre la actividad para el alumno
Visita a una GRAN SUPERFICIE	RA 4	Cuestionario o ejercicio sobre la actividad para el alumno Cuestionario o ejercicio sobre la actividad para el alumno

15. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, que forma parte del Proyecto Funcional, tendrá una vigencia de 4 años desde su elaboración. No obstante lo anterior, anualmente y antes del 31 de octubre, las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede.

Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.