

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA (FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA)

DATOS DE IDENTIFICACIÓN
<p>Denominación: Cocina y Gastronomía.</p> <p>Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.</p> <p>Duración: 2.000 horas.</p> <p>Familia Profesional: Hostelería y Turismo.</p> <p>Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).</p>
UNIDADES DE COMPETENCIA
<p>Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título. Cualificaciones profesionales completas:</p> <p>a) Cocina HOT093_2. (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:</p> <p style="padding-left: 40px;">UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.</p> <p style="padding-left: 40px;">UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.</p> <p style="padding-left: 40px;">UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.</p> <p style="padding-left: 40px;">UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.</p> <p>b) Repostería HOT0223_2. (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:</p> <p style="padding-left: 40px;">UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.</p> <p style="padding-left: 40px;">UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería. UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.</p>

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

Este módulo está cofinanciado por el Fondo Social Europeo

PROFESORES/AS QUE IMPARTEN LA EL MÓDULO

CARLOS LOPEZ MARTINEZ

LIBRO DE TEXTO DE REFERENCIA

Preelaboración y conservación de alimentos. Editorial Altamar.

Temario proyecto Arce. Apuntes elaborados por el profesor.

MATERIALES / RECURSOS NECESARIOS PARA EL ALUMNADO

Uniformidad: Pantalón negro, Chaquetilla blanca manga larga con vuelta de las mangas, delantal blanco largo con logotipo del Departamento, gorro de champiñón blanco, zuecos negros con calcetines negros.

Herramientas: mangas, boquillas, puntilla y/o cebollero pequeño, encendedor.

Cuaderno, bloc de notas, bolígrafo y fichas técnicas.

COMPETENCIA GENERAL

Ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- 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.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO (PRL)

- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, recepción, almacenamiento y distribución.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

- 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 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Resultado de Aprendizaje nº 1

1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.

Criterios de Evaluación.- Resultado de aprendizaje N°1

- Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.
- Se han reconocido las materias primas y sus características.
- Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
- Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
- Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

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

Resultado de Aprendizaje nº 2

2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.

Criterios de Evaluación.- Resultado de aprendizaje N°2

- Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
- Se ha interpretado la información.
- Se ha rellenado la hoja de solicitud.
- Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Resultado de Aprendizaje nº 3

3. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicación así como su ubicación.

Criterios de Evaluación.- Resultado de aprendizaje N°3

- Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

Resultado de Aprendizaje nº 4

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.

Criterios de Evaluación.- Resultado de aprendizaje N°4

- Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se ha calculado el rendimiento de cada género.
- Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
- Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Resultado de Aprendizaje nº 5

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

Criterios Evaluación.- Resultado de aprendizaje N°5

- Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
- Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

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.

Resultado de Aprendizaje nº 6

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

Criterios de Evaluación.- Resultado de aprendizaje N°6

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.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

NOMBRE DEL MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)

TIPO DE EJE ORGANIZADOR: Procedimental

ENUNCIADO DEL EJE ORGANIZADOR: ejecutar las actividades de peelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO DE ALUMNOS

El grupo consta de 23 alumnos iniciales que cursarán este primer curso por primera vez y 3 alumnos repetidores.

Geográficamente proceden del propio municipio, Icod de los Vinos, y de los municipios colindantes como Buenavista, El Tanque, San Juan de la Rambla o, en ocasiones, de La Orotava, y Puerto de la Cruz.

- Aspectos positivos a destacar

Interés por la profesión.

Superación de sus diferencias, consiguiendo trabajar en equipo.

El diálogo fluido que había con algunos miembros del Equipo Educativo.

RELACIÓN CON OTROS MÓDULOS DEL CICLO

Los contenidos que se imparten en este módulo complementan la formación de los alumnos. Los contenidos impartidos en el módulo "Técnicas culinarias" ayudaran a impartir contenidos de éste pues en él, el alumno aprenderá técnicas y elaboraciones que le serán útiles para el desarrollo de este módulo.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

RELACIÓN SECUENCIADA DE UNIDADES DE TRABAJO			
Nº U. T.	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	TEMPOR.	TRIMES.
U. T.1	EL DEPARTAMENTO DE COCINA	10	1º
U. T.2	EQUIPOS DE COCINA	18	1º
U. T.3	LAS HORTALIZAS	45	1º
U. T.4	LAS SETAS	15	2º
U. T.5	LAS PAPAS	20	2º
U. T.6	LAS FRUTAS	15	2º
U. T.7	ESPECIAS, ADEREZOS Y HIERBAS AROMÁTICAS	15	2º
U. T.8	LOS EDULCORANTES	6	2º
U. T.9	LOS LÁCTEOS	10	2º
U. T.10	LAS GRASAS	6	2º
U. T.11	LOS HUEVOS Y OVOPRODUCTOS	12	2º
U. T.12	LOS PESCADOS Y MARISCOS	55	3º
U. T.13	LA CARNE, AVES, CAZA Y DESPOJOS	58	3º
	TOTAL DE HORAS	284	

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: EL DEPARTAMENTO DE COCINA (10 horas)
OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE/COMPETENCIA
<p>Objetivos: Los objetivos son el C, I</p> <p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE: N°1 y N°2</p> <p>COMPETENCIA:</p> <p>a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.</p> <p>b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.</p> <p>c) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.</p>
CONCEPTO (contenidos soporte)
<p>.- Departamento de cocina: instalaciones y zonas que lo componen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recepción de mercancías y economato. • Zona de cámaras: antecámara, refrigeración y congelación. • Cuarto frío, cocina caliente. • Pastelería y cafetería del hotel. • Zonas de limpieza. • Instalaciones y zonas del personal. • Oficinas de control.
PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)
<p>P1.-Análisis de lugares o departamentos básicos donde se realizan las prácticas.</p> <p>P2.- Asociación de lugares o departamentos básicos con sus principales funciones.</p> <p>P3.- Diferenciar y conocer distintas partidas o áreas del departamento de cocina.</p> <p>P1.- Identificación y clasificación de los distintos métodos de conservación de alimentos. Características.</p> <p>P2.- Selección de las diferentes técnicas o procesos de conservación partiendo de géneros crudos o semi-elaborados.</p>

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

P3.- Reconocer los diferentes métodos de conservación y/o regeneración para posteriores aplicaciones culinarias idóneas.

P4.- Seleccionar equipos, útiles, herramientas y maquinaria para una correcta conservación y/o regeneración de alimentos.

P5.- Utilizar la normativa de la manipulación y el etiquetado durante todo el proceso de conservación.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

A1.- Disponer de una actitud de respeto a los procedimientos y normas establecidas por el centro.

A2.- Actuación con diligencia y responsabilidad de las prácticas que desarrolla.

A3.- Utilización de la indumentaria prescrita en perfectas condiciones de higiene.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A1.- Recorrer los distintos departamentos para que el alumno identifique los diferentes lugares o zonas que conforman una cocina.

A2.- Intercambio de información oral y de situación sobre el terreno de la ubicación de las zonas y las funciones de cada una de ellas, así como el personal y categorías profesionales.

UNIDAD TRABAJO Nº 2: EQUIPOS DE COCINA (18 horas)

OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE/COMPETENCIA

OBJETIVOS: Objetivo C, H, I

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: Nº3

COMPETENCIA:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

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.

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

CONCEPTO (contenidos soporte)

Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas

Ubicación y distribución.

Procedimientos de uso y mantenimiento

Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.

Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

Máquinas, equipos y utensilios para la producción culinaria.

Maquinaria básica:

Clasificación y descripciones

Funciones y aplicaciones generales

Fases para su utilización

Control y mantenimiento de uso

Utillaje y herramientas:

Clasificación y descripción

Funciones y aplicaciones principales

Mantenimiento de uso

Modos de operar

Sistemas y métodos de limpieza.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

Materiales básicos: aplicaciones.

Procesos de ejecución y control.

Aplicación de técnicas generales de manipulación de maquinaria, equipos y útiles.

Identificación de los riesgos asociados a la utilización de maquinaria-equipos, útiles y herramientas.

Puesta a punto de la maquinaria-equipos, útiles y herramientas.

Aplicación de las normas, técnicas y métodos de seguridad, higiene, limpieza y mantenimiento en el uso de maquinaria-equipos, útiles y herramientas.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

Identifica la maquinaria de uso habitual en cocina.

Aplica correctamente la maquinaria y batería de cocina a los procesos productivos en la cocina.

Conoce y aplica perfectamente la terminología de cocina.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1- El profesor entregará a los alumnos en fotocopias un listado de nombres de diversos útiles y herramientas de cocina, así como la batería de cocina, donde el alumno tendrá que identificarlos dentro del aula-taller.

A.2- Se realizará un reconocimiento de la maquinaria propia del departamento, explicando a los alumnos las características de cada una de ellas y su funcionamiento.

A.3- Los alumnos, supervisados siempre por el profesor, podrán en marcha y funcionamiento todas las máquinas propias del aula-taller y ajustarán aquellas que fueran necesarias. El profesor realizará preguntas sobre cada una de ellas.

A.4- Explicación por parte del profesor del manejo del cuchillo y los tipos de corte básicos en cocina, que posteriormente los alumnos tendrán que ir practicando hasta alcanzar la destreza propia de la profesión.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

UNIDAD TRABAJO Nº 3: RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE GÉNERO (20 horas)

OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE/COMPETENCIA

OBJETIVOS: Los Objetivos son el B, C, H, I

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: N°5 y N°6

COMPETENCIA:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- 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.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

UNIDAD TRABAJO Nº 3: LAS HORTALIZAS (45 horas)

OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE/COMPETENCIA

OBJETIVOS: Los objetivos son el B, D, I, K

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: N°4

COMPETENCIA:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

- 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.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

CONCEPTO (contenidos soporte)

C1.-Hortalizas.-

- Identificación y características de las hortalizas.
 - + Características de calidad de las hortalizas.
 - + Fórmulas de comercialización y presentación en el mercado.
 - + Características nutricionales.

C2.- Clasificación de las hortalizas.

- Raíces.
- Bulbos.
- Tallos.
- Frutos.
- Hojas.
- Rizomas.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

- Brotes y flores.
- Tubérculos.
- Granos.

C3.- Preelaboración de las hortalizas:

- Lavado, pelado, hermosado, escaldado, blanqueado, etc.

C4.- Cortes más representativos de las hortalizas.

- Juliana.
- Brunoise.
- Mirepoix, paisana, etc.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

P1.- Análisis de las hortalizas. Presentación y comercialización. Características de las hortalizas.

P2.- Identificación y clasificación de las distintas hortalizas atendiendo a su clasificación.

P3.- Realizar procesos de limpieza de las hortalizas, atendiendo a sus características.

P4.- Reconocer las diferentes cortes o fraccionado de las hortalizas para una posterior aplicación culinaria idónea.

P5.- Seleccionar útiles, herramientas y maquinaria para una correcta preelaboración.

P6.- Manipulación y conservación de las hortalizas correctamente.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

A1.- Prestar atención en la limpieza de las hortalizas, para retirar posibles residuos que contengan

A2.- Cumplir normas de seguridad e higiene en la conservación de las hortalizas.

A3.- Realizar los diferentes cortes y preelaboraciones de las hortalizas.

A4.- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller y toma de conciencia de los peligros que tienen el uso de útiles, herramientas y equipos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

A1. Realización expositiva mediante power point de los distintos tipos de hortalizas que utilizaremos frecuentemente.

A2.- Ejecución, por parte del profesor, de las distintas preelaboraciones de las hortalizas (limpieza, pelado, hermoñado, etc.), así como los cortes más representativos de las hortalizas. Observación por parte del alumno y posteriormente realizarán dichas prácticas.

A3.- Identificación de las hortalizas según su clasificación por parte del alumno.

A4.- Manipular los diferentes tipos de hortalizas disponibles en cocina. El alumno irá adquiriendo destreza y ampliando conocimiento a lo largo de todo el ciclo formativo, ya que la utilización de hortalizas se realizará frecuentemente durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, lo cual ya se tiene en cuenta en la programación del ciclo. Utilizando la metodología constructivista, el alumno comenzará con la manipulación de las hortalizas de menor dificultad e irá progresando en dificultad a medida que avancen las enseñanzas.

UNIDAD TRABAJO Nº 4: LAS SETAS (15 horas)

OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE/COMPETENCIA

OBJETIVOS: Los objetivos son el B, D, K

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: Nº4 y Nº6

COMPETENCIA:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- 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.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

- 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.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

CONCEPTO (contenidos soporte)

Identificación y características de las setas.
Características de calidad de las setas.
Fórmulas de comercialización y presentación en el mercado

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- P1.- Identificación y clasificación de los distintos métodos de conservación de alimentos. Características.
- P2.- Selección de las diferentes técnicas o procesos de conservación partiendo de géneros crudos o semi-elaborados.
- P3.- Reconocer los diferentes métodos de conservación y/o regeneración para posteriores aplicaciones culinarias idóneas.
- P4.- Seleccionar equipos, útiles, herramientas y maquinaria para una correcta conservación y/o regeneración de alimentos.
- P5.- Utilizar la normativa de la manipulación y el etiquetado durante todo el proceso de conservación.
- P.1-Análisis y conocimiento de las setas. Presentación y comercialización. Características
- P2.- Identificación y clasificación de las distintas setas atendiendo a su clasificación.
- P3.- Realizar procesos de limpieza de las setas, atendiendo a sus características.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

P4.- Manipulación y conservación de las setas correctamente.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- A1.- Prestar atención en la limpieza de las setas, para retirar posibles residuos que contengan
- A2.- Cumplir normas de seguridad e higiene en la conservación de las mismas.
- A3.- Realizar los diferentes cortes y preelaboraciones.
- A4.- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller y toma de conciencia de los peligros que tienen el uso de útiles, herramientas y equipos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

- A.1- El profesor hará una introducción al mundo de las setas haciendo referencia a las zonas de todo el territorio nacional con mayor tradición en el sector.
- A.2- Los alumnos entregarán un trabajo sobre este producto conteniendo identificación, características, cualidades organolépticas etc.

UNIDAD TRABAJO Nº 5: LAS PAPAS (20 horas)

OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE/COMPETENCIA

OBJETIVOS: Los objetivos son el B, D, K

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: Nº4 y Nº6

COMPETENCIA:

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- 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.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

CONCEPTO (contenidos soporte)

Identificación y características de las papas.
Características de calidad de las papas.
Fórmulas de comercialización y presentación en el mercado

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

P1.- Identificación y clasificación de los distintos métodos de conservación de alimentos.
Características.
P2.- Selección de las diferentes técnicas o procesos de conservación partiendo de géneros crudos o semi-elaborados.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

P3.- Reconocer los diferentes métodos de conservación y/o regeneración para posteriores aplicaciones culinarias idóneas.

P4.- Seleccionar equipos, útiles, herramientas y maquinaria para una correcta conservación y/o regeneración de alimentos.

P5.- Utilizar la normativa de la manipulación y el etiquetado durante todo el proceso de conservación.

P.1-Análisis y conocimiento de las papas. Presentación y comercialización. Características

P2.- Identificación y clasificación de las distintas papas atendiendo a su clasificación.

P3.- Realizar procesos de limpieza de las papas, atendiendo a sus características.

P4.- Manipulación y conservación de las papas correctamente.

P5.- Tipos de corte de papas.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

A1.- Prestar atención en la limpieza de las papas, para retirar posibles residuos que contengan

A2.- Cumplir normas de seguridad e higiene en la conservación de las mismas.

A3.- Realizar los diferentes cortes y preelaboraciones.

A4.- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller y toma de conciencia de los peligros que tienen el uso de útiles, herramientas y equipos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1-El profesor hará una presentación del tubérculo, identificando todas sus especificidades.

A.2-Powert point sobre las papas y sus características principales.

A.3-El profesor explicará los tipos de corte de papas existentes y sus elaboraciones más básicas, que posteriormente el alumno tendrá que realizar.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

UNIDAD TRABAJO Nº 6: LAS FRUTAS (15 horas)

OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE/COMPETENCIA

OBJETIVOS: Los objetivos son el B, D, K

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: N°4 y N°6

COMPETENCIA:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- 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.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

CONCEPTO (contenidos soporte)

Identificación y características de las frutas.
Características de calidad de las frutas.
Fórmulas de comercialización y presentación en el mercado

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- P1.- Identificación y clasificación de los distintos métodos de conservación de alimentos. Características.
- P2.- Selección de las diferentes técnicas o procesos de conservación partiendo de géneros crudos o semi-elaborados.
- P3.- Reconocer los diferentes métodos de conservación y/o regeneración para posteriores aplicaciones culinarias idóneas.
- P4.- Seleccionar equipos, útiles, herramientas y maquinaria para una correcta conservación y/o regeneración de alimentos.
- P5.- Utilizar la normativa de la manipulación y el etiquetado durante todo el proceso de conservación.
- P.1-Análisis y conocimiento de las frutas. Presentación y comercialización. Características
- P2.- Identificación y clasificación de las distintas frutas atendiendo a su clasificación.
- P3.- Realizar procesos de limpieza de las frutas, atendiendo a sus características.
- P4.- Manipulación y conservación de las frutas correctamente.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- A1.- Prestar atención en la limpieza de las frutas, para retirar posibles residuos que contengan
- A2.- Cumplir normas de seguridad e higiene en la conservación de las mismas.
- A3.- Realizar los diferentes cortes y preelaboraciones.
- A4.- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller y toma de conciencia de los peligros que tienen el uso de útiles, herramientas y equipos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

- .1-El profesor hará una presentación del tubérculo, identificando todas sus especificidades.
- A.2-Powert point sobre las frutas y sus características principales. Al finalizar se hará preguntas diversas para ver el grado conceptual obtenido por los alumnos.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

UNIDAD TRABAJO Nº 7: ESPECIAS, ADEREZOS Y HIERBAS AROMÁTICAS (15 horas)

OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE/COMPETENCIA

OBJETIVOS: Los objetivos son el B, D, K

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: Nº4 y Nº6

COMPETENCIA:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- 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.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

CONCEPTO (contenidos soporte)

Identificación y características de las hierbas aromáticas según su utilización, procedencia, aporte etc.,

Características de calidad de las especias, aderezos y hierbas aromáticas.

Fórmulas de comercialización y presentación en el mercado

Diferentes tipos de aderezos

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

P1.- Identificación y clasificación de los distintos métodos de conservación de alimentos.
Características.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

P2.- Selección de las diferentes técnicas o procesos de conservación partiendo de géneros crudos o semi-elaborados.

P3.- Reconocer los diferentes métodos de conservación y/o regeneración para posteriores aplicaciones culinarias idóneas.

P4.- Seleccionar equipos, útiles, herramientas y maquinaria para una correcta conservación y/o regeneración de alimentos.

P5.- Utilizar la normativa de la manipulación y el etiquetado durante todo el proceso de conservación.

P.1-Análisis y conocimiento de las hierbas aromáticas y aderezos. Presentación y comercialización.
Características

P2.- Identificación y clasificación de las distintas elaboraciones con base de aderezos.

P3.- Manipulación y conservación de las especias correctamente.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

A1.- Prestar atención en la limpieza de las especias y hierbas para retirar posibles residuos que contengan

A2.- Cumplir normas de seguridad e higiene en la conservación de las mismas.

A3.- Realizar los diferentes elaboraciones en los aderezos.

A4.- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller y toma de conciencia de los peligros que tienen el uso de útiles, herramientas y equipos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1-El profesor hará una presentación de la U.T. Identificando todas las hierbas aromáticas, especias y elaboraciones sencillas de aderezos.

A.2- Powert point sobre las diferentes hierbas aromáticas y especias más utilizadas en cocina.

A.3- Los alumnos realizarán una sesión olfativa y degustativa del mayor número de especias y hierbas aromáticas posible, identificando cada una de ella. (una cata a ciegas)

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

UNIDAD TRABAJO Nº 8: LOS EDULCORANTES (6 horas)
OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE/COMPETENCIA
<p>OBJETIVOS: Los objetivos son el B, I, K</p> <p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE: Nº4 y Nº6</p> <p>COMPETENCIA:</p> <p>a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.</p> <p>c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.</p> <p>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.</p> <p>f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.</p>
CONCEPTO (contenidos soporte)
<p>Identificación y características de los edulcorantes y aditivos</p> <p>Características de calidad de los mismos</p> <p>Fórmulas de comercialización y presentación en el mercado</p> <p>El uso de los aditivos y edulcorantes en la alimentación.</p>
PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

P1.- Identificación y clasificación de los distintos métodos de conservación de alimentos.

Características.

P2.- Selección de las diferentes técnicas o procesos de conservación partiendo de géneros crudos o semi-elaborados.

P3.- Reconocer los diferentes métodos de conservación y/o regeneración para posteriores aplicaciones culinarias idóneas.

P4.- Seleccionar equipos, útiles, herramientas y maquinaria para una correcta conservación y/o regeneración de alimentos.

P5.- Utilizar la normativa de la manipulación y el etiquetado durante todo el proceso de conservación.

P.1-Análisis y conocimiento de los edulcorantes. Presentación y comercialización.

P2.- Identificación y clasificación de los distintos grupos de aditivos

P3.- Manipulación correcta de los mismos.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

A1.- Cumplir normas de seguridad e higiene en la conservación de las mismas.

A2.- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller y toma de conciencia de los peligros que tienen el uso de útiles, herramientas y equipos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1-Powert point sobre los edulcorantes y aditivos, mostrando sus características principales. Al finalizar, el profesor hará preguntas diversas para ver el grado conceptual obtenido por los alumnos.

A.2-Los alumnos traerán diferentes envoltorios de bollería para analizar la clase el número de edulcorantes y aditivos y reflexionar sobre cada uno de ellos.

UNIDAD TRABAJO Nº 9: LOS LÁCTEOS (10 horas)

OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE/COMPETENCIA

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

OBJETIVOS: Los objetivos son el B, D, K

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: N°4 y N°6

COMPETENCIA:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- 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.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

CONCEPTO (contenidos soporte)

Identificación y características de los lácteos y sus derivados.
Características de calidad de los lácteos.
Fórmulas de comercialización y presentación en el mercado, frescos, uht, etc.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

P1.- Identificación y clasificación de los distintos métodos de conservación de alimentos.
Características.
P2.- Selección de las diferentes técnicas o procesos de conservación partiendo de géneros crudos o semi-elaborados.
P3.- Reconocer los diferentes métodos de conservación y/o regeneración para posteriores aplicaciones culinarias idóneas.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

P4.- Seleccionar equipos, útiles, herramientas y maquinaria para una correcta conservación y/o regeneración de alimentos.

P5.- Utilizar la normativa de la manipulación y el etiquetado durante todo el proceso de conservación.

P1.-Análisis y conocimiento de los lácteos. Presentación y comercialización. Características

P2.- Identificación y clasificación de los distintos tipos de lácteos y todos sus derivados.

P3.- Realizar elaboraciones en base de lácteos.

P4.- Manipulación y conservación de los lácteos correctamente, aplicando con esmero las normas higiénico sanitarias.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

A1.- Cumplir normas de seguridad e higiene en la conservación de las mismas.

A2.- Realizar los diferentes métodos de conservación para lácteos.

A3.- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller y toma de conciencia de los peligros que tienen el uso de útiles, herramientas y equipos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1-Powert point sobre los lácteos, yogures, quesos etc..., mostrando sus características principales. Al finalizar, el profesor hará preguntas diversas para ver el grado conceptual obtenido por los alumnos.

A.2-Realización por parte de los alumnos de un trabajo sobre los quesos de España y sus denominaciones de origen.

UNIDAD TRABAJO Nº 10: LAS GRASAS (6 horas)

OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE/COMPETENCIA

OBJETIVOS: Los objetivos son el B, D, K

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: Nº6

COMPETENCIA:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

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.

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

CONCEPTO (contenidos soporte)

Identificación y características de las grasas comestibles y aplicables en cocina.

Características de calidad de las grasas.

Fórmulas de comercialización y presentación en el mercado

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

P1.- Identificación y clasificación de los distintos métodos de conservación de alimentos. Características.

P2.- Selección de las diferentes técnicas o procesos de conservación partiendo de géneros crudos o semi-elaborados.

P3.- Reconocer los diferentes métodos de conservación y/o regeneración para posteriores aplicaciones culinarias idóneas.

P4.- Seleccionar equipos, útiles, herramientas y maquinaria para una correcta conservación y/o regeneración de alimentos.

P5.- Utilizar la normativa de la manipulación y el etiquetado durante todo el proceso de conservación.

P1.-Análisis y conocimiento de las grasas. Presentación y comercialización. Características

P2.- Identificación y clasificación de las distintas grasas atendiendo a su clasificación, si son de origen animal o vegetal.

P3.- Manipulación y conservación de las grasas correctamente.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

A1.- Cumplir normas de seguridad e higiene en la conservación de las grasas.

A2.-Realización de pruebas y procesos utilizando las grasas como elemento conservador.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1-El profesor hará una presentación de las grasas comestibles, atendiendo a su naturaleza según sean de origen animal o vegetal.

A.2-El profesor hará una ponencia sobre la incidencia de las grasas en la dieta diaria. Posteriormente los alumnos tendrán que realizar una dieta basal, realizando el cálculo de las grasas en la ingesta y su importancia en la dieta.

UNIDAD TRABAJO Nº 11: LOS HUEVOS Y OVOPRODUCTOS (12 horas)

OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE/COMPETENCIA

OBJETIVOS: Los objetivos son el B, D, I, K, J

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: Nº6

COMPETENCIA:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- 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.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

- 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.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

CONCEPTO (contenidos soporte)

Identificación y características de los huevos.

Características de calidad de los huevos y todo su grupo de derivados.

Fórmulas de comercialización y presentación en el mercado de los ovoproductos.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

P1.- Identificación y clasificación de los distintos métodos de conservación de alimentos. Características.

P2.- Selección de las diferentes técnicas o procesos de conservación partiendo de géneros crudos o semi-elaborados.

P3.- Reconocer los diferentes métodos de conservación y/o regeneración para posteriores aplicaciones culinarias idóneas.

P4.- Seleccionar equipos, útiles, herramientas y maquinaria para una correcta conservación y/o regeneración de alimentos.

P5.- Utilizar la normativa de la manipulación y el etiquetado durante todo el proceso de conservación.

P1.-Análisis y conocimiento de los huevos. Presentación y comercialización. Características

P2.- Identificación y clasificación de los distintos grupos de ovoproductos.

P3.- Manipulación y conservación de los ovoproductos correctamente.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

A1.- Cumplir normas de seguridad e higiene en la conservación de las mismas.

A3.- Realizar los diferentes preelaboraciones para este grupo de alimentos.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

A4.- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller y toma de conciencia de los peligros que tienen el uso de útiles, herramientas y equipos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1-Powert point sobre los huevos y todo su grupo de derivados con sus características principales. Al finalizar hará preguntas diversas para ver el grado conceptual obtenido por los alumnos.

A.2-Los alumnos realizarán diferentes rondas para identificar el grado de frescor de los huevos a través de los métodos diseñados para ello.

UNIDAD TRABAJO Nº 12: LOS PESCADOS Y MARISCOS (55 horas)

OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE/COMPETENCIA

OBJETIVOS: Los objetivos son el B, D, I, K, J

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: N°4 y N°6

COMPETENCIA:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- 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.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

CONCEPTO (contenidos soporte)

C1.- Pescados y mariscos.-

- Identificación y características generales y de calidad de los pescados y mariscos.
- Características organolépticas de los pescados y mariscos frescos. Grado de frescor.
- Fórmulas de comercialización y presentación en el mercado.
- Características nutricionales.
- Aplicaciones gastronómicas.

C2.- Clasificación de los pescados.-

- Según su forma: Redondos y planos.
- Según su hábitat: de agua dulce o agua salada.
- Según su contenido en grasas: Blancos, azules y semi-blancos.

C3.- Clasificación de los mariscos.-

- Crustáceos: Macruros, branquiuros, estomatópodos, cirrípodos.
- Moluscos: Lamelibranquios, gasterópodos y cefalópodos.

C4.- Preelaboración de los pescados y mariscos.-

- Limpieza y conservación. Procesos de ejecución.
- Cortes ó fraccionado de los pescados: Trancha, rodaja, suprema, medallón, filete, etc.

Fraccionado de los mariscos: Enteros, troceados, longitudinalmente

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

P1.- Identificación y clasificación de los distintos métodos de conservación de alimentos. Características.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

P2.- Selección de las diferentes técnicas o procesos de conservación partiendo de géneros crudos o semi-elaborados.

P3.- Reconocer los diferentes métodos de conservación y/o regeneración para posteriores aplicaciones culinarias idóneas.

P4.- Seleccionar equipos, útiles, herramientas y maquinaria para una correcta conservación y/o regeneración de alimentos.

P5.- Utilizar la normativa de la manipulación y el etiquetado durante todo el proceso de conservación.

P1.- Análisis de los pescados y mariscos. Presentación y comercialización. Características organolépticas de un pescado y un marisco fresco.

P2.- Identificación y clasificación de los distintos pescados atendiendo a su forma, medio en el que viven y contenido en grasas.

P3.- Realizar procesos de limpieza de los pescados y mariscos, teniendo en cuenta su forma y sus características.

P4.- Reconocer las diferentes cortes y fraccionado de los pescados y mariscos para una posterior aplicación culinaria idónea.

P5.- Seleccionar útiles, herramientas y maquinaria para una correcta preelaboración.

P6.- Manipulación y conservación de los pescados y mariscos correctamente.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

A1.- grado de frescor, limpieza y mantenimiento en crudo del pescado y marisco.

A2.- Concienciación de la importancia y seguridad e higiene en el tratamiento del pescado y marisco.

A3.- Pulcritud en la limpieza de zonas de manipulación de los pecados y mariscos, equipos, herramientas y utensilios utilizados.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

A.1.- Descripción, por parte del profesor, de las diferentes cualidades organolépticas de un pescado fresco. El alumno reconocerá dichas cualidades y las aplicará en la práctica.

A.2- Clasificar los pescados según sean azules, blancos y semi-blancos e identificación de los mismos, además de los de agua salada o agua dulce.

A.3- Limpieza, corte y fraccionado de los pescados. El alumno llevará a la práctica las explicaciones del profesor sobre ello, debiendo obtener los cortes explicados previamente por el profesor.

A.4- Los alumnos realizarán todas aquellas preelaboraciones básicas de los pescados atendiendo a las necesidades para su posterior elaboración, conserva, adobos, salazones etc.

UNIDAD TRABAJO Nº13: LA CARNE, AVES, CAZA Y DESPOJOS (58 horas)

OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE/COMPETENCIA

OBJETIVOS: Los objetivos son el B, D, I, K, J

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: N°4 y N°6

COMPETENCIA:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- 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.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

CONCEPTO (contenidos soporte)

C1.- Procesos en la ejecución y el sacrificio del ganado en general, de las aves y la caza.

C2.- Diferentes fases del sacrificio.

- a) La fase ante-mortem
- b) La fase de sacrificio.
- c) La fase del post-mortem.

C3.- Ejemplos de los diferentes procesos en la preelaboración del ganado.

- a) Las operaciones preliminares.
- b) Los procedimientos para su ejecución.

C4.- Esquemas del despiece del vacuno y del porcino.

- a) Localizar los cortes fundamentales.
- b) Localizar los cortes en piezas definidas.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

P1.- Identificación y clasificación de los distintos métodos de conservación de alimentos.
Características.

P2.- Selección de las diferentes técnicas o procesos de conservación partiendo de géneros crudos o semi-elaborados.

P3.- Reconocer los diferentes métodos de conservación y/o regeneración para posteriores aplicaciones culinarias idóneas.

P4.- Seleccionar equipos, útiles, herramientas y maquinaria para una correcta conservación y/o regeneración de alimentos.

P5.- Utilizar la normativa de la manipulación y el etiquetado durante todo el proceso de conservación.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

P.1-Análisis y conocimiento de las carnes. Presentación y comercialización.

P.2-Clasificar las diferentes piezas con denominación propia para su posterior limpieza. Análisis de las carnes de vacuno, ovino, porcino, aves de corral y caza.

P.3-Presentación y comercialización. Características organolépticas de las carnes en general tanto frescas como refrigeradas o congeladas.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

A1.-Respetar las normas de seguridad e higiene en el taller de cocina.

A2.- Identificar todos los términos preeliminares en los procesos de preelaboración. Atención especial al despiece de una media canal, participando en todo el momento en el proceso y aclarando dudas que puedan surgir.

A3.- Pulcritud en la limpieza de zonas de manipulación de las carnes, equipos, herramientas y utensilios utilizados. Ser consciente de la importancia del tema y su posterior aplicación en la práctica.

A4.- Concienciación de la importancia de la higiene en el tratamiento de preelaboración de las carnes. Verificar si llega el mensaje a los alumnos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1- Identificar las partes del vacuno según la clasificación de primera, segunda y tercera categoría.

A.2- Identificar las partes del cerdo según su clasificación sea de primera, segunda o tercera categoría.

A.2.- Ejecución, por parte del profesor, auxiliado de algún alumno, del despiece de un cuarto trasero, piezas obtenidas y los cortes más representativos. Observación por parte de los alumnos y posteriormente realizarán dichas prácticas. Colocación de todas las piezas con denominación para su identificación. Limpieza de todas y cada una de las piezas con denominación propia. Ejecución de las operaciones básicas para efectuar la conservación de las diferentes piezas con denominación propia.

A.3- Preelaboración de las piezas con denominación propia según requiera el empleo de su posterior utilización.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

A.4- Preelaboración y conservación de algunas de las piezas que la requieran.

A.5- Verificar que en cada una de ellas se cumplen las normas higiénico-sanitarias y de calidad.

METODOLOGÍA

La metodología empleada estará orientada a promover en los alumnos:

- Su participación en los procesos de enseñanza y aprendizaje para su capacidad de autonomía y responsabilidad personal, de creciente importancia en el mundo profesional.
- La adquisición de una visión global y coordinada de los procesos productivos y de creación de servicios a los que está vinculada la competencia profesional del título, por medio de la necesaria integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos.
- El desarrollo de la capacidad para aprender por sí mismos, de modo que adquieran una identidad y madurez profesionales motivadoras de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones.
- El desarrollo de la capacidad de trabajar en equipo, por medio de actividades de aprendizaje realizadas en grupo, de forma que, cuando en el ámbito profesional se integren en equipos de trabajo, puedan mantener relaciones fluidas con sus miembros, colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, participando activamente en la organización y desarrollo de tareas colectivas, cooperando en la superación de las dificultades que se presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros, y respetando las normas y métodos.

Teniendo en cuenta lo expuesto anteriormente, la metodología aplicada será activa.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

Al comienzo de cada bloque horario, el profesor hará una exposición de las tareas a realizar en el taller, explicando los contenidos que correspondan a dichas tareas. A continuación demostrará la fase práctica, donde los alumnos observarán, incluso pueden participar y preguntar todas las dudas que les vayan surgiendo sobre las fases y procesos de preparación, elaboración, cocinado y presentación.

Posteriormente serán los alumnos los encargados de llevar a cabo dichas tareas (Roll-Playing), aplicando siempre las normas de seguridad e higiene en la manipulación de materias, limpieza y mantenimiento de equipos, útiles y herramientas, así como, tomarán la actitud, valores o normas que correspondan.

Al alumno se le dará un margen de libertad para que tome sus propias iniciativas ante las dificultades que se le presenten, siempre bajo la vigilancia del profesor, respetando los procesos básicos.

El profesor servirá de apoyo a los alumnos, y siempre estará dispuesto para ayudar y resolver todas las dudas que se presenten a lo largo del proceso productivo desarrollado por los alumnos. Así mismo, corregirá los posibles errores cometidos por el alumno, tanto actitudinales como procedimentales.

El profesor hará uso del método interrogativo en aquellos momentos que crea oportunos, para comprobar la asimilación y entendimiento de los contenidos soportes y organizadores.

En algunas actividades de enseñanza-aprendizaje utilizará el método de investigación o descubrimiento dirigido, con la finalidad de que el alumno sea partícipe de su propio proceso de enseñanza-aprendizaje.

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los **indicadores de evaluación** (son los resultados de aprendizaje) que se van a utilizar para evaluar al alumno, son los siguientes:

- Asimilación de contenidos conceptuales.
- Aplicación de contenidos procedimentales.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

- Desarrollo de actitudes, valores y pautas de actuación.

Los criterios deben ser valorados utilizando una serie de instrumentos, los cuales deben ser usados con carácter general, por parte de los equipos educativos. Dichos **instrumentos** son los siguientes:

- Ejercicios prácticos: observación directa del trabajo diario y prueba práctica: mise-en-place, preelaboración, elaboración, presentación y limpieza.
- Pruebas específicas: escritas y orales (objetivas, abiertas).
- Observación directa: uniformidad, seguridad e higiene, asistencia y puntualidad, interés y comportamiento.
- Cuaderno de prácticas, trabajos y fichas técnicas.

Los indicadores deben ser valorados sin excepción para garantizar que cada uno de ellos se trabaja y tiene su peso específico en el resultado final del alumno.

El método para puntuar numéricamente estos instrumentos por parte del profesor, será al finalizar cada una de las Actividades de Enseñanza de Aprendizaje, descritas y programadas en cada U.T. y cumpliendo las sesiones establecidas, es decir, se puntuará al final del desarrollo de cada Actividad para comprobar que el alumno ha obtenido y asimilado los conceptos.

- **Evaluación del alumnado**

En primer lugar, hay que señalar que el proceso de evaluación de las enseñanzas de Formación Profesional, en el ámbito de la Comunidad Autónoma Canaria, se realizará de acuerdo con la normativa vigente en esta materia, Orden de 20 de Octubre de 2000, (BOC nº 148 de 10.11.00) modificada por la Orden de 3 de diciembre de 2003, si a lo largo del curso escolar no se publicara otra normativa aplicable a las nuevas enseñanzas LOE.

Además habrá que tener en cuenta las pautas marcadas por la Consejería de Educación en la información genérica sobre los nuevos currículos LOE de FP en Canarias, publicada en la página de Formación Profesional en la que ese hace referencia a los siguientes aspectos:

4. La calificación de los módulos profesionales será numérica, sin decimales y entre uno y diez. La superación del ciclo formativo requerirá la evaluación positiva en todos los módulos

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

profesionales que lo componen. Se considerarán positivas las puntuaciones iguales o superiores a cinco puntos. La nota final del ciclo formativo será la media aritmética expresada con dos decimales.

6. Los módulos profesionales de Proyecto (ciclos de grado superior), Integración (ciclos de grado medio) y Formación en Centros de Trabajo se cursarán durante el tercer trimestre del segundo curso, una vez alcanzada la evaluación positiva en todos los módulos profesionales realizados en el centro educativo.

La evaluación, entendida como parte integrante del proceso de educación de los alumnos, orienta de forma permanente su aprendizaje, por lo que contribuye en sí misma a la mejora del rendimiento. Para lograr esto, la evaluación debe ser continua y estar atenta a la evolución del proceso global de desarrollo del alumno (intelectual, afectivo y social).

La evaluación continua estará compuesta por las siguientes fases:

- Evaluación inicial: se hará al comienzo del módulo y de cada unidad de trabajo si se considera necesaria.
- Evaluación formativa: se llevará a cabo durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Evaluación sumativa: tendrá lugar al final del proceso.

El **objetivo** de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado es conocer si se ha alcanzado, para cada módulo profesional, los resultados de aprendizaje y las capacidades más elementales de las que están compuestas (criterios de evaluación), con la finalidad de valorar si dispone de la competencia profesional que acredita el título.

La **nota media** de la evaluación final se acuerda (decisión tomada en la CCP, según se refleja en el acta de departamento del día 6 de octubre de 2010) que corresponda con la nota de la 3ª evaluación.

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

INDICADORES DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
EJERCICIOS PRÁCTICOS	45%
PRUEBAS ESPECÍFICAS	25%
OBSERVACIÓN DIRECTA	20%
CUADERNO Y/O FICHAS Y/O TRABAJOS	10%

CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

RECUPERACIONES DE EVALUACIONES:

El profesor, una vez realizadas las actividades de evaluación y comprobar que algunos alumnos no han alcanzado los aspectos básicos de la U.T., marcará a éstos nuevas actividades o repetición de las ya hechas (siempre relacionadas con los aspectos no superados), intentando que consiga los objetivos marcados. Todo esto respetando las capacidades personales de cada uno de los alumnos.

MÓDULOS PENDIENTES:

Los alumnos con módulos pendientes hay que comprobar el informe individualizado donde se deben reflejar los contenidos del módulo no superados, las actividades de recuperación, periodo de realización de las actividades e indicación de la evaluación final en que serán calificados.

Se informará a los alumnos y se les hará un seguimiento individual.

SISTEMA DE EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA (PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA):

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua por falta de asistencia a clase, previa notificación, tendrán derecho a una evaluación final extraordinaria.

El periodo para realizar esta evaluación será fijado por el Equipo Educativo de cada Ciclo Formativo, así como la duración del mismo, siempre respetando la normativa que regula este tipo de pruebas.

La evaluación extraordinaria consistirá en las siguientes actividades, a través de las cuales se pretende constatar que estos alumnos superan los resultados de aprendizaje del módulo:

- Realización de actividades prácticas donde se recojan los contenidos procedimentales y actitudinales básicos de cada unidad de trabajo.
- Realización de exámenes donde se recojan los contenidos conceptuales que el alumno deba dominar y conocer.
- Realización de trabajos, que el resto de los alumnos que han cursado los módulos en periodo normal, hayan desarrollado.

Todas estas pruebas pueden durar más de un día. Todo ello se publicará previamente, respetando la normativa que regula estas pruebas.

Teniendo en cuenta que, en los criterios de calificación se reflejan de manera notable la observación de actitudes durante las tareas a realizar, el cuaderno, las fichas y el trabajo en equipo y que el alumno que se presenta al sistema extraordinario es porque no ha asistido a clase con normalidad (por lo que no se pudieron observar los anteriores criterios), la nota final del módulo en ningún caso podrá llegar al 100% del total de la nota máxima.

ATENCIÓN A LOS ALUMNOS/AS CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECÍFICAS

En este grupo nos encontramos con un alumno, Abel Matías que presenta una dificultad auditiva leve (hipoacúsico). Es un alumno ejemplar y no siente ningún complejo de expresarse. Su grupo clase tiene una actitud positiva ante su discapacidad. Siguiendo la orden del 7 de noviembre 2007 encuentra ubicado en Necesidad Educativas Especiales (NEE) por Discapacidad Auditiva en la práctica (Arraez, 1998). Este autor en el libro “programación y Evaluación Curricular” (Edit. UC, 2000) nos identifica una clasificación que nos puede ayudar en nuestro trabajo diario. Esta inclusión

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

se basa siempre dependiendo de la tarea a realizar. Con estos criterios conseguimos valores tan importantes como la mejora de la autoestima, mejora motriz, autonomía, inserción social, reconocimiento grupal, etc. Los tres criterios de Intervención son los siguientes:

- **Igualdad:** El sujeto puede realizar la tarea, propuesta para todo el grupo-clase, con la misma independencia y con las mismas posibilidades de éxito. No necesita nada.
- **Ayuda:** Suele estar relacionada con una adaptación de tipo metodológico, es decir, se puede tratar de un apoyo verbal, físico, ..., ayuda de un compañero, intervención puntual del profesor...
- **Adaptación:** Podemos encontrarnos con dos tipos: adaptación del medio y de la tarea.

En nuestro caso, Abel utilizará siempre que sea posible el criterio de igualdad y solo necesitará el criterio de ayuda para la explicación más detallada de la tarea y para comprobar el profesor que ha entendido. Además, algunas horas a la semana el alumno cuenta con el apoyo de una intérprete de lenguaje de los signos. Otras medidas metodológicas utilizadas con este alumno son:

- ❖ Debemos saber que sus oídos son sus ojos
- ❖ Informar al resto de los alumnos de las características generales de las personas con pérdida auditiva y sus consecuencias para la vida diaria.
- ❖ Situar al alumno con esta NEAE en las primeras filas del aula o en el aula-taller.
- ❖ Sentarlo junto a los compañeros/as oyentes que puedan ayudarlo.
- ❖ Hablarle siempre de frente, con frases concretas y correctas, sencillas y pronunciadas con claridad sin exagerar la articulación.
- ❖ Acudir con frecuencia a recursos visuales (láminas, esquemas, mapas conceptuales ...) manipulativos, que faciliten y motiven su aprendizaje.
- ❖ Normalmente su expresión oral y escrita es pobre e incorrecta, con escaso vocabulario, concordancias incorrectas, frases cortas etc... habrá que valorarse sus dificultades y sus esfuerzos escuchándole siempre.
- ❖ A la hora de evaluar sus conocimientos, atenderemos a los contenidos y sus objetivos y no a cómo como se expresa.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

Atención a la diversidad en la programación:

Para conseguir una correcta atención a la diversidad en la programación, hay que tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Diferenciar los contenidos que resulten esenciales y básicos de aquellos que amplían o profundizan los mismos.
- Graduar la dificultad de las tareas que se propongan, de forma que todos los alumnos puedan encontrar espacios de respuesta más o menos amplios.
- Formar grupos de trabajo heterogéneos en las actividades del aula, con flexibilidad en el reparto de tareas, y fomentar el apoyo y la colaboración mutua.
- Interpretar los criterios de evaluación aplicando los tipos de pruebas más adecuados a los aspectos que se deseen evaluar, y extendiendo el campo de exploración al conjunto de actividades que se realizan en el aula-taller, diferenciando en todas ellas los mínimos exigibles.

Atención a la diversidad en los materiales utilizados:

Estos también tienen una gran importancia a la hora de atender a las diferencias individuales en el conjunto de los alumnos. El uso de materiales de refuerzo o ampliación permite atender a la diversidad en función de los objetivos que nos queramos fijar.

Teniendo en cuenta que en el grupo existen alumnos con diversos grados de conocimiento y autonomía, debido a que algunos de ellos vienen del mundo laboral (cocineros en establecimientos hosteleros), otros de enseñanzas relacionadas con la especialidad (PCE de Operaciones básicas de cocina, restaurante y bar, los cuales han realizado prácticas en cocina), y otros debido a su nivel de aprendizaje, las tareas a realizar tendrán distintos niveles de dificultad y serán asignadas teniendo en cuenta las capacidades individuales de cada alumno.

Las tareas serán asignadas en base a estos grados e individualidades, favoreciendo el aprender de y con los demás (trabajo cooperativo).

Alumnado con problemas de organización y planificación de la tarea:

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

Hay que tener en cuenta que los alumnos con problemas de organización y planificación de la tarea realizan las actividades deprisa y sin mucho esfuerzo y que, además, suelen tener problemas de aprendizaje. La propuesta de atención en estos casos es:

- Control de las tareas encomendadas en el aula/taller.
- Ser flexible con la exigencia del cumplimiento del tiempo en el que tiene que realizar la tarea.
- Ser perseverante en el cumplimiento de las normas de realización y presentación.
- Ayudarles a organizarse creando pautas de trabajo.
- Trabajar con otro compañero que sea organizado para que le controle las pautas establecidas.

RECURSOS DIDÁCTICOS

BIBLIOGRAFÍA DEL PROFESOR – AULA TALLER

Preelaboración y conservación de alimentos, de José Luis Armendáriz, Paraninfo.

Proyecto Arce

Material propio del profesor (apuntes etc.)

MATERIAL ESPECÍFICO DEL AULA TALLER

Parte práctica

- Aula-taller
- Material y utillaje de cocina
- Ordenador portátil
- Cañón
- Aula medusa Plataforma Moddle

Parte teórica

- Material de consulta: libros, diccionarios, Internet
- Apuntes realizados por el equipo educativo
- Recursos audiovisuales

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

Los recursos serán aquellos de los que disponga el aula-taller de Cocina del IES “San Marcos”:

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

A.- Complementarias: organizadas durante el horario escolar. Tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas por el momento, espacio o recursos que utiliza.

Cada profesor programará sus propias actividades complementarias y dejará constancia de cómo las va a evaluar.

La actividad complementaria aprobada por el departamento (acta del 29 de septiembre de 2010) consta de **“Lecturas Gastronómicas”**, donde cada profesor del equipo educativo de los ciclos formativos realizará una lectura libre sobre temas gastronómicos o relacionadas con éstos con la finalidad de inculcar en el alumno cultura gastronómica que muchas veces se detecta que carecen y de completar su formación profesional en otros temas, ámbitos o contenidos que no sean los propios curriculares. Su evaluación se hará a través del indicador “Desarrollo de las actitudes” con sus respectivos instrumentos y si el tema tratado lo requiere se realizará un cuestionario el cual tendrá su nota en el instrumento “cuaderno de clase” del indicador asimilación de los contenidos conceptuales.

- **Visita y práctica** en el Rte. Casa Juan (embutidos y carnes de caza) 2º ó 3º trimestre.

B.- Extraescolares: encaminadas a potenciar la apertura del centro a su entorno y a procurar la formación integral del alumnado. Se podrán realizar fuera del horario lectivo, tendrán carácter voluntario para el alumnado.

En este grupo se podrán realizar las siguientes: Visitas a establecimientos hoteleros, restaurantes, fábricas, bodegas, viaje de fin de curso, convivencias con otros centros, realizar menús o servicios gastronómicos a personas o entidades que lo soliciten al departamento, visita a mercados de alimentación

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

MEDICIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DE LOS ALUMNOS Y PROFESORES

Al final de cada trimestre se realiza una valoración de los resultados obtenidos que se recoge en el cuaderno de aula. Este análisis o valoración se comenta en la CCP y se realizan las propuestas de mejora oportunas.

Esta autoevaluación se regirá por los siguientes criterios:

Adecuación a las necesidades y características del alumnado.

Revisión de la concreción curricular recogida en la programación.

Análisis de la idoneidad de la metodología seguida, así como los materiales y recursos utilizados.

Validez de los instrumentos de evaluación utilizados y de los criterios de calificación establecidos.

Adaptaciones realizadas al alumnado.

ESTRATÉGIAS DE TRABAJO PARA EL TRATAMIENTO TRANSVERSAL DE LA EDUCACIÓN EN VALORES.

La educación en valores no corresponde de modo exclusivo a una única área educativa, sino que está presente de modo global en los objetivos y contenidos de todas ellas. El tratamiento transversal de estos valores se puede conseguir prestando atención, en el momento que se planifican las actividades, a aquellos contenidos que poseen un carácter interdisciplinar.

CONCRECIÓN DE LOS PLANES Y PROGRAMAS DE CONTENIDO PEDAGÓGICO A DESARROLLAR EN EL CENTRO.

El IES San Marcos desarrolla un Plan de animación y fomento de la lectura. Dicho plan implica que se dedique un tiempo diario a la lectura de libros en los niveles de la ESO. No obstante, este Departamento incluye un conjunto de lecturas que se realizarán a lo largo del curso, a través de su actividad complementaria "Lectura gastronómica".

Además también se participa en las actividades programadas por el grupo de trabajo de la Red de Escuelas Promotoras de Salud: elaboramos los desayunos saludables, participamos en las charlas...

MÓDULO	MOD 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRL)		
CURSO O CICLO	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

A través del proyecto Red de Escuelas Solidarias o en la Semana cultural preparamos un buffet en el que se sirven platos/postres relacionados con las nacionalidades que se encuentran en nuestro centro o viven en nuestro entorno.