



I.E.S. Núm. 1 “Universidad Laboral”.
Málaga

Departamento de Hostelería

Programación didáctica de Preelaboración y
conservación.

1º de Cocina y Gastronomía

I.E.S. Núm. 1 “Universidad Laboral” De Málaga

Programación Didáctica:

0046. Preelaboración y conservación de alimentos.

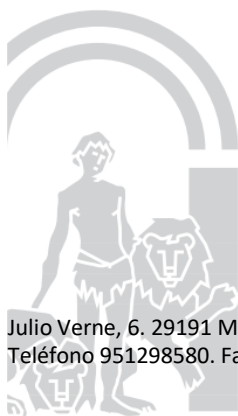
1º de GRADO MEDIO FORMACIÓN PROFESIONAL

TÍTULO: TÉCNICO DE COCINA Y GASTRONOMÍA.

FAMILIA: HOSTELERÍA Y TURISMO.

DEPARTAMENTO: COCINA Y PASTELERÍA.

CURSO 2023/2024



Julio Verne, 6. 29191 Málaga
Teléfono 951298580. Fax 951298585





INDICE:	Página
1. <u>CONTEXTUALIZACIÓN.</u>	2
1.1. Oferta de formación profesional.	2
1.2. Oferta de formación profesional en alternancia. FP. DUAL.	3
1.3. Marco normativo.	6
2. ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COORDINACIÓN Y DINAMICA.	8
2.1. Módulos relacionados al título de Técnico cocina y gastronomía.	8
2.2. Miembros del departamento, relación con los módulos que imparten.	9
2.3. Miembros de otro departamento, relacionado con los módulos que imparten.	10
3. OBJETIVOS GENERALES DEL TITULO.	11
4. ORGANIZACIÓN Y OBJETIVOS DEL MÓDULO PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.	12
4.1. Objetivos generales.	12
4.2. Bloques de contenidos.	13
5. MAPA DE RELACIONES CURRICULARES.	13
6. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.	14
7. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE CONTENIDOS.	15
8. ELEMENTOS TRASVERSALES.	19
9. METODOLOGÍA.	20
9.1. Estrategias metodológicas.	21
10. PROPUESTA DE ACTIVIDADES.	23
11. MATERIALES Y RECURSOS.	24
12. PROCEDIMIENTOS, INSTRUMENTOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.	25
12.1. Procedimientos y fases de la evaluación continua.	25
12.2. Proceso de calificación, periodo recuperación y mejora de calificación.	28
12.3. Enseñanza de FP. Programas de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).	30
12.4. Enseñanzas de FP. Programa de mejora de las competencias (PMC).	
12.5. Autoevaluación de la programación y práctica docente.	
13. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.	30
14. DOCUMENTOS ANEXOS.	34
• Procedimientos, instrumentos y criterios de evaluación (punto nº5)	1 a 7
• Cuadros unidades didácticas relacionadas con bloques de contenidos, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.	8 a 12
Cada bloque de contenidos (BQ), Resultado de aprendizaje (RA) y Criterios de evaluación (CE), están relacionados por colores. Facilitando así el uso y comprensión	



para el alumnado.

BQ.RA.CE.1 (I)

BQ.RA.CE.2 (II)

BQ.RA.CE.3 (III)

BQ.RA.CE.4 (IV)

BQ.RA.CE.5 (V)

BQ.RA.CE.6 (VI)

1. CONTEXTUALIZACIÓN.

El Instituto está ubicado en la Urbanización malagueña del Atabal en la calle Julio Verne 6, que pertenece al Distrito municipal del Puerto de la Torre. Este barrio tiene su origen en la construcción de viviendas sociales a principios de los años setenta La Colonia de Santa Inés (actualmente Distrito de municipal de Teatinos), así como en otras construcciones posteriores de carácter público: los Ramos, Finca Cabello, Teatinos, el Atabal, etc. es colindante con Finca Cabello, la Residencia Militar “Castañón de Mena”, la Depuradora de Aguas del Ayuntamiento (EMASA) y El Colegio Los Olivos. Desde el curso 2018/2019, el IES “Universidad Laboral” de Málaga tiene una Sección de la ESO ubicada en la Calle Giordano Bruno s/n (Distrito de Teatinos) en un edificio de nueva construcción inaugurado curso académico 2019/2020.

Dependencias El Centro tiene un recinto educativo de 200.000 m2 (que comparte con la Residencia Escolar Andalucía), en el que se distribuyen siete pabellones educativos, algunas construcciones auxiliares, instalaciones deportivas y zonas verdes.

2

En el curso 2016/17 se inauguró el Gimnasio con un aulario (tres aulas). La Sección de la ESO está en un recinto de nueva construcción con edificio, zonas deportivas y aparcamiento además de zonas ajardinadas.

Cabe destacar que desde hace más de 18 años el centro viene siendo una referencia para Málaga en la Integración (inclusión) de alumnado con n.e.a.e. En todas las Enseñanzas y niveles que imparte, llegando a contar con 200 alumnos y alumnas con n.e.a.e. censados oficialmente.

Actualmente, el IES “Universidad Laboral” de Málaga es uno de los Institutos de Secundaria más grandes de la provincia de Málaga. Tiene autorizados 83 unidades, todas ellas grupos de docencia ordinarios de carácter presencial, correspondientes a las enseñanzas de ESO, Bachillerato y FP, tanto de grado medio, como superior y formación profesional básica. En los que se distribuyen unos 2124 alumnos y alumnas, contando con una plantilla de 188 profesores y profesoras (agrupados en 23 departamentos didácticos), 4 monitores de EE (PAEC), 4 intérpretes de Lengua de Signos (LSE), 3 auxiliares de conversación y un colectivo de 22 personas de Administración y Servicios (PAS). Desarrollándose toda la actividad docente en un solo turno, desde las 8:15 a las 14:45 excepto 6 unidades de ciclos formativos, que tiene horario de 15:15 a 21:30 hora. La Sección de la ESO cuenta actualmente con 12 unidades (6 de 1º de ESO y 6 de 2º ESO). El número de alumnado es de 368 y el de profesorado de 28. Como personal no docente tiene una Ordenanza y un auxiliar administrativo con jornada a tiempo parcial. Como actividades extraescolares tiene 3 grupos de acompañamiento escolar por la tarde.

1.1.Oferta de formación profesional.

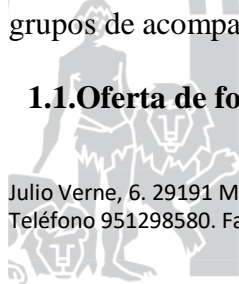




Tabla de las distintas ofertas F.P. destacando las correspondientes al departamento de cocina y gastronomía.

Formación Profesional Básica:
1º F.P.B. (Agrojardinería y Composiciones Florales) 1 1º F.P.B. (Cocina y restauración).
1º de Programa Específico de FPB (Agrojardinería y composiciones Florales).
1º de Programa Específico de FPB (Arreglo y Reparación de Artículos Textiles).
1º de Programa Específico de FPB (Cocina y restauración).
2º de F.P.B. (Auxiliar en Viveros, Jardines y Parques).
2º de F.P.B. (Ayudante de Cocina).
2º de Programa específico de FPB (Agrojardinería y composiciones Florales).
2º de Programa Específico de FPB (Arreglo y Reparación de Artículos Textiles).
2º de Programa Específico de FPB (Cocina y restauración).
Formación Profesional Grado Medio.
1º y 2º F.P.I.G.M. Operaciones de Laboratorio.
1º y 2º F.P.I.G.M. Gestión Administrativa.
1º y 2º F.P.I.G.M. Jardinería y Floristería.
1º y 2º F.P.I.G.M. Cocina y Gastronomía.
Formación Profesional Grado Superior:
1º y 2º F.P.I.G.S. (Administración y Finanzas).
1º y 2º F.P.I.G.S. (Gestión Forestal y del Medio Natural).
1º F.P.I.G.S. (Mediación Comunicativa).
1º y 2º F.P.E.G.S. (Prevención de Riesgos Profesionales).
1º y 2º F.P.E.G.S. (Química Ambiental) 2 1º y 2º F.P.I.G.S. (Laboratorio de Análisis y de Control de Calidad).
1º y 2º F.P.I.G.S. Paisajismo y Medio rural 2 1º y 2º F.P.I.G.S (Fabricación de Productos Farmacéuticos Biotecnológico y Afines).

3

1.2.Oferta de formación profesional en alternancia. FP. DUAL.

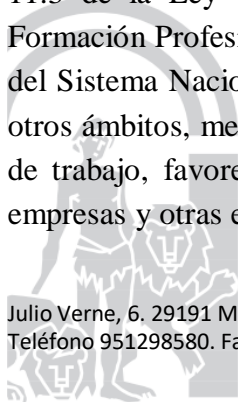
El ciclo de Grado medio de cocina y gastronomía, incluye en su proyecto para este curso 2022-2023 el módulo 0046 Preelaboración y conservación de alimentos, el cual se llevará a cabo en alternancia con distintas empresas de la familia Hostelería y turismo.

El Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual.

El Real Decreto-ley 10/2011, de 26 de agosto, de medidas urgentes para la promoción del empleo de los jóvenes, el fomento de la estabilidad en el empleo y el mantenimiento del programa de recualificación profesional de las personas que agoten su prestación por



desempleo, modificó diversos aspectos de la legislación laboral. Entre dichas modificaciones, poseen especial relevancia las que afectan a los denominados contratos para la formación regulados en el artículo 11.2 del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/1995, de 24 de marzo, que en virtud de las mismas pasan a denominarse contratos para la formación y el aprendizaje. Esta modalidad contractual se configura como un instrumento destinado a favorecer la inserción laboral y la formación de las personas jóvenes en un régimen de alternancia de actividad laboral retribuida en una empresa con actividad formativa recibida en el marco del sistema de formación profesional para el empleo o del sistema educativo. A su vez, la Ley 3/2012, de 6 de julio, de medidas urgentes para la reforma del mercado laboral ha modificado la regulación del contrato para la formación y el aprendizaje para potenciar el empleo juvenil suprimiendo ciertas limitaciones para su aplicación en las empresas que se han considerado poco adecuadas. A dichos objetivos contribuye igualmente el presente real decreto, que sustituye las disposiciones reglamentarias anteriores relativas a los contratos de formación, incorporando las modificaciones derivadas de las citadas reformas legales en relación con aquellos aspectos relativos al contrato para la formación y el aprendizaje que requieren un desarrollo reglamentario. En tal sentido, este real decreto se dicta en uso de la autorización prevista en la disposición final quinta del Estatuto de los Trabajadores y en la disposición final decimonovena de la Ley 3/2012, de 6 de julio. Asimismo, este real decreto pretende establecer las bases para la implantación progresiva de la formación profesional dual en España, entendida como el conjunto de acciones e iniciativas formativas que tienen por objeto la cualificación profesional de las personas, combinando los procesos de enseñanza y aprendizaje en la empresa y en el centro de formación. Procede avanzar decididamente en una formación profesional dual basada en una mayor colaboración y participación de las empresas en los sistemas de formación profesional, propiciando una participación más activa de la empresa en el propio proceso formativo del alumnado y, así, permitir que éstas conozcan de manera más cercana la formación que reciben los jóvenes, cada vez más adaptada a las demandas de los sectores productivos y a las necesidades específicas de las empresas. Con la formación dual se pretende que la empresa y el centro de formación profesional estrechen sus vínculos, aúnen esfuerzos y favorezcan una mayor inserción del alumnado en el mundo laboral durante el periodo de formación. En este sentido, los artículos 6 y 11.3 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, especifican que la colaboración de las empresas en el desarrollo del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional se desarrollará entre otros ámbitos, mediante su participación en la formación de los alumnos en los centros de trabajo, favoreciendo la realización de prácticas profesionales de los alumnos en empresas y otras entidades, y llaman a establecer los mecanismos adecuados para que la





formación que reciba financiación pública pueda ofrecerse por centros o directamente por las empresas, mediante conciertos, convenios, subvenciones u otros procedimientos. Y el artículo 42.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, prevé que el currículo de las enseñanzas de Formación Profesional, incluirá una fase de formación práctica en los centros de trabajo. La regulación de este real decreto en lo relativo a la formación dual se dicta por tanto de conformidad con lo establecido en la disposición final tercera de la Ley Orgánica 5/2002 y en la disposición final sexta de la Ley Orgánica 2/2006, en relación con su artículo 39.6. En el proceso de elaboración de este real decreto, han sido consultadas las organizaciones empresariales y sindicales más representativas, ha emitido informe el Consejo General de la Formación Profesional, el Consejo General del Sistema Nacional de Empleo, el Consejo Escolar del Estado, la Comisión Estatal de Formación para el Empleo y el Consejo General de la Discapacidad y han sido informadas la Conferencia Sectorial de Empleo y Asuntos Laborales y la Conferencia Sectorial de Educación. En su virtud, a propuesta de los Ministros de Empleo y Seguridad Social y de Educación, Cultura y Deporte, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 8 de noviembre de 2012.

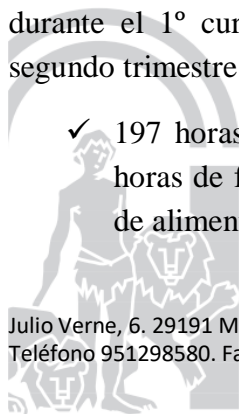
5

Definición de formación profesional dual.

1. A los efectos del presente real decreto, se entenderá por formación profesional dual el conjunto de las acciones e iniciativas formativas, mixtas de empleo y formación, que tienen por objeto la cualificación profesional de los trabajadores en un régimen de alternancia de actividad laboral en una empresa con la actividad formativa recibida en el marco del sistema de formación profesional para el empleo o del sistema educativo.
2. Tendrá la consideración de formación profesional dual la actividad formativa inherente a los contratos para la formación y el aprendizaje regulado en el capítulo II del título II.
3. Asimismo, tendrán consideración de formación profesional dual los proyectos desarrollados en el ámbito del sistema educativo regulados en el título III.

El alumnado participante en dicho proyecto propuesto por el IES. N°1 Universidad laboral de Málaga, realizara distintas horas en alternancia, 12 horas en 2 días lunes y martes en el centro educativo y 3 días miércoles, jueves y viernes en las empresas, durante el 1º curso 2023/2024 de formación profesional de grado medio, desde el segundo trimestre con fecha prevista 1 de Febrero hasta 31 de Mayo.

- ✓ 197 horas en el centro educativo y 91 en el centro de trabajo, sumando 288 horas de formación previstas para el módulo de Preelaboración y conservación de alimentos.





Departamento de Hostelería

- ✓ 197 horas en el centro educativo y 91 en el centro de trabajo, sumando 288 horas de formación previstas para el módulo de Técnicas culinarias.
- ✓ 133 horas en el centro educativo y 91 en el centro de trabajo, sumando 224 horas de formación previstas para el módulo de Procesos básicos de pastelería y repostería.

■ **La fase de alternancia se desarrollará de la siguiente forma:**

La rotación se lleva a cabo sólo durante el primer curso debido a que las empresas interesadas no desarrollan las actividades del módulo de PBPR, por ello, cada alumno desarrollará su formación en dos empresas, una pastelera o con actividad pastelera y una propia de cocina.

Primer curso.

.- Tres días en la empresa con una jornada de 7 horas, para desarrollar la formación de los módulos:

Preelaboración y conservación de alimentos

Técnicas Culinarias

Procesos Básicos de Pastelería y Repostería

.- Dos días en el centro educativo, para el resto de módulos y las horas restantes de los anteriores.

Segundo curso.

.- Tres días en la empresa con una jornada de 7 horas, para desarrollar la formación de los módulos:

Productos Culinarios

Postres en Restauración

.- Tres días en el centro educativo, para el resto de módulos y las horas restantes de los anteriores, a excepción del módulo de Atención al Cliente que en la fase de alternancia se lleva a cabo en la empresa.

■ **Mecanismos de coordinación con la empresa, seguimiento y valoración del alumnado:**

En primer lugar el responsable laboral, valora cada actividad desarrollada por el alumno/a mediante el cuaderno diario a través de una rúbrica.

En la última reunión quincenal entre el responsable laboral y docente, se valorará el proceso completo de la fase de alternancia mediante otra rúbrica.

Finalmente, el tutor establece la relación entre la rúbrica y los criterios de calificación.

La aportación de la empresa en la evaluación, no es sólo necesaria, sino que es de suma importancia, porque la evolución del alumno en el mundo real no se produce igual que en el entorno escolar, la madurez laboral se alcanza antes, los valores de trabajo en equipo, implicación, relación con los compañeros en el entorno profesional se adquieren de forma totalmente distinta, y esa información es muy necesaria para la evaluación del proceso de aprendizaje del alumno.

A la hora de calificar el módulo de Preelaboración y conservación de alimentos, realizaremos **una evaluación criterial, respetando la valoración destinada a cada uno de**



los criterios y Resultado de aprendizajes, la evaluación se llevará a cabo tras el cálculo de las calificaciones obtenidas en las pruebas realizadas en el centro docente y las facilitadas por su tutor laboral, No obstante el docente responsable de impartir en modulo, podrá citar al alumnado y hacer distintas pruebas para controlar la adquisición de los distintos Criterios de evaluación y Resultados de aprendizaje.

Para calcular la calificación de estos criterios en su formación en el centro de trabajo, utilizaremos como instrumento unas rubricas de corrección, las cuales utilizaremos para el cálculo de la nota media, tal como se recoge en el proyecto de FORMACIÓN DUAL para este curso.

- **Procedimientos de evaluación:** "Cito textualmente como se recoge en el proyecto".

Se evaluará en los dos ámbitos simultáneamente, centro y empresa, con los instrumentos de evaluación y utilizando los criterios de calificación que se describen a continuación.

Los instrumentos de evaluación:

Pruebas escritas/prácticas, ejercicios de clase, presentaciones, cuaderno de clase/dual y prácticas clase/dual

Criterios de calificación:

Se emplearan como criterios de calificación los siguientes recursos, el cuaderno diario del alumno/a, la valoración del responsable laboral y las actividades realizadas en clase durante el periodo en alternancia.50%

- El cuaderno diario del alumno/a debe describir las actividades que realiza a diario y la duración de la misma, así como detallar el grado de dificultad que le ha supuesto (20%).

.- Valoración del responsable laboral, se reflejará en el cuaderno del alumno, en las visitas quincenales que realizará el docente (30%).

30% - Actividades de clase, durante el periodo de alternancia, se valorarán los ejercicios de clase (20%) y los exámenes (10%).

20% - Actitud, supondrá un 20%, en ella se evaluará, entre otras, la asistencia y puntualidad, uniformidad y el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en la empresa

Ante la posibilidad de una renuncia planteamos las siguientes soluciones,

- Si el alumno renuncia antes de la 3ª semana de estancia en la empresa, entonces será sustituido por otro candidato. El renunciante prosigue su formación en el centro educativo, recuperando aquellas actividades que no haya realizado.

- Si el alumno renuncia después de la 3ª semana en la empresa, entonces el alumno/a regresa al centro educativo, recuperando aquellas actividades que no haya realizado pero no se sustituye por otro candidato.



Existen varios mecanismos para el control propio del alumno, uno será el diario de actividad, donde el alumno, de forma similar al cuaderno de FCT, donde describirá las actividades y sub-actividades que realiza. Podrá ir siguiendo el grado de aprendizaje, y será puesto en común con el profesor y el tutor laboral.

Además el alumno o tendrá información detallada de lo hablado en la reunión quincenal, relativo al desarrollo de su actividad en la empresa.

1.3.Marco normativo:

En la elaboración de esta programación didáctica se ha realizado un proceso de reflexión, planificación y relación entre los contenidos del currículo, los medios, los objetivos, las estrategias, los métodos y recursos, que permiten al alumnado alcanzar las metas educativas con independencia de su nivel de partida, capacidad, motivación y exigencia social.

El profesorado desarrollará su actividad docente de conformidad a la programación didáctica, tal y como queda establecido en el artículo 29 del Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria, aprobado por Decreto 327/2010, de 13 de julio. Dicha programación, se caracteriza por ser significativa, socializadora, revisable, flexible y abierta a cualquier modificación de sus elementos.

Para su elaboración se han tenido en cuenta, referentes legislativos, los cuales quedarán reflejados en el siguiente apartado, referentes sociales, situando a la Formación Profesional como eje central de un modelo económico sostenible que fomenta la profesionalización de la ciudadanía, además, de la gran demanda existente por parte del sector que busca profesionales competentes y formados. Por último, referentes psicopedagógicos, destacando el enfoque cognitivo-constructivista, que defiende que el aprendizaje es un proceso individualizado y autónomo, y que el profesor actúa de transmisor del conocimiento.

Normativa referente a los distintos elementos del currículo:

Legislación estatal:

 **Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre**, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

- Modificación consolidada, que entró en vigor el 19 de enero de 2021 la modificación del texto efectuada por la LOMLOE, que es aplicable a desde el curso 2021/2022. Dedicar el capítulo II del Título V a la autonomía de los centros. Se recoge que los centros docentes dispondrán de autonomía pedagógica, de organización y de gestión.












Departamento de Hostelería

Esta autonomía se plasma en la elaboración, aprobación y ejecución de un proyecto educativo, un proyecto de gestión y unas normas de organización y funcionamiento.

-Real Decreto 984/2021, de 16 de noviembre, por el que se regulan la evaluación y la promoción en la Educación Primaria, así como la evaluación, la promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachillerato y la Formación Profesional.

-Instrucción conjunta 1/2022, de 23 de junio, de la dirección general de ordenación y evaluación educativa y de la dirección general de formación profesional, por la que se establecen aspectos de organización y funcionamiento para los centros que impartan educación secundaria obligatoria para el curso 2022/2023.

-  Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.
-  RD 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.
-  RD 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se modifica el RD 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales.
-  RD 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo.
-  RD 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.
-  Orden ESS/41/2015 de 12 de enero, por la que se modifica la Orden ESS/2518/2013, de 26 de diciembre, por la que se regulan los aspectos formativos del contrato para la formación y el aprendizaje, en desarrollo del Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual y la Orden TAS/718/2008, de 7 de marzo, por la que se desarrolla el Real Decreto 395/2007, de 23 de marzo, por el que se regula el subsistema de formación profesional para el empleo, en materia de formación de oferta y se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones públicas destinadas a su financiación.
-  Orden ESS/2518/2013 de 26 de diciembre, por la que se regulan los aspectos formativos del contrato para la formación y el aprendizaje, en desarrollo del Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual.
-  Real Decreto 1529/2012 de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual.
-  ***Ley de FP 3/2022 31 de marzo de ordenación e integración de la Formación Profesional.***



Legislación Autonómica:





Departamento de Hostelería

- 📖 Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía (LEA).
- 📖 Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional Inicial que forma parte del sistema educativo.
- 📖 Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.
- 📖 Orden de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- 📖 Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- 📖 Orden de 1 de junio de 2016, por la que se regulan los criterios y el procedimiento de admisión del alumnado en los centros docentes para cursar ciclos formativos de grado medio y de grado superior, sostenidos con fondos públicos, de formación profesional inicial del sistema educativo.
- 📖 Orden de 1 de junio de 2017, por la que se modifica la Orden de 1 de junio de 2016, por la que se regulan los criterios y el procedimiento de admisión del alumnado en los centros docentes para cursar ciclos formativos de grado medio y de grado superior, sostenidos con fondos públicos, de formación profesional inicial del sistema educativo.
- 📖 Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico cocina y gastronomía.

10

2. ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COORDINACIÓN Y DINAMICA.

2.1. Módulos relacionados al título de Técnico cocina y gastronomía.

La duración del Ciclo Formativo es de **2.000 horas** repartidas en diferentes módulos profesionales, los cuales se impartirán a lo largo de dos cursos académicos (2022/2023 y 2023/2024) están estructurados de la siguiente forma:

Módulos profesionales	Primer curso		Segundo curso	
	Horas totales	Horas semanales	Horas totales	Horas semanales
Módulos asociados a UC				
0045. Ofertas gastronómicas			84	4
0046. Preelaboración y conservación de alimentos	288	9		
0047. Técnicas culinarias	288	9		
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	224	7		
0028. Postres en restauración.			147	7
0048. Productos culinarios			252	12
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	64	2		



Otros Módulos Profesionales				
0049. Formación y orientación laboral.	96	3		
0050. Empresa e iniciativa emprendedora.			84	4
0051. Formación en centros de trabajo.			410	
Horas de libre configuración			63	3
Totales:	960	30	1040	30

2.2.Miembros del departamento, relación con los módulos que imparten.

Marta, Alonso Fagunde.
2º FPGB.
Técnicas elementales de servicio.
Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
Atención al cliente.
Formación en centros de trabajo.
Fernando, Bonilla Leal.
2 G y G mañana
Postres en Restauración
Ofertas Gastronómicas
Libre Configuración teoría
Manuel Ángel, Campos González.
1º PE FPGB
Técnicas elementales de preelaboración.
Procesos básicos de producción culinaria.
Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
Francisco Javier Martín rebollo
1º C y G
Procesos básicos de pastelería y repostería. (mañana y tarde)
Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos (mañana y tarde)
Outmann Bensaddik Achach
1º FPGM, tarde
Técnicas Culinarias
Preelaboración y Conservación de los Alimentos
Manuel, Puertas de Tena.
1º FPGB
Técnicas Elementales de Preelaboración



Procesos Básicos de Producción Culinaria
Francisco, Rey Bautista.
2º PE FPGB.
Técnicas elementales de servicio.
Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
Atención al cliente.
Formación en centros de trabajo.
Rafael Cristóbal, Rubio Fernández.
1º C y G. mañana
Técnicas culinarias.
Preelaboración y Conservación de Alimentos.
Emilio José, Rumbado Martín.
2º C y G.
Productos Culinarios
1º FPGB
Aprovisionamiento y Conservación de Alimentos

12

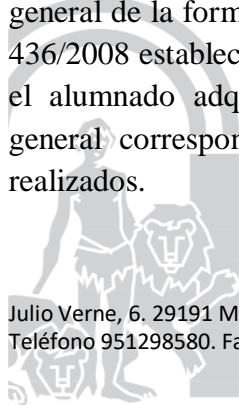
2.3. Miembros de otro departamento, relacionado con los módulos que imparten.

Docentes que intervienen en grado medio de cocina y gastronomía:

DOCENTE	MÓDULO	CURSO
Sonia Beatriz, Martínez Navarro.	Seguridad e higiene de la alimentación.	1ºM 1ºT
Antonio Jesús, Vegas Sánchez.	Formación y orientación laboral.	1ºT
Isabel María, Moreno Moreno. María del Mar, Fernández Giles	Empresa e iniciativa emprendedora	2ºM 2ºT.

3. OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO:

Tanto el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, como el Decreto autonómico 436/2008 establecen que la formación profesional inicial tiene por objeto conseguir que el alumnado adquieran las capacidades necesarias para desarrollar la competencia general correspondiente a la cualificación o cualificaciones objeto de los estudios realizados.





La competencia general de la Cualificación Profesional de Cocina dentro de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo (Nivel 2), de este título consiste en 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 las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Con las unidades de competencia específicas del Ciclo Formativo, el alumnado a su finalización habrá adquirido la competencia general, además de ser competente para efectuar las siguientes actividades profesionales que las unidades de competencia determinan:

Cocina HOT093_2. (RD 295/2004, 20 de febrero) integra las unidades de competencia siguientes:

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.

Repostería HOT0223_2. (RD 295/2004, de 20 de febrero) integra las unidades de competencia siguientes:

UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

Común a todos los Módulos Profesionales integra la unidad de competencia siguiente:

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

Así como dos cualificaciones profesionales incompletas de:

Panadería y Bollería INA015_2 (RD 295/2004, de 20 de febrero), integra la unidad de competencia siguiente:

UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

Pastelería y Confitería INA107_2 (RD 1087/2005, de 16 de septiembre), integra la unidad de competencia siguiente:

UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

4. ORGANIZACIÓN Y OBJETIVOS DEL MÓDULO PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.



Nivel	Ciclo Formativo de Formación Profesional de Grado Medio.
Familia profesional	Hostelería y Turismo.
Denominación del ciclo	Cocina y Gastronomía.
Módulo profesional	Preelaboración y conservación de alimentos.
Referente europeo	CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).
Duración del módulo y distribución semanal	288 horas, 9 horas a la semana. Aula taller (práctica): 6 horas. Aula polivalente (teórica): 3 horas.
Curso en el que se imparte	1º Grupo de Cocina y Gastronomía.

4.1.La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados, establecidos por el **RD 1396/2007, de 29 de octubre, capítulo III, artículo 9**, son los siguientes:

b)	Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
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)	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)	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.



4.2. Bloques de contenidos.

Son los que establece la normativa para cada uno de los módulos. En este caso el **Módulo 0046, Preelaboración y conservación de alimentos.**

Los encontramos en la Orden de 9 de octubre de 2008, en el Anexo I. Se dividen en bloques, que están directamente relacionados con los resultados de aprendizaje del módulo.

BLOQUE DE CONTENIDOS I.

Recepción de materias primas:

- **Materias primas. Descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones**
- **Categorías comerciales y etiquetados.**
- **Presentaciones comerciales.**
- **Sellos europeos y sellos españoles de calidad alimentaria. Identificación y características.**
- **Productos alimentarios españoles protegidos por sellos de calidad.**
- **Economato y bodega. Descripción y características.**
- **Operaciones en la recepción de géneros.**
- **Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo**
- **Documentos relacionados con las operaciones de recepción.**
- **Aplicaciones informáticas.**

BLOQUE DE CONTENIDOS II.

Acopio y distribución de materias primas:

- **Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades.**
- **Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno**
- **Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.**

BLOQUE DE CONTENIDOS III.

Preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas:

- **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.**

BLOQUE DE CONTENIDOS IV.

Preelaboración de materias primas en cocina:

- **Tratamientos básicos.**



- | |
|---|
| - Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina |
| - Rendimiento de las materias primas |
| - Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación. |
| - Tratamientos específicos para ciertas materias primas. |
| - Cortes y piezas básicos. - Descripción, formatos y aplicaciones. |
| - Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina. |
| - Cortes específicos y piezas con denominación propia. |
| - Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina. |
| - Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia. |
| - Procedimientos intermedios de conservación. |

BLOQUE DE CONTENIDOS V.

Regeneración de materias primas:

- | |
|--|
| - 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 |

BLOQUE DE CONTENIDOS VI.

Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:

- | |
|---|
| - Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación. |
| - El vacío como método de conservación. |
| - Equipos, recipientes y envases asociados a cada método. |
| - Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación. |
| - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación |
| - Caducidad. Concepto. Relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad. |

16

5. MAPA DE RELACIONES CURRICULARES.

En apartado de documentos anexos a esta programación, incluyo tablas con las relaciones curriculares del módulo 0046 Preelaboración y conservación de alimentos, teniendo en cuenta los siguientes ítems: Secuenciación, relación de los contenidos, objetivos básicos, resultado de aprendizajes, objetivos generales, competencias profesionales, personales y sociales.

Tablas de relación en documentos anexos en páginas: 34, 35, 36, 37, 38, 39 y 40.

6. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.

Con la programación del módulo profesional "preelaboración y conservación de alimentos" se contribuirá a alcanzar las competencias profesionales, personales y



sociales descritas en la **Orden de 9 de octubre de 2008** entre todas las establecidas en el **art. 5 del RD 1396/2007, de 29 de octubre.**

b)	Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
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)	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.
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.

17

7. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE CONTENIDOS.

El módulo profesional de esta programación está integrado por **13 unidades didácticas relacionada con los 6 Resultados de aprendizaje del módulo**, utilizando como soporte el libro de texto "Preelaboración y conservación de alimentos, editorial ALTAMAR (aprobados por el departamento de cocina y gastronomía) las cuales se desarrollarán durante todo el curso, aunque su secuenciación y temporalidad forma parte de la evaluación continua.

La secuenciación de dichas unidades de trabajo, serán adaptadas a las características y al entorno del centro. **Y a la lógica de adquisición de conocimiento del Alumnado.**

Unidades didácticas asociados a bloque de contenidos y resultados de aprendizaje.					
Bloques.		UD.	Contenidos	R.A.	
2	3	UD.1	Organización de la cocina profesional.	2	3
3		UD.2	Equipamiento de la cocina profesional.	3	
1		UD.3	Las materias primas y su aprovisionamiento.	1	
1	2	UD.4	La gestión de las materias primas.	1	2
5	6	UD.5	Preelaboración, conservación y regeneración de los alimentos.	5	6



4	5	6	UD.6	Preelaboración y conservación de hortalizas.	4	5	6
4	5	6	UD.7	Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta.	4	5	6
4	5	6	UD.8	Huevos, lácteos, grasas y aceites.	4	5	6
4	5	6	UD.9	Pescado.	4	5	6
4	5	6	UD.10	Marisco.	4	5	6
4	5	6	UD.11	Carnes de grandes piezas.	4	5	6
4	5	6	UD.12	Carnes de animales de corral y caza.	4	5	6
4	5	6	UD.13	Setas hervidas y condimentos.	4	5	6

Dichas unidades quedarán distribuidas por trimestres, no obstante los conocimientos procedimentales se irán simultaneando de forma aleatoria según las necesidades del grupo, estacionalidad, y actividades comunes del departamento, ya que este tipo de actividades alteran el normal funcionamiento del orden establecido, y porque la mayoría de las unidades didácticas están directamente relacionadas unas con otras. Por lo tanto, esta distribución es orientativa, quedando abierta a posibles cambios.

18

Los diferentes bloques y resultado de aprendizaje, estarán programados y secuenciados: En 13 unidades didácticas. Los resultados se trabajarán durante todo el curso, trabajándolos de manera continua, aunque fracciono en tramos los distintos periodos de evaluación y calificación para los RA. Con el fin de hacer una secuenciación lógica y facilitar la superación de los mismos al alumnado.

Los tramos para la calificación de los distintos resultados de aprendizajes, corresponderá a la siguiente secuencia:

RA1	RA2	RA3	RA4	RA5	RA6
1º EVALUACIÓN			2º EVALUACIÓN	3º EVALUACIÓN	

R.A		UD.	CONTENIDOS	HORAS	EVALUACIÓN
2	3	UD.1	Organización de la cocina profesional.	18	1
3		UD.2	Equipamiento de la cocina profesional.	18	1
1		UD.3	Las materias primas y su aprovisionamiento.	27	1



1	2	UD.4	La gestión de las materias primas.	18	1	
5	6	UD.5	Preelaboración, conservación y regeneración de los alimentos.	60	2-3	
4	5	6	UD.6	Preelaboración y conservación de hortalizas.	24	2-3
4	5	6	UD.7	Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta.	21	2-3
4	5	6	UD.8	Huevos, lácteos, grasas y aceites.	21	2-3
4	5	6	UD.9	Pescado.	21	2-3
4	5	6	UD.10	Marisco.	18	2-3
4	5	6	UD.11	Carnes de grandes piezas.	12	2-3
4	5	6	UD.12	Carnes de animales de corral y caza.	21	2-3
4	5	6	UD.13	Setas hiervas y condimentos.	18	2-3
TOTAL HORAS				288		

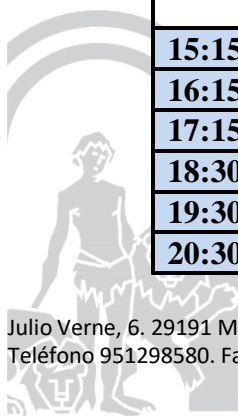
El horario estipulado para este módulo profesional **Preelaboración y conservación de alimentos**, queda organizado de la siguiente forma:

GRUPO 1º COCINA Y GASTRONOMÍA, TURNO DE MAÑANA.

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:30-9:30					
9:30-10:30					
10:30-11:30					
12:00-13:00		P y C	P y C	P y C	
13:00-14:00		P y C	P y C	P y C	
14:00-15:00		P y C	P y C	P y C	

GRUPO 1º COCINA Y GASTRONOMÍA, TURNO DE TARDE.

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
15:15-16:15			P y C	P y C	
16:15-17:15			P y C	P y C	
17:15-18:15			P y C	P y C	
18:30-19:30	P y C				
19:30-20:30	P y C				
20:30-21:30	P y C				





P y C. Prelaboración y conservación de alimentos..

El alumnado seleccionado para la modalidad DUAL y recibe su formación en alternancia. Debe acudir al centro educativo, IES. Nº1 Universidad Laboral de Málaga, lunes y martes en el horario determinado, según el grupo en el que se ha matriculado. 1ºGM.Mañana o 1ºGM.Tarde. Y al centro laboral miércoles, jueves y viernes, en el horario acordado.

CALENDARIO PARA EL CURSO 2022/2023 DE MÁLAGA.



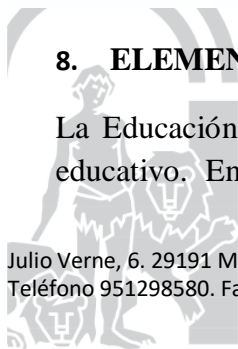
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE
Delegación Territorial de Educación de Málaga

**Calendario escolar 2022-2023
Málaga**

12 Inicio curso Primaria	Septiembre 2022	Octubre 2022	
15 Inicio ESO/Bach/FP/ Educación Permanente/E. Elem.y Prof. Mús. Y Danza/Artes Plás. y Dis.	L M X J V S D 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	L M X J V S D 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	12 Fiesta nacional de España
20 Inicio EOI/ Artísticas Superiores	Noviembre 2022	Diciembre 2022	
1 Festividad de todos los santos	L M X J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	L M X J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	6 Día Constitución Española 8 Día de la Inmaculada 24 diciembre al 5 de enero Vacaciones navidad
6 Día de Reyes	Enero 2023	Febrero 2023	
	L M X J V S D 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	L M X J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28	27 Día de la comunidad educativa 28 Día de Andalucía
1, 2 y 3 Semana Blanca	Marzo 2023	Abril 2023	
	L M X J V S D 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	L M X J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	3, 4 y 5 Vacaciones de Semana Santa 6 y 7 Jueves y Viernes Santo
1 Día del trabajo	Mayo 2023	Junio 2023	
	L M X J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	L M X J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	23 Último día lectivo

8. ELEMENTOS TRANSVERSALES.

La Educación en valores es uno de los pilares fundamentales dentro del proceso educativo. En el transcurso de nuestra labor docente, en el día a día, se nos

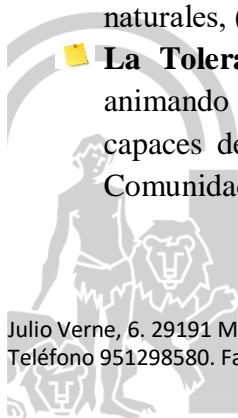




Departamento de Hostelería

presentarán circunstancias que deberemos afrontar, atender y resolver cuando se vayan produciendo. Por lo tanto, estoy en la obligación profesional y personal de trabajar constantemente en la aplicación de los temas transversales. Dentro del conjunto de objetivos consideraré la totalidad de los temas transversales, dando una mayor importancia a los siguientes:

- **La Coeducación**, evitando en todo momento el empleo de lenguaje sexista. Durante la realización de las tareas diarias, ya sea práctica, como teórica, formaré grupos sin distinción de sexo, fomentando la igualdad, el respeto y la tolerancia entre el alumnado, y eliminando los estereotipos sexistas.
- **La Interculturalidad**, desarrollando elaboraciones de otras culturas y países. Además, cabe la posibilidad que en el colectivo de alumnos y alumnas haya miembros de varios países, siendo esto, un punto de encuentro y de integración dentro del grupo-clase a través de su diversidad gastronómica y su cultura. Explicaré la realidad que supone vivir en un mundo globalizado, donde todas las culturas, razas, nacionalidades y etnias tienen cabida.
- **La Salud e Higiene**, siendo este tema prioritario y fundamental en la práctica de cocina, y almacenamiento y manipulación de materias primas. Desde el primer momento, transmitiré e inculcaré hábitos higiénicos en el alumnado a mi cargo. Serán objeto de análisis y aplicación los hábitos de vida saludable, el bienestar físico y mental para sí mismo y para los demás, así como también, la salud laboral.
- **Consumo**, siguiendo unos criterios básicos, evitando la publicidad engañosa y las modas del momento, es primordial saber elegir los productos de mejor calidad-precio, teniendo en cuenta su frescor, que sean de temporada, autóctonos y procurando que su elaboración se haya realizado de forma natural con la menor intervención de sustancias artificiales.
- **La Cultura Andaluza**, destacando la comida como recurso turístico gastronómico y como manifestación social dentro de una cultura. Insistiré y reforzaré en el alumnado los conocimientos que bajo mi punto de vista deben poseer en lo relativo a las elaboraciones andaluzas, sus orígenes, influencias, técnicas empleadas y métodos de conservación.
- **Medio Ambiente**, tema muy preocupante a nivel global actualmente. Reflejaré en el alumnado, dando ejemplo por mí parte en todo momento, la necesidad de reciclar (aceites, plásticos, vidrios, papel...) y usar correctamente los recursos naturales, (agua, gas, electricidad...).
- **La Tolerancia y el Respeto**, siendo estos, los ejes en mi labor docente, animando a los alumnos y alumnas a reflexionar sobre este tema y que sean capaces de advertir, que compartimos espacios e instalaciones dentro de una Comunidad Educativa Plural.



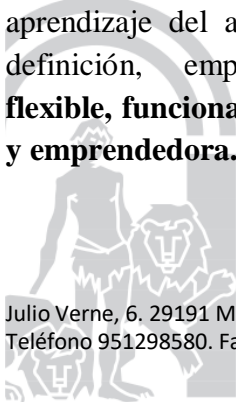


- **Nuevas Tecnologías de la Información y la Comunicación, (TIC),** incorporando contenidos con el manejo y uso adecuado de las mismas, propias de la competencia profesional que se le exige a un Técnico en Cocina y Gastronomía, como:
 - Identificación y aplicación de las principales técnicas y recursos TIC.
 - Material informativo y audiovisual, (vídeos y software).
 - Material informativo y divulgativo relacionado con los contenidos de este módulo, (libros digitales, catálogos de proveedores y referencias de páginas web).
 - Uso de plataformas google Suit, moodle centro, correo corporativo con dominio “unilabma” y App Ipsen.
- **Hábitos de lectura,** promoviendo la lectura a través de contenidos relacionados con el sector (artículos, recetas, libros de gastronomía, etc...).
- **Espíritu Emprendedor,** intentando despertar en los discentes, creatividad, perseverancia y dedicación para diseñar, planificar y crear sus futuras ideas o negocios. Y competencias emprendedoras (las soft Skills) o competencias blandas tan necesarias para la vida personal y profesional.
- **Prevención de Riesgos Laborales,** consolidando el aprendizaje de los contenidos referidos a los hábitos éticos y laborales en el desempeño de su actividad profesional, de acuerdo con las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos durante las clases prácticas, para la formación en alternancia y el futuro periodo de la Formación en Centros de Trabajo, (FCT).

La pedagogía que aplicaré al principio de cada Unidad Didáctica consistirá en mantener un diálogo fluido acerca de los contenidos concretos del tema de la U.D, al igual que la ampliación y objetivos a lograr en común. En el transcurso de las clases prácticas, observaré y modificaré las posibles conductas inapropiadas. Al finalizar cada práctica diaria, llevaran a cabo una autoevaluación y coevaluación destacando, tanto lo positivo, como lo negativo.

9. METODOLOGÍA.

La metodología se define como el conjunto de estrategias, procedimientos y acciones organizadas y planificadas por el profesorado con la finalidad de posibilitar el aprendizaje del alumnado y el logro de los objetivos. Por ello y atendiendo a su definición, empleare una metodología: **abierta, adaptable, diversa, equitativa, flexible, funcional, integradora, inclusiva, igualitaria, motivadora, plural, reflexiva y emprendedora.**





También integrará aspectos científicos, tecnológicos y organizativos con el fin que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos del sector. La metodología que se llevará a cabo será activa con un enfoque constructivista, que facilitará el aprendizaje significativo, activo, participativo y motivador.

En ella, los protagonistas serán los discentes y el docente el orientador del conocimiento. Desde el principio del curso se motivará la participación y la creación de entornos que favorezcan el trabajo en equipo y las buenas relaciones entre compañeros, teniendo presente en todo momento las necesidades del alumnado y sus características sociales y culturales.

Por lo tanto, la Formación Profesional requiere de una metodología didáctica **constructivista** que se adapte a los fines de adquisición de capacidades y competencias emprendedoras, a las características del alumnado y a la naturaleza del Ciclo Formativo para que los discentes puedan 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:

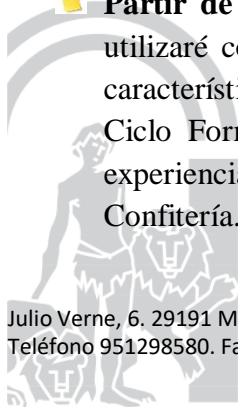
- Tipos y estrategias de aprendizaje.
- Tipos de actividades.
- Agrupamientos. Trabajo individual y en grupo.
- Aspectos organizativos: tiempos, espacios y recursos.
- Valores transversales, esfuerzo, creatividad, lectura, nuevas tecnologías.
- Competencias emprendedoras (las soft Skills) o competencias blandas.

23

9.1. Estrategias metodológicas.

Son las combinaciones de acciones o actividades de enseñanza aprendizaje realizadas por profesor y/o discentes para lograr los objetivos específicos utilizando uno o más métodos didácticos y unos medios determinados. Para determinar las estrategias a realizar, se han analizado: los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, los contenidos asociados, la duración total para distribuir y temporalizar de manera adecuada, los medios disponibles, así como, el planteamiento de estrategias que abarquen distintos tipos de resultados. Por lo tanto, se utilizará unos principios metodológicos que guiarán la intervención del docente y unas estrategias para obtener dichos principios. **Estas estrategias son:**

- **Partir de las características del grupo clase.** Para conseguir este principio, utilizaré como estrategia metodológica el análisis de la información sobre las características psicológicas, intereses y expectativas del alumnado acerca del Ciclo Formativo y el Módulo Profesional, sus formaciones académicas y la experiencia profesional vinculada al ciclo formativo de Panadería, Repostería y Confitería.





- **Partir de los conocimientos previos del alumnado y su interés por aprender, para favorecer la construcción de aprendizajes significativos.** La estrategia metodológica será detectar los conocimientos que posee el alumnado y utilizarlos para promover nuevos aprendizajes.
- **Fortalecer la capacidad de aprender de forma autónoma.** La estrategia metodológica que se empleará será informar al alumnado sobre la finalidad de los aprendizajes y las actividades. Se planificará y desarrollarán actividades que faciliten expectativas positivas en el alumnado, es decir, sabrán que van a aprender, lo que les aportarán y cómo emplear esos conocimientos.
- **Presentación de los contenidos para provocar el interés del alumnado,** relacionando su utilidad con la práctica en el ámbito profesional.
- **Aplicación de los conocimientos adquiridos,** para que el alumnado pueda transferir su aprendizaje a situaciones del ámbito laboral.
- **Favorecer la modificación de los esquemas de conocimiento del alumnado.** La estrategia metodológica será la planificación y organización de actividades para crear y potenciar enlaces adecuados entre los conocimientos previos y la nueva información asegurando con ella una mayor significatividad de los aprendizajes logrados.
- **Utilización de fuentes diferentes para facilitar la construcción del aprendizaje.**
- **Adecuar la ayuda pedagógica a las características individuales del alumnado** para responder a la diversidad de los mismos. Se realizarán análisis del proceso de aprendizaje del alumnado, valorando sus progresos y dificultades para poder acomodar la intervención educativa individualmente.
- **Integración de las normas del Plan del Centro de forma transversal** durante toda la programación. Las estrategias metodológicas será la valoración por parte del alumnado, sobre las habilidades y actitudes asociadas con la realización y responsabilidad de su trabajo personal, la colaboración e implicación en el grupo, el espíritu emprendedor y crítico, la aceptación y aplicación de las normas establecidas.
- **Posibilitar la adquisición de aptitudes relacionadas con el ámbito laboral y personal,** utilizando como estrategia metodológica la planificación y desarrollo de actividades vinculadas a la realidad laboral y el emprendimiento personal (competencias blandas). Mediante proyectos que incluyan diferentes módulos profesionales.
- **Fomentar la autonomía,** la capacidad de decisión y la creatividad a la hora de realizar el trabajo.
- **Fomentar el empleo de las TIC** a través de diferentes actividades y exposiciones, garantizando el trabajo de la expresión oral y escrita.
- **Fomentar la lectura** mediante actividades relacionadas con el sector.





- **Realizar actividades individuales, en grupos pequeños y grandes** en función de los contenidos que se vayan a adquirir.

10. PROPUESTA DE ACTIVIDADES.

El diseño de cada actividad será apropiada a la metodología que voy a utilizar en cada una de las unidades de trabajo, siempre estando bien programadas y estructuradas. Para poder alcanzar los objetivos, superando así los Resultado de Aprendizaje.

- **Diagnósticas y motivadoras:** Son actividades de introducción, de enfoque, de organización, de recogida de información, de generación, de inferencia, de predicción...) Posibles técnicas son la tormenta de ideas (brainstorming), juego de roles (role-playing), simposio, diálogo, debate público, panel, mesa redonda, grupos de discusión, foros, métodos de casos, etc.
- **Desarrollo:** Son actividades de análisis; de integración, de aplicación, de ejecución...Suelen consistir en resolución de problemas y realización de ejercicios.
- **Síntesis:** Son actividades de consolidación o recuerdo, de resumen, de reestructuración. Suelen consistir en la realización de resúmenes, esquemas, mapas conceptuales.
- **Ampliación y refuerzo:** Las actividades de ampliación suelen consistir en trabajos de investigación, de búsqueda de información. Las utilizaré para todo el alumnado aventajado y necesitado de ampliar conocimientos durante todo el proceso de enseñanza, y que en el periodo de recuperación y mejora de calificación. Las actividades de refuerzo suelen consistir en la realización de trabajos por parte del alumnado, para reforzar conocimientos ayudando a la superación del módulo.
- **Actividades de evaluación:** Las actividades de evaluación se dividirán en actividades calificables y actividades no calificables, pero todas ellas formaran parte del proceso de enseñanza aprendizaje. Aunque no todas lleven calificación ayudaran a la evaluación continua.
- **Complementarias:** se consideran actividades complementarias las organizadas por el Centro durante el horario escolar, de acuerdo con el Proyecto Curricular, y que tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas por el momento espacios o recursos que utilizan. La asistencia a estas actividades será obligatoria, igual que a las demás actividades lectivas. Las faltas a estas deben de ser justificadas.
- **Extraescolares:** se consideran actividades extraescolares las encaminadas a potenciar la apertura del Centro a su entorno y a procurar la formación integral del alumnado en aspectos referidos a la ampliación de su horizonte cultural, la preparación para su inserción en la sociedad o el uso del tiempo libre. Las





actividades extraescolares se realizarán fuera del horario lectivo y tendrán carácter voluntario para el alumnado.

11. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.

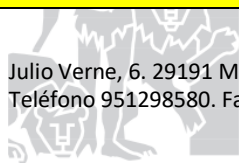
La organización de los recursos, es uno de los elementos determinantes de la intervención educativa, haciendo referencia a los recursos humanos, cómo se establecen los grupos, cómo se organiza el espacio, cómo se distribuye el tiempo y que materiales se emplean.

Recoger en esta programación que se han realizado mejoras de adecuación en la zona de talleres de cocina, se ha hecho un taller nuevo destinado a pastelería, pendiente de dotación. A falta de finalizar la obra e instalación en la zona destinada a vestuario para el alumnado, esto crea un inconveniente, ya que el alumnado tiene que hacer uso de pequeños aseos para uniformarse y carecen de taquillas para guardar sus objetos personales. También destacar infraestructuras deficientes en cuanto aislamiento entre los distintos talleres y el deficiente funcionamiento de maquinaria tales como hornos o abatidor de temperaturas.

Cuadro de recursos humanos, espaciales y materiales:

26

Recursos humanos	-Profesores/as Técnicos en Formación Profesional. -Profesores/as de Educación Secundaria. -Componentes del Departamento de Orientación. -Alumnado, agrupado en función de la actividad a realizar, (gran grupo, grupo medio, grupo pequeño).
Recursos espaciales	-Aula polivalente. -Aula taller de cocina y repostería. -Aula ATECA.
Recursos materiales específicos PARA TALLER PRACTICOS DEL CICLO.	-Uniformidad: chaqueta de cocina, pantalón de cocina, delantal, gorro tipo magdalena, pico rojo, calzado blanco y antideslizante, acordado por el departamento. (Solo taller práctico). -Herramientas, batería y maquinaria: cuchillo cebollero, puntilla, pelador, varilla, marmitas, sartenes, hornos de convección y modulares, amasadora, sorbetera, envasadora al vacío, abatidor de temperatura...
Recursos materiales didácticos	-Recursos tradicionales: pizarra, manuales, apuntes, libros, enciclopedias especializadas.
Recursos audiovisuales	-Medios audiovisuales: video, proyector, ordenadores, pantallas. El Proyecto Educativo de Centro recoge la estrategia digital y se tendrá como referencia. Además, se potenciará el empleo de las TIC desde varias perspectivas.





	<ul style="list-style-type: none">. Como contenido transversal: aplicaciones móviles.. Como herramienta didáctica: trabajos de investigación en internet.. Como medio de comunicación: correos electrónicos con dominios propios del centro (unilabma), G-SUIT (classroom) y oficiales App. IPASEN (séneca).. Como instrumento de gestión: rúbricas y cuaderno de profesor.
Otros recursos no materiales	<ul style="list-style-type: none">-Asistencia al aula de Demostraciones.-Planificación de visitas a empresas del sector.-Asistencia a conferencias sobre temas relacionados con el currículo del módulo, sector productivo, cursos de alergias e intolerancias.

12. PROCEDIMIENTOS, INSTRUMENTOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales, llevando a cabo una evaluación criterial. Como se recoge en la ORDEN DE 29 DE SEPTIEMBRE DE 2010.Art.2 Normas generales de ordenación de la evaluación.

27

La evaluación continua fija unos parámetros llamados criterios de evaluación, a través de los que se mide el grado de aprendizaje del alumno y la medida en que va alcanzando los objetivos fijados en el proceso de enseñanza-aprendizaje. De ahí que la llamemos EVALUACIÓN CRITERIAL.

A través de los criterios de evaluación se constata la consecución de los resultados de aprendizaje, por tanto, los criterios de evaluación están agrupados por resultados de aprendizaje, de forma que a cada resultado de aprendizaje le corresponde una serie de criterios de evaluación determinados.

12.1. Procedimientos y fases de la evaluación continúa.

EVALUACIÓN INICIAL:

Evaluación Diagnóstica con la que iniciaré el proceso educativo con un conocimiento real de las características del alumnado, tanto en lo personal como en lo académico. Esto me permitirá diseñar su estrategia didáctica y acomodar mi práctica docente a la realidad de los mismos. Debe tener lugar a comienzo del curso. Se conseguirá realizando preguntas al aire para que los alumnos contesten libremente; preguntas escritas cortas y tipo test; entrevista y otros.

Los resultados de la evaluación inicial, era lo esperado, es decir que el 90% del grupo clase no tienen conocimientos relacionados con los contenidos de este módulo, a



Departamento de Hostelería

excepción de 2 que tienen un poco de conocimientos ya que han trabajado como ayudante en algún restaurante.

En general es un grupo que, a pesar de tener pocos conocimientos, han mostrado mucho interés por la materia y muchas ganas aprender el oficio de cocinero/a. Es fácil impartir clase porque colaboran y casi todos.

EVALUACIÓN CONTINUA:

Haré un seguimiento del desarrollo de los aprendizajes de los alumnos a través de la recogida de datos continua y sistemática. Utilizando la recogida de datos de todas las Actividades que irán realizando, permitiéndome conocer los resultados a tiempo real, tanto individual como grupal. Así poder ir adaptando la metodología y el diseño de las actividades de forma eficaz, durante todo el proceso de enseñanza.

EVALUACIÓN FINAL:

En el proceso de Evaluación Final valoraré los datos obtenidos en los resultados de las actividades realizadas, basadas en la superación de los criterios de evaluación asociados a cada Resultados de Aprendizaje. A los cuales les he otorgado un valor porcentual, para poder facilitarme la labor de calificar de forma objetiva.

28

Cuadros con la ponderación asociada a RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

RA1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	10%
a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.	10%
b) Se han reconocido las materias primas y sus características.	20%
c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.	10%
d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	10%
e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.	10%
f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.	10%
g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.	10%
h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.	10%
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10%
RA2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.	10%
a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.	20%



b) Se ha interpretado la información.	10%
c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.	10%
d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.	10%
e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	20%
f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.	20%
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10%

RA3.Prepara y utiliza maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.	10%
a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.	10%
b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.	20%
c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.	10%
d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.	50%
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10%

29

RA4. 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.	40%
a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	12.5%
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.	12.5%
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.	12.5%
d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.	12.5%
e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.	12.5%
f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	12.5%
g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.	7.5%
h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	7.5%



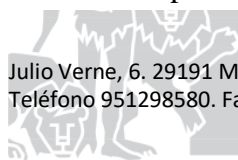
RA5. Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	15%
a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.	26.6%
b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.	26.6%
c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.	13.3%
d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.	20%
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	13.5%
i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	5%
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	5%

RA6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados justificando y aplicando el método elegido.	15%
a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.	20%
b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.	26.6%
c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.	26.6%
d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.	13.3%
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	13.5%

12.2. Proceso de calificación, periodo recuperación y mejora de calificación.

Respecto a la calificación del alumnado, la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, establece:

- La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.
- La evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza aprendizaje.
- La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores numéricos de 1 a 10 sin





decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes.

Para llevar a cabo esta labor, realizaré una media ponderada y sumativa de los resultados obtenidos en las calificaciones de cada una de las Actividades diseñadas en las 13 unidades didácticas (UD) o unidades de trabajo.

Para determinar los criterios de calificación tendré en cuenta las siguientes consideraciones:

- Esta programación está estructurada en 13 Unidades de Trabajo, ligadas cada una de ellas a uno o varios RA. La calificación final del módulo se obtendrá en función de los valores otorgados a los Criterios de evaluación asociados a los Resultados de aprendizaje a lo largo del proceso de enseñanza.
- Los alumnos recibirán un boletín de calificación correspondiente a 3 evaluaciones parciales (1ª, 2ª y 3ª evaluación). Será el resultado de la media aritmética obtenida de la calificación de cada Resultado de Aprendizaje, trabajados en esos periodos de tiempo indicado en cada una de las unidades de trabajo. Estas calificaciones tendrá carácter meramente informativo respecto a la evolución del alumnado en el proceso de adquisición de los criterios de evaluación. Y que se expresara en la nota final del curso en el mes de junio.
- La calificación de cada una de los RA. se obtendrá, a través de los instrumentos de calificación diseñados para cada Actividad. Rubricas, solucionarios y cuaderno del profesor.
- Las actividades o pruebas de recuperación para el alumnado que no haya alcanzado los RA, se realizarán después de la 3ª evaluación parcial, y antes de la evaluación final. Se facilitarán a dichos alumnos las actividades programadas para la superación del módulo. Estas actividades serán adaptadas al alumnado según los resultados de aprendizaje por supera. De cualquier modo serán variadas, algunas pruebas escritas y otras prácticas desarrolladas tanto en el aula polivalente como en el aula taller. (Actividades de ampliación y refuerzo). Utilizando como herramienta de calificación solucionarios y rúbrica de corrección.

Asimismo en este periodo se llevarán a cabo las actividades de mejora de calificación Estas actividades estarán basadas en proyectos o retos, que el alumnado interesado tendrá que asumir.

Presentando de forma escrita y expositiva. Este/a demostrara las evidencias de las mejoras de conocimientos, con una exposición teórica práctica, que se realizara en el aula. Demostrando con su exposición, los conocimientos, habilidades y destrezas. Para





la calificación de dicha prueba utilizare una rúbrica, previamente facilitada ala alumnado.

En ambos casos, estas actividades serán las herramientas de calificación para la evaluación

La ponderación se aplicará en Evaluación Final, de acuerdo con los porcentajes reflejados en las Tablas de mí programación. Las calificaciones obtenidas en las actividades propuestas para cada Unidad de Trabajo, así como la calificación global de cada RA. Se irán trasladando al Cuaderno de Clase. El traslado de estas calificaciones me permitirá la obtención de la calificación final para el módulo, aplicando los porcentajes mencionados que reflejarán el grado de alcance y desarrollo de los Resultados de Aprendizaje de este módulo.

- Los instrumentos de evaluación y calificación, para el alumnado que forma parte del proyecto DUAL, están descritas en el 1.2. **Oferta de formación profesional en alternancia. FP. DUAL.** En las páginas 6,7 y 8 de esta programación.

12.3. Autoevaluación de la programación y práctica docente.

32

La información obtenida de la evaluación debe servir también para evaluar mí propia práctica docente.

Además de los aprendizajes de los alumnos, evaluaré los procesos de enseñanza y mi propia práctica docente, en relación con el logro de los objetivos educativos del currículo. Igualmente, evaluarán la programación y el desarrollo del currículo.

A la vista de los informes de las sesiones de evaluación, procederé a la revisión de mí programación inicial sin esperar a que finalice el curso, ya que en la primera evaluación todavía hay tiempo de solventar los posibles errores en los que se haya incurrido. Las modificaciones que se hubiesen acordado se incluirán en la programación para el curso siguiente, aunque, en la medida de lo posible, se aplicarán de inmediato.

Los elementos de la programación sometidos a evaluación serán, al menos, los siguientes

- Distribución y secuenciación de los contenidos a lo largo de los módulos profesionales.
- Idoneidad de los métodos empleados y de los materiales didácticos propuestos para uso de los alumnos.
- Metodología utilizada.
- Y práctica docente. (para tal fin pasare un cuestionario al alumnado, al finalizar la primera unidad programada, tras la 1º evaluación y después de la evaluación final).





12.4. Enseñanza de FP. Programas de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).

Según el artículo 2.5.c de la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía

El departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, desarrollará el currículo mediante la elaboración de las correspondientes programaciones didácticas de los módulos profesionales. Su elaboración se realizará siguiendo las directrices marcadas en el proyecto educativo del centro, prestando especial atención a los criterios de planificación y a las decisiones que afecten al proceso de evaluación, especialmente en lo referente a:

- La determinación y planificación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado matriculado en la modalidad presencial la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positivo, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos.
- Dichas actividades se realizarán en primer curso durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final y, en segundo curso durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final.


33

12.5. Enseñanzas de FP. Programa de mejora de las competencias (PMC).

Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora 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


13. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

 El Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, establece la obligatoriedad de prestar una atención adecuada, en condiciones de accesibilidad universal y con los recursos de apoyo necesarios, en cada caso, a las personas



con discapacidad. En el mismo sentido se pronuncia el Decreto autonómico 436/2008. Ninguna de las normas, sin embargo, contiene referencias a otros tipos de medidas. Y ambas, sí que establecen que la formación profesional inicial tiene por objeto conseguir que los alumnos y alumnas adquieran las capacidades necesarias para desarrollar la competencia general correspondiente a la cualificación o cualificaciones objeto de los estudios realizados.

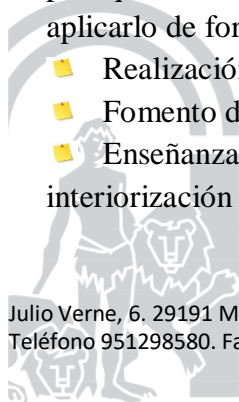
Así, aunque la LEA establece que "La Administración educativa establecerá medidas de acceso al currículo, así como, en su caso, adaptaciones y exenciones del mismo, dirigidas al alumnado con discapacidad que lo precise en función de su grado de minusvalía", del conjunto de los textos normativos en general, se deduce que en las enseñanzas profesionales sólo pueden realizarse, para los alumnos y alumnas con necesidades específicas de apoyo educativo, adaptaciones de acceso al currículo y/o, en todo caso, adaptaciones curriculares no significativas (salvo que se establezcan programas específicos dirigidos a alumnos con discapacidad).

 La Orden de 29 de septiembre de 2010 (evaluación) lo corrobora al enunciar en su artículo 3.e) que "La adecuación de las actividades formativas, así como de los criterios y los procedimientos de evaluación cuando el ciclo formativo vaya a ser cursado por alumnado con algún tipo de discapacidad, [...] en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título".

34

Además, los principios generales de actuación metodológica que podemos tener en cuenta son los siguientes:

- Adecuación del lenguaje a las características del alumnado.
- Orientación del grupo respecto a su situación en el proceso de aprendizaje, a través de la evaluación continua.
- Utilización de recursos didácticos y materiales variados y adecuados.
- Conexión de los aprendizajes del alumnado con la realidad de nuestro entorno social y profesional con la finalidad de conseguir aprendizajes competenciales.
- Desarrollo de la capacidad de aprender a aprender (ésta se puede definir como la capacidad de una persona, en una determinada situación, para entender, analizar y gestionar lo que tiene a su alrededor, a través del descubrimiento o la creación de los medios necesarios para ello, siendo consciente en todo momento de lo que hace, y de por qué lo hace, asimilando así el conocimiento adquirido, de forma que sepa aplicarlo de forma efectiva a lo largo de su vida).
- Realización de aprendizajes competenciales aplicando la teoría a la práctica.
- Fomento de la iniciativa, la autonomía y el trabajo en grupo.
- Enseñanza / aprendizaje de actitudes personales y profesionales que lleve a su interiorización por parte del alumnado.





Departamento de Hostelería

- Variedad en las actividades e instrumentos de evaluación, empleándolos como parte del proceso de aprendizaje.
- Utilización de las Tics y plataformas telemáticas, como recurso educativo docente, como medio de búsqueda, selección de información y actualización de conocimientos.





DOCUMENTOS ANEXOS

TABLAS DE RELACIONES CON EL CURRÍCULUM

SECUENCIACIÓN, RELACIÓN DE LOS CONTENIDOS, OBJETIVOS BASICOS, RESULTADO DE APRENDIZAJES, OBJETIVOS GENERALES, COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.

PONDERACIÓN E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN.





BLOQUE DE CONTENIDOS I > UNIDADES DE TRABAJO Nº 3 Y 4								
OG	CCPS	RA. 1	Criterios de evaluación	Valor	Instrumentos	Temporización	Horas	Peso
b c h i	b i k	Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.	a,10%	Actividades teórico-prácticas realizadas semanalmente: Individual y en grupo ✓ Lunes	1º TRIMESTRE	H	10%
			b) Se han reconocido las materias primas y sus características.	b,20%				
			c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.	c,10%				
			d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	d,10%				
			e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.	e,10%				
			f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.	f,10%				
			g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.	g,10%				
			h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.	h,10%				
			i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	i,10%				
OG: Objetivos Generales. CCPPS: Competencias Profesionales, Personales y Sociales. RA: Resultados Aprendizaje. Valor y Peso: ponderación.								





BLOQUE DE CONTENIDOS II > UNIDAD DE TRABAJO Nº 4.																						
OG	CCPS	RA. 2	Criterios de evaluación	Valor	Instrumentos	Temporalización	Horas	Nota														
a b c h i	a b i k l	Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.	<table border="1"> <tr> <td>a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.</td> <td>a,20%</td> </tr> <tr> <td>b) Se ha interpretado la información.</td> <td>b,10%</td> </tr> <tr> <td>c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.</td> <td>c,10%</td> </tr> <tr> <td>d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.</td> <td>d,10%</td> </tr> <tr> <td>e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.</td> <td>e,20%</td> </tr> <tr> <td>f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.</td> <td>f,20%</td> </tr> <tr> <td>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</td> <td>g,10%</td> </tr> </table>	a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.	a,20%	b) Se ha interpretado la información.	b,10%	c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.	c,10%	d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.	d,10%	e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	e,20%	f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.	f,20%	g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	g,10%		Actividades teórico-prácticas realizadas semanalmente: Individual y en grupo ✓ Lunes contenidos teóricos, lluvia de ideas, organización y documentación relacionadas. ✓ Miércoles y jueves desarrollo práctico en el taller. Al finalizar la unidad, una prueba teórica, entrega documentación relacionada y otra prueba teórica-práctica.	1º TRIMESTRE	H	10%
a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.	a,20%																					
b) Se ha interpretado la información.	b,10%																					
c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.	c,10%																					
d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.	d,10%																					
e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	e,20%																					
f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.	f,20%																					
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	g,10%																					
OG: Objetivos Generales. CCPPS: Competencias Profesionales Personales Sociales. R.A: Resultados Aprendizaje. Valor y peso: Ponderación.																						



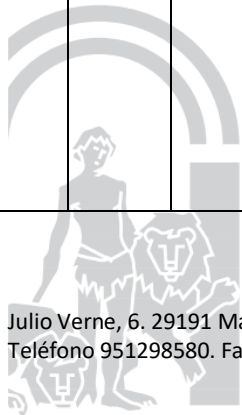


BLOQUE DE CONTENIDOS III > UNIDADES DE TRABAJO Nº 1 y 3.								
OG	CPPS	RA. 3	Criterios de evaluación	Valoración	Instrumentos	Temporalización	Horas	Nota
c e f h i	c h i j k	Prepara y utiliza maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.	a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.	a,10%	Actividades teórico-prácticas realizadas semanalmente: Individual y en grupo ✓ Lunes contenidos teóricos, lluvia de ideas, organización y documentación relacionadas. ✓ Miércoles y jueves desarrollo práctico en el taller. Al finalizar la unidad, una prueba teórica, entrega documentación relacionada y otra prueba teórica-práctica.	1º TRIMESTRE.	H	10%
			b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.	b,10%				
			c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.	c,20%				
			d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.	d,50%				
			e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	e,10%				
OG: Objetivos Generales. CCPPS: Competencias Profesionales Personales Sociales. R.A: Resultados Aprendizaje. Valor y peso: ponderación.								
37								





BLOQUE DE CONTENIDOS IV > UNIDADES DE TRABAJO Nº 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 13.								
OG	CPP S	RA. 4	Criterios de evaluación	Valoración	Instrumentos	Temporalización	Horas	Nota
b d e f g h i	d i j k	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	a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	a,12.5%	Actividades teórico-prácticas realizadas semanalmente: Individual y en grupo ✓ Lunes contenidos teóricos, lluvia de ideas, organización y documentación relacionadas. ✓ Miércoles y jueves desarrollo práctico en el taller. Al finalizar la unidad, una prueba teórica, entrega documentación relacionada y otra prueba teórica-práctica.	2º+ 3º. TRIMESTRES	H	40%
			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.	b,12.5%				
			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.	c,12.5%				
			d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.	d,12.5%				
			e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.	e,12.5%				
			f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	f,12.5%				
			g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.	g,7.5%				
			h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	h,7.5%				





			i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	i,5%				
			j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	J,5%				
OG: Objetivos Generales. CCPPS: Competencias Profesionales Personales Sociales. R.A: Resultados Aprendizaje. Valor y peso: ponderación.								





BLOQUE DE CONTENIDOS V > UNIDAD DE TRABAJO Nº 5.																		
OG	CCPS	RA. 5	Criterios de evaluación	Valoración	Instrumentos	Temporalización	Horas	Nota										
d f g h i	d i j k	Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	<table border="1"> <tr> <td>a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.</td> <td>a,26.6%</td> </tr> <tr> <td>b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.</td> <td>b,26.6%</td> </tr> <tr> <td>c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.</td> <td>c,13.3%</td> </tr> <tr> <td>d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.</td> <td>d,20%</td> </tr> <tr> <td>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</td> <td>e,13.5%</td> </tr> </table>	a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.	a,26.6%	b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.	b,26.6%	c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.	c,13.3%	d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.	d,20%	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	e,13.5%		Actividades teórico-prácticas realizadas semanalmente: Individual y en grupo ✓ Lunes contenidos teóricos, lluvia de ideas, organización y documentación relacionadas. ✓ Miércoles y jueves desarrollo práctico en el taller. Al finalizar la unidad, una prueba teórica, entrega documentación relacionada y otra prueba teórica-práctica.	2º +3º TRIMESTRE	15H	15%
a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.	a,26.6%																	
b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.	b,26.6%																	
c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.	c,13.3%																	
d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.	d,20%																	
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	e,13.5%																	
OG: Objetivos Generales. CCPPS: Competencias Profesionales Personales Sociales. R.A: Resultados Aprendizaje. Valor y peso: ponderación.																		





BLOQUE DE CONTENIDOS V > UNIDAD DE TRABAJO Nº 5.								
OG	CCPS	RA. 6	Criterios de evaluación	Valoración	Instrumentos	Temporalización	Horas	Nota
e f g h i	b h i j k	Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados justificando y aplicando el método elegido.	a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.	20%	Actividades teórico-prácticas realizadas semanalmente: Individual y en grupo ✓ Lunes contenidos teóricos, lluvia de ideas, organización y documentación relacionadas. ✓ Miércoles y jueves desarrollo práctico en el taller. Al finalizar la unidad, una prueba teórica, entrega documentación relacionada y otra prueba teórica-práctica.	2º+3º TRIMESTRE	15H	15%
			b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.	26.6%				
			c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.	26.6%				
			d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.	13.3%				
			e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	13.5%				
OG: Objetivos Generales. CCPS: Competencias Profesionales Personales Sociales. R.A: Resultados Aprendizaje. Nota: ponderación.								





Unidad didáctica 1. La organización de la cocina profesional

RA3. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

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

CONTENIDOS

1.1. La cocina profesional/**1.2.** La organización de espacios de la cocina/1.2.1. Las zonas de almacenaje/1.2.2. Las zonas de producción/1.2.3. Las zonas de limpieza/1.2.4. Las zonas anexas/**1.3.** Criterios en el diseño de cocinas/1.3.1. Criterios de eficacia operativa /1.3.2. Criterios de seguridad alimentaria/1.3.3. Criterios de sostenibilidad medioambiental /**1.4.** El personal de cocina/1.4.1. Categorías profesionales en la cocina 1.4.2. El encargado o encargada del economato/1.4.3. El uniforme de trabajo

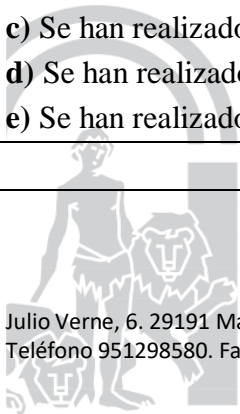
Unidad didáctica 2. El equipamiento de la cocina profesional

RA3. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

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

Contenidos básicos curriculares





3. 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.

Unidad didáctica 3. Las materias primas y su aprovisionamiento

RA1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

- b) Se han reconocido las materias primas y sus características.
- c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.

Contenidos básicos curriculares

BQ.1. Recepción de materias primas:- Materias primas.- Categorías comerciales y etiquetados.- Presentaciones comerciales.- Selección de proveedores "éticos".

Unidad didáctica 4. La gestión de las materias primas

RA1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

- a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.
- b) Se han reconocido las materias primas y sus características.
- c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
- 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.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.





RA2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

- 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.
- d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos básicos curriculares

BQ.1. Recepción de materias primas:- Materias primas.- Categorías comerciales y etiquetados.- Presentaciones comerciales.- Selección de proveedores "éticos"- Descripción y características del economato y bodega- Recepción de géneros.- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.

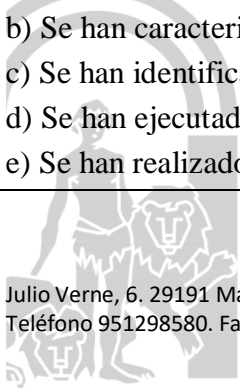
BQ.2. Acopio y distribución de materias primas:- Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades.- Documentos relacionados con el aprovisionamiento.- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

Unidad didáctica 5. Preelaboración, conservación y regeneración de los alimentos

RA5. Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

- 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.





RA6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

- 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.

Contenidos básicos curriculares

BQ.5. Regeneración de materias primas:- Descripción y análisis de las técnicas de regeneración.- Procedimientos de ejecución de técnicas.- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.

BQ.6. Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:- Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación.- Equipos asociados a cada método.- Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación.- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.

Unidad didáctica 6. Preelaboración y conservación de hortalizas.

Unidad didáctica 7. Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta.

Unidad didáctica 8. Huevos, lácteos, grasas y aceites.

Unidad didáctica 9. Pescados.

Unidad didáctica 10. Mariscos.

Unidad didáctica 11. Carnes de grandes piezas.

Unidad didáctica 12. Carne de animales de corral y caza.

Unidad didáctica 13. Setas, hierbas y condimentos.

RA4. 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.





- 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.
- 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.
- g) Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
- h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en 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.

Contenidos básicos curriculares

BQ.4. Preelaboración de materias primas en cocina:- 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.- Procedimientos intermedios de conservación.- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.- Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.- Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.- Procedimientos intermedios de conservación.

