

**ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL
MÓDULO DE:
Preelaboración
Y
Conservación de alimentos**

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:
COCINA Y GASTRONOMÍA
CURSO: 1º diurno**

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

DECRETO 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, y modificado por el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre.

Departamento/Profesores:

Curso 2019/ 2020
IES HOTEL ESCUELA



NOTA ACLARATORIA

La adenda de esta programación se realiza según la “RESOLUCIÓN DE LA VICECONSEJERÍA DE POLÍTICA EDUCATIVA POR LA QUE SE DICTAN INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DEL TERCER TRIMESTRE Y FINAL DEL CURSO 2019- 2020 EN LA COMUNIDAD DE MADRID COMO CONSECUENCIA DEL ESTADO DE ALARMA PROVOCADO POR CORONAVIRUS (COVID-19)”

Se fomentará la adecuación del proceso de enseñanza y aprendizaje a las características de cada alumno, de su contexto y de su realidad. Esta adecuación favorecerá el seguimiento del alumnado y especialmente del que presenta necesidades específicas de apoyo educativo.

En su esencia se priorizará la preservación de la salud de todos los agentes que intervienen en el sistema educativo.

Se informará conveniente y periódicamente a los alumnos y, en caso de alumnos menores, a las familias o tutores legales, de las actividades que van a realizar y de los contenidos de la programación que van a ser fundamentales para su progresión y aprovechamiento futuro, así como de las adaptaciones de las programaciones didácticas que los órganos de coordinación docente competentes hayan aprobado, en especial de los criterios de calificación.

Esta adenda de la programación deberá ser comunicada a los alumnos y, en su caso, a las familias, **POR CADA PROFESOR TITULAR DEL MÓDULO** y será publicada en la web del centro.

1. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación se mantienen para el tercer trimestre. Dada la carga práctica de este modulo se hace en lo posible una adaptación curricular en aquellos aspectos que por su complejidad de evaluar de forma presencial puedan adaptarse a circunstancias o formas de simulación de la actividad habitual. Se omite la parte procedimental tal y como están establecidas en cuanto a los criterios de evaluación y se adoptan medidas de adaptabilidad para en la medida de lo posible poder evaluar bajo los parámetros de los criterios indicados mediante simulaciones, ejercicios o prácticas domesticas.

**Resultados De
Aprendizaje**

**Criterios De Evaluación
(CME) Criterio mínimo**

4. Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.
- a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas. **(CME)**
 - 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. **(CME)**
 - 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. **(CME)**
 - f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos. **(CME)**
 - g) Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas. **(CME)**
 - 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. **(CME)**
 - j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. **(CME)**
5. Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.
- a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración **(CME)**
 - b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina. **(CME)**
 - 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. **(CME)**
 - e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. **(CME)**
6. 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. **(CME)**
 - 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. **(CME)**
 - d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final. **(CME)**

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

2.1 CRITERIOS MÍNIMOS DE EVALUACIÓN

En el apartado 2, se especifican los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación exigibles. La concreción e importancia de estos criterios de evaluación hace muy difícil distinguir cuáles de ellos son mínimos dada su importancia y la conectividad entre ellos por tanto los señalados anteriormente no eximen del conocimiento de los no señalados y por tanto:

Para poder aprobar, los alumnos deberán cumplir el 60% de los criterios de evaluación y que cada criterio evaluado obtenga una calificación mínima de 5.

2.2 LA ACTITUD

Las actitudes que los alumnos deberán observar están recogidas en el correspondiente Proyecto Curricular de Ciclo no obstante, en este sentido tenemos también que hacer una adaptación debido a la no presencia en las aulas y sin dejar de lado algunos aspectos que son de relevancia:

Puntualidad en las convocatorias de presentación de actividades o videoconferencias.

Regularidad en el trabajo diario.

Esfuerzo personal.

Aprovechamiento del tiempo.

Interés por aprendizaje.

Grado de compromiso y motivación.

2. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO Y ELEMENTOS CURRICULARES DE CADA UNIDAD DE TRABAJO QUE SE VEN ADAPTADAS

Parece difícil garantizar los contenidos mínimos que se establecen el Real decreto del título dadas las circunstancias en las que el alumno de este modulo adquiere las destrezas necesarias y en esto se apoya la programación en un porcentaje de horas practicas muy superior a la carga teórica, no obstante se trabajará tanto en el afianzamiento de los contenidos y competencias abordadas desde el comienzo del curso, como en las programadas para el tercer trimestre, con las adaptaciones necesarias a las características individuales y a las circunstancias de cada alumno en la actual situación excepcional.

No se verán modificadas las unidades de trabajo previstas para el tercer trimestre pero sí se verá modificado la evaluación y la metodología de enseñanza.

	Unidad de trabajo
5	Estudio general de las Materias primas. Análisis, preelaboración y tratamiento de las distintas materias primas. Regeneración de géneros.
7	Producción de elaboraciones culinarias con géneros crudos o previamente cocinados.

U.T. 5

Preelaboración de materias primas en cocina:

- Rendimiento de las materias primas. Escandallo.
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos.
- Procedimientos de ejecución de cortes específicos.
- Procedimientos de despiece y fraccionado.
- Procesos de conservación.

U.T. 7

Producción de elaboraciones culinarias con géneros en crudo o previamente cocinados:

- Identificación de productos para su consumo en crudo.
- Identificación de productos para su utilización en frío.
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases de la elaboración.
- Decoración y presentación.

3. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Una parte fundamental del trabajo educativo estará centrado en el repaso, profundización y afianzamiento de los contenidos y las competencias abordadas desde el comienzo del presente curso.

Se prestará especial atención a la secuenciación y a la fijación de un calendario de actividades que resulte factible para el alumnado, teniendo en cuenta las limitaciones o dificultades que, en cada caso, puedan darse.

En el caso pca se abordaran las ud 5 y 7 con el fin de no pasar a 2º curso con estas carencias dado que estas ud son de especial relevancia y mas significativamente la ud 7 se hace necesario abordarla con el máximo posible de garantías dadas las circunstancias actuales. Los contenidos procedimentales del tercer trimestre no pueden ser impartidos online, intentando adaptarse a las circunstancias, se programaran actividades prácticas personales de cada alumno que serán evaluadas.

Se utilizara en lo posible una metodología en la que al alumno se le promueva a investigar y profundizar en los temas ayudándolo en su enriquecimiento personal. Se utilizaran acciones como:

- Desarrollo de la capacidad de razonamiento, análisis y deducción.
- Desarrollo de la capacidad para obtener información y analizarla, obteniendo conclusiones.

Se empleara para este fin herramientas de ejercicios y supuestos de diferentes bloques temáticos, en algún tema se puede proponer que sean los alumnos quienes busquen información, con la orientación del profesor facilitando la documentación necesaria y/o el acceso a páginas webs de interés y fiabilidad.

La enseñanza será impartida tanto con el libro de texto de referencia como online (email, google drive, office), priorizándose las calificaciones del primer y segundo trimestre, evaluando el tercer trimestre en función de las circunstancias generales y personales de cada alumno. Si es necesario se comunicara personalmente con el alumno de manera tf o en videoconferencia. Así mismo tenemos programada una video conferencia periódica con los alumnos y el resto de los profesores de los módulos prácticos de tec y pbpr para aclarar cuanta información relativa la situación actual se vayan adoptando y cualquier otra pregunta de otra índole.

Se programarán y desarrollarán actividades de refuerzo o de repaso sobre aquellos elementos básicos del currículo o de la programación, especialmente destinadas a aquellos alumnos que tengan alguna parte pendiente por recuperar, en este sentido se programaran actividades de recuperación con sus criterios de evaluación y calificación, para aquellos alumnos que tuvieran alguna evaluación no superada o algún módulo pendiente de recuperar del curso anterior, pueda superar el/los módulos pendientes.

En caso de reanudación de la actividad educativa presencial, se deberá priorizar, en la medida en que sea posible, los contenidos y las competencias que no pudieron abordarse a distancia por requerir la utilización de material específico o la realización de actividades prácticas, así como programar las actividades de evaluación presenciales.

4. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

Se tendrá en cuenta la de aquellos alumnos que, por diversas circunstancias, tengan una mayor dificultad en avanzar en esos contenidos. Se priorizarán aquellos aprendizajes relacionados con objetivos o desarrollo de competencias que se consideren esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente o la obtención del título o certificado correspondiente.

Se realizará la modificación, adaptación y seguimiento de las adaptaciones significativas o de los planes de apoyo y refuerzo, según corresponda, que se consideren necesarios.

5. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

En el proceso de evaluación se tomará en consideración y se valorará la evolución de los alumnos desde el principio de curso, su progreso académico y su madurez educativa. Una parte fundamental del proceso de evaluación se centrará en los contenidos y las competencias abordadas en los dos primeros trimestres.

La evaluación de los alumnos considerará y valorará la evolución y madurez de los alumnos a lo largo del curso escolar, el proceso de evaluación se centrará en los dos primeros trimestres durante los que se ha producido la enseñanza presencial. La evaluación de los aprendizajes es continua por lo que se dispone de bastantes datos con los que trabajar sobre todo en la parte teórica, no cabe duda que la parte procedimental se verá afectada, la merma en las horas de actividades presenciales es vital para su progreso por lo que se necesitara una adaptación curricular para el segundo curso en donde alumnos menos aventajados puedan poner al día sus habilidades practicas mientras que otros más maduros puedan experimentar crecimiento personal.

Debido a las dificultades que algunos alumnos pueden encontrar para el normal seguimiento de las clases como ausencia de equipos informáticos o imposibilidad de desarrollar alguna actividad tendré en cuenta dichas carencias para ponderarse en su evaluación.

La evaluación final de los aprendizajes del alumnado durante el curso 2019-2020 considerará en conjunto las evaluaciones de todo el curso, valorando especialmente el grado de desarrollo de los aprendizajes y de las competencias imprescindibles.

La evaluación de las actividades desarrolladas durante el periodo no presencial se realizará tomando en consideración las dificultades que pudiera haber tenido cada alumno y, en todo caso, no podrá suponer por sí misma la no superación de un módulo, con el consiguiente aprobado del mismo. Por ello, se calificarán todas las actividades y exámenes online realizados con los mismos criterios que a lo largo del curso, y en su resultado final teniendo en cuenta que las dos primeras evaluaciones tendrán un peso mayoritario al haberse desarrollado de forma completa.

En el tercer trimestre se está primando el aprendizaje insistentemente de tal modo que las tareas que se repercuten a los alumnos se devuelven corregidas con la necesidad de completar de nuevo por el alumno aquellos errores o carencias que haya producido.

Los alumnos que no superen el módulo dispondrán de su informe individualizado en el que se especificarán los resultados de aprendizaje así como la recomendación sobre la posible renuncia a convocatoria

6. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

En caso de que continúe la situación de no poder asistir al centro, se adaptarán en función de lo establecido en los puntos anteriores.

7.1. Primera convocatoria extraordinaria:

La 1º convocatoria extraordinaria se efectuará en el mes de junio en las fechas que disponga Jefatura de Estudios.

En función de la situación, serán actividades de recuperación presenciales u online.

La convocatoria Extraordinaria se desarrollará durante en mes de Junio. El profesor cumplimentará informe individualizado para indicar al alumno los resultados de aprendizaje no superados y la posibilidad de renunciar a la convocatoria

7. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Como material de referencia se utilizara el libro de texto de de la editorial Sintesis para PCA, utilizado como referencia a lo largo de todo el curso.

Como recursos didácticos se están empleando diferentes enlaces hipervínculos a páginas webs de interés y fiabilidad así como diferentes materiales didácticos que les han sido facilitados.

El principal recurso con el que se están impartiendo las clases es el correo personal institucional del @ieshotelescuela.com
Se valora la incorporación de Classroom para la realización de pruebas de recuperación.

8. ANEXOS

PROFESOR: Luis Fernando Sesma Sánchez
GRUPO: 1º COCINA Y GASTRONOMÍA TURNO DIURNO

<p>CICLO FORMATIVO: COCINA GASTRONOMÍA GRUPO: 1º MÓDULO: PCA MARZO DE 2020</p>		
<p>RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: UNIDAD DE TRABAJO Nº 4 Almacenamiento de Materias Primas UNIDAD DE TRABAJO Nº 5: Estudio general de las Materias primas. Análisis, preelaboración y tratamiento de las distintas materias primas. Regeneración de géneros.</p>		
ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>1.- Entrega anticipada del trabajo sobre “Aderezos y condimentos” previsto para después de S.S. Fecha de entrega: Viernes 20 de marzo</p> <p>2.- Realizar un esquema, resumen con especial atención a las zonas y variedades de AOVE en nuestro país. Realizar las actividades de autoevaluación del libro. Fecha de entrega 24 de marzo.</p> <p>3.-Hacer una presentación en power point de los diferentes especies de pescados y mariscos de nuestras costas. Fecha de entrega: Después de las vacaciones de Semana Santa.</p>	<p>Correo electrónico institucional.</p>	<p>Entregar los diferentes trabajos y actividades en fecha y forma.</p> <p>Reconocer los diferentes tipos de aderezos y condimentos presentes en nuestros mercados.</p> <p>Reconocer las diferentes grasas comestibles y distinguir las características y procedencia de los diferentes varietales de AOVE.</p> <p>Reconocer las diferentes especies de pescados y mariscos de nuestras costas, diferenciando calidades, precios y características nutricionales.</p> <p>Se priorizara la corrección de las tareas entregadas frente a la nota.</p> <p>Se pondrá una nota numérica de cada ejercicio entregado.</p>

CICLO FORMATIVO: COCINA GASTRONOMÍA		
GRUPO: 1º		
MÓDULO: PCA ABRIL DE 2020		
RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: UNIDAD DE TRABAJO Nº 4 Almacenamiento de Materias Primas UNIDAD DE TRABAJO Nº 5: Estudio general de las Materias primas. Análisis, preelaboración y tratamiento de las distintas materias primas. Regeneración de géneros.		
ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>1.- Hacer una presentación en power point de las diferentes especies de pescados y mariscos de nuestras costas. Fecha de entrega: Pospuesto. En vigor hasta final de mes.</p> <p>2.- Entrega de cuestionario sobre pescados y mariscos.</p> <p>3.- Diferentes temas de investigación sobre pescados y mariscos. Fecha de entrega: ambas en vigor hasta fin de mes.</p> <p>4.- Primera lectura del tema de aves y caza</p> <p>5.- Recordatorio a los alumnos con parciales suspensos para que se los empiecen a preparar.</p>	<p>Correo electrónico institucional.</p> <p>Teleconferencia.</p>	<p>Entregar los diferentes trabajos y actividades en fecha y forma.</p> <p>Corrección y devolución de trabajos para completar aquellos aspectos que no se han resuelto correctamente.</p> <p>Reconocer las diferentes especies de pescados y mariscos de nuestras costas, diferenciando calidades, precios y características nutricionales.</p> <p>Aves y caza sin calificación por el momento, pospuesto para mayo.</p> <p>Resumen y esquema enriquecido.</p> <p>Se está estudiando la forma de recuperar evaluaciones pendientes. Se atienden todo tipo de dudas.</p> <p>Se prioriza la corrección y reentrega de las tareas mal resueltas.</p> <p>Se valorara resultado final con una nota numérica.</p>

CICLO FORMATIVO: COCINA GASTRONOMÍA		
GRUPO: 1º		
MÓDULO: PCA MAYO DE 2020		
RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: UNIDAD DE TRABAJO Nº 4 Almacenamiento de Materias Primas UNIDAD DE TRABAJO Nº 5: Estudio general de las Materias primas. Análisis, preelaboración y tratamiento de las distintas materias primas. Regeneración de géneros.		
ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

<p>1.- Hacer un resumen enriquecido de la ud aves y caza tratándolas de forma separada. 2.- Hacer un esquema clasificadorio de las diferentes especies especificando sus características. 3.- Hacer un despiece completo de un pollo paso a paso indicando las diferentes piezas obtenidas con nombre propio, utilizando fotografías paso a paso. Incluir estas fotografías en un cuadro explicativo. 4.- Contestar al cuestionario reflexivo y de investigación sobre aves y caza. Fecha tope de entrega: 20 de mayo 5.- Lectura comprensiva de la ud carnes y derivados. Fecha: 23 de mayo 6.- Esquema enriquecido de la ud de carnes y derivados diferenciando: Bobino, caprino, ovino y porcino. Fecha límite de entrega 1 de junio</p>	<p>Correo electrónico institucional. Teleconferencia.</p>	<p>Entregar los diferentes trabajos y actividades en fecha y forma. Corrección y devolución de trabajos para completar aquellos aspectos que no se han resuelto correctamente. Reconocer las diferentes especies comerciales de las aves y su despiece, diferenciando calidades, precios y características nutricionales. Reconocer los diferentes tipos de productos de la caza diferenciando caza mayor y menor. Resumen y esquema enriquecido. Se está estudiando la forma de recuperar evaluaciones pendientes. Se atienden todo tipo de dudas. Se prioriza la corrección y reentrega de las tareas mal resueltas. Se valorara resultado final con una nota numérica.</p>
---	--	--

CICLO FORMATIVO: COCINA GASTRONOMÍA

GRUPO: 1º

MÓDULO: PCA JUNI DE 2020

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UNIDAD DE TRABAJO Nº 4 Almacenamiento de Materias Primas

UNIDAD DE TRABAJO Nº 5: Estudio general de las Materias primas. Análisis, preelaboración y tratamiento de las distintas materias primas. Regeneración de géneros.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
---------------------------------	------------------	---

<p>1.- Responder al cuestionario reflexivo y de investigación sobre la ud carnes y derivados. Fecha de entrega: 8 de junio</p> <p>2.- Establecer actividades de recuperación:</p> <p>3.- Para los alumnos que no tengan que recuperar se propondrán algunas elaboraciones de recordatorio, elaboradas en los dos primeros trimestres.</p>	<p>Correo electrónico institucional. Teleconferencia.</p>	<p>Entregar los diferentes trabajos y actividades en fecha y forma. Corrección y devolución de trabajos para completar aquellos aspectos que no se han resuelto correctamente. Reconocer las diferentes especies de las canales cárnicas y su despiece, diferenciando calidades, precios y características nutricionales. Resumen y esquema enriquecido. Se está estudiando la forma de recuperar evaluaciones pendientes. Se atienden todo tipo de dudas. Se prioriza la corrección y reentrega de las tareas mal resueltas. Se valorara resultado final con una nota numérica.</p>
---	---	--