

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO:

PREELABORACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS.

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DUAL COCINA Y GASTRONOMÍA.

CURSO: 1º

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.

Departamento/Profesor:

Hostelería / Alberto Tabernero / José Ramón Orcero / Valentín Cobos Mendía

Curso 2019 / 2020.
I.E.S HOTEL ESCUELA



1. 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.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación son:

1. Recepcionar 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.

2. 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.

3. 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.

4. Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.

Criterios de evaluación:

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, 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.

5. 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.

6. 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.

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

Ninguna, ya que este módulo se imparte en la 1º y 2º evaluación y el estado de alarma se dio posterior a la junta de la 2º evaluación.

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Ninguna.

5. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

Ninguna.

6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Ninguna.

7. 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.

la convocatoria extraordinaria de este módulo será en el curso 2021-22. Se cumplimentará el Informe Individualizado para cada alumno suspenso en el módulo y se especificará los resultados de aprendizaje no alcanzados por el alumno, así como la opinión del docente sobre la posible renuncia a la convocatoria.

Únicamente para los alumnos de 2º año. que se encuentran realizando el módulo de formación en centros de trabajo y tienen pendiente el módulo de Preelaboración y conservación de alimentos (P.C.A) tendrán las siguientes fechas y actividades que realizar.

Conocimientos conceptuales:

Sistema de evaluación será telemáticamente y los criterios estarán en base a la entrega de los trabajos encomendados por el profesor sobre:

Actividad nº 1. Sistemas y métodos de conservación de productos y regeneración de los mismos.

Actividad nº 2. Selección ,recepción y distribución de materias primas y preelaboración de las mismas.

Criterios de calificación :

1. Presentación de los mismos en fecha.
2. Estructura del trabajo.

- a. Indicar medios de consulta.
3. Calidad de los contenidos.
4. Los trabajos se puntuará de 0 a 10.

Conocimientos procedimentales:

El sistema de evaluación será telemáticamente. y los criterios estarán en base a la entrega de las actividades solicitadas por el profesor:

El alumno enviará un video explicativo que contendrá una prueba relacionada con la preelaboración y conservación de alimentos de algún producto determinado.

(se adjunta anexo de cada actividad)

7.1. Convocatoria ordinaria: 9 de junio del 2020

7.2. Convocatoria extraordinaria: 22/23 de junio del 2020

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Presentaciones elaboradas por el profesor y puestas a disposición del alumno..
Apuntes del docente impartidos durante el curso .
Recetarios de elaboraciones facilitado al alumno durante el curso.

9. ANEXOS

Se realizarán las consultas que se necesiten a través del correo institucional.

Valentin Cobos: cobosmv@ieshotelescuola.es

Jose Ramon Orcero: orcerorj@ieshotelescuola.es

Alberto Tabernerero: taberneroma@ieshotelescuola.es

O en su caso videoconferencia cuando sea necesario por el volumen de cuestiones planteadas

ANEXOS

ANEXO FICHA CONOCIMIENTOS CONCEPTUALES ALUMNOS 2º AÑO

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL

GRUPO: 2º AÑO

MÓDULO: AULA PREELABORACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS (P.C.A.)

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:		
<ul style="list-style-type: none"> Esta actividad está relacionada con la U.T Nº 3 “Sistemas y métodos de conservación y regeneración” 		
ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Realizar un trabajo referente a los sistemas y métodos de conservación de productos y regeneración de los mismos.</p> <p>Fecha de entrega 15 de Mayo.</p>	<p>Entregar en formato digital.</p> <p>Documento de Word.</p> <p>Tipo de letra Arial.</p> <p>Tamaño 11.</p> <p>Interlineado sencillo.</p> <p>Paginado y pie de página con nombre y apellidos</p>	<p>Indicar los diferentes tipos de conservación en el tratamiento de alimentos y su aplicación en cocina.</p> <p>Indicar los sistemas de regeneración de alimentos en función de su cocinado y/o sistema de conservación.</p> <p>Asociar un producto o alimento a cada sistema de conservación y/o regeneración.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ejemplo Salazón : <ul style="list-style-type: none"> Bacalao en salazón, conservación en sal y regeneración por medio de desalado en agua. <p>Criterios de calificación :</p> <ol style="list-style-type: none"> Presentación de los mismos en fecha. Estructura del trabajo. <ol style="list-style-type: none"> Indicar medios de consulta. Calidad de los contenidos. Los trabajos de puntuará de 0 a 10.

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL

GRUPO: 2º AÑO

MÓDULO: AULA PREELABORACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS (P.C.A.)

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

- Esta actividad está relacionada con la U.T Nº 1 “Selección, recepción y distribución de materias primas” de la programación.
- Esta actividad está relacionada con las U.T Nº4 a la 11 “de la programación.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Realizar un trabajo con los siguientes puntos:</p> <p>Elegir 1 aperitivo, 1 primer plato y 1 segundo plato indicando ingredientes.</p> <p>Realizar el pedido a economato y proveedores de las materias primas necesarias para elaborar dichos platos para 4 comensales.</p> <p>El pedido debe diferenciar los distintos grupos de alimentos (Frutas y verduras, pescados...en productos perecederos y los no perecederos en un pedido a economato).</p> <p>Realizar la secuenciación de cada fase de preelaboración de la receta.</p> <p>Fecha de entrega 29 de Mayo.</p>	<p>Entregar en formato digital.</p> <p>Documento de Word.</p> <p>Tipo de letra Arial.</p> <p>Tamaño 11.</p> <p>interlineado sencillo.</p> <p>Paginado y pié de página con nombre y apellidos.</p>	<p>El pedido de materias primas está correctamente realizado.</p> <p>Se diferencian claramente los productos perecederos de los no perecederos.</p> <p>Las fases de preelaboración de materias primas están correctamente definidas.</p> <p>Criterios de calificación :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presentación de los mismos en fecha. 2. Estructura del trabajo. <ol style="list-style-type: none"> a. Indicar medios de consulta. 3. Calidad de los contenidos. 4. Los trabajos de puntuará de 0 a 10.

ANEXO ACTIVIDADES PROCEDIMENTALES ALUMNOS DE 2º AÑO.

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL

GRUPO: 2º AÑO

MÓDULO: TALLER PREELABORACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS (P.C.A.)

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Realizar la receta y un vídeo de una extensión no superior a 25 minutos, realizando la elaboración y explicando los pasos a seguir para la elaboración de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Obtener lomos de un gallo (4 unidades). ● Elaboración de una muselina de salmón ahumado. ● Confeccionar 4 popietas de gallo rellenas de muselina de salmón ahumado 	<p>El alumno enviará el video y las recetas a los profesores con el material indicado, dicho video se elaborará sin editar, sin cortes y siempre en plano fijo donde se pueda observar al alumno y toda la zona de trabajo.</p> <p>El video no podrá exceder de más de 25 minutos.</p>	<p>Para calificar los trabajos se establecen los siguientes criterios :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presentación de los mismos en fecha. 2. Estructura del trabajo. 3. Desarrollo de la totalidad de los contenidos propuestos y calidad de los mismos. 4. Los trabajos de puntuará de 0 a 10. 5. La calificación contará como una nota 6. Limpieza y orden 7. técnica de ejecución 8. Explicación de las elaboraciones. 9. Resultado final de la prueba obtenida