

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO: PRODUCTOS CULINARIOS

**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. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones. Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica. f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

- c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

- e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
- b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.
- c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.

- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
 - d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
 - e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
 - f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
- b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
- c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente. Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
- b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
- d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.
- e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

7. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.
- e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo. f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

8. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
- b) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.
- c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.
- d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.
- f) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- g) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

9. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.
- b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.
- c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.
- d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.
- e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.
- f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- i) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ ciclo.
- j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

10. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
- b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
- c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.
- d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.
- e) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación/ preparación inadecuada.
- f) 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

| UNIDADES DIDÁCTICAS | HOTEL | FCT |
|---|-------|-----|
| U.D. nº 20: Elaboración de productos culinarios genéricos. | X | X |
| U.D. nº 21: Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas. | X | X |
| U.D. nº 22: Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas. | | X |

U.D. nº 20: **Elaboración de productos culinarios genéricos.**

- Descripción y características generales de las cocinas territoriales.
- La cocina internacional: tradición, productos y elaboraciones más representativas.
 - Cocina europea.
 - Cocina latinoamericana.
 - Cocina asiática.
 - Otras.
- La cocina española: tradición, productos y elaboraciones más representativas.
 - Productos más significativos sujetos a: denominación de origen (DO), indicación geográfica protegida (IGP), denominación genérica (DG), entre otros.
 - Platos típicos de la gastronomía española.
 - Tendencias actuales.
- Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del panorama culinario español e internacional. Ferias, convenciones y congresos gastronómicos.
- Selección de útiles, herramientas y equipos necesarios.
- Ejecución de las preelaboraciones básicas, técnicas culinarias complejas y procedimientos de ejecución y control.
 - Esquemas, gráficas y diagramas de flujo para la elaboración de platos.
 - Elaboración de platos característicos de la cocina española e internacional, teniendo en cuenta las preelaboraciones y elaboraciones básicas.
 - Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.
 - Procedimientos de ejecución de técnicas de envasado y conservación.
 - Vacío con o sin atmósfera modificada.
 - Etiquetado.
 - Refrigeración, congelación y ultracongelación.

U.D. nº 21: Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas.

- Cualidades organolépticas de las materias primas. - Peculiaridades y combinaciones básicas.
- Sabores esenciales: dulce, salado, amargo y ácido.
- Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características. - Procedimientos de ejecución de los productos culinarios. Carnes, pescados, hortalizas, legumbres, huevos, etc.
- Experimentación y evaluación de posibles tratamientos innovadores.
- Sistemas de cocción a baja temperatura.
- Vacío.
- Nitrógeno.
- Texturizador de alimentos congelados.
- Destilación de sólidos a baja temperatura utilizando bomba de vacío.
- Nuevos productos texturizantes y emulsionantes.
- Otros.
- Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.
- Fases, técnicas, puntos clave y de control y valoración de resultados.

U.D. nº 22: Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas.

- Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas.
- Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias.
- Intolerancia a la lactosa.
- Intolerancia al gluten
- Intolerancia al huevo • Intolerancia a los mariscos
- Otras.
- Dieta, régimen, dietética y dietoterapia.
- Tipos de dieta. Descripción y caracterización.
- Modificaciones según los distintos tipos de criterios.
- Textura: blanda, líquida clara, líquida espesa; triturada, basal.
- Energía: hipercalórica, hipocalórica.
- Azúcares: hipoglucida, sin lactosa u otros disacáridos, pobre en fibra, rica en fibra. • Lípidos: pobre en grasa, pobre en colesterol, rica en ácidos grasos esenciales, rica en grasa.
- Proteínas: hiperproteica, hiperproteica, con restricción de ciertos aminoácidos.

- Otras sustancias nitrogenadas: sin gluten; con restricción de purinas.
 - Minerales: hiposódica, con restricción de potasio, pobre en calcio, rica en hierro.
- Líquidos: dieta seca.
- Volumen: hipovolemia, absoluta.
 - Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas, en función de la alergia, dieta o intolerancia.
 - Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas.
 - Orden y limpieza.
 - Revisión de maquinaria.
 - Acopio de géneros y preelaboraciones

En el desarrollo de las unidades didácticas se trabajaran, según correspondan, los siguientes temas transversales como:

- Higiene, seguridad y prevención en el trabajo.
- Educación para la salud.
- Educación ambiental y sostenible.
- Educación moral y cívica.
- Relaciones laborales, tolerancia y compañerismo.

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

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.

5. 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 priorizará 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.

6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los alumnos de 1º año. que debido al estado de alarma no podemos continuar con las clases de forma normal deberán realizar las siguientes actividades.

Conocimientos Conceptuales:

1º Trabajo de investigación sobre las carnes de Caza (Pelo y pluma) y las carnes de aves de corral. Esta actividad aunque relacionada con el módulo de PCA, se incluye en este módulo por no haber sido impartida en el trimestre anterior.

2º Trabajo de investigación sobre la gastronomía internacional de un determinado país de una serie de propuestas.

3º Trabajo sobre elaboraciones para personas con necesidades alimenticias específicas.

Como criterios de calificación comunes a las tres actividades anteriormente descritas son :

1. Presentación de las actividades en fecha.
2. Estructura del trabajo.
3. Calidad de los contenidos , desarrollos de la totalidad de los mismos.
4. Los contenidos se ajustan a los solicitado.
5. Los trabajos se puntúan de 1 a 10

Conocimientos procedimentales:

Recetas de la carta del 3º trimestre (20 recetas)

Trabajo de investigación “*SERVICIO DE CARTA EN UN RESTAURANTE*”

Trabajo de investigación “FIN DE CICLO DUAL” compuesto por:

- Comentario de texto del libro “Confesiones de un chef” de Anthony Bourdain.
- Trabajo de investigación “ MICHELIN”
- Trabajo de investigación “ MUJERES MICHELIN DE ESPAÑA”
- Recetario de la 1ª, 2ª y 3ª Evaluación.

Trabajo “CUADERNO DE BITÁCORA”

(Se adjunta anexo de cada actividad)

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 las prácticas de formación en centros de trabajo y tienen pendiente el módulo de Productos Culinarios (P.C) tendrán las siguientes fechas y actividades.

7.1. Convocatoria ordinaria: 9 de junio del 2020

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

Conocimientos conceptuales:

Sistema de evaluación será telemáticamente y los criterios estarán en base a la entrega de los trabajos encomendados por el profesor en el tercer trimestre.

- 1.- Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas.
- 2.- Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas
- 3.- Elaboración de productos culinarios gastronomía Comunidad de Madrid

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 elaboración de algún producto culinario determinado relacionado con el módulo.

(Se adjunta anexo de cada actividad)

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Apuntes facilitados por el docente de las clases conceptuales.
Menús elaborados durante el curso 2018-2019.

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 1º AÑO

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL

GRUPO: 1º AÑO

MÓDULO: AULA PRODUCTOS CULINARIOS (P.C.)

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS

MEDIO DE ENTREGA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE
CALIFICACIÓN

Presentación de dos trabajos consistentes sobre los siguientes temas :

Trabajo sobre las carnes de caza :

- Caza de pelo.
- Caza de pluma.

Trabajo sobre las aves de corral.

- Los trabajos serán presentados el día de incorporación a las actividades lectivas presenciales en el centro educativo.

Fecha entrega 8 de mayo

Los trabajos tendrán las siguientes características :

Tamaño de la letra 12.

Interlineado sencillo.

Pié de página con nombre y apellidos, curso.

Mínimo de 10 páginas a una cara.

Paginado de los contenidos.

* Los trabajos deberán tener los siguientes contenidos :

A- Carnes de Caza :

1. Introducción.
2. Actividad Cinegética. Características
3. Características de dichas carnes.
 - a. Caza de pelo.
 - b. Caza de pluma.
4. Especies más utilizadas en cocina y sus características.
5. Preelaboración.
6. Conservación.
7. Técnicas de cocina más utilizadas.
8. Presentación de 4 recetas de cocina con carnes de caza.
 - a. 2 recetas con caza de pelo.
 - b. 2 recetas con caza de pluma.
9. Bibliografía y otros medios de consulta.

B- Aves de Corral :

1. Introducción.
2. Características de las aves de corral.
3. Especies y sus características.
4. Preelaboración de cada una de ellas.
5. Técnicas de cocinado.
6. Presentación de 4 recetas con las siguientes aves :
 - a. Gallina.
 - b. Pularda.
 - c. Faisán.
 - d. Pintada.
7. Bibliografía y medios de consulta.

Criterios de calificación:

Para calificar los trabajos se establecen los siguientes criterios :

1. Presentación de los mismos en fecha.
2. Estructura del trabajo.
3. Calidad de los contenidos.
4. Los trabajos de puntuará de 0 a 10.
5. La calificación contará como una nota del tercer trimestre vinculada al módulo de Productos Culinarios.

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL

GRUPO: 1º AÑO

MÓDULO: AULA PRODUCTOS CULINARIOS (P.C.)

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

- La presente actividad está relacionada con los contenidos de la U.T. 20 de la programación denominada:
 - “Elaboración de productos culinarios genéricos”
 - o La cocina internacional: tradición, productos y elaboraciones más representativas.
 - Cocina europea.
 - Cocina latinoamericana.
 - Cocina asiática.
 - Otras.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS

MEDIO DE ENTREGA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

| | | |
|--|--|--|
| <p>Presentación de un trabajo de investigación sobre la gastronomía de un determinado país de los propuestos a continuación :</p> <p>Cocina :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Peruana, Italiana, Alemana, Mexicana ● Portuguesa, Griega, Chilena, Japonesa. ● Francesa, Brasileña, China, Hindú. <p>Fecha de entrega 22 de Mayo.</p> | <p>Se entregará on line y en formato Word.</p> <p>Los trabajos tendrán las siguientes características :</p> <p>Tamaño de la letra 12.</p> <p>Interlineado sencillo 1.0</p> <p>Pié de página con nombre y apellidos, curso.</p> <p>No hay límite de páginas.</p> <p>Paginado de los contenidos.</p> | <p>Los trabajos deberán tener los siguientes contenidos :</p> <p>Breve introducción sobre el país o zona.</p> <p>Características principales de su gastronomía.</p> <p>Principales materias primas.</p> <p>Elaboraciones más representativas y características.</p> <p>Batería de cocina o útiles específicos que se utilizan en determinadas elaboraciones, en caso de que así fuera.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Por ejemplo: “En la cocina asiática para saltear se utiliza el wok” , “ En la cocina japonesa se utiliza el “makisu “, que es la esterilla para elaborar los rollitos de sushi. <p>Pues indicarlo en un apartado específico sobre utillaje o herramientas.</p> <p>Incluir un máximo de 3 recetas de platos característicos de dicha gastronomía.</p> <p>Bebidas más importantes (vinos, licores y aguardientes, otras bebidas preparadas...etc.).</p> <p><u>Criterios de calificación:</u></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 del tercer trimestre. |
|--|--|--|

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL

GRUPO: 1º AÑO

MÓDULO: AULA PRODUCTOS CULINARIOS (P.C.)

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

- La presente actividad está relacionada con los contenidos de la U.T. 22 de la programación denominada:
 - o “Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas”

| ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS | MEDIO DE ENTREGA | CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN |
|--|--|--|
| <p>Presentación de un trabajo de investigación sobre el enunciado anterior.</p> <p>Fecha de entrega 4 de Junio</p> | <p>Se presentará en modo online</p> <p>Formato Word.</p> <p>Tamaño de letra 12 p.p.</p> <p>Interlineado 1.0.</p> <p>Paginado y pie de página con el nombre.</p> <p>No hay límite de páginas.</p> | <p>Contenidos del trabajo para evaluar :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias. <ul style="list-style-type: none"> o Intolerancia a la lactosa. o Intolerancia al gluten. o Intolerancia al huevo o Intolerancia a los mariscos o Otras. ● Tipos de dieta. Descripción y caracterización. ● Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas, en función de la alergia, dieta o intolerancia. <p><u>Criterios de calificación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · Estructura del trabajo. · Contenidos se ajustan a lo solicitado. · Se presenta en tiempo y forma. · Se califica de 1-10. |

ANEXO FICHA CONOCIMIENTOS CONCEPTUALES ALUMNOS 2º AÑO

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL

GRUPO: 2º AÑO

MÓDULO: AULA PRODUCTOS CULINARIOS (P.C.)

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN

“Elaboración de Productos Culinarios a partir de un conjunto de materias primas”

| ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS | MEDIO DE ENTREGA | CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN |
|---|---|---|
| <p>Elegir 1 aperitivo, 1 primer plato y 1 segundo plato de las elaboraciones realizadas durante los dos trimestres y :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Realizar el pedido a economato y proveedores de las materias primas necesarias para elaborar dichos platos para 4 comensales. o 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>Realizar la secuenciación de cada fase a realizar en la elaboración de estos platos.</p> <p>Indicar los alérgenos que contiene cada elaboración.</p> <p>Fecha de entrega 15 de Mayo</p> | <p>Se presentará en modo online.</p> <p>Formato Word.</p> <p>Tamaño de letra 12 p.p.</p> <p>Interlineado 1.0.</p> <p>Paginado y pie de página con el nombre.</p> <p>No hay límite de páginas.</p> | <p>Contenidos del trabajo para evaluar :</p> <ul style="list-style-type: none"> · Correcto pedido de materias primas. · Correcto desarrollo y explicación de cada fase de realización de cada plato. · Correcta indicación de los alérgenos que pudieran contener cada elaboración culinaria <p><u>Criterios de calificación:</u></p> <p>Estructura del trabajo.</p> <p>Contenidos se ajustan a lo solicitado.</p> <p>Se presenta en tiempo y forma.</p> <p>Se califica de 1-10.</p> |

ICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL

GRUPO: 2º AÑO

MÓDULO: AULA PRODUCTOS CULINARIOS (P.C.)

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

“Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS

MEDIO DE ENTREGA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

| | | |
|--|---|--|
| <p>Presentación de un trabajo de investigación sobre el enunciado anterior.</p> <p>Fecha de entrega 29 de Mayo</p> | <p>Se presentará en modo online.</p> <p>Formato Word.</p> <p>Tamaño de letra 12 p.p.</p> <p>Interlineado 1.0.</p> <p>Paginado y pie de página con el nombre.</p> <p>No hay límite de páginas.</p> | <p>Contenidos del trabajo para evaluar :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias. <ul style="list-style-type: none"> o Intolerancia a la lactosa. o Intolerancia al gluten. o Intolerancia al huevo o Intolerancia a los mariscos o Otras. ● Tipos de dieta. Descripción y caracterización ● Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas, en función de la alergia, dieta o intolerancia. <p><u>Criterios de calificación:</u></p> <p>Estructura del trabajo.</p> <p>Contenidos se ajustan a lo solicitado.</p> <p>Se presenta en tiempo y forma.</p> <p>Se califica de 1-10.</p> |
|--|---|--|

ICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL

GRUPO: 2º AÑO

MÓDULO: AULA PRODUCTOS CULINARIOS (P.C.)

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

“Elaboración de Productos Culinarios”

| ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS | MEDIO DE ENTREGA | CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN |
|---|--|--|
| <p>· Presentar un trabajo de investigación sobre la Gastronomía de la Comunidad de Madrid.</p> <p>Fecha de entrega 4 de Junio</p> | <p>*Se presentará en modo online.</p> <p>*Formato Word.</p> <p>*Tamaño de letra 12 p.p.</p> <p>*Interlineado 1.0.</p> <p>*Paginado y pié de página con el nombre.</p> <p>*No hay límite de páginas.</p> <p>*</p> | <p><u>*Contenidos del trabajo para evaluar :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · Situación geográfica y climatología. · Características de su gastronomía. · Principales materias primas. · Productos con denominación de origen o indicación geográfica protegida, incluidas bebidas, vinos, licores...etc. · Principales platos indicando composición y características (no incluir receta). · Principales fiestas y elaboraciones típicas de estas. · <p><u>*Criterios de calificación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · Estructura del trabajo. · Contenidos se ajustan a lo solicitado. · Se presenta en tiempo y forma. · Se califica de 1-10. |

ANEXO FICHA CONOCIMIENTOS PROCEDIMENTAL ALUMNOS 1º AÑO

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL

GRUPO: 1º AÑO

MÓDULO: TALLER PRODUCTOS CULINARIOS (P.C.)

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

| ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS | MEDIO DE ENTREGA | CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN |
|--|---|--|
| <p>Recetario de la 3ª evaluación completo // 24 de abril</p> <p>Trabajo de investigación “ EL SERVICIO EN COCINA” // 27 abril.</p> <p>Trabajo “FIN DE CICLO” // 25 de mayo</p> <p>Comentario de texto del libro “CONFESIONES DE UN CHEF”.</p> <p>Trabajo de investigación sobre “MICHELIN”.</p> <p>Trabajo de investigación “ MUJERES ESPAÑOLAS CON ESTRELLA MICHELIN”</p> <p>Recetas de los menús de 1º, 2º y 3ª evaluación en ficha oficial con fotos y alérgenos completadas.</p> <p>Trabajo “CUADERNO DE BITÁCORAS” // 29 de mayo menú diario de desayuno, comida, merienda y cena que cada alumn@ hace durante la cuarentena.</p> | <p>Se entregará online y en formato Word.</p> <p>Los trabajos tendrán las siguientes características :</p> <p>Tamaño de la letra 12.</p> <p>Interlineado sencillo 1.5.</p> <p>Máximo 1 fotografía por folio.</p> <p>Mínimo 6 folios.</p> <p>No hay límite de páginas.</p> | <p>Criterios de calificación:</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 del tercer trimestre. |

Deben poner el menú y hacer el dibujo de los platos terminados.

ANEXO ACTIVIDADES PROCEDIMENTALES ALUMNOS DE 2º AÑO.

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL

GRUPO: 2º AÑO

MÓDULO: TALLER PRODUCTOS CULINARIOS (P.C.)

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"> ● Popietas de gallo rellenas de muselina de salmón al vapor con dos salsas. ● Salsa Holandesa (200 gr) ● Salsa Vinagreta (200 gr) <p>fecha de entrega el 29 de mayo de 2020.</p> | <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 |