

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO:

TÉCNICAS CULINARIAS

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 / Miguel Ángel Pérez / Mari Ángeles Bernabé.

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. Preparar 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 12: Técnicas y tratamiento culinario del porcino.	X	X
U.D. nº 13: Técnicas y tratamiento culinario del vacuno.	X	X
U.D. nº 14: Técnicas y tratamiento culinario del ovino.	X	X
U.D. nº 15: Técnicas y tratamiento culinario del pescado y marisco.	X	X
U.D. nº 16: Técnicas y tratamiento de guarniciones y elementos de decoración.	X	X
U.D. nº 17: Desarrollo de los servicios en cocina.	X	
(*) U.D. nº 9 y 10 Solo Miguel Ángel Pérez: Tratamiento culinario de pastas y arroces.	X	X

U.D. nº 9, 10, 12, 13, 14 y 15: Documentación de la producción en cocina. Preparación de elaboraciones culinarias elementales

- Documentos relacionados con la producción en cocina.
 - Fichas técnicas.
 - Ordenes de trabajo.
- Escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias. - Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración de:
 - Ensaladas.
 - Potajes, sopas, consomés y cremas.
 - Entremeses y aperitivos.
 - Otras
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características:
 - Vegetales y hortalizas.
 - Legumbres.
 - Pastas y arroces.
 - Carnes en todas sus variantes.
 - Pescados y mariscos.
 - Otros.

U.D. nº 16: Técnicas y tratamiento de guarniciones y elementos de decoración.

- Definición y clasificación de guarniciones y decoraciones.
 - Guarniciones simples.
 - Guarniciones compuestas.
 - Guarniciones con nombre propio - Aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.
- Valoración de la calidad del producto final.

Realización de acabados y presentaciones:

- Normas de decoración y presentación:
 - Volumen. □ Color.
 - Textura
 - Simetría.
 - Afinidad de sabores.
 - Otros.
- Ejecución de los procesos de acabado y presentación.
- Armonía de elementos como temperatura, decoración, salsa y guarnición.
- Puntos clave y control de resultados

U.D. nº 17: Desarrollo de los servicios en cocina:

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
 - Menú.
 - Carta.
 - Menú concertado.
 - Menú degustación.
 - Banquetes.
 - Buffet.
 - Otros.
- Tareas previas a los servicios en cocina. "Mise en place ":
 - Orden y limpieza.
 - Revisión de maquinaria.
 - Acopio de géneros y reelaboraciones.
 - Acopio de útiles y herramientas.
- Documentación relacionada con los servicios.
 - Comandas.

- Telecomanda.
- Órdenes de servicios.
- Otras
- Coordinación durante el servicio en cocina y sala.
- Empieza.
- Marcha y pasa.
- Termina.
- Ejecución de los procesos propios del servicio. - Tareas de finalización del servicio.
- Desbarase.
- Limpieza de maquinaria, útiles, herramientas y elementos comunes.
- Revisión y comprobación de maquinaria.
- Protocolos de quejas y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.
- Retroalimentación de los procesos.

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 han podido continuar con las clases de forma normal deberán realizar las siguientes actividades.

Conocimientos Conceptuales:

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN a desarrollar desde el 13 de marzo hasta nueva orden.

- Tratamiento culinario de verduras y hortalizas
- Tratamiento culinario de carnes y aves y pescados y mariscos.
- Guarniciones y ensaladas.
- El servicio en la cocina.
- Presentación y decoración de elaboraciones culinarias.
- (*) Solo Grupo 2D (Miguel Ángel Pérez): Tratamiento culinario de pastas y arroces.

(Se adjunta anexo de cada actividad)

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 BITÁCORAS”.

(Se adjunta anexo de cada actividad)

Calificación: nota numérica del 1 al 10 según la corrección en las respuestas, para cada una de las actividades.

La nota de la tercera evaluación será a la media aritmética del total de las unidades de trabajo que comprendan esta evaluación, respetando los porcentajes establecidos en la programación para la calificación de la parte conceptual y procedimental:

El 100% de la nota del centro escolar se compone de:

- 30% Nota conceptual
- 70% Nota procedimental.

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 2020-21. 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 Técnicas Culinarias (T.C) tendrán las siguientes fechas y actividades que realizar.

7.1 Convocatoria ordinaria: 9 de junio del 2020.

7.2 Convocatoria extraordinaria: 22/23 de junio del 2020

Conocimientos conceptuales:

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

(Se adjunta anexo de cada actividad)

Conocimientos procedimentales:

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

Actividades:

- El alumno enviará un video explicativo que contendrá una prueba relacionada con la elaboración de algún producto determinado relacionado con el módulo y elaborado anteriormente durante el curso.

(Se adjunta anexo de cada actividad)

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Apuntes y recetas facilitados por los docentes durante el curso en las clases.
Menús elaborados durante el curso 2018-2019.

9. ANEXOS

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

Miguel Ángel: miguelperez@ieshotelescuola.es

Mª Ángeles Bernabé: bernabema@ieshotelescuola.es

José Ramón Orcero: orcerorj@ieshotelescuola.es

Alberto Taberero: taberneroma@ieshotelescuola.es

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

ANEXOS

ANEXO ACTIVIDADES CONCEPTUALES ALUMNOS DE 1º AÑO.

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL

GRUPO: 1º AÑO.

MÓDULO: AULA TÉCNICAS CULINARIAS (T.C)

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN a desarrollar desde el 13 de marzo hasta nueva orden.

Tratamiento culinario de verduras y hortalizas

Tratamiento culinario de carnes y aves y pescados y mariscos.

Guarniciones y ensaladas.

El servicio en la cocina.

Presentación y decoración de elaboraciones culinarias.

(*) Solo Grupo 2D (Miguel Ángel Pérez): Tratamiento culinario de pastas y arroces

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

<p>1. Presentación del aula virtual e invitación al mismo para que presenten las actividades mandadas anteriormente.</p> <p>Solo Grupo 1D Huevos + ejercicios</p> <p>Participar en un juego kahoot sobre el huevo</p> <p>Tratamiento culinario de verduras y hortalizas + 2 ejercicios de repaso y búsqueda de información adicional.</p> <p>Solo Grupo 2D Tratamiento culinario de potajes, cremas y sopas.</p>	<p>Classroom, Correo electrónico, etc.</p>	<p>*Calificación: Nota numérica del 1 al 10 según la corrección en las respuestas, para cada una de las actividades.</p> <p>*La nota de la tercera evaluación será a la media aritmética del total de las unidades de trabajo que comprendan esta evaluación.</p> <p>Actividades solicitadas para el 13 de marzo y 20 de marzo</p>
<p>2. Trabajo de investigación de cocina regional relacionando cada plato con la técnica culinaria usada: Se proporcionará un listado de platos de aves, carnes, pescados y mariscos de las comunidades autónomas que tendrán que definir brevemente con foto incluida, ubicar y clasificar dentro de la clasificación clásica de técnicas culinarias.</p>	<p>Classroom, Correo electrónico, etc.</p>	<p>Trabajo en Word en forma de tablas donde se describe cada plato con foto + ubicación dentro de nuestra región + técnica culinaria utilizada.</p> <p>Actividad a entregar para el 18 de mayo dada su extensión.</p>

<p>3. Visionado de una clase online grabada con zoom donde se exponen los diferentes tipos de guarniciones. Una vez entregada se les mandará un juego kahoot para repasar el tema</p>	<p>Classroom, Correo electrónico, etc.</p>	<p>Elaborar un cuadro resumen con las diferentes guarniciones, clasificándolas y describiendo las.</p> <p>Actividad a entregar el 4 de mayo</p> <p>Formulario- test a través de Google classroom</p>
<p>4. Trabajo de investigación sobre las ensaladas más clásicas y de nuestra gastronomía regional. Una vez entregada se les mandará un juego kahoot para repasar el tema</p>	<p>Classroom, Correo electrónico, etc.</p>	<p>Elaborar un cuadro resumen con las diferentes ensaladas, de uso clásico, según nuestra gastronomía, internacionales, describiéndolas y aportando fotos.</p>
<p>5. Visionado video sobre el tipo de servicio de corta duración para que ellos identifiquen los tipos de servicio que existen y analicen sus rasgos identificativos.</p>	<p>Classroom, Correo electrónico, etc.</p>	<p>Actividad a entregar el 4 de mayo</p> <p>Elaborar un cuadro comparando los distintos tipos de servicio, analizando pros y contras de cada uno de ellos.</p>
<p>6. Visionado de video-exposición explicando la presentación y decoración de productos culinarios. Se adjuntará power point del tema a tratar para mayor comprensión.</p>	<p>Classroom, Correo electrónico, etc.</p>	<p>Actividad a entregar el 8 de mayo</p>
<p>7. Lectura de un artículo sobre decoraciones culinarias vanguardistas.</p>	<p>Classroom, Correo electrónico, etc.</p>	<p>Elaborar un listado de reglas clásicas vs vanguardistas a seguir en la presentación de elaboraciones culinarias.</p> <p>Entregar 15 de mayo</p> <p>Elaborar un dossier con flores comestibles que se usan o pueden usar en la decoración de platos.</p> <p>Actividad a entregar el 22 de mayo</p>
<p>(*) Solo Grupo 2D Miguel ángel Pérez: Trabajo de investigación sobre pastas y arroces según el tema visto por Zoom.</p>	<p>Classroom, Correo electrónico, etc.</p>	<p>Investigación sobre los tipos de arroces que se utilizan sus variedades y su tratamiento culinario.</p> <p>Presentación de elaboraciones con arroz en función de la técnica culinaria utilizada.</p>

Presentación de elaboraciones con pasta en función de su forma.

Identificar elaboraciones de otros tipos de pasta.

Actividad a entregar el 16 de abril

ANEXO ACTIVIDADES CONCEPTUALES ALUMNOS DE 2º AÑO.

CCICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL

GRUPO: 2º AÑO.

MÓDULO: AULA TÉCNICAS CULINARIAS (T.C)

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>El alumno tiene que elaborar un trabajo proponiendo tres platos para cada tipo de producto, cada uno usando una técnica culinaria distinta, una guarnición distinta y una salsa distinta.</p> <p>Se incluirá una descripción del plato, su salsa y su guarnición.</p> <p>Se incluirá una foto del plato y su guarnición. El género usado para elaborar las recetas es:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. AVES Y CAZA DE PLUMA, se elegirán tres aves distintas a las que se les aplican técnicas distintas, por ejemplo: asado, confitado, estofado, breseado, plancha, fritura, etc. 2. CARNES Y CAZA DE PELO. Lo mismo que en el caso anterior. 3. PESCADOS Y MARISCOS. 4. HUEVOS, tres maneras distintas de cocinar huevos, guarnecidos con una 	<p>Al correo del profesor</p>	<p>El trabajo se presentará en Word antes del 15 de junio con una portada con los datos del alumno, curso y DNI. 0,5 puntos</p> <p>Estará correctamente paginado. 0,5 puntos</p> <p>Tendrá un índice con el nombre de las recetas buscadas.0,5 puntos</p> <p>Tendrá una bibliografía o webgrafía de los libros/sitios consultados.0,5 puntos Cada receta planteada tendrá una extensión mínima de medio folio. 0,5 puntos</p> <p>Tamaño 12, Arial. Se incluirán fotos del plato y sus guarniciones especificando la fuente de las mismas (muy importante) al pie de la foto con se muestra en el ejemplo.1.5 puntos</p> <p>Se incluyen 12 recetas de género principal con técnicas culinarias distintas.2 puntos Se incluyen 12 salsas distintas bien elegidas para cada tipo de género.2 puntos Se incluyen 12 recetas guarnición distintas y bien elegidas para cada tipo de género.2 puntos</p>

<p>salsa de las estudiadas en el módulo y acompañados de una guarnición típica o más vanguardista.</p> <p>Cada una de ellas en una ficha - receta distinta con su correspondiente guarnición y salsa</p>		
--	--	--

ANEXO ACTIVIDADES PROCEDIMENTALES ALUMNOS DE 1º AÑO.

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL

GRUPO: 1º AÑO.

MÓDULO: TALLER TÉCNICAS CULINARIAS (T.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> <ul style="list-style-type: none"> ● Comentario de texto del libro “CONFESIONES DE UN CHEF”. ● Trabajo de investigación sobre “MICHELIN”. ● Trabajo de investigación “ MUJERES ESPAÑOLAS CON ESTRELLA MICHELIN” ● Recetas de los menús de 1º, 2ª y 3ª evaluación en ficha oficial con fotos y alérgenos completadas. <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>Deben poner el menú y hacer el dibujo de los platos terminados.</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.

ANEXO ACTIVIDADES PROCEDIMENTALES ALUMNOS DE 2º AÑO.

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL

GRUPO: 2º AÑO.

MÓDULO: TALLER TÉCNICAS CULINARIAS (T.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 20 minutos, realizando la elaboración y explicando los pasos a seguir para la elaboración de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Torneado de una patata. ● Torneado de un champiñón. ● Corte en juliana de una zanahoria ● Corte en brunoise de una cebolla ● Elaboración de un huevo escalfado 	<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