

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: PREELABORACION Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO: 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.

DECRETO 63/2019, de 16 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se regula la ordenación y organización de la formación profesional en la Comunidad de Madrid.

Departamento/Profesores:
Hostelería y Turismo
Araceli Velasco Velasco

Curso 2019/ 2020
IES 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

Se mantienen los contenidos, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación tal y como establece el Real decreto del título, priorizando los de los dos primeros trimestres y teniendo en cuenta el punto 6 de esta guía.

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

Se mantendrán las unidades de trabajo contempladas para el tercer trimestre, variando elementos curriculares como la temporalización, la evaluación y, principalmente, la metodología.

U.T. 13	Estudio y preelaboración de las aves.
U.T. 14	Estudio y preelaboración del bovino.
U.T. 15	Estudio y preelaboración del porcino
U.T. 16	Estudio y preelaboración del ovino.
U.T. 17	Estudio y preelaboración de la caza.
U.T. 18	Estudio y preelaboración del pescado.
U.T. 19	Estudio y preelaboración del marisco.

- **Las carnes: aves, caza, bovino, porcino y ovino:**

- Descripción, identificación, clasificación, especies, criterios de calidad, características, denominación de origen, valor nutricional, conservación, fórmulas de presentación comercial y aplicaciones culinarias. Despojos.

- Preelaboración y/o despiece: tratamiento y preparación. Normas de seguridad e higiene. Fases del despiece y obtención de cortes y piezas con denominación. Herramientas adecuadas.

- **El pescado:**

- Descripción, identificación, clasificación, características, factores organolépticos que determinan su calidad (grado de fresco, hábitat, pesca), valor nutricional, conservación

(marinado, ceviches, adobos), fórmulas de presentación comercial y aplicaciones culinarias básicas.

-Preelaboración y fraccionado del pescado: tratamiento y preparación. Normas de seguridad e higiene. Fraccionado y obtención de piezas con denominación. Herramientas adecuadas.

- **El marisco:**

-Descripción, identificación, clasificación, características, factores organolépticos que determinan su calidad (grado de frescor), valor nutricional, conservación, fórmulas de presentación comercial y aplicaciones culinarias básicas.

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Además de los contenidos planificados para el tercer trimestre, una parte fundamental del trimestre estará centrado en el repaso, profundización y afianzamiento de los contenidos y las competencias abordadas desde el comienzo del presente curso.

En relación con la metodología, se plantean tareas semanales que garanticen la comprensión de los contenidos, evitándose las tareas mecánicas y repetitivas a favor de tareas significativas y motivadoras.

Para la tercera evaluación se ajustan los criterios de evaluación para adaptarlos a las limitaciones formativas y personales de cada alumno. Las tareas realizadas durante el confinamiento deben suponer un valor añadido en la evaluación, por ello el peso en la calificación final del curso será menor que el que en un principio se había contemplado.

Se seguirá una enseñanza en modalidad online, asegurando que la totalidad del alumnado tiene acceso a ello y en el caso de que no sea posible, se plantearán adaptaciones en función de cada caso concreto.

El uso de las TIC, en este caso, el mail de grupo e individuales, serán las herramientas que permitan la enseñanza a distancia.

Se programarán y desarrollarán actividades de recuperación con sus criterios de evaluación y calificación, para aquellos alumnos que tuvieran alguna evaluación no superada, enviando éstas a cada alumno individualmente.

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 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.

6. 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.

A la hora de ajustar los criterios de calificación, se tendrán en cuenta la evolución del alumnado durante los dos primeros trimestres del curso escolar y el trabajo desarrollado durante el tercer trimestre.

Dado que los contenidos procedimentales no se trabajan de forma no presencial, y puesto que aquí se trata de evaluación continua, se consideran logrados los objetivos de esta parte procedimental para todo el alumnado que lo hubiere hecho en la segunda 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 tendrá en cuenta los diferentes elementos del currículo abordados durante el curso. Se considerarán fundamentalmente los resultados obtenidos durante la actividad educativa presencial. La evaluación de las actividades desarrolladas durante el periodo no presencial se realizará tomando en consideración las dificultades que pudiera haber tenido cada alumno/a y, en todo caso, no podrá suponer por sí misma la no superación de un módulo, con el consiguiente aprobado del mismo.

Se establece que el criterio de calificación para la nota final de ciclo supondrá un peso en la calificación final de 40% la primera evaluación, 40% la segunda evaluación y un 20% la tercera evaluación. Aquellos alumnos que hayan presentado las actividades propuestas en este tercer trimestre y tengan aprobados los dos primeros trimestres, obtendrán una nota mínima de 5.

Para aquellos alumnos que tengan pendientes la 1ª y 2ª evaluación se plantearán actividades de recuperación no presenciales.

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.

7.1. Primera convocatoria extraordinaria:

7.1.1. Si el módulo es de primer curso:

Se cumplimentará el Informe Individualizado para cada alumno suspenso en el módulo y se especificarán los resultados de aprendizaje no alcanzados por el alumno, así como la opinión del docente sobre la posible renuncia a la convocatoria. La recuperación se realizará de la misma manera que en la convocatoria ordinaria.

7.2. Segunda convocatoria ordinaria o extraordinaria:

El profesor titular del módulo en el curso es quien se ha de responsabilizar del seguimiento, la convocatoria y realización de las actividades de recuperación para la superación del módulo en cualquiera de las convocatorias.

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

- Uso de las TIC para poder impartir los contenidos.
- Material propio de la profesora.

9. ANEXOS

Se realizarán las consultas que se necesiten a través del correo institucional velascova@ieshotelescuela.es

CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA

GRUPO: 1º COGV

MÓDULO: Preelaboración y Conservación de alimentos

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

U.T. 11: Estudio de los condimentos.

U.T. 13: Estudio y preelaboración de las aves.

U.T. 15: Estudio y preelaboración del porcino.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
Envío de temas y actividades Estudio de los condimentos. 11/03 Estudio y preelaboración de las aves 18/03 Estudio y preelaboración del porcino 25/03	E-mail	Obligatoriedad de entrega a la profesora vía electrónica para poder ser evaluados. Se valorará la presentación, corrección, coherencia, claridad, precisión, argumentación, etc. La entrega fuera de plazo se hará en las condiciones que estime la profesora y estas tareas se puntuarán con un máximo de 5 sobre 10. En ningún caso se admitirán tareas después del 22/05.

CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA

GRUPO: 1º COGV

MÓDULO: Preelaboración y Conservación de alimentos

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

U.T. 14: Estudio y preelaboración del bovino.

U.T. 16: Estudio y preelaboración del ovino.

U.T. 17: Estudio y preelaboración de la caza.

U.T. 18: Estudio y preelaboración del pescado.

U.T. 19: Estudio y preelaboración del marisco.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Envío de temas y actividades Estudio y preelaboración del bovino. 15/04 Estudio y preelaboración del ovino. 22/04 Estudio y preelaboración de la caza. 29/04 Estudio y preelaboración del pescado. 06/05 Estudio y preelaboración del marisco. 13/05</p> <hr/> <p>Actividades de recuperación. Fecha límite 22/05</p>	<p>E-mail</p>	<p>Obligatoriedad de entrega a la profesora vía electrónica para poder ser evaluados. Se valorará la presentación, corrección, coherencia, claridad, precisión, argumentación, etc. La entrega fuera de plazo se hará en las condiciones que estime la profesora y estas tareas se puntuarán con un máximo de 5 sobre 10. En ningún caso se admitirán tareas después del 22/05.</p> <hr/> <p>Las actividades de recuperación serán de distintos tipos y niveles (ejercicios, trabajos de investigación y/o exámenes).</p>

Fdo.: Araceli Velasco Velasco