

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:

DIRECCIÓN DE COCINA.

Preelaboración y consevación de alimentos

CURSO: 1º

Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Decreto 18/2011, de 24 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina (BOCAM de 12 de mayo de 2011).

Departamento: Hostelería y Turismo

Profesor: Marta Alonso Avilés

Turno vespertino

IES Hotel escuela

Curso 2019/ 2020



1. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1.1. Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno.

Criterios de evaluación:

- Se han establecido las características de las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de cocina.
- Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.
- Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio.
- Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2.1. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación.

Criterios de evaluación:

- Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
- Se ha caracterizado la técnica de conservación por vacío y se han reconocido sus aplicaciones en la cocina.
- Se han reconocido las características y las diferencias entre la pasteurización y esterilización.
- Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
- Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación.
- Se han determinado las temperaturas y los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
- Se han reconocido la relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad. Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.

Criterios de evaluación:

- Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
- Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.
- Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para la regeneración.
- Se han ejecutado las técnicas de regeneración.
- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta la naturaleza de las diversas materias primas y su uso posterior.
- Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2.2. Planifica los procesos de prelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado.**Criterios de evaluación:**

- Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas.
- Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia.
- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos.
- Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- 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 DE TRABAJO****Nº DE HORAS**

U.T 10 Ovino y caprino	30 horas
U.T 11 Pescados	30 horas
U.T12 Mariscos	30 horas
U.T 13 Aves de caza	22 horas

U.T.,10, 11, 12 Y 13: OVINO Y CAPRINO, PESCADOS, MARISCOS Y GÉNEROS DE CAZA.

- Identificación, variedades y características de los géneros.
- Descripción y clasificación de cortes básicos y específicos con denominación.
- Técnicas y procedimientos de preelaboración según aplicación culinaria.
- Cálculos de rendimiento

4. Metodología y orientaciones pedagógicas

Se debe incentivar al alumno para que mantenga una actitud observadora de su entorno, que le permita desarrollar una formación profesional y personal satisfactoria.

Como ya hemos indicado partimos de una metodología activa, flexible, globalizadora y participativa. En este sentido la estructura metodológica va a estar fundamentada sobre actividades y trabajos que se desarrollan en el aula y aula-taller entre profesor y alumnos, combinando adecuadamente las explicaciones teóricas del profesor con las actividades prácticas de los alumnos. El tipo de actividades a realizar serán:

- **Actividades de desarrollo individual:** permitirá aprendizajes de los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales, ejecutados por los alumnos.
- **Actividades de consolidación:** con el objetivo de contrastar las nuevas ideas con las previas. Sobre todo serán muy útiles en las actividades del aula-taller y el seguimiento on line donde se hará un análisis de resultados, conjuntamente alumno-profesor estudiar las dificultades en la ejecución de tareas, los problemas de las mismas y las posibles soluciones.

Por tanto, el proceso de enseñanza-aprendizaje estará compuesto de:

Las actividades y los contenidos serán: motivación, explicación, esquematización, desarrollo y análisis, ejemplificación y propuesta de ejercicios y trabajos. Las actividades del alumnado deberán ser: atención, análisis, comprensión, estudio de la materia y realización de ejercicios y trabajos de investigación. Esta fase tendrá lugar por medio de correo electrónico ocupando las horas establecidas en el horario y las horas establecidas en el horario.

En caso de reanudación de la actividad académica presencial, se deberá priorizar, en la medida de lo 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 d la de aquellos alumnos que por diversas circunstancias, tengan una mayor dificultad en avanzar en esos contenidos Se priorizaran 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 ,se adaptarán en lo establecido 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.

Existirá una nota de calificación trimestral y una nota de calificación final. En éstas, intervendrá el 50% fijado de los contenidos conceptuales, procedimentales, con la salvedad de que cada parte de la nota y separadamente se valorará sobre 10 puntos, siendo necesario obtener una calificación positiva de cinco puntos o más sobre todos los contenidos fijados en esta programación. En el caso de que no se consiguiese una calificación positiva en cada uno de los dos grupos de contenidos, la calificación trimestral o final, en su caso, y por tanto la promoción, será negativa (no se hará nota media entre las dos partes del módulo si alguna de ellas está suspensa).

En el supuesto de que este profesor decida subir unas décimas la calificación obtenida por el alumno, que no alcance la nota de corte establecida en un 5 en alguna de las partes, no

se hará media ponderada entre ellas y en la nota final de evaluación obtendrá como resultado máximo un 5.

Para obtener una valoración positiva (5 puntos o más) a lo largo de los trimestres, se deben superar los siguientes apartados de todos los contenidos (conceptuales, procedimentales y actitudinales):

- Actividades de aula.
- Trabajos de investigación.
- Recetario.
- Pruebas o controles de conocimientos teóricos.
- Pruebas o controles de conocimientos prácticos.
- Seguimiento de prácticas.

Si no están superados los contenidos, la valoración trimestral será negativa, y por lo tanto estarán pendientes de superación en las pruebas de evaluación ordinaria o en la prueba de evaluación extraordinaria.

De la parte conceptual:

Cada trimestre se realizará al menos una prueba escrita que comprenderá todas las unidades de trabajo tratadas hasta el momento.

A medida que avance el curso, en las sucesivas pruebas, del siguiente trimestre, podrán incluirse en las pruebas escritas, las unidades de trabajo ya evaluadas en el anterior trimestre. Esto quiere decir que los conocimientos son acumulativos, ya que los alumnos deben conocer y no olvidar, los temas que se hayan ido trabajando, para poder avanzar sobre una sólida base conceptual.

De no asistir el alumno a dicha prueba será evaluado con nota de 1, aunque justifique la ausencia, y tendrá que recuperarla haciendo una prueba escrita de recuperación al final del trimestre o al final del curso.

Si durante los trimestres se realizasen más de una prueba escrita y el alumno suspende alguna de ellas, estará obligado a superarla en la evaluación ordinaria. Si esta recuperación tampoco la supera tendrá que asistir a la prueba extraordinaria, en la que se examinará de los contenidos conceptuales no superados, y la obligación de entregar y superar las actividades y los trabajos de investigación realizados durante el mismo.

De la parte procedimental:

La evaluación de esta parte será continua, se realizará diariamente a través de la observación diaria de la evolución del trabajo del alumno/a y se registrará semanalmente en el aula taller, a través de la ficha que aparece en el anexo de esta programación.

No obstante, el profesor se reserva el derecho a poder convocar a aquel alumno que considere que no ha superado los contenidos procedimentales o que no tiene suficientes elementos de evaluación, a una prueba de evaluación práctica, cada trimestre.

Si al final del tercer trimestre la evaluación de los contenidos procedimentales, no ha sido positiva (nota de cinco), se deberá presentar a la prueba ordinaria y si no la supera a la extraordinaria. Antes de la realización de la misma se le entregará al alumno un informe con los resultados de aprendizajes a superar. Es de obligatorio cumplimiento la entrega del recetario de todo el curso para tener derecho a realizar la prueba.

De la parte actitudinal:

Se establece la imposibilidad de aplicar la evaluación continua a los alumnos que han perdido dicho derecho (**PEC**) por superar el número mínimo (15%), de faltas de asistencia (justificadas o no) del módulo. El alumno será informado de las mismas cuando ya haya alcanzado el 10%.

Aquellos alumnos que pierdan la evaluación continua tendrán que examinarse de todos los contenidos del módulo y no se examinarán hasta la prueba ordinaria de junio y si no la superan tendrán que asistir a la prueba extraordinaria de junio.

Se establece que tres retrasos supondrán una falta de asistencia.

La calificación de los contenidos en tanto por ciento (%) será:

- Contenidos conceptuales: 30% de la nota.
- Contenidos procedimentales: 70 0 % de la nota.

7. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

Las actividades de recuperación para los contenidos conceptuales no superados se realizarán en la evaluación ordinaria, respetando a los alumnos aquellos controles superados positivamente. Si el alumno sigue sin superar la parte teórica tendrá que realizar un examen de dicha parte en la evaluación extraordinaria.

Actividades de recuperación Existirá una nota de calificación trimestral y una nota de calificación final. En éstas, intervendrá el 50% fijado de los contenidos conceptuales, procedimentales, con la salvedad de que cada parte de la nota y separadamente se valorará sobre 10 puntos, siendo necesario obtener una calificación positiva de cinco puntos o más sobre todos los contenidos fijados en esta programación. En el caso de que no se consiguiese una calificación positiva en cada uno de los dos grupos de contenidos, la calificación trimestral o final, en su caso, y por tanto la promoción, será negativa (no se hará nota media entre las dos partes del módulo si alguna de ellas está suspensa).

En el supuesto de que este profesor decida subir unas décimas la calificación obtenida por el alumno, que no alcance la nota de corte establecida en un 5 en alguna de las partes, no

se hará media ponderada entre ellas y en la nota final de evaluación obtendrá como resultado máximo un 5.

Para obtener una valoración positiva (5 puntos o más) a lo largo de los trimestres, se deben superar los siguientes apartados de todos los contenidos (conceptuales, procedimentales y actitudinales):

- Actividades de aula.
- Trabajos de investigación.
- Recetario.
- Pruebas o controles de conocimientos teóricos.
- Pruebas o controles de conocimientos prácticos.
- Seguimiento de prácticas.

Si no están superados los contenidos, la valoración trimestral será negativa, y por lo tanto estarán pendientes de superación en las pruebas de evaluación ordinaria o en la prueba de evaluación extraordinaria.

De la parte conceptual:

Cada trimestre se realizará al menos una prueba escrita que comprenderá todas las unidades de trabajo tratadas hasta el momento.

A medida que avance el curso, en las sucesivas pruebas, del siguiente trimestre, podrán incluirse en las pruebas escritas, las unidades de trabajo ya evaluadas en el anterior trimestre. Esto quiere decir que los conocimientos son acumulativos, ya que los alumnos deben conocer y no olvidar, los temas que se hayan ido trabajando, para poder avanzar sobre una sólida base conceptual.

De no asistir el alumno a dicha prueba será evaluado con nota de 1, aunque justifique la ausencia, y tendrá que recuperarla haciendo una prueba escrita de recuperación al final del trimestre o al final del curso.

Si durante los trimestres se realizasen más de una prueba escrita y el alumno suspende alguna de ellas, estará obligado a superarla en la evaluación ordinaria. Si esta recuperación tampoco la supera tendrá que asistir a la prueba extraordinaria, en la que se examinará de los contenidos conceptuales no superados, y la obligación de entregar y superar las actividades y los trabajos de investigación realizados durante el mismo.

De la parte procedimental:

La evaluación de esta parte será continua, se realizará diariamente a través de la observación diaria de la evolución del trabajo del alumno/a y se registrará semanalmente en el aula taller, a través de la ficha que aparece en el anexo de esta programación.

No obstante, el profesor se reserva el derecho a poder convocar a aquel alumno que considere que no ha superado los contenidos procedimentales o que no tiene suficientes elementos de evaluación, a una prueba de evaluación práctica, cada trimestre

Si al final del tercer trimestre la evaluación de los contenidos procedimentales, no ha sido positiva (nota de cinco), se deberá presentar a la prueba ordinaria y si no la supera a la extraordinaria. Antes de la realización de la misma se le entregará al alumno un informe con los resultados de aprendizajes a superar. Es de obligatorio cumplimiento la entrega del recetario de todo el curso para tener derecho a realizar la prueba.

De la parte actitudinal:

Se establece la imposibilidad de aplicar la evaluación continua a los alumnos que han perdido dicho derecho **(PEC)** por superar el número mínimo (15%), de faltas de asistencia (justificadas o no) del módulo. El alumno será informado de las mismas cuando ya haya alcanzado el 10%.

Aquellos alumnos que pierdan la evaluación continua tendrán que examinarse de todos los contenidos del módulo y no se examinarán hasta la prueba ordinaria de junio y si no la superan tendrán que asistir a la prueba extraordinaria de junio.

Se contempla que tres retrasos supondrán una falta de asistencia-. La calificación de los contenidos en tanto por ciento (%) será:

- Contenidos conceptuales: 30% de la nota.
- Contenidos procedimentales: 70 % de la nota.

7.1. Convocatoria extraordinaria

Las actividades de recuperación para los contenidos conceptuales no superados se realizarán en la evaluación ordinaria, respetando a los alumnos aquellos controles superados positivamente. Si el alumno sigue sin superar la parte teórica tendrá que realizar un examen de dicha parte en la evaluación extraordinaria.

En cuanto a la recuperación de los contenidos prácticos, se entiende que dado el carácter global y continuo de la evaluación, será posible la recuperación de los conocimientos a lo largo de las siguientes evaluaciones trimestrales. Si el alumno sigue sin superar la parte práctica tendrá que realizar un examen práctico-teórico de dicha parte en la evaluación extraordinaria.

En el caso de no poder volver a las clases presenciales el sistema de evaluación tendrá en cuenta las dos primeras evaluaciones y los trabajos realizados durante el periodo de confinamiento.

7.2. 2ª convocatoria ordinaria o extraordinaria

Se seguirá el mismo método que para la anterior.

8. Bibliografía, materiales y recursos didácticos

Uso de las tic para poder impartir contenidos.

Temas realizados por el profesor.

Dossier de nuevos productos de cocina. (lota,kappa ,emulsionantes ,gelificante etc)

Maincent-Morel, Michel “La cuisine de référence. Ed. Bpl (con acceso a videos)

Ráez, Cesar “la cocina de la caza”

Wright, Jeni y Treuillé Eric “pescados y mariscos” Guía Práctica. Cordon bleu.

9. Anexo Cronograma

Unidades de Trabajo	Mes	Trabajo individual
Ovino y porcino	Marzo	Realizar esquemas y resúmenes
Pescados(características ,variedades ,despiece y cortes	Abril	Realizar esquemas y visionar videos de especies y de limpieza y fraccionado de pescado del libro de referencia
Mariscos	Abril	Realizar esquema del tema. Visionar los videos de los libros de referencia mediante códigos Qr.
Generos de caza	Mayo	Esquema del tema . Investigar sobre la
Productos químicos usados en cocina	Mayo	Hacer una ficha técnica de cada uno y buscar cinco recetas en la que se utilicen algunos de esos productos