



***ESCUELA SUPERIOR DE
HOSTELERÍA Y TURISMO.
MADRID.***

***PROGRAMACIÓN
DEL MÓDULO PROFESIONAL
1º GRADO SUPERIOR DE COCINA
PRESENCIAL PROCESOS DE
PRELABORACION Y
CONSERVACION EN COCINA.***

CURSO: 2021/2022

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PROFESIONAL CURSO 2021-2022

Ciclo Formativo

Marcar el ciclo al que pertenece el Módulo

	Clave	Etapa	Denominación	
<input type="checkbox"/>	HOTB01	FPB	Cocina y Restauración	
<input type="checkbox"/>	INAB02	FPB	Actividades de Panadería y Pastelería	
<input type="checkbox"/>	HOTM01	CFGM	Cocina y Gastronomía	
<input type="checkbox"/>	HOTM01	CFGM	Cocina y Gastronomía	(FP Dua
<input type="checkbox"/>	HOTM02	CFGM	Servicios en Restauración	
<input type="checkbox"/>	HOTM02	CFGM	Servicios en Restauración	(FP Dua
<input type="checkbox"/>	HOTS01	CFGS	Gestión de Alojamientos Turísticos	
<input type="checkbox"/>	HOTS02	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	
<input type="checkbox"/>	HOTS02	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	(A Distancie
<input type="checkbox"/>	HOTS03	CFGS	Guía, Información y Asistencia Turísticas	
<input checked="" type="checkbox"/>	HOTS04	CFGS	Dirección de Cocina	
<input type="checkbox"/>	HOTS05	CFGS	Dirección de Servicios en Restauración	
<input type="checkbox"/>	HOTS13	CFGS	Gestión de Alojamientos Turísticos + Guía, Información y Asistencia Turísticas	(Doble Títulc
<input type="checkbox"/>	HOTS23	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos + Guía, Información y Asistencia Turísticas	(Doble Títulc
<input type="checkbox"/>	HOTS45	CFGS	Dirección de Cocina + Dirección de Servicios en Restauración	(Doble Títulc

Departamento:

Marcar el Departamento correspondiente

- AAEECC
- PRÁCTICAS
- FOL
- FRANCÉS
- FORMACIÓN BÁSICA
- HOSTELERÍA Y TURISMO
- INGLÉS

Jefe de Departamento (nombre y dos apellidos):

JUAN JULIAN FERNANDEZ

Módulo Profesional

Denominación oficial del Módulo (la relación de Módulos Profesionales se encuentra en documento adjunto)

PROCESOS DE PRELABORACION Y CONSERVACION EN COCINA

Grupo/s:

Indicar los códigos de los grupos en los que se imparte

(la relación de los grupos y sus códigos se encuentra en documento adjunto)

- de Hostelería: 1HOTO4DA
- de Turismo:

Profesorado del Módulo Profesional

Relacionar el profesorado que imparte el Módulo (nombre y dos apellidos)

1. DIEGO DOMINGUEZ
2. SERGIO FERNANDEZ
3. MIGUEL ANGEL GARCIA CONTRERAS

Objetivos del Módulo

Finalidad global de la Programación

La formación del módulo contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales del ciclo formativo:

- a) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.
- b) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- d) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.
- f) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.

Así como las siguientes competencias del título:

- a) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.
- b) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- c) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.
- e) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.
- f) Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.
- g) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
- i) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.
- El reconocimiento y la interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos.
- La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
- La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de materias primas.
- La organización y ejecución secuenciada de todas las fases que configuran los procesos de preelaboración de materias primas en cocina.

Contenidos

Desarrollados en unidades didácticas

U.D 1. PREPARACIÓN DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN. (1er trimestre)

- Equipos y maquinaria de cocina. Descripción y clasificación: Generadores de frío, generadores de calor y maquinaria neutra.
- Distribución y ubicación en los espacios de cocina.
- Adecuación de espacios en función de necesidades.
- Batería, útiles y herramientas de cocina. Descripción y clasificación.
- Inventarios: Secuenciación y usos.
- Uso, limpieza y operaciones básicas de mantenimiento de la maquinaria de cocina.
- Materiales y características de la batería de cocina. Legislación vigente.
- Procedimiento de uso, limpieza y mantenimiento de batería, útiles y herramientas.
- Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina. Concepto y características.
- Procedimientos de acopio.
- Documentos de control interno del área de cocina. Funciones, formalización y tramitación.

U.D 2. PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS. (2º trimestre)

- Clasificación de las materias primas.— Materias primas perecederas y no perecederas.
- Clasificación comercial y gastronómica de aves.
- Clasificación comercial y gastronómica de carnes de vacuno, ovino, porcino y caprino.
- Clasificación comercial y gastronómica de pescados y mariscos.
- Calidades y calibres de verduras, frutas y hierbas aromáticas.
- Identificación de productos para consumo en crudo.
- Identificación de productos para uso en frío.
- Diagrama de organización y secuenciación de diversas fases de elaboración.
- Decoración y presentación.
- Alimentos de Madrid, producción artesanal, recolección y técnicas de transformación más adecuadas.

U.D 3. DETERMINACIÓN DE SISTEMAS Y MÉTODOS DE ENVASADO Y CONSERVACIÓN.

(3er trimestre)

- Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación: Por frío, por calor y otros métodos.
- Características y adecuación en función de los resultados finales a obtener.
- Pasteurización y esterilización. Descripción y características.
- Equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
- Caducidad y caducidad secundaria. Conceptos. Relaciones entre el método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.
- El vacío como método de conservación: Descripción y análisis del sistema de vacío, tipos de vacío, control de fases y valoración de resultados.
- Procedimiento de ejecución de técnicas de envasado y conservación.
- Análisis de fases y puntos clave en las técnicas de conservación.
- Control y valoración de resultados y métodos.
- El ahumado y las atmósferas modificadas.
- Congelación por alta presión. Concepto y usos.

U.D 4. REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS. (3er trimestre)

- Técnicas de regeneración de alimentos. Concepto, descripción y análisis.
- Control y valoración de resultados.
- Concepto de regeneración.
- Análisis de fases y puntos clave en la regeneración de materias primas.
- Adaptabilidad de regeneración a platos o productos terminados.
- Fases y puntos clave en la regeneración de alimentos.
- Análisis de resultados finales.
- Equipos utilizados en la regeneración. Funciones y procedimientos de uso y control.
- Procesos de ejecución de técnicas. Fases y puntos clave durante el desarrollo de las mismas.
- Descongelación de alimentos: Características y usos más comunes, productos que no necesitan descongelación, materias primas y productos ya elaborados, hornos microondas.

U.D 5. PLANIFICACIÓN DE LOS PROCESOS DE PREELABORACIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA. (1er y 2º trimestre)

- Preelaboración. Concepto y características.
- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de de cocina. Fases, procedimientos y puntos clave.

- Cortes y piezas básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de
- cortes básicos a géneros de cocina.
- Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de cortes específicos y obtención de piezas.
- Rendimiento de materias primas. Concepto. Métodos de cálculo del rendimiento.
- o Escandallo. Concepto y tipos. Métodos de cálculo de escandallos.
- o Procedimiento de ejecución de cortes básicos y específicos.
- o Tratamiento específico de ciertas materias primas.
- o Clasificación y presentación comercial de las carnes de: Aves de corral, vacuno, porcino, ovino y caprino.
- o Calidad, clasificación y grado de frescor de pescados y mariscos.
- Limpieza y almacenaje de verduras, frutas y hierbas aromáticas.

Nota: La temporalización por trimestres se refiere a los contenidos conceptuales, ya que los contenidos procedimentales de las Unidades Didácticas se desarrollan durante los tres trimestres

Tratamiento de los temas transversales

Los temas transversales son contenidos con los que se pretende preparar a los alumnos para vivir en sociedad de una forma crítica y responsable, son por tanto la clave para lograr una formación integral de estos alumnos, estarán presentes por tanto de una forma directa o indirecta en el desarrollo del módulo:

1. Educación moral y cívica: El fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades y los valores que preparan al alumnado para vivir en una sociedad libre y democrática. El conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española.
2. Educación para la igualdad: Respeto a la interculturalidad y a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos: La superación de las desigualdades por razón del género y la valoración de la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad.
4. Educación para la paz: No violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia a la opinión de los demás, etc.
5. Educación para la salud: Hábitos de vida saludable y deportiva. Búsqueda de un adecuado bienestar físico y mental para sí y para los demás. También la salud laboral y la educación sexual que promueva una vida sexual segura y responsable.
6. Educación para el consumo: Consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.

7. Educación ambiental: Cuidado con el medio ambiente.

8. Educación para el ocio: Utilización responsable del tiempo libre y del ocio.

Temporalización de los contenidos

Las clases temporalizaran con 2 horas de teoría a la semana y las clases practicas se temporalizan como se ven en los cuadrantes adjuntos.

PRIMER TRIMESTRE

ROTACIONES DEL 20 DE SEPTIEMBRE AL 22 DE OCTUBRE

JUEVES VIERNES

1º ROTACION

DEL 20 AL 24 DE SEPTIEMBRE

DEL 4 AL 8 DE OCTUBRE

DEL 18 AL 22 DE OCTUBRE

APERITIVO

HUEVOS RELLENOS

ENTRANTE

SOPA JULIANA Y SOPA DE CEBOLLA

SEGUNDO

JAMONCITOS DE AVE EN PEPITORIA

(PATATAS CERILLA, BASTON, PAJA

APERITIVO

MEJILLONES A LA VINAGRETA

ENTRANTE

CREMA DE VERDURAS

(PICATOSTES)

SEGUNDO

TRUCHA A LA NAVARRA

(PATATAS PANADERA, CHAMPIÑONES TORNEADOS)

2º ROTACION

DEL 27 DE SEPTIEMBRE AL 1 DE OCTUBRE

DEL 13 AL 15 DE OCTUBRE

ENTRANTE

ENSALADILLA RUSA

PRIMERO

PISTO MANCHEGO

SEGUNDO

CHIPIRONES RELLENOS

(ARROZ PILAW)

PECHUGAS DE AVE VILLERROY

(PATATAS CHIPS, REJILLA)

ENTRANTE

GAZPACHO Y SALMOREJO CON GUARNICION

PRIMERO

PANACHE DE VERDURAS DE TEMPORADA

SEGUNDO

TORTILLA DE PATATAS Y ENROLLADAS(SALSA DE TOMATE)

POLLOS RELLENOS (PURE DE PATATAS DUQUESA, PATATAS DELFIN)

ROTACIONES DEL 25 OCTUBRE AL 3 DE DICIEMBRE

ROTACIONES JUEVES VIERNES

1º ROTACION

25 AL 29 DE OCTUBRE

10 AL 12 DE NOVIEMBRE

23 AL 26 DE NOVIEMBRE

APERITIVO

Crema de chirivías con aire de zanahoria

ENTRANTE

Fetuccini al pesto

PESCADO

Dorada a la sal (alioli, patata vapor y verduritas)

CARNE

Picantón en pepitoria clásica con huevo de codorniz y arroz basmati

APERITIVO

Ensalada caprese a nuestro estilo

ENTRANTE

Garbanzos pedrosillanos con sepia y almejas/

Risotto de boletus y langostinos

PESCADO

Medallones de merluza en salsa verde, con almejas y aire de perejil

CARNE

Rabo de toro con verduras de temporada

2º ROTACION

2 AL 5 DE NOVIEMBRE

15 AL 19 DE NOVIEMBRE

29 DE NOVIEMBRE AL 3 DE DICIEMBRE

APERITIVO

Canelón de cecina y ajo verde de pistacho

ENTRANTE

Alubias de león con rape y berberechos

PESCADO

Merluza con cremoso de patata y caldo de jabugo

CARNE

Carrilleras de cerdo ibérico braseadas a la piña con pure de boniato asado

APERITIVO

Callo de Vieira con crema de calabaza y sus pipas

ENTRANTE

Arroz negro con chirriones y espárragos con tallarín de sepia

PESCADO

Lubina al horno con guarnición de verduras

CARNE

Carre de cordero lechal asado relleno de dátiles y frutos secos (humus templado, judías verdes zanahorias y cebollitas glaseadas)

2º TRIMESTRE ROTACIONES DEL 10 DE ENERO AL 11 DE MARZO

ROTACIONES JUEVES VIERNES

1º ROTACION

DEL 10 AL 14 DE ENERO

DEL 1 AL 4 DE FEBRERO

DEL 21 AL 24 DE FEBRERO

APERITIVO

Bloody Mary con espuma de apio con canutillo de sobrasada

ENTRANTE

Ravioli de acelga con gelatina de remolacha con sopita marinera

PESCADO

Bacalao con crema de patata al ajo y huevo frito

CARNE

Carrilleras de cerdo al PX

APERITIVO

Velo de arroz thai relleno y tierra de cebollino

ENTRANTE

Bisque de carabineros

PESCADO

Supremas de merluza a la gallega

CARNE

Morcillo de ternera asado en su jugo con tatin de Philo con pimientos asados y chalotas confitadas

2º ROTACION

DEL 17 AL 21 DE ENERO

DEL 7 AL 11 DE FEBRERO

DEL 1 AL 4 DE MARZO

APERITIVO

Irlandés de lentejas

ENTRANTE

Risotto a la albahaca con ajilimójili con salmonetes de bahía

PESCADO

Lomo de rape con pan de romesco y bizcocho de anacardos

CARNE

Ternera lechal asada en su jugo

APERITIVO

Borsch con arenque marinado

ENTRANTE

Calabacines rellenos de setas con graten de mornay y crema de piquillos

PESCADO

Hojaldre de lubina con muselina de carabineros y cremita de espárragos

CARNE

Perdiz Toledana (Patata diente de ajo) /Popietas de ternera agridulces

2º TRIMESTRE ROTACIONES DEL 10 DE ENERO AL 11 DE MARZO

ROTACIONES JUEVES VIERNES

3º ROTACION

DEL 24 AL 28 DE ENERO

DEL 14 AL 18 DE FEBRERO

DEL 7 AL 11 DE MARZO

APERITIVO

Fake tomato/makis

ENTRANTE

Huevo de corral a baja temperatura con migas, ajetes, espárragos y aire de Torta del Casar

PESCADO

Chop de lubina con mejillones y berberechos con salsa de hongos

CARNE

Caldereta de cordero extremeña

APERITIVO

Tortilla siglo XXI

ENTRANTE

Lombarda estofada, piñones en texturas y queso crujiente de Ibores D.O.

PESCADO

Rape con salsa palestina

CARNE

Pastel de carrilleras con bizcocho de nueces

3º TRIMESTRE ROTACIONES DEL 14 DE MARZO AL 20 DE MAYO

ROTACIONES JUEVES VIERNES

1º ROTACION

DEL 14 AL 18 DE MARZO

DEL 4 AL 7 DE ABRIL

DEL 3 AL 6 DE MAYO

APERITIVO

Tartar de tomate con langostino y ajo blanco

ENTRANTE

Risotto al pesto

PESCADO

Bacalao confitado con potaje de vigilia en crema

CARNE

Popietas de ternera al PX (patatas Berny, trigueros, flan de zanahorias)

APERITIVO

Tartar de salmón marinado, con sopa Fria de manzana

ENTRANTE

Sinfonía de verduras de temporada en texturas

PESCADO

Lomos de lubina con ajo blanco templado y crujiente de almendra (papillote)

CARNE

Tulipa de salteado de ternera al curry (arroz basmati)

2º ROTACION

DEL 21 AL 25 DE MARZO

DEL 19 AL 22 DE ABRIL

DEL 9 AL 13 DE MAYO

APERITIVO

Mousse de queso con caviar de tomate y aceitunas

ENTRANTE

Coulan con espárragos y espuma de Idiazabal

PESCADO

Popietas de gallo al cava con champiñones y gambas

CARNE

Escalopines al Oporto /pimienta espárragos verdes, judías, patatas risoladas

APERITIVO

Gazpacho en suspensión

ENTRANTE

Lamina de arroz rellena de salteado de verduras con salsa de achiote y coco

PESCADO

Merluza con pastel de puerro y pesto de algas

CARNE

Cordero lechal en texturas

3º TRIMESTRE ROTACIONES DEL 14 DE MARZO AL 20 DE MAYO

ROTACIONES JUEVES VIERNES

3º ROTACION

DEL 28 DE MARZO AL 1 DE ABRIL

DEL 25 AL 29 DE ABRIL

DEL 16 AL 20 DE MAYO

APERITIVO

Surtidos japoneses

ENTRANTE

Huevo de corral a baja temperatura con migas, ajetes, espárragos y aire de Torta del Casar

PESCADO

Salmón con gelatina de tomate, espuma de anisados y cítricos y chip de patata violeta.

CARNE

Carrilladas rellenas de mus de boletus a baja temperatura

APERITIVO

Raviolis de remolacha con esfera de membrillo

ENTRANTE

Lasaña de salmón y queso bree con velouté de espinacas

PESCADO

Rodaballo salvaje con pilpil de hongos

CARNE

Rabo de toro estofado con vainilla y chocolate

Actividades Complementarias y Extraescolares

Extraescolares

SALIDAS A MERCAMADRID

SALIDAS A MERCADOS DE ABASTOS

VISITAS A HOTELES Y RESTAURANTES

Complementarias

MASTER CLAS DE COCINA MOLECULAR

MASTER CLAS DE PROGRAMAS DE PEDIDOS

OTROS TIPOS DE MASTER CLAS RELACIONADAS CON LA MATERIA

Recursos

Metodológicos

La estructura metodológica de este módulo estará dividido de la siguiente forma:

1. Una parte conceptual que será desarrollada en el aula teórica (2 horas semanales), con todos los alumnos a la vez, en la que se verá la parte conceptual de las distintas unidades didácticas temporalizadas. En cada unidad didáctica, el profesor llevara a cabo una introducción y explicación en la que fijará los contenidos conceptuales del módulo, para ello se apoyará de medios audiovisuales, manuales, bibliografía técnica, etc.

2. La parte procedimental se desarrollará en el aula taller, con todos los alumnos a la vez repartidos en dos partidas (, entremetier y salsero); dentro de las que rotarán cada tres semanas en el 1er y 2º Trimestre, y cada cuatro en el 3er Trimestre. En cada partida los alumnos se distribuirán en grupos de trabajo para realizar funciones más concretas, teniendo que hacer funciones de jefe de cocina durante el servicio, de partida y jefe

de grupo dentro de los mismos.

3. En cada partida se realizarán distintas operaciones de las preelaboraciones correspondientes a las unidades didácticas en las que el profesor hará una explicación de la actividad a desarrollar y posteriormente se procederá a la realización de la práctica por parte de los alumnos. Las preelaboraciones a realizar serán las que se deriven de las elaboraciones ofertadas en la rotación que corresponda.

4. Aquellos trabajos (fichas de elaboración) que tendrán que entregarse, de forma individual o por grupos, serán obligatorios y su no entrega conllevará una evaluación negativa para el alumnado.

A efectos de desarrollo de las actividades lectivas, se considera que, en las clases prácticas, si estas se desarrollaran en más de un periodo lectivo (10:10 a 15:00, por ejemplo) el momento de entrar en el aula es el de comienzo del primer periodo lectivo (10:10 en el ejemplo) ya que las clases con más de un periodo se consideran una unidad en si durante la cual habrá momentos de explicación de conceptos y/o procedimientos y otros para la aplicación de estas explicaciones mediante la realización de actividades individualizadas y/o en grupo; reunidos todos en un único espacio y/o distribuidos por diferentes zonas y/o departamentos, integrándose además, actividades de los tres módulos prácticos que tienen como fin la realización de diferentes elaboraciones destinadas a dar un servicio a comedor o ser debidamente envasadas.

Materiales

- Aula de cocina.
- Aula de grupo con medios audiovisuales.
- Aula informática.
- Maquinaria, herramientas y utillaje de uso habitual en cocina.
- Materias primas.

Recursos en caso de que la actividad lectiva se desarrolle de forma telemática.

Estrategias. (¿Qué voy a hacer?)

SEGUIREMOS CON EL HORARIO DE CLASES Y NOS COMUNICAREMOS POR LA PLATAFORMA CLASSROOM

Recursos metodológicos. (¿Cómo lo voy a hacer?)

UTILIZAREMOS LAS VIDEOS LLAMADAS GRUPALES E INDIVIDUALES CON LA PLATAFORMA CLASSROOM PARA DAR LAS CLASES, CORREGIR TRABAJOS Y TODAS AQUELLAS ACTIVIDADES QUE SE PUEDAN DESARROLLAR DE FORMA TELEMÁTICA

Tic e innovaciones a aplicar. (¿Qué herramientas voy a utilizar?)

ORDENADOR PORTATIL

Evaluación

Criterios de la Evaluación Ordinaria

Se evaluarán los conocimientos conceptuales, procedimentales y actitudinales según los siguientes parámetros en cada apartado de contenidos:

Contenidos conceptuales: 30%. (20%+10% en trabajos cuando los haya)

- Se realizará examen teórico, escrito u oral en cada evaluación: El contenido del examen incluirá el temario impartido durante el trimestre y la información complementaria que pueda facilitar el profesor durante las

explicaciones en clase.

- Se calificará del 1 al 10 y la nota tendrá un valor del 30% de la nota total.
- Si se suspende, se recupera el trimestre en el examen final de junio (convocatoria ordinaria).

Contenidos procedimentales: 60%.

Se evalúa la labor desarrollada en el aula práctica a título individual, así como la del conjunto del grupo en el que el alumno se encuadre. Esta labor incluye:

- Progresión en la adquisición de las habilidades manuales e intelectuales propias del módulo.
- Aplicación práctica de los contenidos conceptuales impartidos.
- Buen aprovechamiento y optimización de materias primas.

Actitudes: 10%. Se valoran de forma conjunta, individualizada y grupal los siguientes apartados:

- Puntualidad, uniformidad y aseo personal.
- Buen uso y cuidado de instalaciones, equipos, herramientas y materias primas de la Escuela.
- Participación en clase, integración en grupo y trabajo en equipo.
- Respeto de palabra y obra al profesorado, personal no docente y compañeros.

Criterios de Calificación Ordinaria (*Actividad lectiva presencial en el centro.*)

Para aprobar en la evaluación ordinaria de junio es requisito indispensable superar los tres tipos de contenidos del módulo (conceptual, procedimental y actitudinal) con una nota mínima de 5 en cada parte, nota mínima exigida para elaborar la media ponderada. Si el alumno no ha alcanzado esta calificación en las evaluaciones parciales trimestrales se presentará obligatoriamente al examen final del módulo que se celebrará previa convocatoria de Jefatura de Estudios al final del periodo lectivo en el mes de junio.

Redondeo de notas, desde 5 en adelante: a partir de 5 décimas se redondea al número entero más próximo.

5.5 o > = 6

5.4 o < = 5

Exámenes:

En el caso de realizarse como examen una prueba teórico-práctica durante el curso o como examen final del módulo, se deberá aprobar la parte teórica para poder realizar la parte práctica de la prueba.

La parte práctica de la prueba de examen final podrá llevarse a cabo mediante un supuesto práctico escrito en base a los conceptos y procedimientos realizados durante el curso, o bien mediante prueba práctica en la cocina en función del criterio del profesor.

Asistencia a clase:

La asistencia a las clases será obligatoria y necesaria para superar el módulo.

Durante el desarrollo de los procesos de enseñanza-aprendizaje en las aulas prácticas son requisitos imprescindibles:

- Asistir con la uniformidad reglamentaria completa y las herramientas/utillaje personales del alumno, todo ello en adecuado estado higiénico y de uso.
- No portar cualquier tipo de ornamento corporal en las partes visibles del cuerpo, tales como anillos, pulseras,

relojes, pendientes y piercings (Reglamento de Régimen Interno y Normativa Higiénico-sanitaria).

- Respetar asimismo las normas referentes a higiene y aspecto personal (higiene, pelo, afeitado, uso de cosméticos, etc.).

El incumplimiento de los apartados anteriores impedirá la asistencia a las clases prácticas y se contabilizará como falta no justificada.

En todas las clases queda expresamente prohibido el uso de teléfonos móviles y otros dispositivos (Portátiles, Tablets, etc.), salvo en las circunstancias que el desarrollo de la clase lo requieran, previa autorización del profesor.

Dado que la modalidad de enseñanza es de tipo presencial, será requisito indispensable la asistencia a clase para no perder el derecho a evaluación continua. La normativa establece:

- Cuando el alumno alcance el 10% de faltas (justificadas o no) respecto a la totalidad de horas del módulo, se le comunicará por escrito (aviso de pérdida de evaluación continua). Este módulo tiene una carga horaria de 65 horas, por lo que al alcanzar el 10% de faltas (7 horas/periodos lectivos) se procederá a entregar dicho aviso.

- En caso de alcanzar el 15% de faltas, justificadas o no (10 horas/periodos lectivos) se procederá a entregar la comunicación de pérdida de evaluación continua.

La pérdida de la evaluación continua por un alumno implica la no evaluación parcial durante el curso, quedando remitido directamente para su calificación en la convocatoria ordinaria de junio, en la que se tendrá en cuenta la progresión en la consecución de los objetivos por parte del alumno, así como en la asistencia.

Criterios de Calificación Ordinaria en caso de que la actividad lectiva se desarrolle de forma telemática

En este caso los valores procedimentales pasa a tener un porcentaje del 60 %

El resto de los valores son los mismo que en el punto de CRITERIOS DE CALIFICACION ORDINARI (en el aula

Criterios de Calificación Extraordinaria

Para poder aprobar, al igual que en la convocatoria ordinaria, será necesario obtener una calificación mínima de 5 en los diferentes contenidos para poder realizar la media ponderada. La cual se obtendrá por la aplicación de los siguiente coeficien

- Conceptos.....35 %

- Procedimientos.....65 %

Mínimos exigibles (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

1. Prepara las zonas de producción.

2. Determina los sistemas y métodos de envasado y conservación.

3. Regenera materias primas.

4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina.

Fechas de las pruebas (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

- Evaluación ordinaria: JUNIO 2022
- Evaluación extraordinaria: JUNIO 2022

Valoración final del alumnado

1. CONCEPTOcarga parcial 20 % de la carga total
2. PROCEDIMIENTOS.....carga parcial..... 50 % de la carga total
3. ACTITUDEScarga parcial..... 20 % de la carga total
4. TRABAJOScarga parcial..... 10 % de la carga total

Actividades formativas del módulo en la empresa

(A CUMPLIMENTAR ÚNICAMENTE PARA MÓDULOS DE *FP DUAL*)

Resultados de aprendizaje

(A CUMPLIMENTAR ÚNICAMENTE PARA MÓDULOS DE *FP DUAL*)

Bibliografía

PROCESOS DE PREELABORACION CULINARIA EDITORIAL SINTESIS