



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

CURSO ACADÉMICO: 2023/2024

DEPARTAMENTO: HOSTELERÍA Y TURISMO

CICLO MEDIO: G. M. COCINA Y GASTRONOMÍA

CURSO: PRIMERO

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

DURACIÓN: 288 HORAS

PROFESOR/A: FRANCISCO DÍAZ RAMIRO

PEDRO MORALES MÁRQUEZ

ÍNDICE

1.- INTRODUCCIÓN	3
1.1 Características del centro y del alumnado	3
1.2 Identificación del Título	3
1.3 Duración y distribución horaria semanal del módulo	4
2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO A LOS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO	4
2.1. Objetivos de módulo Los objetivos específicos del módulo son los siguientes	4
3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO A LAS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO	5
4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO	7
5. CONTENIDOS DEL MÓDULO	8
6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS	8
6.1. temporalidad de los contenidos por trimestres	9
6.2. unidades didácticas	12
7. CONTENIDOS TRANSVERSALES	28
8. METODOLOGÍA	29
9. EVALUACIÓN	30
10. PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS	35
11. MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS	35
12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES	35
13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO	36

1. INTRODUCCIÓN.

La siguiente programación está desarrollada para el curso primero del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía donde se imparte el módulo de Preelaboración y Conservación de alimentos. Esta programación se ha realizado tomando como base el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional del sistema educativo en Andalucía, y más concretamente la orden de 9 de octubre de 2008 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

REGULACIÓN DEL TÍTULO - 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. (BOE 23-11-2007) - Orden: de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía. (BOJA 27/11/2008)

Para llegar a realizar con éxito elaboraciones culinarias, los alumno/as deben conocer las bases tanto en lo que se refiere a la identificación y manipulación de todo tipo de alimentos como a las técnicas culinarias básicas de estos y su presentación y decoración.

1.1 Características del centro y del alumnado.

Este módulo está englobado en el Primer Curso del Ciclo formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía que se imparte en el centro I.E.S. Sierra Blanca, La mayoría de los alumnos proceden de la E.S.O habiendo algunos alumnos realizado parte de otros Ciclos de Grado Medio, algunos de la F.P. BÁSICA y otros del mundo laboral. La edad en su mayoría oscila entre los 16 y 30 años. De lo cual deducimos que tenemos una gran diversidad de alumnos, algunos de ellos de niveles económicos medio-alto y otros de niveles más desfavorecidos, de diferentes niveles culturales, minorías étnicas e inmigrantes. Para conseguir las características de la familia profesional (organización en el trabajo, simpatía, atención al cliente, limpieza) será sin duda la mejor forma la simulación en la escuela de la situación real que han de vivir en la empresa. Funcionar como un establecimiento hostelero, pero sin perder de vista el objeto formativo que se persigue. El Centro cuenta para los ciclos de hostelería con 2 cocinas, un restaurante, una cafetería, un aula de cata y varias aulas teóricas. En el Centro se imparten las enseñanzas Regladas de Enseñanza Secundaria Obligatoria, Bachillerato, Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios, Ciclo Superior de Dirección de Servicios y Formación Profesional Básica.

1.2 Identificación del Título

El título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación :	Cocina y Gastronomía.
Nivel:	Formación Profesional de Grado Medio
Duración:	2.000 horas.
Familia profesional:	Hostelería y Turismo.
Referente europeo	CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

1.3 Duración y distribución horaria semanal del módulo.

Según se recoge en la Orden del 9 de octubre de 2008, el módulo de Preelaboración y Conservación de alimentos se va a desarrollar a lo largo de 288 horas, a razón de 9 horas semanales de las cuales 1 es teórica, 6 horas son prácticas y dos horas son teóricas en inglés(bilingüe) durante el primer curso del Ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

Las franjas horarias semanales son las siguientes:

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8:15- 9:15		X			
9:15-10:15		X		X	X(teórica bilingüe)
10:15-11:15		X		X	X(teórica bilingüe)
RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
11:45-12:45		X			
12:45-13:45					
13:45-14:45	X(teórica)				

2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO A LOS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO.

Los objetivos generales y las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas con este módulo vienen determinadas en la Orden de 9 de octubre de 2008, (BOJA 27 de noviembre de 2008).

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

- Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

2.1. Objetivos de módulo Los objetivos específicos del módulo son los siguientes.

1. Utilizar correctamente los equipos, máquinas, útiles y herramientas especiales que componen la dotación básica de los departamentos de cocina de acuerdo con sus aplicaciones y función de su rendimiento óptimo.
2. Conocer y analizar, de las materias primas, alimentarias de uso más común de la cocina describiendo variedades, cualidades y calidad, e identificar los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.
3. Desarrollar, examinar métodos y operar correctamente equipos para la conservación, envasado y regeneración de géneros crudos, semi-elaborados y elaboraciones culinarias terminadas.
4. Analizar, describir y ejecutar las operaciones de preelaboración de los diferentes géneros culinarios
5. Considerar, analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico sanitarias referidas a las unidades de producción y / o servicio de alimentos y bebidas. Aplicar las reglas y métodos correspondientes
- 6.- Utilizar la terminología específica de la profesión.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO A LAS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO.

COMPETENCIAS		
PROFESIONALES	PERSONALES	SOCIALES
a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.	j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo	i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.	j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones	o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural,

	profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.	con una actitud crítica y responsable.
c)Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas	k)Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.	
d)Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.	l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.	
e)Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.	m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.	
f)Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio	n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.	
g)Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.	ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.	
h)Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios		

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO.

Los resultados de aprendizaje constituyen uno de los elementos centrales en torno a los que va a girar la programación didáctica y tienen relación directa con los Objetivos generales y con las Competencias. Tanto unos como otros figuran en la Orden que desarrolla el currículo para Andalucía.

Los resultados de aprendizaje para este módulo son los siguientes:

R.A.1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones

R.A.2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.

R.A.3. Prepara y utiliza maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.

R.A.4. Praelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado, en función de su posterior aplicación o uso.

R.A.5. Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.

R.A.6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados justificando y aplicando el método elegido

TABLA RELACIÓN RA/OBJETIVOS GENERALES

RA/ OB.G.	A	B	C	D	E	F	G
RA 1	X		X		X		X
RA 2	X			X	X	X	X
RA 3		X	X	X	X	X	X
RA 4	X	X	X		X	X	X
RA 5	X	X	X		X	X	X
RA 6	X	X		X	X	X	X

TABLA RELACIÓN RA/COMPETENCIAS

RA/ COMP	B	C	D	H	I	J	K
RA 1	X	X		X	X	X	X
RA 2	X	X		X	X	X	X
RA 3		X			X	X	X
RA 4		X	X		X	X	X
RA 5		X	X		X	X	X
RA 6		X		X	X	X	X

5. CONTENIDOS DEL MÓDULO.

Este módulo comprende trece unidades, las cuales se desarrollan de modo simultáneo durante todo el curso. Este desarrollo es debido a la dependencia de unas unidades con otras.

6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS.

La distribución horaria para cada una de las unidades será la siguiente:

UNIDAD 1: Materias Primas y su aprovisionamiento	6 horas
UNIDAD 2: La gestión de las materias primas	12 horas
UNIDAD 3: La cocina y la organización del trabajo	9 horas
UNIDAD 4: Mobiliario, equipos, baterías y utillaje	14 horas
UNIDAD 5: Preelaboración y conservación de hortalizas	32horas
UNIDAD 6: Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta	27 horas
UNIDAD 7: Huevos, grasas, aceites y lácteos	21horas
UNIDAD 8: Pescados	45 horas
UNIDAD 9: Mariscos	30horas
UNIDAD 10: Carnes: carnes de grandes piezas	50 horas
UNIDAD 11: Animales de corral y caza	18horas
UNIDAD 12: Setas, hierbas y condimentos	12 horas
UNIDAD 13: Conservación y regeneración de los alimentos	12 horas

TOTAL: 288 Horas.

6.1. Temporalidad de los contenidos por trimestre

La distribución horaria por cada trimestre se puede realizar en la parte teórica, ya que en la parte práctica desde el primer contacto en el aula taller de cocina se realizarán todas las actividades de las unidades didácticas. Se intenta que el alumno se familiarice con el trabajo que va a realizar en un futuro en su puesto de trabajo en una cocina de un restaurante y por ese motivo, se realizarán todas las semanas contenidas de todas las unidades didácticas.

TEMPORALIZACIÓN

	1º TRIMESTRE		2º TRIMESTRE		3º TRIMESTRE	
	U.D	HORAS	UD	HORAS	UD	HORAS
CLASES PRÁCTICAS EN AULA-TALLER		62	3-4	66		66
CLASES TÓRICAS	1-2-3-4-5-6	33	6-7-8-9	33	9-10-11-12-13	33

El cómputo de las horas es de 293 horas ,de las cuales sobran 5 hora que se utilizará para refuerzo.

SEPTIEMBRE							
L	M	X	J	V	S	D	
				1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10	
11	1	1	1	1	16	17	
18	1	2	2	2	2	24	
25	2	2	2	29	30		

OCTUBRE							
L	M	X	J	V	S	D	
						1	
2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	

23	24	25	26	27	28	29
30	31					

NOVIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

DICIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ENERO						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	1	17	18	19	20	21
22	2	24	25	26	27	28
29	3	31				

FEBRERO						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	1	11
12	1	1	15	1	1	18
19	2	2	22	2	2	25
26	2	2	29			

MARZO						
L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ABRIL						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

MAYO						
L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

JUNIO						
L	M	X	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23

24	25	26	27	28	29	30
----	----	----	----	----	----	----

LEYENDA DEL CALENDARIO	
	Inicio y final de curso
	Fin de semana y festivo
	Día no lectivo
	Horas prácticas en el taller de cocina
	Horas teóricas en el aula de teoría
	Horas teóricas en el aula de teoría “bilingüe”

6.2. Unidades didácticas

UD 1. Las materias primas y su aprovisionamiento
UD 2. La gestión de las materias primas
UD 3. La cocina y la organización del trabajo
UD 4. Mobiliario, equipos, baterías y utillaje
UD 5. Prelaboración y conservación de hortalizas
UD 6. Prelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta
UD 7. Huevos, grasas, aceites y lácteos
UD 8. Pescados
UD 9. Mariscos
UD 10. Carnes: carnes de grandes piezas
UD 11. Animales de corral y caza
UD 12. Setas, hierbas y condimentos
UD 13. Conservación y regeneración de los alimentos

UD 1: LAS MATERIAS PRIMAS Y SU APROVISIONAMIENTO

RA1: RECEPCIONA MATERIAS PRIMAS DISTINGUIENDO SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y APLICACIONES
RA2: ACOPIA MATERIAS PRIMAS ANALIZANDO LOS DOCUMENTOS ASOCIADOS CON LA PRODUCCIÓN, TALES COMO FICHAS TÉCNICAS, ÓRDENES DE TRABAJO Y OTROS.

CONTENIDOS

Recepción de materias primas:

- Materias primas. Descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Presentaciones comerciales.
- Sellos europeos y sellos españoles de calidad alimentaria. Identificación y características.
- Productos alimentarios españoles protegidos por sellos de calidad.
- Economato y bodega. Descripción y características.
- Operaciones en la recepción de géneros.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción.
- Aplicaciones informáticas. Acopio y distribución de materias primas:
- Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA1:

- a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.
- b) Se han reconocido las materias primas y sus características.
- c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
- f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
- g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA2:

- a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
- b) Se ha interpretado la información.
- c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.
- d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD 2: LA GESTIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS

RA 2: . ACOPIA MATERIAS PRIMAS ANALIZANDO LOS DOCUMENTOS ASOCIADOS CON LA PRODUCCIÓN, TALES COMO FICHAS TÉCNICAS, ÓRDENES DE TRABAJO Y OTROS.

RA 4: PREELABORA MATERIAS PRIMAS EN COCINA SELECCIONANDO Y APLICANDO LAS TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN, LIMPIEZA, CORTE Y/O RACIONADO, EN FUNCIÓN DE SU POSTERIOR APLICACIÓN O USO.

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Acopio y distribución de materias primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades. - Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. - Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros. <p>Preelaboración de materias primas en cocina: -</p> <p>Tratamientos básicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de género de cocina. - Rendimiento de las materias primas. - Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación. - Tratamientos específicos para ciertas materias primas. - 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 a diversos géneros de cocina. - Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia. - Procedimientos intermedios de conservación. 	<p>RA 2:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio. b) Se ha interpretado la información. c) Se ha rellenado la hoja de solicitud. d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. <p>RA4:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas. b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias. c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se ha calculado el rendimiento de cada género. e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas. h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos. i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD 3. LA COCINA Y LA ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

RA 3: PREPARA Y UTILIZA MAQUINARIA, BATERÍA, ÚTILES Y HERRAMIENTAS RECONOCIENDO SU FUNCIONAMIENTO Y APLICACIONES, ASÍ COMO SU UBICACIÓN.

CONTENIDOS

Preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas:

- Clasificación de los equipos de cocina.
- Maquinaria de cocina. Descripción y clasificación, ubicación y distribución, Procedimientos de uso limpieza y mantenimiento.
- Batería, útiles y herramientas. Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina, procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA3:

- a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD 4. MOBILIARIO, EQUIPOS, BATERÍAS Y UTILLAJE

RA3: PREPARA Y UTILIZA MAQUINARIA, BATERÍA, ÚTILES Y HERRAMIENTAS RECONOCIENDO SU FUNCIONAMIENTO Y APLICACIONES, ASÍ COMO SU UBICACIÓN.

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación de los equipos de cocina. - Maquinaria de cocina. Descripción y clasificación, ubicación y distribución, Procedimientos de uso limpieza y mantenimiento. - Batería, útiles y herramientas. Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina, procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento. 	<p>RA 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria. b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas. c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD 5. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE HORTALIZAS

RA 4. PREELABORA MATERIAS PRIMAS EN COCINA SELECCIONANDO Y APLICANDO LAS TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN, LIMPIEZA, CORTE Y/O RACIONADO, EN FUNCIÓN DE SU POSTERIOR APLICACIÓN O USO.

RA6: CONSERVA GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS JUSTIFICANDO Y APLICANDO EL MÉTODO ELEGIDO.

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Preelaboración de materias primas en cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tratamientos básicos. - Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de género de cocina. - Rendimiento de las materias primas. - Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación. - Tratamientos específicos para ciertas materias primas. - 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 a diversos géneros de cocina. - Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia. - Procedimientos intermedios de conservación. <p>Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación. - El vacío como método de conservación. <p>Descripción y análisis de la técnica. Tipos de vacío. Pasteurización.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipos, recipientes y envases asociados a cada método. - Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación. - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación. - Caducidad. Concepto. Relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad 	<p>RA 4:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas. b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias. c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se ha calculado el rendimiento de cada género. e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas. h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos. i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. <p>RA 6:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método. b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.

- c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD 6. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LEGUMBRES, ARROZ Y PASTA

RA 4. PREELABORA MATERIAS PRIMAS EN COCINA SELECCIONANDO Y APLICANDO LAS TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN, LIMPIEZA, CORTE Y/O RACIONADO, EN FUNCIÓN DE SU POSTERIOR APLICACIÓN O USO.

RA6: CONSERVA GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS JUSTIFICANDO Y APLICANDO EL MÉTODO ELEGIDO.

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Preelaboración de materias primas en cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tratamientos básicos. - Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de género de cocina. - Rendimiento de las materias primas. - Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación. - Tratamientos específicos para ciertas materias primas. - 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 a diversos géneros de cocina. - Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia. - Procedimientos intermedios de conservación. <p>Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación. - El vacío como método de conservación. <p>Descripción y análisis de la técnica. Tipos de vacío. Pasteurización.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipos, recipientes y envases asociados a cada método. - Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación. - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación. - Caducidad. Concepto. Relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad 	<p>RA 4:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas. b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias. c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se ha calculado el rendimiento de cada género. e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas. h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos. i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. <p>RA 6:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método. b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos. c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.

	<p>d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
--	---

UD 7. HUEVOS, GRASAS, ACEITES Y LÁCTEOS	
RA 4. PREELABORA MATERIAS PRIMAS EN COCINA SELECCIONANDO Y APLICANDO LAS TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN, LIMPIEZA, CORTE Y/O RACIONADO, EN FUNCIÓN DE SU POSTERIOR APLICACIÓN O USO.	
RA6: CONSERVA GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS JUSTIFICANDO Y APLICANDO EL MÉTODO ELEGIDO.	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Preelaboración de materias primas en cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tratamientos básicos. - Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de género de cocina. - Rendimiento de las materias primas. - Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación. - Tratamientos específicos para ciertas materias primas. - 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 a diversos géneros de cocina. - Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia. - Procedimientos intermedios de conservación. <p>Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación. - El vacío como método de conservación. <p>Descripción y análisis de la técnica. Tipos de vacío. Pasteurización.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipos, recipientes y envases asociados a cada método. - Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación. - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación. - Caducidad. Concepto. Relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad 	<p>RA 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas. b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias. c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se ha calculado el rendimiento de cada género. e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas. h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos. i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. <p>RA 6:</p>

	<p>a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.</p> <p>b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.</p> <p>c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
--	--

UD 8:PESCADOS	
RA 4. PREELABORA MATERIAS PRIMAS EN COCINA SELECCIONANDO Y APLICANDO LAS TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN, LIMPIEZA, CORTE Y/O RACIONADO, EN FUNCIÓN DE SU POSTERIOR APLICACIÓN O USO.	
RA6: CONSERVA GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS JUSTIFICANDO Y APLICANDO EL MÉTODO ELEGIDO.	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Preelaboración de materias primas en cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tratamientos básicos. - Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de género de cocina. - Rendimiento de las materias primas. - Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación. - Tratamientos específicos para ciertas materias primas. - 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 a diversos géneros de cocina. - Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia. - Procedimientos intermedios de conservación. <p>Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación. - El vacío como método de conservación. <p>Descripción y análisis de la técnica. Tipos de vacío. Pasteurización.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipos, recipientes y envases asociados a 	<p>RA 4:</p> <p>a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.</p> <p>b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.</p> <p>c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.</p> <p>e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p>

cada método.

- Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación.

- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.

- Caducidad. Concepto. Relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad

i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 6:

a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.

b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.

c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.

e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD 9. MARISCOS

RA 4. PREELABORA MATERIAS PRIMAS EN COCINA SELECCIONANDO Y APLICANDO LAS TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN, LIMPIEZA, CORTE Y/O RACIONADO, EN FUNCIÓN DE SU POSTERIOR APLICACIÓN O USO.

RA6: CONSERVA GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS JUSTIFICANDO Y APLICANDO EL MÉTODO ELEGIDO.

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Preelaboración de materias primas en cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tratamientos básicos. - Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de género de cocina. - Rendimiento de las materias primas. - Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación. - Tratamientos específicos para ciertas materias primas. - 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 a diversos géneros de cocina. - Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia. - Procedimientos intermedios de conservación. <p>Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación. - El vacío como método de conservación. <p>Descripción y análisis de la técnica. Tipos de vacío. Pasteurización.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipos, recipientes y envases asociados a cada método. - Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación. - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación. - Caducidad. Concepto. Relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad 	<p>RA 4:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas. b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias. c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se ha calculado el rendimiento de cada género. e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas. h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos. i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. <p>RA 6:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.

	<p>b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.</p> <p>c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
--	--

UD 10: CARNES: CARNES DE GRANDES PIEZAS	
RA 4. PREELABORA MATERIAS PRIMAS EN COCINA SELECCIONANDO Y APLICANDO LAS TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN, LIMPIEZA, CORTE Y/O RACIONADO, EN FUNCIÓN DE SU POSTERIOR APLICACIÓN O USO.	
RA6: CONSERVA GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS JUSTIFICANDO Y APLICANDO EL MÉTODO ELEGIDO.	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Preelaboración de materias primas en cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tratamientos básicos. - Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de género de cocina. - Rendimiento de las materias primas. - Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación. - Tratamientos específicos para ciertas materias primas. - 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 a diversos géneros de cocina. - Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia. - Procedimientos intermedios de conservación. <p>Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación. - El vacío como método de conservación. <p>Descripción y análisis de la técnica. Tipos de vacío. Pasteurización.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipos, recipientes y envases asociados a cada método. - Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación. 	<p>RA 4:</p> <p>a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.</p> <p>b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.</p> <p>c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.</p> <p>e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación. - Caducidad. Concepto. Relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad 	<p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>RA 6:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método. b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos. c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
--	---

UD 11: ANIMALES DE CORRAL Y CAZA	
RA 4. PREELABORA MATERIAS PRIMAS EN COCINA SELECCIONANDO Y APLICANDO LAS TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN, LIMPIEZA, CORTE Y/O RACIONADO, EN FUNCIÓN DE SU POSTERIOR APLICACIÓN O USO.	
RA6: CONSERVA GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS JUSTIFICANDO Y APLICANDO EL MÉTODO ELEGIDO.	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Preelaboración de materias primas en cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tratamientos básicos. - Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de género de cocina. - Rendimiento de las materias primas. - Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación. - Tratamientos específicos para ciertas materias primas. - 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 a diversos géneros de cocina. - Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia. - Procedimientos intermedios de conservación. <p>Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción y análisis de sistemas y métodos 	<p>RA 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas. b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias. c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se ha calculado el rendimiento de cada género. e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.

<p>de envasado y conservación.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El vacío como método de conservación. <p>Descripción y análisis de la técnica. Tipos de vacío. Pasteurización.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipos, recipientes y envases asociados a cada método. - Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación. - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación. <ul style="list-style-type: none"> - Caducidad. Concepto. Relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad 	<ul style="list-style-type: none"> h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos. i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. <p>RA 6:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método. b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos. c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
---	---

UD 12: SETAS, HIERBAS Y CONDIMENTOS	
RA 4. PREELABORA MATERIAS PRIMAS EN COCINA SELECCIONANDO Y APLICANDO LAS TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN, LIMPIEZA, CORTE Y/O RACIONADO, EN FUNCIÓN DE SU POSTERIOR APLICACIÓN O USO.	
RA6: CONSERVA GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS JUSTIFICANDO Y APLICANDO EL MÉTODO ELEGIDO.	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Preelaboración de materias primas en cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tratamientos básicos. - Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de género de cocina. - Rendimiento de las materias primas. - Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación. - Tratamientos específicos para ciertas materias primas. - 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. 	<p>RA 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas. b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias. c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.

<ul style="list-style-type: none"> - Descripción, formatos y aplicaciones. - Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina. - Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia. - Procedimientos intermedios de conservación. Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados: <ul style="list-style-type: none"> - Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación. - El vacío como método de conservación. Descripción y análisis de la técnica. Tipos de vacío. Pasteurización. - Equipos, recipientes y envases asociados a cada método. - Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación. - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación. <ul style="list-style-type: none"> - Caducidad. Concepto. Relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad 	<ul style="list-style-type: none"> e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas. h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos. i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. <p>RA 6:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método. b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos. c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
--	---

UD 13: CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

RA 5: REGENERA MATERIAS PRIMAS SELECCIONANDO Y APLICANDO LAS TÉCNICAS EN FUNCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO A REGENERAR.

RA6: CONSERVA GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS JUSTIFICANDO Y APLICANDO EL MÉTODO ELEGIDO.

CONTENIDOS

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

<p>Regeneración de materias primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción y análisis de las técnicas de regeneración. - Equipos utilizados en la regeneración. - Procedimientos de ejecución de técnicas. - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas. <p>Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación. - El vacío como método de conservación. <p>Descripción y análisis de la técnica. Tipos de vacío. Pasteurización.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipos, recipientes y envases asociados a cada método. - Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación. - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación. - Caducidad. Concepto. Relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad. 	<p>RA 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración. b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina. c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración. d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. <p>RA 6:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método. b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos. c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
--	--

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES.

A) Educación por la paz y la convivencia.

Estos temas se simultanean durante el desarrollo de todas las unidades de este módulo, poniendo en práctica la coordinación, el compañerismo y el trabajo en equipo.

B) Educación por la salud.

De igual modo se desarrollan durante el curso los temas relacionados con la seguridad e higiene de los alimentos, así como otros que resulten de interés para completar la función.

C) Coeducación.

Este módulo profesional conlleva una serie de actividades en la que su desarrollo se pone en práctica mediante el trabajo en equipo sin que por ello se delimiten las operaciones entre alumnos y alumnas.

D) Educación ambiental.

Un tema de vital importancia será el aprovechamiento de los recursos, de modo que el tratamiento de desechos no deteriore el medio-ambiente.

E) Educación del consumidor.

Al ser un módulo directamente relacionado con este tema, durante las distintas unidades se tendrán en cuenta los aspectos para el conocimiento de las leyes y normas que puedan afectar al consumidor.

F) Educación multicultural.

Este tema será tratado en el módulo de Técnicas Culinarias, poniendo en conocimiento del alumno/as los diferentes gustos culinarios y los tipos tan variados de alimentación de otras culturas y zonas del planeta.

G) Valores y cultura Andaluza.

En este apartado se hará especial hincapié en el conocimiento y manejo de las materias primas andaluzas, y a su vez de los platos tradicionales y la utilización de estas materias primas.

8. METODOLOGÍA.

La metodología utilizada en el proceso de aprendizaje se llevará a cabo:

- Describiendo las operaciones a realizar.
- Analizando las distintas técnicas para su realización.
- Estableciendo grupos de trabajo.
- Ejecutando las operaciones.
- Evaluando los resultados.

La metodología será.

- ✓ Activa: de modo que motive la participación del alumno, la asimilación de los conceptos y el trabajo en equipo.
- ✓ Reflexivo: encaminando hacia el autoaprendizaje por investigación y deducción
- ✓ Grupo de discusión y crítica: donde utilizamos el sistema de “tormenta de ideas”, para llevar a cabo la puesta en común de conocimiento y a la vez la exposición de los mismos.

No podemos prescindir del trabajo en grupo, donde el alumno se verá integrado, como instrumento de participación y motivación del mismo. El profesor presentará los contenidos, objetivos y métodos a emplear, facilitará información sobre el material a utilizar y por último procederá a la discusión de problemas en relación con la preparación y evaluación del trabajo escolar.

Debido a la importante dinámica de este departamento, la práctica de este módulo se nutre de la relación de servicios (banquetes, carta, etc.) que se realizan durante el curso, permitiendo una buena rotación de géneros y que el alumno participe en una práctica real. Esto supone que pueda modificarse la secuencia temporal de los contenidos.

9. EVALUACIÓN.

- **Instrumentos de evaluación.**
 - Controles prácticos periódicos de las actividades que realizan.
 - Actividades realizadas en el aula.
 - Cuidado y buen uso del material, maquinaria y mobiliario de cocina.
 - Resultado de las operaciones realizadas.
 - Limpieza y recogida del lugar de trabajo.
 - Asistencia a clase.

- Puntualidad.
- Uniformidad en clases prácticas en el Aula-taller.
- Higiene personal.
- Actitud mostrada hacia el trabajo, de forma individual y en grupo.
- Interés por el módulo.
- Trabajos escritos realizados por el alumno.
- Fichas técnicas

Criterios de evaluación

- Los criterios de evaluación están definidos según cada una de las capacidades terminales que se contemplan para este ciclo formativo.
- Tendrán carácter numérico de cero a diez y la expresión de la nota de boletín de evaluación se redondeará siempre al número entero que se encuentre más cercano teniendo en cuenta que para la nota media final permanecerán las notas con decimales.
- Se evaluarán y calificarán los trabajos escritos pedidos según unos criterios especificados al alumnado a principio de curso y que son: Portada (10 %), índice (10 %), Introducción (10%), Contenido (60 %), Conclusión (10 %).
- Se evaluarán las prácticas realizadas en el aula, así como los servicios realizados a lo largo del curso como complemento fundamental a la formación del alumno.
- Se realizarán varias pruebas escritas en cada evaluación, no habrá recuperaciones y será evaluación continua.
- Tratándose de una evaluación continua para la evaluación extraordinaria (Junio) no se guardará la nota de las evaluaciones primera, segunda y tercera (si la

hubiera), por lo que a la hora de recuperar, el/la alumno/a se examinará de todo lo impartido.

- Se considerarán práctica y teoría dos aspectos inseparables y dependientes uno del otro por lo cual el/la alumno/a que suspenda uno de ellos, (teoría o práctica) en el global de la evaluación ordinaria, irá con ambos a la evaluación extraordinaria.

Se harán exámenes teóricos periódicos antes de cada trimestre para hacer la nota media entre ellos tendrá que puntuar como mínimo un 5 punto cada uno de ellos, sino fuese la nota así y la calificación de la media resultará inferior a 5, su nota final sería de 4.

También se evaluarán trabajos y sus puntos como de preguntas de un examen se tratase.

Se entregan fichas técnicas de todas las elaboraciones realizadas en el trimestre. Es obligatorio presentarlas para poder hacer el cálculo de la nota de la parte práctica. De no entregarla no se podrá evaluar la parte práctica.

- Se evaluarán todas las actividades y trabajos teóricos propuestos y realizados durante el trimestre.
- Las actividades y trabajos no realizados contabilizarán con 0 puntos (esto presupone la importancia de asistir a clase y evitará el absentismo escolar); de forma excepcional, en el caso de alumnos que justifiquen debidamente sus faltas, se podrá dar la posibilidad de realizar actividades evaluables – siempre a criterio de los profesores, procurando actuar de manera justa, que les permitan subir la nota en este apartado
- Para el cálculo final se realizará la media de todas las calificaciones obtenidas de las actividades de cada trimestre y luego se ponderará esta nota con un peso del 10%.

Aquel alumno/a que tenga muchas faltas de asistencia y por lo tanto sea absentista tendrá que recuperar toda la materia impartida durante el curso en el periodo de recuperación de junio.

➤ **Evaluación Inicial.**

- Realizaremos una serie de pruebas de nivel al alumnado perteneciente al ciclo formativo, en las que se determinará los conocimientos, actitudes y capacidades del alumno en relación con la materia.

➤ **Evaluación Formativa.**

- Día a día, se valorará la asistencia, la participación y el interés del alumno por alcanzar los objetivos propuestos para el módulo.

➤ **Evaluación Sumativa.**

- Será requisito indispensable para obtener una calificación final positiva el superar la comprensión de conceptos en los controles teóricos y procedimentales.
- En las sesiones de evaluación se informará sobre la evolución positiva o negativa del aprendizaje de cada alumno/a.
- La calificación final del alumno/a será el cómputo del resultado de cada una de las evaluaciones.
- La fecha de entrega de pruebas y trabajos serán indispensablemente respetadas, de lo contrario el profesor no podrá evaluar al alumno y será su criterio profesional el que determine la nota final. Los trabajos que se pidan a lo largo del curso deberán entregarse obligadamente. De lo contrario el alumno/a perderá el derecho a evaluación continua. Quedará pendiente de valorar las ausencias en dichas fechas siempre que se justifique médicamente. Otro tipo de razones deberán ser minuciosamente estudiadas para su determinación.

Criterios de calificación

Los criterios a seguir para una justa y adecuada evaluación del alumnado en cuanto a la calificación se refiere serán:

Ítems de las Competencia profesionales.	90%	
• Competencia técnica.	40%	40
○ Elaboración de actividades y ejercicios teóricas.		10
○ Prueba teórica.		30
• Competencia metodológica.	50%	50
○ a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.		5
○ b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.		5
○ c) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.		5
○ f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.		5
○ g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.		5
○ Prueba practica 50 %		25
Ítems Competencia personal.	5%	
○ Uniformidad		1
○ Trae el material		1
○ Puntualidad		1
○ Respeto a las instalaciones		1
○ Seguridad e higiene personal		
○ w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.		1

Ítems Competencia Social.	5%	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento para resolver problemas, <ul style="list-style-type: none"> ○ Reconociendo otras prácticas, ideas o creencias. ○ No violencia escolar, No discriminación de compañeros. 		2
<ul style="list-style-type: none"> ○ Colaborar y trabajar en equipo de forma comunicativa y con iniciativa.. 		3

10. PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS.

Los alumnos que al concluir el primer curso tengan pendiente la superación de éste módulo, no podrán promocionar, ya que la duración del mismo es superior al 20% de la duración total del conjunto de módulos profesionales del ciclo.

Durante el periodo escolar no se realizarán pruebas de recuperación, pues se considera a todo el curso una evaluación continua.

El alumno tendrá dos sesiones de recuperación oficial (mayo y junio). Dichas sesiones se realizarán con carácter teórico y práctico y en ellas se verán reflejados los contenidos y objetivos generales del ciclo, siendo indispensable superarlos para superar el módulo.

11. MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS.

Para realizar las prácticas en el aula-taller, tanto el alumno/a como el profesor necesitarán de uniforme completo y herramientas básicas para el desarrollo de tareas, debiendo estar en estado óptimo.

Para el desarrollo de las distintas unidades, contaré con ayuda de vídeos y soportes informáticos que ayudarán a la comprensión y asimilación de los conceptos.

12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Saborea Andalucía ----- día 4 de Octubre
 Visita al estuario de Rio Frío ----- día 5 de Diciembre
 Visita al belén de chocolate de Rute ----- día 5 de Diciembre
 Visita al museo del azúcar de Rute ----- día 5 de Diciembre

Visita a una fabrica de polvorones de Rute -----día 5 de Diciembre
Viaje a Madrid para asistir al salón Gourmet y realizar visitas a:
Mercamadrid , mercado gastronómico de San Miguel, Mercado gastronómico de San Antón,
Visita al hotel Rithz -----fecha: del 22 al 25 de Abril

Emprende joven.

Visitas a Málaga (San Miguel, Bodega y escuela de hostelería).

Visitas a Merca Málaga. Empresa Román y Martos.

Visita a Alcampo.

Visita a la localidad de Marbella: mercados, restaurantes, hoteles, empresas del sector y culturales.

Durante el presente curso escolar se realizarán otras actividades en horario escolar:

- 1) Realizaremos la comida de familia los miércoles y en algunas ocasiones los jueves.
- 2) Realizaremos la comida para llevar que será entregada los jueves.
- 3) Realizaremos el servicio de los miércoles.
- 4) Una vez que el curso de 2º de cocina se marchen a realizar las F. C. T., el grupo de 1º de cocina realizará las funciones del restaurante durante los jueves.
- 5) Los martes y jueves realizarán algunas elaboraciones para los desayunos.

13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO.

Teniendo en cuenta los objetivos de esta etapa educativa las adaptaciones curriculares no pueden variar ni en contenidos ni en capacidades terminales.

Aquellos alumnos que por razones psicológicas o físicas presenten alguna discapacidad para el aprendizaje se realizarán cambios en la metodología, actividades, recursos materiales y didácticos, realizando pruebas para recuperar aquellos contenidos que no hubiesen sido recuperados.



En el caso que el alumno/a lo necesitara se le hará una adaptación curricular, según lo dispuesto en el Decreto 147/2002 del 14, de mayo por el que se establece la ordenación de la atención educativa de los alumnos/as con necesidades educativas especiales.

Las medidas a la diversidad se dividen en:

- Medidas metodológicas.
- Medidas organizativas.
- Medidas extraordinarias de atención a la diversidad.
- Adaptaciones curriculares.

Unidades Didácticas desarrolladas: debe incluir los contenidos conceptuales, procedimentales, actitudinales, así como los criterios de evaluación y resultados de aprendizajes).