

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA MÓDULO PROFESIONAL:  
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE  
ALIMENTOS**

**CONTENIDOS:**

Los mencionados de forma explícita en la **Orden de 9 de Octubre de 2008 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía y en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de Octubre que establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y fija sus enseñanzas mínimas.**

Este módulo consta de 7 Unidades de Trabajo, divididas en tres trimestres del primer curso del Ciclo de Cocina y Gastronomía de Grado Medio.

Unidad 1.....	36 horas.
Unidad 2.....	36 horas.
Unidad 3.....	48 horas.
Unidad 4.....	36 horas.
Unidad 5.....	60 horas.
Unidad 6.....	36 horas.
Unidad 7.....	36 horas.

El número total de horas del módulo son 288 horas

La presente secuenciación de contenidos se hace, más que por razones metodológicas, para poder ofrecer una descripción comprensible al observador externo. La realidad del procedimiento natural de producción en una cocina impone, en el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje, una serie de consideraciones.

**Contenidos impartidos durante la 1ª Evaluación parcial:**

•UNIDAD DIDÁCTICA 0: PLAN DE HIGIENE Y ANEXOS.

Unidad de Trabajo 1: IDENTIDAD PROFESIONAL Y VISIÓN GENERAL DEL MÓDULO.

Unidad de Trabajo 2: Maquinaria, batería y herramientas.

Unidad de Trabajo 3: Materias primas, características, preelaboración y aplicaciones gastronómicas.

- Condimentos, aceites y grasas.
- Leches, huevos, arroz y pastas.
- Legumbres y hortalizas.

**Contenidos de la 2ª Evaluación parcial:**

Unidad de Trabajo 4: PREELABORACIÓN DE CARNES.

Unidad de Trabajo 5: PREELABORACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.

**Contenidos de la 3ª Evaluación parcial:**

Unidad de Trabajo 6: TÉCNICAS DE REGENERACIÓN

## Unidad de Trabajo 7: TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN

### ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS:

Visitar un matadero.

Se podrá realizar como práctica alternativa la participación en las actividades de matanza tradicional propias del medio rural.

Visita a una fábrica de elaboración de charcutería-chacinería.

Se puede realizar, igualmente, una visita a una fábrica de quesos.

Visita a una feria alimentaria y de productos autóctonos.

Conferencias- charlas, demostraciones culinarias de profesionales del sector.

Conferencias-charlas, demostraciones de casas comerciales.

Buffet-exposición gastronómica de alumnos como ejemplificación de la actividad de lectura recomendada.

Actividades propias del Día de Andalucía o cualesquiera otras actividades, complementarias y/o extraescolares, que supongan un servicio de recepción o catering, montería, excursión, etc., organizadas por el centro y/o el departamento de Hostelería.

### CONTENIDOS TRANSVERSALES:

#### Fomento de la lectura.

La propuesta de un libro de lectura, para su análisis desde un punto de vista gastronómico favorece también el desarrollo de este contenido transversal.

Este contenido se desarrollará en colaboración con la Biblioteca del centro, potenciando y favoreciendo el uso de la misma por parte de nuestros alumnos.

**Contenido transversal:** Educación en competencias personales, centrándonos en las siguientes áreas:

#### **1) Coeducación.**

El módulo se desarrolla con una serie de actividades en las que se pone en práctica el trabajo en equipo. Fomento del conocimiento y tolerancia de las distintas culturas.

#### **2) Educación para la Salud.**

Se desarrollarán temas relacionados con la seguridad e higiene en los diferentes establecimientos. Significación de la normativa higiénico-sanitaria. Consideración sobre la normativa en prevención de riesgos laborales.

#### **3) Educación ambiental.**

Se hará hincapié en el reciclaje de materiales, y en la recogida selectiva de las basuras y en futuras aplicaciones.

#### **4) Educación para la paz, la convivencia y la igualdad.**

Fundamental en esta profesión, que tanto en las relaciones laborales como con los clientes debe

fomentarse. Promover el conocimiento y animar el respeto hacia la igualdad, Este tema se tratará durante el desarrollo de todas las unidades de este módulo, poniendo en práctica la cooperación, compañerismo, trabajo en equipo, igualdad de sexos, razas, religión y respeto a cualquier opinión o creencia y de solución de posibles conflictos en el aula.

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

Los recogidos en la Orden de 9 de Octubre de 2008 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía y en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de Octubre que establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y fija sus enseñanzas mínimas.

Se estará, además, a lo dispuesto en la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Los recogidos en la Orden de 16 de Junio de 2011.

### **ACTIVIDADES DIDÁCTICAS:**

Relación secuenciada de Unidades de Trabajo.

Hay operaciones y procedimientos dentro de cada Unidad de Trabajo con mayor dificultad y que precisan mayor atención y destreza por parte del alumno, así como unas labores adicionales más complejas. Será el profesor quién determine el momento en que se deben afrontar.

Se tendrá además en cuenta:

- Evaluación inicial del alumno.
- Estacionalidad y posibilidades de aprovisionamiento.
- Situación presupuestaria.
- Existencia de géneros.
- Posibilidad de mercado para las elaboraciones producidas.
- Realización de servicios.
- Valoración nutricional.
- Reglas gastronómicas.

Unidad de Trabajo 1: IDENTIDAD PROFESIONAL Y VISIÓN GENERAL DEL MÓDULO

Actividades:

Debate sobre normas, valores y modos de la profesión. Debate y consenso final sobre jerarquía de actividades.

Recorrido guiado por los talleres.

Descripción de equipos: maquinaria, batería, útiles y herramientas. Confección de planos y croquis de los talleres.\*

Ejecución del profesor de alguna actividad significativa. Invitación a un profesional para realizar la ejecución de algún proceso significativo.

Unidad de Trabajo 2: MAQUINARIA, BATERIA Y HERRAMIENTAS

Actividades:

Reconocer y describir maquinaria, batería y herramientas, limpieza, orden, actividades sobre el cumplimiento de la normativa higiénico sanitaria.\*

Reconocer, describir y cumplimentar la documentación relativa a los Planes Generales de Higiene.

Unidad de Trabajo 3:

Materias primas, características, preelaboración y aplicaciones gastronómicas.

- Condimentos, aceites y grasas.
- Leches, huevos, arroz y pastas.
- Legumbres y hortalizas.

Actividades:

Realización individual de procesos de preelaboración y obtención de cortes y piezas básicas a partir de hortalizas y géneros varios.\*  
Confección individual de un trabajo sobre una o dos hortalizas.

Unidad de Trabajo 4: PREELABORACIÓN DE CARNES.

Actividades:

Preelaboración de materias primas; tratamientos básicos: limpieza, preparaciones, cortes, racionado, rendimientos, fases y procedimientos claves en la manipulación, tratamientos diversos, descripción y formatos, cortes específicos, piezas con denominación propia, conservación en procesos intermedios.

Realización individual del alumno de procesos de preelaboración y despieces de canales o piezas grandes y obtención de piezas con denominación propia de carnes de uso habitual.\*

Ejecución individual de un trabajo sobre alguna pieza de carne.

Unidad de Trabajo 5: PREELABORACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.

Actividades:

Realización individual de la alumna de procesos de preelaboración y despieces de diversos pescados y mariscos y obtención de piezas con denominación propia de pescados planos y redondos de uso habitual. Ejecución individual de un trabajo sobre pescados de interés.\*

Preelaboración de materias primas; tratamientos básicos: limpieza, preparaciones, cortes, racionado, rendimientos, fases y procedimientos, claves en la manipulación, tratamientos diversos, descripción y formatos, cortes específicos, piezas con denominación propias, conservación en procesos intermedios.

Unidad de Trabajo 6: TÉCNICAS DE REGENERACIÓN

Actividades:

Técnicas de regeneración, descripción, envasado, conservación.\*

Método de vacío y conservación, tipos de vacío, pasteurización, equipos, envases, procedimientos, técnicas de envasado y conservación, fases, caducidad, temperaturas.

Realización del cuaderno de prácticas.\*

Unidad de Trabajo 7: TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN

Actividades:

Realización de operaciones y métodos de congelación y/o presentaciones comerciales básicas y diferentes según necesidades de productos culinarios significativos.

**Los contenidos del módulo han sido divididos en tres trimestres, de manera conceptual al término de cada uno de ellos se realizará al menos una prueba escrita. El examen práctico, en su caso, podrá suprimirse si el profesor estima que con las notas diarias de clase es suficiente para evaluar al alumnado.**

## EVALUACIÓN

La evaluación será un proceso de evaluación continua.

En el caso de que sea el mismo profesor el que imparta dos módulos prácticos en el aula taller, de la misma especialidad y en el mismo nivel educativo, como es el caso de Técnicas Culinarias y Procesos

de Elaboración Culinaria en primero de Grado Medio de Cocina, se considera la posibilidad si el profesor lo estima oportuno, la impartición y evaluación de los contenidos de una manera continua, común y entrelazada, dada la necesaria relación de todos los procesos culinarios de las materias primas trabajadas en el aula taller y teórica. Consiguiendo así, una alta rentabilidad y aprovechamiento de los productos y recursos. Y pudiendo trabajar de una manera más completa los contenidos de respectivos módulos.

Teniendo en este caso una evaluación común en tiempo y porcentaje.

Actividades de refuerzo/ampliación.

Se realizarán a lo largo de todo el curso escolar se propondrán trabajos de investigación y búsqueda de información que permitan ampliar conocimientos y reforzar la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales que se pretenden alcanzar. Por medio de las nuevas tecnologías se realizará el análisis del recetario propuesto para su valoración y mejora, estimulando la aportación innovadora del alumnado. Servirá, internet, así mismo para recabar el repertorio de las Fichas Técnicas de producción culinaria. Utilizaran el correo electrónico proporcionado por la profesora para subsanar cualquier duda o error, en cualquier momento.

Actividades de evaluación.

El alumnado deberá realizar todas las actividades programadas en el aula taller, denominadas competencias procedimentales, todas las competencia conceptuales, tanto las que se desarrollan en casa como las que se realizan en el aula polivalente, las competencias actitudinales muy importantes en estos momentos, su relación con los compañeros, puntualidad, etc.

Mecanismos de Evaluación:

A) Pruebas Teóricas:

- Tipo test
- Respuestas cortas
- Respuestas a desarrollar
- Pruebas orales

Y cualquier otra prueba que estime oportuno teniendo en cuenta la diversidad del alumnado. El profesor se permite realizar diferentes tipos de pruebas a diferentes alumnos para una misma unidad si así lo estima oportuno., así como pruebas sorpresa para evaluar conocimientos adquiridos.

B) Pruebas Prácticas:

- Trabajo diario en el aula taller.
- Trabajo en grupo o individual (fomentando las TICs...).
- Cuaderno de clase.
- Observación directa.

Y cualquier otra prueba que estime oportuno teniendo en cuenta la diversidad del alumnado. El profesor se permite realizar diferentes tipos de pruebas a diferentes alumnos para una misma unidad si así lo estima oportuno, así como pruebas sorpresa para evaluar conocimientos adquiridos.

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:**

Están definidos respecto a las capacidades terminales que se contemplan para el ciclo formativo.

- Para la evaluación de conceptos (CONCEPTUAL) se realizarán pruebas escritas (exámenes, test...) que compondrán el 30 % de la nota.
- Para la evaluación o calificación de procedimientos (PROCEDIMENTAL), se valorará el trabajo en el taller, las prácticas reales y simuladas, tanto en equipo como individualmente, y compondrán un

70 % de la nota.

- Para la evaluación o calificación de la actitud, asistencia, uniformidad y puntualidad (ACTITUDINAL): compondrá la disminución del 20 % de la nota total, en el caso de que no se realice satisfactoriamente por parte del alumno.

La calificación final que obtendrá cada alumno al finalizar un periodo de evaluación será la suma de los apartados anteriores. Para poder hacer esta suma tiene que sacar como mínimo un 5 tanto en conceptos como en procedimientos y actitud.

La puntuación final del módulo será la media aritmética de las notas de los tres trimestres, siendo necesario una puntuación de cinco puntos como mínimo para realizar la media.

#### **-LA COMPETENCIA LINGÜÍSTICA (expresión, faltas de ortografía, puntuación, presentación...)**

Podrá modificar la calificación de los contenidos conceptuales en 1 punto a partir de 5 faltas de ortografía en cada prueba. Así como el mal uso de la terminología específica propia del sector.

Para desarrollar este sistema de evaluación resulta imprescindible la asistencia continuada del alumnado a clase. Aquellos alumnos y alumnas que, de forma justificada o no, falten a más de un 25% de las horas de clase en la primera evaluación podrán ser, a criterio del profesor, evaluados mediante una única prueba escrita al finalizar el curso (examen final).

Las faltas deberán ser justificadas con la documentación oportuna (justificante médico o cualquier otro documento emitido por una entidad pública o privada)

Se perderá el derecho a evaluación continua si se computa un número de faltas de asistencia, justificadas o no, superior al 25% del total de horas del módulo.

Las actividades de recuperación variarán según la actividad a recuperar.

#### **Actividades de recuperación.**

Si el profesor lo estima oportuno, para los alumnos que tengan más dificultades se efectuarán exámenes de recuperación al final de cada trimestre.

Coincidiendo con la evaluación ordinaria de Junio, se realizará un examen de recuperación de los trimestres suspensos, siempre que el profesor lo estime oportuno.

Se realizarán de forma paralela y coordinada, prestando especial atención a las carencias observadas en el proceso de aprendizaje de los alumnos:

- En la realización de pruebas escritas y pruebas prácticas se atenderá siempre a la inclusión de contenidos evaluados con anterioridad para atender al criterio de evaluación continua y que permitan al alumnado la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva en anteriores evaluaciones parciales o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos.

Las pruebas se realizarán en la fecha previamente pactadas por el conjunto de la clase, si el alumno por cualquier tipo de causa, no pudiera desarrollar dicha actividad en las fechas señaladas, se le evaluará dentro de la prueba de recuperación, siendo su nota máxima la nota que se especifica mas abajo.

- Se considerará apto con una nota mínima de 5.

Para alumnos que no alcancen los objetivos en junio, se les hará un PTI entregado en junio y que deberán presentar en septiembre, esto son las tareas propuestas para el verano, en caso contrario se considerará no superada la asignatura pendiente. Este PTI es obligatorio entregarlo para la

realización de los exámenes.

**PROFESORES RESPONSABLES DEL MÓDULO PROFESIONAL DURANTE EL CURSO 2015-16**

ROBERTO VELASCO LARA