

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA MÓDULO PROFESIONAL:

Procesos de preelaboración y conservación en cocina.

Equivalencia en créditos ECTS: 16

Código: 0496

CONTENIDOS:

Los mencionados de forma explícita en la orden de 16 de julio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de técnico superior en dirección en cocina.

Contenidos impartidos durante la 1ª Evaluación parcial:

- UT 0: Plan de Higiene.
(9 HORAS)
- UT1: Equipos y maquinaria de cocina.
(6 HORAS)
- UT2: Batería, útiles y herramientas de cocina. Descripción y clasificación.
(9 HORAS)
- UT3: Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina.
(6 HORAS)
- UT4: Procedimiento de distribución interna, almacenamiento y conservación intermedia de géneros.
(6 HORAS).
- UT5: Preelaboración. Concepto y características.
(6 HORAS)
- UT6: Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. Fases, procedimientos y puntos clave.
(9 HORAS)
- UT7: Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
(18 HORAS)
- UT8: Cortes y piezas básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
(24 HORAS)

Contenidos de la 2ª Evaluación parcial:

- UT9: Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes específicos y obtención de piezas.
(30 HORAS)

- UT10: Procedimientos intermedios de conservación.
(9 HORAS)
- UT11: Rendimiento de materias primas. Concepto. Métodos de cálculo del rendimiento.
(9 HORAS)
- UT12: Escandallo. Concepto y tipos. Métodos de cálculo de escandallos.
(18 HORAS)
- UT13: Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación por frío, por calor y otros métodos.
(6 HORAS)
- UT14: El vacío como método de conservación. Descripción y análisis de la técnica. Tipos de vacío.
(12 HORAS)

Contenidos en la 3ª Evaluación parcial:

- UT15: Pasteurización y esterilización. Descripción y características.
(9 HORAS)
- UT16: Equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
(9 HORAS)
- UT17: Procedimientos y ejecución de técnicas de envasado y conservación.
(6 HORAS)
- UT18: Caducidad y caducidad secundaria. Conceptos. Relaciones entre el método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.
(12 HORAS)
- UT19: Técnicas de regeneración de alimentos. Concepto, descripción y análisis.
(9 HORAS)
- UT20: Equipos utilizados en la regeneración. Funciones y procedimientos de uso y control.
(9 HORAS)
- UT21: Procesos de ejecución de técnicas. Fases y puntos clave durante el desarrollo de las mismas.
(15 HORAS)
- UT22: Procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento.
(9 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.

Tomando unos determinados contenidos como organizadores, ejes vertebradores de los restantes, podemos comprender que esta secuenciación nunca podrá ser lineal sino, más bien en espiral, pues los contenidos procedimentales y actitudinales, una vez impartidos los conceptuales – los únicos de los que se podría predicar que siguen, y no siempre, el esquema lineal-secuencial de contenidos por evaluación – son de continua y constante aplicación en el proceso natural de producción en cocina. Así estos, sobre los cuales se articulan todas las unidades de trabajo, son “Preelaboración. Concepto y características.” y “Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación por frío, por calor y otros métodos.”, con sus respectivas actividades, que se relacionan posteriormente. Los contenidos vertebradores, con todos sus elementos constitutivos, soportan por tanto cada una de las Unidades de Trabajo que integran el módulo formativo “Procesos de preelaboración y conservación en cocina”, apareciendo pues, necesariamente en cada una de las mismas, como elementos de cada uno de los restantes contenidos, en su totalidad o sólo en parte. No obstante, se comienza temporalmente, por aquellos contenidos que sirve de base inicial sobre la que desarrollar toda la estructura de conocimientos susceptibles de permitir alcanzar las competencias profesionales, sociales y personales a las que contribuye este módulo, “Plan de Higiene.”, “Equipos y maquinaria de cocina.”, “Batería, útiles y herramientas de cocina. Descripción y clasificación.” y “Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina.”

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Los mencionados de forma explícita en la orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de técnico superior en dirección en cocina.

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.

CONTENIDOS TRANSVERSALES:

- 1) **Coeducación.** El módulo se desarrolla con una serie de actividades en las que se pone en práctica el trabajo en equipo.
- 2) **Educación para la Salud.** Se desarrollarán temas relacionados con la seguridad e higiene en los diferentes establecimientos, así como el consumo de alcohol y drogas.
- 3) **Educación ambiental.** Es de gran importancia para el aprovechamiento de recursos y tratamiento de desechos. Se hará hincapié en el reciclaje de materiales, y en la recogida selectiva de las basuras.
- 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. 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.
- 5) **Cultura andaluza:** Tema presente en todas y cada una de las actividades que desarrollaremos, conociendo la materia prima de la región, sus diferentes denominaciones de origen, fundamentos geográficos e históricos de la gastronomía...etc.

Contenidos Transversales comunes a todas las unidades didácticas:

✓ **Fomento de la lectura.**

La realización de las tareas y actividades, por parte del alumnado, para cuya realización a través de la plataforma Moodle se debe hacer una labor constante de búsqueda de información, valoración y lectura comprensiva de la misma, de análisis y síntesis para, a continuación elaborar esquemas y resúmenes, redactar conclusiones, etc., siendo capaz, en suma, de desarrollar su capacidad de pensar para, abordando problemas, encontrar soluciones, supone ya potenciar e incidir en el fomento de la expresión escrita. Otra actividad que cobra también especial significado para el desarrollo de este contenido es la recomendación de un libro de texto. En el presente curso escolar ha sido recomendado el manual de la Editorial Síntesis “Los procesos de preelaboración y conservación de alimentos en cocina”, de Juan José Civera Bendicho y Nuria Pérez Oreja.

La propuesta de un libro de lectura, para su análisis desde un punto de vista gastronómico favorece también el desarrollo de este contenido transversal. Se viene proponiendo desde cursos anteriores, como libro de lectura para todo el alumnado que cursa este ciclo, algún relato cuya trama aborde aspectos gastronómicos. La propuesta se acompaña de una actividad complementaria consistente en la recreación culinaria de aquellos aspectos gastronómicos sustanciados en el texto literario elegido por medio de la elaboración de un buffet – exposición. *Las aventuras de Tom Sawyer*, de Mark Twain es la propuesta para este curso por parte de la Biblioteca del centro, pero a la fecha de presentación de esta programación, el Departamento de Hostelería aún no ha decidido la obra seleccionada como libro de lectura.

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

✓ **Educación en competencias personales**, centrándonos en las siguientes áreas:

- Aprender a conocer: combinación de una cultura general suficientemente amplia con la posibilidad de profundizar los conocimientos en un pequeño número de materias. Dada la rapidez de los cambios derivados del progreso científico y las nuevas formas de actividad

económica y social, supone aprender a aprender para aprovechar las posibilidades que ofrece la educación a lo largo de la vida

- Aprender a hacer: adquirir, no sólo una calificación profesional sino, más bien, una competencia que capacite para hacer frente a gran número de situaciones y a trabajar en equipo. Aprender a hacer en el marco de las distintas experiencias sociales o de trabajo que se ofrecen a los jóvenes y adolescentes, derivadas del contexto social.
- Aprender a vivir juntos: desarrollar el conocimiento personal aceptando el enriquecimiento proveniente de los saberes y experiencias de manera bidireccional, basada en la aceptación de la mutua interdependencia y en los riesgos y los desafíos, impulsando además la realización de proyectos comunes que tengan por objetivo la mejora en la calidad de vida.
- Aprender a ser: lograr el desarrollo y evolución de la propia personalidad, buscando una mayor capacidad de autonomía y de juicio, que paralelamente fortalezca la responsabilidad personal en la realización de la mejora de la sociedad humana. No menospreciar ninguna de las posibilidades de cada individuo: memoria, razonamiento, sentido estético, capacidades físicas, aptitud para comunicar, entre otras, destacando por su capacidad de análisis, críticos y reflexivos. Se facilitará en particular el aprendizaje de las técnicas de la **Atención Plena (Mindfulness)** por los beneficios contrastados en relación a la mejora del rendimiento académico, el desarrollo de la Inteligencia Emocional, descensos de los niveles de absentismo por sus beneficios para la salud, prevención de riesgos laborales, actitudes, hábitos y conductas adictivas, consumo de sustancias tóxicas, despliegue de la creatividad y desarrollo de habilidades sociales y personales, evitación y solución de conflictos en el aula, adquisición de hábitos y actitudes potenciadores de la empatía, autocompasión, compasión, autoestima, solidaridad, de la sinergia profesor alumnos, descenso de los niveles de estrés y ansiedad frente a exámenes y/o fracaso escolar que derivan en cuadros depresivos, etc.

ACTIVIDADES DIDÁCTICAS:

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.

El plan de actividades que se propone es aplicable a todas las unidades de trabajo:

- Training por las diferentes partidas dentro del cuarto de preelaboración y en el resto de las

instalaciones de la cocina (plonge, economato, zona caliente, etc.) para identificar los conocimientos adquiridos de cada U.D. La participación en estas actividades evalúan para la ponderación de la nota final, en los criterios actitudinales (asistencia y participación).

- Servicios de elaboraciones de buffet , menús , y picnic, los cuales se harán de forma semanal pasando semanalmente por cada uno de los grupos formados en la clase a tal efecto para la buena organización de las prácticas y la diversificación de caracteres.
- Actividades individuales por escrito, finales de cada U.D. cuya finalidad es reflexionar e ir asimilando los conceptos de las mismas. Serán evaluables de forma individualizada como procedimientos de trabajo.
- Trabajo en grupo que deberán responder de forma profesional y actitudinal. Se evaluarán de forma individualizada, indicándose los criterios de evaluación por escrito junto a la nota final obtenida en dicha actividad.
- Puesta a punto y seguimiento del sistema de control de puntos críticos.
- Descripción y consecución de las fichas de control, elaboración y loteo, de todas las recetas e ingredientes que elaboren.

Como actividad realizada en horario escolar – según adaptación del horario en el Plan de Centro a tal fin -, el alumno deberá colaborar con la apertura del taller de restaurante, realizando en la medida de lo posible elaboraciones para el buffet o menú que se programe semanalmente. Se trata de una actividad evaluable y que forma parte del desarrollo del currículo en éste módulo de carácter presencial.

Como actividad final del módulo, se deberá haber entregado, al menos un inventario de material, maquinaria y mobiliario de las instalaciones de cocina, y al menos uno de materias primas.

Actividades de refuerzo y ampliación.

Se realizarán a lo largo de todo el curso escolar, utilizando la plataforma Moodle del I.E.S. “Saltés” <http://www.ies-saltes.com/moodle/>. En dicha plataforma 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 la misma se realizará el análisis del recetario propuesto para su valoración y mejora, estimulando la aportación innovadora del alumnado. Servirá, así mismo para recabar, si así lo considerara necesario el profesor, el repertorio de Fichas Técnicas de producción culinaria. Las actividades asociadas al fomento de la lectura cobran especial significado en este contexto. Cualquier otra utilidad de dicha plataforma podrá ser incorporada, a propuesta del profesor, al proceso de enseñanza-aprendizaje del módulo.

Como actividades de refuerzo se proyectaran documentales temáticos sobre los temas del módulo, acompañado de un ejercicio tipo test, de preguntas sobre el tema proyectado, evaluándose igualmente la atención prestada en clase durante el ejercicio.

Actividades de recuperación para el alumnado.

Son aquellas actividades para la mejora de las competencias, que permitan al alumnado matriculado en la modalidad presencial la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos. Dichas actividades se realizarán durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final.

Igualmente, si fuera el caso, el alumnado de segundo curso de oferta parcial que tenga módulos profesionales de primer curso no superados mediante evaluación parcial y, por tanto, no pueda

cursar los módulos profesionales de formación en centros de trabajo, continuará con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día marcado en el Calendario Escolar oficial de cada año.

Las actividades de recuperación destinadas a superar los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva que se realicen durante este periodo serán objeto de seguimiento por medio de la hoja de observación semanal, anexo 2. Previamente, se facilitará a los alumnos y alumnas la información precisa de las actividades de recuperación del módulo pendiente y de las fechas en que se celebrará la evaluación del mismo: éstas constarán tanto de una prueba teórica como práctica del Módulo. La parte teórica consistirá en una serie de preguntas escritas de contenido práctico que los alumnos/as deberán responder. Sobre la parte práctica se realizará una prueba donde se realicen diferentes tipos de actividades de preelaboración de géneros, de conservación y/o de elaboración de productos culinarios para su conservación y de conservación y/o de regeneración de géneros y/o productos culinarios; se evaluará teniendo en cuenta la hoja de observación del anexo 1.

Para poder superar este módulo cuando esté pendiente de evaluación positiva será necesario presentar, sin menoscabo de tener que realizar y superar positivamente también las otras actividades propuestas y/o programadas, el repertorio completo de Fichas Técnicas de producción, si así se hubiera considerado por el profesor, que abarque todas las elaboraciones realizadas a lo largo de todo el curso y que el mismo sea evaluado positivamente. De igual manera habrá de procederse con las tareas, trabajos y actividades propuestas a través de la plataforma Moodle ya mencionada.

*Actividades de recuperación. Esta propuesta no implica que, a juicio del profesor, no puedan realizarse otras actividades si las necesidades del proceso de producción en cocina así lo demanden. Las actividades de recuperación podrán variar según la actividad a recuperar, en cualquier caso.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y/O EXTRAESCOLARES:

Como actividades **extraescolares** propias del módulo profesional - realizadas fuera del centro, sean o no en el marco del horario escolar -, se propone asistir a una piscifactoría y a las salinas próximas a la localidad) y a una feria, congreso o exposición a nivel provincial del sector de la hostelería, alimentación o gastronomía.

También se entenderá como extraescolar la visita a algún hotel, catering o empresa de alimentación de la zona con grandes producciones en el sector de la alimentación y la hostelería. Almazara de aceite en Gibrleón "Oleodiel", por ejemplo.

Visitar un matadero. Se podrá realizar como práctica alternativa la participación en las actividades de matanza tradicional propias del medio rural andaluz, o bien la visita a una pequeña sala de despiece en la localidad.

Visita a una fábrica de elaboración de charcutería-chacinería. Se puede realizar, igualmente, una visita a una fábrica de quesos. Quesería artesana en Bonares o "Quesos Doñana", por ejemplo y cuyo coste de esta actividad se resume en el importe del alquiler del autocar, que serían unos 300 € aprox.

Visita a una feria alimentaria y de productos autóctonos. Una de las ferias con las que se suele contar es la del Cerdo Ibérico de Villanueva de los Castillejos, que se celebra durante la primera semana de Diciembre generalmente. Igualmente la realización de actividades para la participación en la Feria Provincial de FP.

Los alumnos, en estos eventos, participan realizando elaboraciones preparadas de acuerdo con el tema de la feria, y puntualmente se desplazan algunos voluntarios para su exposición.

Como actividades **complementarias**, realizadas en el centro y en horario escolar, se proponen conferencias- charlas, demostraciones culinarias de profesionales del sector, o bien conferencias- charlas, demostraciones de casas comerciales, etc.

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

Participación en concursos gastronómicos.

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.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La evaluación será continua y formativa y tendrá como fin esencial determinar en qué medida se van alcanzando los objetivos marcados con anterioridad, por lo que se podrán introducir las modificaciones que se consideren necesarias en la metodología y las estrategias utilizadas.

Se realizará una evaluación parcial en el mes de diciembre, una segunda evaluación parcial en el mes de marzo y una última en el mes de mayo en base a:

- Criterios de capacidad: Referidos a las capacidades alcanzadas como expresión de los resultados esperados de las situaciones de aprendizaje en cada Unidad de Trabajo tratada y al finalizar el módulo formativo, así como aquellos referidos a la adquisición de las competencias y objetivos generales del título.
- Criterios actitudinales: Referidos su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo, al comportamiento en clase, la relación con los compañeros, integración al grupo, iniciativa y atención sostenida. Se atenderá pues al grado de adquisición, no sólo de la competencia general, sino de todas aquellas otras competencias personales, profesionales y sociales descritas en el Perfil Profesional del Título. Se tendrá muy en cuenta la puntualidad, uniformidad y aplicación de las normas de higiene (Normas de manipulación de alimentos, Control de residuos y Minimización del impacto ambiental), como base para la creación de buenos hábitos para la futura inserción laboral.

Los criterios de calificación en las evaluaciones parciales serán los siguientes:

- Pruebas escritas: Un 20 % será el resultado de las pruebas objetivas realizadas y de trabajos y actividades desarrolladas sobre los contenidos conceptuales tratados en clase. Se considerará apto cuando la nota media mínima obtenida de las pruebas realizadas sea igual o superior a 5.
- Pruebas prácticas: Un 80 % de la nota corresponderá a trabajos y actividades desarrolladas sobre los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales tratados en

el aula-taller.

La presentación de los diferentes trabajos o actividades deberá realizarse en la fecha y en la forma establecida previamente, salvo presentación de la debida justificación, en cuyo caso se admitirá en fecha posterior y/o forma diferente.

La evaluación de actividades desarrolladas en el aula-taller (que incorporan contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales) y que permita la expresión del nivel aceptable de la realización profesional, podrá dar lugar a pruebas escritas sobre contenidos prácticos y/o a pruebas eminentemente prácticas y/o bien de observación directa.

Este 80% de la nota se desglosará en un 33% resultado de la media de las calificaciones obtenidas por medio de la presentación de trabajos y actividades, otro 33% corresponderá a la media de las calificaciones obtenidas de pruebas escritas, prácticas y/o de observación directa. El 33% restante corresponderá a la media de la calificación obtenida de la observación de la **actitud en general (puntualidad, uniformidad y aplicación de las normas de higiene), asistencia y participación**, entendida ésta como la realización de trabajos y tareas encomendadas y la presencia activa no disturbadora en clase o en el aula taller. Se restará un 0,264 (1%) de la nota correspondiente a este 33% (26,4 del total) por cada puntuación negativa observada en cada uno de estos cinco apartados.

- Para obtener la calificación de apto en el presente módulo será necesario, además de la realización de todas las pruebas objetivas escritas, la presentación de todos los trabajos y demás actividades planteadas por el profesor.
- Las faltas de asistencia deberán justificarse mediante la presentación de la documentación oportuna (justificante de asistencia a consulta médica 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. Para desarrollar este sistema de evaluación continua, resulta imprescindible la asistencia continuada del alumnado a clase.

La recuperación se realizará 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.

- Se considerará apto con una nota mínima de 5.

- Las actividades o trabajos no presentados o calificados como no aptos, deberán presentarse o repetirse.

Determinación y planificación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado matriculado la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos.

Dichas actividades se realizarán en primer curso durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final y, en segundo curso durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final.

Dichas actividades consistirán básicamente, dada la importante disminución de horas lectivas que conlleva dicho periodo, y siempre prestando especial atención a las carencias observadas en el proceso de aprendizaje de los alumnos, en el desarrollo y evaluación de actividades significativas, en

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

- Caracterización de las materias primas, así como sus procedimientos de recepción y acopio junto con los documentos correspondientes.
- La preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.
- La ejecución de las fases de preelaboración de materias primas en cocina, incluyendo los tratamientos básicos de la misma.
- La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

Además de lo descrito, se estará a lo ya dicho en cuanto a los criterios de recuperación.

Los criterios de ponderación para el cálculo de la nota numérica del módulo son los siguientes:

- Conceptos: 30%
- Procedimientos: 50%
- Actitudes: 20%

PROFESOR/A RESPONSABLE DEL MÓDULO PROFESIONAL DURANTE EL CURSO 2015/16
Manuel del Castillo López