

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA MÓDULO PROFESIONAL: 2ºGS

GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA

Horas: 105

CONTENIDOS: 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

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

U.D 0 Presentación del módulo (2 horas)

U.D. 1 El plan de seguridad e higiene (5 horas)

U.D. 2 El espacio de cocina: características básicas (8 horas)

- El espacio de cocina. Características generales de las instalaciones
- Delimitación e interrelación de zonas (zonas frías, zonas calientes, zonas de distribución/ servicio, almacenamiento, anexos y otros)

U.D. 3 Criterios de diseño del espacio de cocina (18 horas)

- Criterios de diseño
- Seguridad alimentaria
- Funcionalidad de los espacios
- Determinación de los circuitos (flujos de mercancías, personal, productos intermedios y finales, transporte y distribución y otros)
- Relación adecuada de los espacios con el volumen previsto de producción/ servicio.

U.D. 4 Descripción y análisis de los sistemas de producción culinaria (14 horas)

- Sistemas de producción culinaria. Descripción y análisis
- Cocina tradicional, cocina de colectividades, cocina central, hot filling, línea fría (cook & chill), línea caliente, cocina 45, cocina satélite y otros
- Sistemas de distribución y servicio, en su caso, de cada sistema de producción

U.D. 5 Métodos de cocinad/conservación asociados a sistemas de producción/distribución (12 horas)

- Abatimiento, EAM, vacío, pasteurización, esterilización y otros

U.D. 6 Factores determinantes para el establecimiento de un sistema productivo (12 horas)

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

U.D. 7 Procedimientos de autocontrol durante las fases productivas (12 horas)

- Determinación de los puntos de control crítico de cada etapa del proceso productivo, según el sistema APPCC
- Procedimiento de realización de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)
- Protocolos de actuación de las distintas actividades. Definición y características

U.D. 8 Venta y diseño de productos culinarios (12 horas)

- Objetivos de venta
- Prioridades en el consumo de las elaboraciones

- Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos
- Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria

U.D. 9 Control de consumos y costes en las unidades de producción en cocina (10 horas)

CONTENIDOS TRANSVERSALES:

Podemos destacar:

- Educación para la salud (en todas las unidades).
- El consumo responsable (en todas las unidades).
- Conocer los derechos del Consumidor y la existencia de Organismos que se encargan de su defensa (en todas las unidades).
- Educación para la paz, convivencia y solidaridad en el puesto de trabajo (en todas las unidades).

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Los recogidos en la Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

ACTIVIDADES DIDÁCTICAS:

U.T. 1: Elaboración de una check list en la se se recojan las características generales, equipos y maquinaria de cada una de las áreas de cocina y cumplimentación de los ítems en función de las instalaciones del centro.

U.T. 2: Actividad de inicio en el que se hará un “brain storming” con la idea de captar conocimientos previos. Cuestionario sobre el diseño de la cocina y las diferentes partes. Exposición del profesor de la importancia de la gestión y los objetivos que se persiguen en el área de producción culinaria. Realización de esquema de las distintas áreas o departamentos en la zona de producción culinaria

UT 3: Búsqueda de la normativa relativa a la seguridad e higiene que regula los requisitos de espacios y las instalaciones en el diseño de la cocina o zona de producción. Puesta en común sobre los distintos aspectos que resalta la normativa y debate sobre la importancia de los mismos para garantizar la seguridad alimentaria. Análisis del Plan de Higiene y sus diferentes elementos. Explicación sobre la importancia de llevar a cabo un Plan de higiene y una buena limpieza y desinfección.

U.T. 4: Explicación de los tipos de cocina e introducción a los diferentes tipos de producción. Los alumnos realizarán un trabajo en el que explicarán cada uno de estos sistemas de producción culinaria: Línea caliente (cook & hold), Línea o cadena fría o refrigerada, cook & chill/cook & freeze, línea o cadena al vacío. Elaboración de un cuadro con todas las temperaturas de los procesos de cada uno de los sistemas de producción culinario. Realización de diagramas de flujos de cada uno de los sistemas de producción culinario.

U T.5 Lectura de un informe sobre los diferentes métodos de cocinado/conservación. Explicación del

concepto de abatimiento, su utilidad y sus ventajas. Análisis del proceso y del sistema de trabajo del abatidor de temperatura y del cuadro de mando del abatidor “tipo”. Trabajo en grupos sobre los diferentes métodos de conservación y envasado

U.T. 6 Completar cuadro con las ventajas e inconvenientes de los diferentes tipos de cocinas y los sistemas de producción. Análisis y debate en gran grupo sobre los criterios o factores a tener en cuenta a la hora de establecer un sistema u otro. Elección del sistema de distribución mas adecuada en determinados casos. Lectura y análisis del texto relativo a la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición del 5 de julio.

U.T. 7 Análisis del concepto del Sistema APPCC y sus principios. Aplicación del árbol de decisiones y determinación de PCC. Realización de diagramas de flujos. Explicación sobre la importancia de la trazabilidad e implantar un sistema de trazabilidad. Realización de guías de prácticas correctas de Higiene. Descripción de un protocolo de control y análisis de peligros.

U.T. 8 Planificación de las ventas. Análisis y aplicación con ejercicios prácticos del índice de popularidad de los platos de una carta. Cálculo de índice de ventas e índice de presentación de un plato en una carta. Análisis del ciclo de vida de un producto. Diseño y realización de productos culinarios

U.T. 9 Calculo de costes de ración. Realización de test de rendimientos. Elaboración de escandallos de elaboraciones culinarias, fichas técnica de producción. Aplicación de control de consumos, cálculo de desviaciones

Actividades de refuerzo y ampliación: Se atenderá especialmente la diversidad y los distintos ritmos en el aprendizaje proponiendo actividades de ampliación como la búsqueda de artículos de prensa o noticias de actualidad, trabajos de investigación relacionados con los contenidos de la unidad y adaptados al interés y motivación del alumnado implicado.

A aquellos alumnos que muestran más dificultad en la adquisición de los contenidos se les plantea actividades de refuerzo de los contenidos mediante la realización de esquemas, resúmenes u otras actividades adicionales que les permita profundizar y afianzar los conceptos.

Actividades de evaluación. La evaluación del alumnado será continua, por lo que se tendrá en cuenta cada una de las actividades y trabajos realizados diariamente por el alumnado. Se realizará además una prueba escrita para la evaluación de los contenidos conceptuales de las unidades didácticas que serán aptas siempre y cuando alcancen una puntuación igual o superior a 5 puntos.

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 inicial en el mes de octubre, una evaluación parcial en el mes de diciembre, una segunda evaluación parcial en el mes de marzo y una última evaluación final en el mes de junio en base a:

- Criterios aptitudinales: Referidos a la profundidad con la que sea tratada cada Unidad de Trabajo.
- Criterios actitudinales: Referidos al comportamiento en clase, la relación con los compañeros, integración al grupo, iniciativa y atención concentrada. Se tendrá muy en cuenta la puntualidad 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 **50 %** será el resultado de las pruebas objetivas realizadas sobre los contenidos conceptuales.
 - Trabajos: Un **35 %** de la nota corresponderá a trabajos y actividades desarrolladas sobre los contenidos conceptuales tratados en clase. La presentación de los diferentes trabajos o actividades deberá realizarse en la fecha establecida previamente, salvo presentación de la debida justificación, en cuyo caso se admitirá en fecha posterior.
 - Asistencia y participación: Un **15 %** será resultado de la actitud positiva y la participación en clase.
- Para aprobar el módulo, en cada una de las evaluaciones, se deberá obtener una calificación mínima de 4'5 puntos en cada una de los bloques de contenidos a evaluar.
 - Al finalizar cada trimestre académico se realizará un examen escrito de evaluación en el que se recogerán todos los contenidos impartidos durante dicho período.
 - No se recogerá ningún trabajo o actividad fuera de la fecha establecida para su entrega, salvo que se justifique debidamente la imposibilidad de su entrega, por lo que se tendrán en cuenta los mismos criterios que para la justificación de faltas de asistencia a clase.
 - El alumno/a que supere el 25% de faltas, justificadas o no, perderá el derecho de evaluación continua y sólo podrá presentarse a los exámenes de la evaluación final.
 - La falta de asistencia a las horas previas a la realización de una prueba escrita, se considerará como una actitud negativa, a valorar en la evaluación del módulo. También se considerará una actitud negativa el no traer a clase el material escolar que la profesora haya determinado.
 - Sólo se considerarán faltas de asistencia justificadas aquellas que se acrediten debidamente mediante documento escrito: certificado médico, deber inexcusable, etc.
 - Las sesiones de recuperación se realizarán antes de la última evaluación parcial, prestando especial atención a las carencias observadas en el proceso de aprendizaje de los alumnos:
 - Se realizarán exámenes escritos en base a los contenidos mínimos marcados.
 - Se considerará apto con una nota mínima de 5.
 - Las actividades o trabajos no presentados o calificados como no aptos, deberán presentarse o repetirse hasta que su evaluación sea positiva.

Recuperación de contenidos no superados:

- El alumnado que no supere el módulo en evaluación parcial deberá asistir a clase durante el período comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final. Durante dicho período se realizarán las oportunas pruebas escritas y se programarán actividades encaminadas a la evaluación positiva del módulo.
- Los alumnos/as que hayan obtenido una calificación final positiva podrán mejorar dicha calificación mediante las oportunas pruebas escritas y actividades que se planteen durante el período anteriormente citado.

PROFESOR/A RESPONSABLE DEL MÓDULO PROFESIONAL DURANTE EL CURSO 2015-16

Juan Miguel Abad Robles