

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA MÓDULO PROFESIONAL:

CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

Código: 0496 Duración: 64 H.

CONTENIDOS: Los mencionados de forma explícita en la **Orden de 16 de Junio de 2011.**

U.D.0: Plan de Higiene. Presentación e identificación del mismo (2 horas)

U.D. 1: Presentación del módulo: (1 hora)

U.D.2: El aprovisionamiento. Los proveedores. Presupuesto. (4 horas)

U.D. 3: Selección de las materias primas. Presentación comercial y etiquetado. Los alimentos. (6 horas)

U.D. 4: Recepción de materias primas. Organización y control. (5horas)

U.D. 5: Almacenamiento y conservación de materias primas en restauración. (6 horas)

U.D. 6: La calidad de los productos. (4 horas)

- **Contenidos impartidos durante la 1ªEvaluación parcial: 28h**

U.D. 7: Control de stock. (4 horas)

U.D. 8: APPCC en el control de aprovisionamiento. (4horas)

U.D. 4: Identificación y análisis de los alimentos. Análisis de las materias primas. (15 horas)

- **Contenidos de la 2ª Evaluación parcial: 23h**

U.D. 10: Calidad de los alimentos. (4 horas)

U.D. 11: Productos de calidad diferenciada. (9 horas)

- **Contenidos en la 3ª Evaluación parcial: 13 h**

CONTENIDOS TRANSVERSALES:

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.

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.

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,

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

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

ACTIVIDADES DIDÁCTICAS:

UT 0: En esta UT se desarrollará todo el plan de higiene y normas que deberán desarrollar durante todo el curso y en todos los módulos que comprenden el ciclo formativo. Prueba específica de evaluación

UT 1: Presentación de alumnos y alumnas y profesor o profesora, así como los elementos que componen la programación. Explicación de criterios y normas que guiarán la gestión del proceso formativo e identificación de los conocimientos previos de los alumnos y de las alumnas en relación con el módulo profesional a cursar. (esta última actividad se acompañará de un cuestionario que utilizaremos como evaluación inicial junto con otras valoraciones)

UT 2: Presentación de la U.D. Control del aprovisionamiento. Selección de proveedores, presupuestos. Gestión de compra. Rechazo de los materiales comprados.. Prueba específica de evaluación

UT 3: Presentación de la U.D. Selección de materias primas. Presentación comercial, etiquetado, localización. Visita programada a centros de alimentación y mayoristas de suministro a la hostelería. Alimentación, alimentos y nutrientes.

UT 4: Presentación de la U.D. Identificación de las materias primas.

Exposición sobre las frutas, hortalizas y setas utilizadas en restauración. Exposición sobre las especias y hierbas aromáticas utilizadas en restauración. Exposición relativa a la sal, azúcar, miel, edulcorantes y aditivos.

Exposición relativa a la leche y productos derivados.

Exposición y ejercicio de valoración sensorial referente a los quesos.

Exposición relativa a las grasas.

Exposición sobre los huevos y ovoproductos. Prueba específica de evaluación.

UT 5: Exposición referente a los pescados y mariscos. Visita por parte del alumnado a pescaderías o mercados.

Exposición referente a las carnes. Visita a sala de despiece.

UT 6: Recepción de materias primas. Organización y control, cadena de frío, documentación, registros de entradas y salidas.

UT 7: Almacenamiento de materias primas. Condiciones del almacén, almacenamiento, condiciones de las cámaras. Gestión de almacén.

UT 8: Los alimentos, Condiciones de los alimentos, perecederos, semiperecederos, no perecederos. Prueba específica de evaluación.

UT 9: Gestión de almacén, reglamentos técnicos-sanitarios. Visita a una empresa de catering o establecimiento hostelero para ver cómo funciona este departamento de compras. (Ej, Hotel Barceló). Prueba específica de evaluación.

U.T. 10: Los inventarios. Parte de consumo diario, releve. Escandallo.

U.T. 11: Plan de aprovisionamiento para APPCC. El equipo de seguridad. Utilidad y usos.

U.T. 12: Calidad de las materias primas. Producción ecológica.

U.T. 13: Denominación de Origen Protegida (DOP). Indicación Geográfica Protegida (IGP). Especialidad Tradicional Garantizada (ETG). Acreditaciones de Garantía del producto.

U.T. 14: Calidad diferenciada. Descripción y análisis de las diferentes Acreditaciones de Garantía de España.

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES:

- Visita a mercados y lonjas de pescados y mayoristas para realizar prácticas en vivo de compras, materiales, precios, etc. (A lo largo de los dos primeros trimestres)
- Visita a ferias temáticas del sector de la Hostelería.
- Salida al campo en época de setas para el reconocimiento de las comestibles que se dan en la zona, con documentación al respecto para su estudio y análisis organoléptico.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

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

- Para la evaluación de conceptos se realizarán pruebas escritas (exámenes, test...) que compondrán el 40 % de la nota.
- Para la evaluación o calificación de procedimientos, se valorará el trabajo en el taller, las prácticas reales y simuladas, tanto en equipo como individualmente, y compondrán un 40 % de la nota.
- Actitud y asistencia: compondrá el 20 % restante de la nota.

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 20% de las horas de clase podrán ser, a criterio del profesor, evaluados mediante una única prueba escrita al finalizar el curso (examen final).

Los contenidos del módulo han sido dividido en tres trimestres de manera conceptual al termino de cada uno de ellas se realizará una prueba

PROFESOR RESPONSABLE DEL MÓDULO PROFESIONAL DURANTE EL CURSO 2015-16

JUAN MANUEL GALAN LOMBERA

