

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/26	

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Código: 0046 Duración: 2000 HORAS PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2023/24 hasta el curso 2026/27 FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: OCTUBRE 2023
--

ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo

1. 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)

2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

- La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
 - c) 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.
 - d) 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.
 - h) 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.
 - i) 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.
 - j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
 - k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 2/26	

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

La profesión de cocinero se encuentra en un momento de evolución y cambio debido a diversas causas.

Las principales son las siguientes:

- Cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar.
- Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o «neorestauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina «de autor».
- La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan los auto-claves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.

Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina, más expertos en técnicas específicas, sistemas de producción basados en 4.^a y 5.^a gama y manejo de equipos y herramientas fundamentados en tecnología informática. Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 3/26	

5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	%NOTA final del MP
b,i,j,k	b,i,j,k	RA 1: Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	UT1. Las materias primas y su aprovisionamiento	1	20	10 %
c,i,j,k	b,c,i,j,k	RA 2: Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.	UT2. La gestión de las materias primas	1	20	10 %
c,h,i,j,k	c,d,h,i,j,k	RA 3: Prepara y utiliza maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.	UT3. Mobiliario, equipos, baterías y utillaje	1	20	10 %
d,i,j,k	d,h,i,j,k	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.	UT4. Preelaboración y conservación de vegetales	1	45	10%
			UT5. Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta.	2	10	5%
			UT6. Huevos, grasas, aceites y lácteos.	2	10	5%
			UT7. Pescados	2	35	10%
			UT8. Mariscos	2	18	5%
			UT9. Carnes: carnes de grandes piezas.	2	35	10%
			UT10. Animales de corral y caza	3	25	10%
UT11. Setas, hierbas y condimentos	3	10	5%			
						60 %
d,h,i,j,k	d,h,i,j,k	RA 5: Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	UT12. Regeneración de los alimentos	3	20	5 %
h,i,j,k	h,i,j,k	RA 6: Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados justificando y aplicando el método elegido.	UT13. Conservación de los alimentos	3	20	5 %
TOTAL					288	100%

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	6/10/2023	 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL				MD850202
					Revisión 1

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS UNIDAD TRABAJO 1 : Las materias primas y su aprovisionamiento	
1.TEMPORALIZACIÓN: 20 Horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE: RA 1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	4.CONTENIDOS:
a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.	Documentos relacionados con las operaciones de recepción. Aplicaciones informáticas
b) Se han reconocido las materias primas y sus características.	<ul style="list-style-type: none"> Materias primas. Descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones. Categorías comerciales y etiquetados. Presentaciones comerciales.
c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.	<ul style="list-style-type: none"> Sellos europeos y sellos españoles de calidad alimentaria. Identificación y características. Productos alimentarios españoles protegidos por sellos de calidad.
d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	<ul style="list-style-type: none"> Economato y bodega. Descripción y características. Operaciones en la recepción de géneros. Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
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.	

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
100%	<ul style="list-style-type: none"> 65% Actividades diarias de observación en el aula taller relacionados con los CE b), d), f), g) y h) 35% Prueba teórica relacionada con lo CE a), c) y e) <p>El alumnado para aprobar esta UT 1 deberá demostrar positivamente el grado de adquisición el RA 1 (la calificación será igual o mayor que 5), para ello tendrá que superar positivamente (calificación igual o mayor que 5) cada una de los CE de dicho RA.</p>

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 5/26	

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD TRABAJO 2 : La gestión de las materias primas

1.TEMPORALIZACIÓN: 20 Horas

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE:

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

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

4.CONTENIDOS:

- 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.

Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades.

- e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno.

- d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- 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.

Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

100 %	<ul style="list-style-type: none"> - 65% Actividades diarias de observación en el aula taller relacionados con los CE e), d), f), g) - 35% Prueba teórica relacionada con lo CE a), b) y c) <p>El alumnado para aprobar esta UT 2 deberá demostrar positivamente el grado de adquisición el RA 2 (la calificación será igual o mayor que 5), para ello tendrá que superar positivamente (calificación igual o mayor que 5) cada una de los CE de dicho RA.</p>
----------	--

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 6/26	

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
UNIDAD TRABAJO 3 : Mobiliario, equipos, baterías y utillaje	
1.TEMPORALIZACIÓN: 20 Horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE	
RA 3. Prepara y utiliza maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	4.CONTENIDOS:
a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.	Clasificación de los equipos de cocina.
b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.	Maquinaria de cocina. Descripción y clasificación, ubicación y distribución, Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.
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.	Batería, útiles y herramientas. Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina, procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:	
100%	<ul style="list-style-type: none"> - 70% Actividades diarias de observación en el aula taller relacionados con los CE a), b), c) , d) y e) - 30% Prueba teórica relacionada con lo CE a) y b) <p>El alumnado para aprobar esta UT 3 deberá demostrar positivamente el grado de adquisición el RA 3 (la calificación será igual o mayor que 5), para ello tendrá que superar positivamente (calificación igual o mayor que 5) cada una de los CE de dicho RA.</p>

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 7/26	

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
UNIDAD TRABAJO 4 : Preelaboración y conservación de vegetales	
1.TEMPORALIZACIÓN: 40 Horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE: 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.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	4.CONTENIDOS:
a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	Tratamientos básicos.
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.	Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
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.	Rendimiento de las materias primas.
d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.	Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.	Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	Cortes y piezas básicos.
g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.	Descripción, formatos y aplicaciones.
h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	Cortes específicos y piezas con denominación propia.
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	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.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
100%	<ul style="list-style-type: none"> - 90% Actividades diarias de observación en el aula taller relacionados con los CE a), b), c), e), f), g), h), i) y j) respecto a los vegetales - 10% Prueba teórica relacionada con lo CE d) respecto a los vegetales <p>El alumnado para aprobar esta UT 4 deberá demostrar positivamente el grado de adquisición el RA 4 respecto a los vegetales (la calificación será igual o mayor que 5), para ello tendrá que superar positivamente (calificación igual o mayor que 5) cada una de los CE de dicho RA.</p>

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 8/26	

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
UNIDAD TRABAJO 5: Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta.	
1. TEMPORALIZACIÓN: 10 Horas	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE:	
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.	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	4. CONTENIDOS:
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.	Tratamientos básicos. Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. Rendimiento de las materias primas. Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación. Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
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.	Procedimientos intermedios de conservación.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
100%	<ul style="list-style-type: none"> - 90% Actividades diarias de observación en el aula taller relacionados con los CE a), b), c), i) y j) respecto a legumbres, arroz y pasta - 10% Prueba teórica relacionada con lo CE d) respecto a legumbres, arroz y pasta <p>El alumnado para aprobar esta UT 5 deberá demostrar positivamente el grado de adquisición el RA 4 respecto a los vegetales (la calificación será igual o mayor que 5), para ello tendrá que superar positivamente (calificación igual o mayor que 5) cada una de los CE de dicho RA.</p>

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 9/26	

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
UNIDAD TRABAJO 6: Huevos, grasas, aceites y lácteos.	
1. TEMPORALIZACIÓN: 10 Horas	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE: 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.	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	4. CONTENIDOS:
<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>Tratamientos básicos.</p> <p>Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.</p> <p>Rendimiento de las materias primas.</p> <p>Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.</p> <p>Tratamientos específicos para ciertas materias primas.</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> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Procedimientos intermedios de conservación.</p>

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
100%	<ul style="list-style-type: none"> - 90% Actividades diarias de observación en el aula taller relacionados con los CE a), b), c), i) y j) respecto a huevos, grasas, aceites y lácteos - 10% Prueba teórica relacionada con lo CE d) respecto a huevos, grasas, aceites y lácteos <p>El alumnado para aprobar esta UT 6 deberá demostrar positivamente el grado de adquisición el RA 4 respecto a los vegetales (la calificación será igual o mayor que 5), para ello tendrá que superar positivamente (calificación igual o mayor que 5) cada una de los CE de dicho RA.</p>

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 10/ 26	

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
UNIDAD TRABAJO 7 : Pescados	
1.TEMPORALIZACIÓN: 35 Horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE: 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.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	4.CONTENIDOS:
a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	Tratamientos básicos.
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.	Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
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.	Rendimiento de las materias primas.
d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.	Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.	Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	Cortes y piezas básicas.
g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.	Descripción, formatos y aplicaciones.
h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	Cortes específicos y piezas con denominación propia.
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	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.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
100%	<ul style="list-style-type: none"> - 90% Actividades diarias de observación en el aula taller relacionados con los CE a), b), c), e), f), g), h), i) y j) respecto a los pescados - 10% Prueba teórica relacionada con lo CE d) respecto a los pescados <p>El alumnado para aprobar esta UT 7 deberá demostrar positivamente el grado de adquisición el RA 4 respecto a los vegetales (la calificación será igual o mayor que 5), para ello tendrá que superar positivamente (calificación igual o mayor que 5) cada una de los CE de dicho RA.</p>

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 11/ 26	

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
UNIDAD TRABAJO 8 : Mariscos	
1. TEMPORALIZACIÓN: 18 Horas	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE: 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.	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4. CONTENIDOS (Orden)
a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	Tratamientos básicos.
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.	Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
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.	Rendimiento de las materias primas.
d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.	Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.	Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	Cortes y piezas básicos.
g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.	Descripción, formatos y aplicaciones.
h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	Cortes específicos y piezas con denominación propia.
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	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.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
100%	<ul style="list-style-type: none"> - 90% Actividades diarias de observación en el aula taller relacionados con los CE a), b), c), e), f), g), h), i) y j) respecto a los mariscos - 10% Prueba teórica relacionada con lo CE d) respecto a los mariscos <p>El alumnado para aprobar esta UT 8 deberá demostrar positivamente el grado de adquisición el RA 4 respecto a los vegetales (la calificación será igual o mayor que 5), para ello tendrá que superar positivamente (calificación igual o mayor que 5) cada una de los CE de dicho RA.</p>

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 12/ 26	

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
UNIDAD TRABAJO 9 : Carnes: carnes de grandes piezas.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 35 Horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE: 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.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	4.CONTENIDOS:
a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	Tratamientos básicos.
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.	Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
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.	Rendimiento de las materias primas.
d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.	Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.	Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	Cortes y piezas básicos.
g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.	Descripción, formatos y aplicaciones.
h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	Cortes específicos y piezas con denominación propia.
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	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.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
100%	<ul style="list-style-type: none"> - 90% Actividades diarias de observación en el aula taller relacionados con los CE a), b), c), e), f), g), h), i) y j) respecto a carnes: carnes de grandes piezas. - 10% Prueba teórica relacionada con lo CE d) respecto a carnes: carnes de grandes piezas <p>El alumnado para aprobar esta UT 9 deberá demostrar positivamente el grado de adquisición el RA 4 respecto a los vegetales (la calificación será igual o mayor que 5), para ello tendrá que superar positivamente (calificación igual o mayor que 5) cada una de los CE de dicho RA.</p>

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 13/ 26	

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
UNIDAD TRABAJO 10 : Animales de corral y caza.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 25 Horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE: 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.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	4.CONTENIDOS:
<p>i) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.</p> <p>j) 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>k) 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>l) Se ha calculado el rendimiento de cada género.</p>	<p>Tratamientos básicos.</p> <p>Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.</p> <p>Rendimiento de las materias primas.</p> <p>Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.</p> <p>Tratamientos específicos para ciertas materias primas.</p>
<p>m) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>n) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p>	<p>Cortes y piezas básicos.</p> <p>Descripción, formatos y aplicaciones.</p> <p>Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.</p>
<p>o) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>p) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p>	<p>Cortes específicos y piezas con denominación propia.</p> <p>Descripción, formatos y aplicaciones.</p> <p>Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.</p> <p>Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.</p>
<p>k) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>l) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Procedimientos intermedios de conservación.</p>

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
100%	<ul style="list-style-type: none"> - 90% Actividades diarias de observación en el aula taller relacionados con los CE a), b), c), e), f), g), h), i) y j) respecto a animales de corral y caza. - 10% Prueba teórica relacionada con lo CE d) respecto a animales de corral y caza <p>El alumnado para aprobar esta UT 10 deberá demostrar positivamente el grado de adquisición el RA 4 respecto a los vegetales (la calificación será igual o mayor que 5), para ello tendrá que superar positivamente (calificación igual o mayor que 5) cada una de los CE de dicho RA.</p>

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 14/ 26	

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
UNIDAD TRABAJO 11 : Hongos, aromáticas y condimentos.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 10 Horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE: 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.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	4.CONTENIDOS:
a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	Tratamientos básicos.
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.	Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
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.	Rendimiento de las materias primas.
d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.	Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.	Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	Cortes y piezas básicos. Descripción, formatos y aplicaciones.
g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.	Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Procedimientos intermedios de conservación.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
100%	<ul style="list-style-type: none"> - 90% Actividades diarias de observación en el aula taller relacionados con los CE a), b), c), e), f), g), h), i) y j) respecto a hongos, aromáticas y condimentos. - 10% Prueba teórica relacionada con lo CE d) respecto a hongos, aromáticas y condimentos <p>El alumnado para aprobar esta UT 11 deberá demostrar positivamente el grado de adquisición el RA 4 respecto a los vegetales (la calificación será igual o mayor que 5), para ello tendrá que superar positivamente (calificación igual o mayor que 5) cada una de los CE de dicho RA.</p>

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 15/ 26	

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD TRABAJO 12 : Regeneración de los alimentos

1.TEMPORALIZACIÓN: 20 Horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE: RA 5. Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	4.CONTENIDOS:
<p>a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.</p> <p>b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.</p> <p>c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.</p> <p>d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Descripción y análisis de las técnicas de regeneración.</p> <p>Equipos utilizados en la regeneración.</p> <p>Procedimientos de ejecución de técnicas.</p> <p>Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.</p>

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

100 %	<ul style="list-style-type: none"> - 75% Actividades diarias de observación en el aula taller relacionados con los CE a), c) , d) y e) - 25% Prueba teórica relacionada con el CE b)
	<p>El alumnado para aprobar esta UT 12 deberá demostrar positivamente el grado de adquisición el RA 5 (la calificación será igual o mayor que 5), para ello tendrá que superar positivamente (calificación igual o mayor que 5) cada una de los CE de dicho RA.</p>

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 16/ 26	

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS UNIDAD TRABAJO 13 : Conservación de los alimentos	
1.TEMPORALIZACIÓN: 20 Horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE: RA 6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados justificando y aplicando el método elegido.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	4.CONTENIDOS:
<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>	<p>Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación.</p> <p>El vacío como método de conservación.</p> <p>Descripción y análisis de la técnica. Tipos de vacío. Pasteurización.</p> <p>Equipos, recipientes y envases asociados a cada método.</p> <p>Procedimientos de ejecución de técnicas de envasado y conservación.</p> <p>Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.</p> <p>Caducidad. Concepto. Relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.</p>

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:	
100%	<ul style="list-style-type: none"> - 75% Actividades diarias de observación en el aula taller relacionados con los CE b), c) , d) y e) - 25% Prueba teórica relacionada con el CE a) <p>El alumnado para aprobar esta UT 12 deberá demostrar positivamente el grado de adquisición el RA 6 (la calificación será igual o mayor que 5), para ello tendrá que superar positivamente (calificación igual o mayor que 5) cada una de los CE de dicho RA.</p>

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 17/ 26	

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

1. Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
2. Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos.
4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
6. Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
8. Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
9. Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
10. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

Se concretarán en la Programación de Aula.

CONTENIDOS RELATIVOS AL COMPORTAMIENTO RESPONSABLE EN LÍNEA

El comportamiento responsable en entornos en línea es fundamental para garantizar el respeto a los derechos de autor y la protección de la privacidad y seguridad de las personas. En este sentido, es importante trabajar en este módulo profesional con contenidos relacionados con las normas de propiedad intelectual y de copyright, así como de comportamiento responsable y seguro cuando se utilizan los medios digitales.

Es necesario que los estudiantes comprendan que cualquier obra que se encuentre en Internet, como imágenes, textos, videos, música, etc., está protegida por derechos de propiedad intelectual, y que su uso sin la debida autorización puede incurrir en un delito de violación de los derechos de autor.

Para evitar este tipo de situaciones, es importante que los estudiantes aprendan acerca de los distintos tipos de licencias:

- Licencias Creative Commons (CC), licencias flexibles que permiten a los creadores de contenido compartir su obra de manera gratuita y legal con condiciones específicas. En este sentido, es necesario explicar las diferentes licencias CC y sus características, para que los estudiantes sepan identificar y utilizar adecuadamente las obras con licencias libres:

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 18/ 26	

condiciones que establecen para la utilización de la obra, como la atribución al autor, la no modificación de la obra original, la prohibición de uso comercial, entre otros.

- Copyright: es una forma de protección de los derechos de autor que establece que cualquier obra original está protegida desde el momento en que se crea, sin necesidad de registro ni formalidad alguna. Los derechos de autor permiten a los autores controlar la forma en que se utiliza su obra y autorizar su uso por parte de terceros.
- Licencias GPL (GNU General Public License): son licencias de software libre que permiten a los usuarios ejecutar, copiar, distribuir y modificar el software. El software que se distribuye bajo una licencia GPL es de acceso libre y gratuito, y cualquier modificación o mejora que se realice debe compartirse también bajo la misma licencia.
- Licencias de dominio público: son licencias que permiten la libre utilización y modificación de la obra sin restricciones. En otras palabras, el autor renuncia a sus derechos de propiedad intelectual y cede la obra al dominio público.
- Licencias de software propietario: son licencias que establecen restricciones sobre el uso y distribución del software, limitando las posibilidades de copia, modificación o redistribución del mismo.

Asimismo, es fundamental que los estudiantes aprendan a utilizar bancos de imágenes libres de copyright para evitar cualquier tipo de infracción. En este sentido, se trabajará en cómo buscar y descargar imágenes de bancos de imágenes gratuitos que respeten los derechos de autor.

Por otro lado, es importante que los estudiantes aprendan a citar correctamente las fuentes y realizar atribuciones a las autorías, para dar el crédito correspondiente a los creadores de los contenidos que utilicen.

Finalmente, es necesario concienciar y aprender acerca de los riesgos que conlleva un uso inadecuado de los medios digitales. Así, se incluirán medidas preventivas para el uso responsable y seguro de los medios digitales y evitar riesgos, tanto para la seguridad personal como para la privacidad y la reputación en línea. Algunos de los riesgos más comunes son:

- **Ciberacoso:** el acoso y la intimidación a través de medios digitales pueden ser más fáciles de ocultar y, por lo tanto, más difíciles de detectar. El ciberacoso puede tener un impacto negativo en la autoestima, la salud mental y el rendimiento académico o laboral.
- **Phishing:** El phishing es un tipo de estafa que intenta obtener datos, contraseñas, cuentas bancarias, números de tarjetas de crédito o del documento nacional de identidad de la víctima mediante engaño para utilizarlos en el robo o sustracción de fondos de sus cuentas. Generalmente se obtienen estos datos solicitando al usuario datos personales haciéndose pasar por una empresa o entidad pública con la excusa de comprobarlos o actualizarlos. Esta petición de datos se suele realizar a través de un SMS, whatsapp, una llamada telefónica, un correo electrónico o una ventana emergente durante la navegación por Internet.
- Exposición a **contenido inapropiado:** los jóvenes pueden estar expuestos a contenido inapropiado en línea, como pornografía o violencia, que puede ser perjudicial para su desarrollo.

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 19/ 26	

- **Adicción a la tecnología:** el uso excesivo de dispositivos digitales puede llevar a una adicción a la tecnología, lo que puede afectar negativamente la salud mental y el bienestar.
- **Compras de juegos en línea:** Son una actividad recurrente entre los jóvenes. Los riesgos se encuentran en las estafas o robos cuando se adquieren estos juegos en plataformas de dudosa procedencia.
- **Apuestas en línea:** Son una serie de actividades virtuales que generan adicción en adultos, como adolescentes. Estas están relacionadas con los juegos de azar.
- **Fuga de información:** compartir información personal en línea puede llevar a la fuga de información, lo que puede tener consecuencias negativas para la privacidad y la seguridad.
- **Sexting:** el envío de mensajes o imágenes sexualmente explícitas a través de medios digitales puede tener graves consecuencias, como el acoso, la difamación o incluso el acoso sexual.
- **Virus y software malicioso.** Alumnado y profesorado utilizan a diario los equipos informáticos de nuestro Centro para desarrollar diferentes tareas, ya sean académicas, evaluativas o administrativas. Por ello, es esencial llevar a cabo una serie de consejos para garantizar la seguridad de los datos y la protección frente a troyanos, gusanos, spyware, malware, adware, ransomware o apps maliciosas.

Es importante que los usuarios de medios digitales conozcan estos riesgos y tomen medidas para proteger su seguridad y privacidad en línea, como el uso de contraseñas seguras, la verificación de la autenticidad de los mensajes y la limitación del tiempo de uso de los dispositivos digitales. Nuestro Centro cuenta con el **Manual del buen uso del equipamiento informático**, donde se puede ahondar en esta materia.

8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE (Orden)

8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de aprovisionamiento y preelaboración de materias primas en cocina, así como de producción.

Las funciones de aprovisionamiento y preelaboración de materias primas aspectos como:

- Selección de proveedores.
- Compras.
- Recepción y almacenamiento.

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 20/ 26	

- Distribución interna/externa.
- Manipulaciones previas.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- La producción de alimentos y bebidas en el ámbito de la restauración tradicional.
- La ejecución de los procesos de aprovisionamiento específicos de la restauración moderna.
- La producción en cocina de colectividades.

8.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

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

- 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

9. METODOLOGÍA

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

1. Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:

- Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

3. Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 21/ 26	

- Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.
 - Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.
 - Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y, **en el caso de las complementarias**, con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).
 - Actividades individuales y en grupo.
4. Espacios. Aula ordinaria y aula-taller.

5. Recursos educativos abiertos

En esta programación didáctica se contempla la integración y uso de recursos educativos abiertos (REA) en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Un recurso educativo abierto (REA) es un material didáctico que se encuentra disponible de forma gratuita y en línea, permitiendo que cualquier docente pueda acceder, utilizar, modificar y distribuirlo sin restricciones. Estos recursos pueden ser de diversos formatos, como textos, imágenes, audios, videos, animaciones, software, entre otros, y son creados con el objetivo de apoyar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Los REA se caracterizan por ser accesibles, reutilizables, adaptables y compartir sus contenidos con la comunidad educativa de manera abierta y colaborativa. Además, se basan en la filosofía de compartir el conocimiento y promover la educación de manera gratuita y sin restricciones.

La integración de estos recursos educativos abiertos (REA) en este módulo profesional es una excelente oportunidad para enriquecer y diversificar el proceso de enseñanza y aprendizaje. Los REA pueden ser de elaboración propia o provenir de repositorios oficiales que garanticen su calidad y pertinencia.

Los REA pueden ofrecer contenidos especializados y actualizados para el campo laboral específico del estudiante, y permiten a los docentes personalizar el aprendizaje y adaptarlo a las necesidades y preferencias del estudiante.

Además, el uso de REA puede fomentar habilidades tecnológicas y digitales, de búsqueda de información, de selección y valoración de fuentes, así como de capacidad para trabajar colaborativamente. También pueden fomentar la creatividad, la innovación y el espíritu emprendedor, aspectos muy valorados en el mundo laboral actual.

10. EVALUACIÓN

10.1. CONSIDERACIONES GENERALES

1. La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa.
2. Es una evaluación continua. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.
3. No se pueden poner mínimos en la nota de un instrumento de evaluación (por ejemplo, un mínimo de 3 en el examen para hacer media con trabajos, ejercicios de clase...).

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 22/ 26	

4. Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso. En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el **periodo de recuperación/mejora de la calificación**:

En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.

En 2º en el periodo de recuperación entre la 2ª evaluación parcial y la final.

10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos y el peso de la calificación se reparte, sin que se de relevancia excesiva a unos sobre otros, para favorecer la evaluación continua.
- Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE. Usaremos:
 - Para observación: fichas de observación...
 - Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...
 - Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...
 - Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.
- Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.
- Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.
- Todos los documentos, incluidos los instrumentos, utilizados en el proceso de evaluación del alumno/a estarán a disposición del mismo o de sus representantes legales en caso de minoría de edad. Se facilitará copia de los mismos si los solicita el alumno/a o sus representantes legales en caso de minoría de edad.

10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Todos los RA **no tendrán** el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.
- Todos los CE **no tendrán** el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.
- La calificación del MP será la media **ponderada** (según programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos y cada uno de los RA.
- Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.
- Para superar un RA se hará la media ponderada (según programación) de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
- En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
- En el **periodo ordinario de evaluación** los criterios de calificación se establecerán para cada UT/RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados. Ej.: Observación, tareas y trabajos (X%), Exámenes (X%).
- No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 23/ 26	

9. Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.
10. En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.
11. La nota trimestral será la media **ponderada** (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media **ponderada** (según programación) de todas las UT/RA.
12. Las notas trimestrales y finales se redondean.
13. **En aquellos MMPP que tengan un carácter de progresividad** en los aprendizajes, la adquisición de RA que impliquen necesariamente la adquisición de RA anteriores, supondrá que dichos RA anteriores han sido adquiridos aun si dichos RA no fueron adquiridos en su momento. Cuando se dé esta circunstancia para ciertos RA, será recogida en la programación.

10.4 AUTOEVALUACIÓN Y CO-EVALUACIÓN

En esta programación didáctica se incluirá la utilización de la auto-evaluación y la co-evaluación como herramientas de evaluación del alumnado en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

En primer lugar, se podrá utilizar la auto-evaluación al final de cada unidad didáctica o resultado de aprendizaje, para que los estudiantes evalúen su propio trabajo y desempeño y reflexionen sobre lo que han aprendido y cómo han conseguido hacerlo. Se les proporcionará una lista de criterios de evaluación y se les pedirá que evalúen su propio trabajo en función de esos criterios. Además, se les dará la oportunidad de comentar sobre lo que les ha resultado más difícil, lo que les ha resultado más fácil, y qué estrategias han utilizado para conseguir aprender.

En segundo lugar, se podrá hacer uso de la co-evaluación en los proyectos de grupo. Cada grupo tendrá la oportunidad de evaluar el trabajo de sus compañeros de grupo en función de los criterios establecidos por el profesorado. Se les pedirá que proporcionen retroalimentación constructiva y que identifiquen las fortalezas y debilidades de cada miembro del grupo. La co-evaluación es de gran utilidad para fomentar la colaboración entre los estudiantes y para que puedan aprender a trabajar en equipo de manera más eficaz.

Estas herramientas ayudarán al profesorado a evaluar de manera más precisa el trabajo y el desempeño de los estudiantes.

11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

1. Se recogerán en la Programación de Aula durante el periodo ordinario de evaluación las actividades de apoyo dirigidas a ayudar a los alumnos/as que necesiten de medidas encaminadas a facilitarles el logro de determinados RA.
2. Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstas para el periodo de recuperación/mejora se recogerán específicamente en el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora.

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 24/ 26	

3. Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:
- RA y CE no superados/ mejorables.
 - Plan de trabajo.
 - Momentos e instrumentos de evaluación.
 - Criterios de calificación.
 - Horario y calendario
 - Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

1. Para los alumnos/as que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.
2. Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.
3. En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación no significativa y/o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

LIBROS	REVISTAS
<ul style="list-style-type: none"> ● <u>Libro de texto</u>: Preelaboración y conservación de los alimentos. Edit. Altamar. ● COCINA - Preelaboración y Conservación. Ediciones norma capitel. ● Preelaboración y conservación de alimentos. Edit. Akal ● Preelaboración y conservación de alimentos. Edit. Paraninfo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Comer y Beber ● Vino + gastronomía ● Revista gourmet ● Apicius

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 25/ 26	

Otros libros de consulta

- Mi Cocina Escoffier
- El práctico (Resumen mundial de cocina y pastelería) Ramón Rabasó, Fernando Aneiros
- Diccionario enciclopédico de cocina y pastelería
- Utensilios y técnicas de cocina. Libros Cúpula, 2008, 9788448047948
- Larousse gastronomique en español.
- Le Cordon bleu. Guia Completa De Técnicas Culinarias

PÁGINAS WEBS Y BLOGS

- | | |
|---------------------|----------------------|
| • A fuego lento | • Saber cocina |
| • 7 caníbales | • El comidista |
| • Hiulit's Cuisine | • Ondakin |
| • Comer Japonés.com | • Webos fritos |
| • Recetas de Babel | • Cooks |
| • Falsarius chef | • El aderezo |
| • Cocina.es | • Gastronomiaycia |
| • Canal cocina | • Directo al paladar |
| • Elgourmet | |
| • Apicius.es | |

PELICULAS Y DOCUMENTALES

- El festín de Babette.
- Ratatouille.
- Una historia de la cocina (Cooking History).
- Como agua para chocolate.
- Deliciosa Martha.
- Un toque de canela.
- Soul Kitchen.
- elBulli, historia de un sueño.
- Sin reservas.
- Un viaje de diez metros.
- Chef.
- Bon appétit.
- Fuera de carta.
- El Somni, del Celler de Can Roca.

		6/10/2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 26/ 26	

- El Bulli: Cooking in Progress.
- American Cuisine.
- El chef, la receta de la felicidad.
- El pollo, el pez y el cangrejo real.

Otros recursos que se usarán:

1. Material audiovisual.
2. Pizarra.
3. Cañón y ordenador.
4. Uso de la plataforma (moodle y google classroom) como medio de comunicación con alumnos/ fuera del aula.

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

ACTIVIDAD	RA o CE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Visita a MERCAGRANADA	RA 4	Cuestionario o ejercicio sobre la actividad para el alumno
Visita a una LONJA	RA 4	Cuestionario o ejercicio sobre la actividad para el alumno
Visita a un MATADERO	RA 4	Cuestionario o ejercicio sobre la actividad para el alumno
Visita a una GRAN SUPERFICIE	RA 4	Cuestionario o ejercicio sobre la actividad para el alumno

15. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, que forma parte del Proyecto Funcional, tendrá una vigencia de 4 años desde su elaboración. No obstante lo anterior, anualmente y antes del 31 de octubre, las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede.

Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

En la Memoria Final se recogerán las variaciones para el curso siguiente.