

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE 10/01/2019.		
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		
		MD850202		Revisión 1 Pág. 1/18

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO: PROCESOS DE PREELABORACION Y CONSERVACION EN COCINA 1º TS DIRECCION DE COCINA

Código: 0497 Duración: 288

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 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 12/05/2010)
- ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina (BOJA 21/07/2011)

2. OBJETIVOS GENERALES

La formación del módulo, contribuye a alcanzar los objetivos generales del Ciclo Formativo relacionados a continuación:

- e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.
- f) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- i) Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.
- k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos

				UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE 2014-2020 10/01/2019.	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo				
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202		
Revisión 1			Pág. 2/18		

de envasado y/o conservación.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE 10/01/2019.		
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		
		MD850202		Revisión 1 Pág. 3/18

ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.

e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.

f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas

g) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.

h) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.

j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE 10/01/2019.	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo.		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		

- o) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.
- p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

- a) El significativo cambio en los hábitos y estilos de vida de los consumidores (lejanía del puesto de trabajo y de los centros escolares, incorporación de la mujer a la vida laboral, entre otros) así como la ruptura de la transmisión de conocimientos y cultura culinaria junto con la proliferación de centros comerciales donde se pueden compaginar compras, comida y ocio, con datos con gran influencia en el sector de la Hostelería y la Restauración.
- b) En cuanto a la tipología de establecimientos, la tendencia del mercado apunta hacia un estancamiento, en cuanto a crecimiento se refiere, de los restaurantes tradicionales, de lujo, y de los llamados «de autor» –en España existe el triple de restaurantes por persona que en el resto de Europa–, mientras que se prevé una gran expansión y consolidación de las empresas dedicadas a la restauración colectiva (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de ocio, etc.) y de las llamadas «empresas de restauración moderna» o «neorrestauración», que abarcan un gran ámbito de gama y conceptos.
- c) Debido a este gran crecimiento, la demanda de profesionales del sector de la restauración que sepan adecuarse y responder a las nuevas estructuras organizativas y productivas, es cada vez mayor. Así, estos profesionales, ayudados por la formación adecuada completada por la empresa y la propia experiencia, deberán ser capaces de conseguir y proporcionar elevados estándares de calidad, en el producto y en el servicio, a una clientela cada vez mayor y más exigente, a la que se debe intentar fidelizar, como estrategia básica ante el incremento de la competencia.
- d) La evolución profesional, en cuanto a las funciones que serán desempeñadas por este titulado, se relaciona con las de dirección, comercialización de los productos y organización de las

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE 10/01/2019.		
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		
		MD850202		Revisión 1 Pág. 5/18

unidades de producción y servicio en cocina, entre otras. La evolución relacionada con el avance tecnológico se traducirá en la introducción de nuevas maquinarias, herramientas y productos, como pueden ser hornos de convección, mixtos programados, máquinas de vacío y vacío compensado, sistemas de distribución diferida en el tiempo y en el espacio, productos de 4.ª y 5.ª gama, otros productos ultracongelados, programas informáticos para el control y registro de procesos de producción, programas informáticos de gestión y el uso continuo de Internet para el intercambio de información. Por último, la evolución organizativa dependerá, en gran medida, de las características de los equipos y maquinarias, adecuadas éstas, a su vez al tipo de oferta gastronómica.

e) En lo referente a la organización de la producción y de las tareas, puede destacarse la producción en cocinas centrales, que facilita la estandarización de los procesos y la optimización de los recursos.

5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, Resultados de Aprendizaje Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	%NOTA
A b c d	A	RA1. Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno.	UD1: Las zonas y el equipamiento de la cocina. UD2: Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina	1º	27	25 %
	b			1º	18	
	c					
	d					
	e					
A b c d f	A	RA2. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.	UD 8 Sistemas y métodos de envasado y conservación de los alimentos	3º	36	25 %
	b					
	c					
	d					
A b c f	B	RA3. Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.	UD 9: La regeneración de alimentos	3º	36	25 %
	c					
	d					
B c d e f g	B	RA4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.	UD3: Eficacia en preelaboración: supervisión y rendimientos UD4: Preelaboración de alimentos. Hortalizas, frutas y setas UD5: Preelaboración	1º	18	25 %
	c			1º	36	
	d					
	e					
	f					
	g					

			UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE 10/01/2019.		
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo				
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202		
Revisión 1			Pág. 6/18		

			de alimentos: La carne	2º	36	
			UD6: Preelaboración de alimentos. Pescado y marisco	2ª	45	
			UD7: Preelaboración de alimentos. Huevos, legumbres, arroz y pasta	2º	36	

					TOTAL	288	100%
--	--	--	--	--	-------	-----	------

- **OG=Objetivos generales. CPPS=Competencias profesionales, personales y sociales.**
- En las columnas **OG, CPPS y RA**, el número o letra se corresponde con la Orden.
- **El profesorado identificará los OG y CPPS que estén directamente relacionados con el RA.** Pueden ser todos los que en la Orden se relacionan con el módulo o alguno/os de ellos (ver puntos 2 y 3 de esta programación).
- **Insertar** tantas filas como sean necesarias para completar los RA.
- La **determinación de las UT** debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional.
- La **asociación de UT con RA**, en función de las características del RA y tras valorar su peso formativo, puede ser:
 - Una UT por cada RA.
 - Varias UT por cada RA.
 - Otros (Debe ser visado por el Equipo Directivo).
- **Peso de las UT:** las UT pueden tener el mismo peso o valor (la nota trimestral/final será la media aritmética) o no (la nota trimestral/final será la media ponderada)

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

(Los contenidos se relacionarán con los criterios de evaluación en la programación de aula)

MÓDULO: PROCESOS DE PREELABORACION Y CONSERVACION EN COCINA UNIDAD DIDÁCTICA1: Las zonas y el equipamiento de la cocina.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 27h	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE RA1. Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4.CONTENIDOS

- a) Se han establecido las características de las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de cocina.
- c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.
- e) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- g) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al copio
- h) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- i) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- 1.1. Operaciones culinarias
- 1.2. Diseño de cocinas
 - 1.2.1. La tipología del establecimiento
 - 1.2.2. Criterios para la distribución de espacios
 - 1.2.3. La facilidad de limpieza
 - 1.2.4. El empleo eficiente de la energía
- 1.3. Las dependencias de la cocina
 - 1.3.1. Zona fría o cuarto frío
 - 1.3.2. Zona de cocina caliente
 - 1.3.3. La partida de pastelería
 - 1.3.4. Zonas de limpieza
 - 1.3.5. Zonas de almacenaje
 - 1.3.6. Las zonas anexas
- 1.4. El equipamiento de la cocina
 - 1.4.1. Instalaciones y mobiliario
 - 1.4.2. Equipos y maquinaria de calor
 - 1.4.3. Equipos generadores de frío
 - 1.4.4. Maquinaria, batería y utillaje
- 1.5. Seguridad e higiene en la cocina
 - 1.5.1. Buenas prácticas higiénico-sanitarias
 - 1.5.2. Medidas de prevención de riesgos laborales

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Ejercicios y actividades propuestos del libro de texto de Altamar.	Para la superación del R.A.1, el alumno/a deberán de obtener una media igual o superior a 5 de todos los criterios de evaluación, según la estructura de tareas que se describen en el apartado de instrumentos de evaluación de la programación de aula.
Observación directa de las sesiones prácticas con la hoja de seguimiento	Se detalla en la programación de aula la ponderación de los CE
Pruebas y exposiciones.	



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE 2014-2020

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo



MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

Revisión 1

Pág. 8/18

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE 10/01/2019.		
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		
		MD850202		Revisión 1 Pág. 9/18

MÓDULO: PROCESOS DE PREELABORACION Y CONSERVACION EN COCINA UNIDAD DIDÁCTICA 2: Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina	
1. TEMPORALIZACIÓN: 18h	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE RA1. Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4. CONTENIDOS
a) Se han establecido las características de las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria. b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de cocina. c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas. d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas. e) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas. f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. g) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al copio h) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. i) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	2.1. Aprovisionamiento interno 2.1.1. Función del aprovisionamiento 2.1.2. Aspectos que influyen en el aprovisionamiento 2.2. Tareas de aprovisionamiento interno 2.3. El circuito documental 2.3.1. Documentos para la previsión de las necesidades 2.3.2. Documentos para la gestión de la demanda interna 2.3.3. Síntesis del circuito documental 2.3.4. El circuito informatizado
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Ejercicios y actividades propuestos del libro de texto de Altamar.	Para la superación del R.A.1, el alumno/a deberán de obtener una media igual o superior a 5 de todos los criterios de evaluación, según la estructura de tareas que se describen en el apartado de instrumentos de evaluación de la programación de aula.
Observación directa de las sesiones prácticas con la hoja de seguimiento	Se detalla en la programación de aula la ponderación de los CE

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE 10/01/2019.	
		MD850202	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		Revisión 1	Pág. 10 /18

Pruebas y exposiciones.	
-------------------------	--

MÓDULO: PROCESOS DE PREELABORACION Y CONSERVACION EN COCINA UNIDAD DIDÁCTICA 3: Eficacia en preelaboración: supervisión y rendimientos	
1.TEMPORALIZACIÓN: 18h	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE RA4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior 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 necesarios. c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas. d) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia. f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. g) Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos. h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	3.1. La preelaboración en cocina 3.2. Supervisión en preelaboración 3.2.1. Medios de supervisión 3.2.2. Acciones de supervisión 3.3. Mermas y rendimiento en preelaboración 3.3.1. Gestión de las mermas 3.3.2. Cálculo de mermas 3.4. El escandallo 3.4.1. Elementos de un escandallo 3.4.2. Elaboración de un escandallo de un plato
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE 10/01/2019.		
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		
		MD850202		Revisión 1 Pág. 11 /18

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Ejercicios y actividades propuestos del libro de texto de Altamar.	Para la superación del R.A.4, el alumno/a deberán de obtener una media igual o superior a 5 de todos los criterios de evaluación, según la estructura de tareas que se describen en el apartado de instrumentos de evaluación de la programación de aula.
Observación directa de las sesiones prácticas con la hoja de seguimiento	Se detalla en la programación de aula la ponderación de los CE
Pruebas y exposiciones.	

MÓDULO: PROCESOS DE PREELABORACION Y CONSERVACION EN COCINA UNIDAD DIDÁCTICA 4: Preelaboración de alimentos. Hortalizas, frutas y setas	
1.TEMPORALIZACIÓN: 36h	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE RA4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior 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 necesarios.

c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas.

d) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.

e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia.

f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

g) Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos.

h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- 4.1. Preelaboración de las hortalizas
 - 4.1.1. Técnicas de preelaboración
 - 4.1.2. Preparación de las hortalizas
 - 4.1.3. Preelaboración por tipos de hortalizas
- 4.2. Preelaboración de las frutas
 - 4.2.1. Clasificación de las frutas
 - 4.2.2. Técnicas de preelaboración
- 4.3. Preelaboración de las setas
 - 4.3.1. Técnicas de preelaboración

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Ejercicios y actividades propuestos del libro de texto de Altamar.	Para la superación del R.A.4, el alumno/a deberán de obtener una media igual o superior a 5 de todos los criterios de evaluación, según la estructura de tareas que se describen en el apartado de instrumentos de evaluación de la programación de aula.
Observación directa de las sesiones prácticas con la hoja de seguimiento	Se detalla en la programación de aula la ponderación de los CE
Pruebas y exposiciones.	

MÓDULO: PROCESOS DE PREELABORACION Y CONSERVACION EN COCINA
UNIDAD DIDÁCTICA 5: Preelaboración de alimentos: La carne

1.TEMPORALIZACIÓN: 36h	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE RA4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior 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 necesarios.</p> <p>c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas.</p> <p>d) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia.</p> <p>f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>g) Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos.</p> <p>h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.</p> <p>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>5.1. Preelaboración de la carne</p> <p style="margin-left: 20px;">5.1.1. El aprovechamiento de la carne</p> <p style="margin-left: 20px;">5.1.2. Procesos de obtención de la carne</p> <p style="margin-left: 20px;">5.1.3. Procedimientos de preelaboración</p> <p>5.2. Preelaboración de la carne de vacuno</p> <p style="margin-left: 20px;">5.2.1. Preparación y despiece</p> <p style="margin-left: 20px;">5.2.2. Cortes y elaboraciones con denominación propia</p> <p>5.3. Preelaboración de carne de ovino y caprino</p> <p style="margin-left: 20px;">5.3.1. Despiece del ovino y el caprino</p> <p style="margin-left: 20px;">5.3.2. Cortes y elaboraciones con denominación propia</p> <p>5.4. Preelaboración de la carne de porcino</p> <p style="margin-left: 20px;">5.4.1. El despiece del porcino</p> <p style="margin-left: 20px;">5.4.2. Cortes y elaboraciones con denominación propia</p> <p>5.5. Preelaboración de la carne de equino</p> <p>5.6. Preelaboración de las aves de corral</p> <p style="margin-left: 20px;">5.6.1. El despiece de las aves</p> <p style="margin-left: 20px;">5.6.2. Técnicas de preelaboración</p> <p>5.7. Preelaboración de carne de caza</p> <p style="margin-left: 20px;">5.7.1. Las aves de caza</p> <p style="margin-left: 20px;">5.7.2. Mamíferos de caza menor</p> <p style="margin-left: 20px;">5.7.3. Animales de caza mayor</p>

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Ejercicios y actividades propuestos del libro de texto de Altamar.	Para la superación del R.A.4, el alumno/a deberán de obtener una media igual o superior a 5 de todos los criterios de evaluación, según la estructura de tareas que se describen en el apartado de instrumentos de evaluación de la

	programación de aula.
Observación directa de las sesiones prácticas con la hoja de seguimiento	Se detalla en la programación de aula la ponderación de los CE
Pruebas y exposiciones.	

**MÓDULO: PROCESOS DE PREELABORACION Y CONSERVACION EN COCINA
UNIDAD DIDÁCTICA 6: Preelaboración de alimentos. Pescado y marisco**

1.TEMPORALIZACIÓN:45h

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE
 RA4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior 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 necesarios. c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas. d) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia. f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. g) Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos. h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	6.1. Preelaboración del pescado 6.1.1. La frescura del pescado 6.1.2. Técnicas de preelaboración 6.1.3. Preelaboración por tipos de pescado 6.2. Preelaboración del marisco 6.2.1. Preelaboración de los bivalvos 6.2.2. Preelaboración de cefalópodos 6.2.3. Preelaboración de gasterópodos 6.2.4. Preelaboración de macruros 6.2.5. Preelaboración de branquiuros 6.2.6. Preelaboración de estomatópodos y cirrípedos

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
----------------------------	---------------------------

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE 10/01/2019.		
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		
		MD850202		Revisión 1 Pág. 15 /18

Ejercicios y actividades propuestos del libro de texto de Altamar.	Para la superación del R.A.4, el alumno/a deberán de obtener una media igual o superior a 5 de todos los criterios de evaluación, según la estructura de tareas que se describen en el apartado de instrumentos de evaluación de la programación de aula.
Observación directa de las sesiones prácticas con la hoja de seguimiento	Se detalla en la programación de aula la ponderación de los CE
Pruebas y exposiciones.	

MÓDULO: PROCESOS DE PREELABORACION Y CONSERVACION EN COCINA
UNIDAD DIDÁCTICA 7: Preelaboración de alimentos. Huevos, legumbres, arroz y pasta

1.TEMPORALIZACIÓN: 36h	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE RA4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior 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 necesarios. c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas. d) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia. f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. g) Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos. h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	7.1. Los huevos 7.1.1. Valoración de la frescura del huevo 7.1.2. Manipulación de los huevos 7.1.3. Los ovoproductos 7.2. Las legumbres 7.3. El arroz 7.4. La pasta

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Ejercicios y actividades propuestos del libro de texto de Altamar.	Para la superación del R.A.4, el alumno/a deberán de obtener una media igual o superior a 5 de todos los criterios de evaluación, según la estructura de tareas que se describen en el apartado de instrumentos de evaluación de la programación de aula.
Observación directa de las sesiones prácticas con la hoja de seguimiento	Se detalla en la programación de aula la ponderación de los CE
Pruebas y exposiciones.	

MÓDULO: PROCESOS DE PREELABORACION Y CONSERVACION EN COCINA
UNIDAD DIDÁCTICA 8: Sistemas y métodos de envasado y conservación de los alimentos

1.TEMPORALIZACIÓN: 36 horas

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA2 Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

4.CONTENIDOS



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE 10/01/2019.

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y
cofinanciado por el Fondo Social Europeo



MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

Revisión 1

Pág. 17
/18

- a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
- b) Se ha caracterizado la técnica de conservación por vacío y se han reconocido sus aplicaciones en la cocina.
- c) Se han reconocido las características y las diferencias entre la pasteurización y esterilización.
- d) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
- e) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación.
- f) Se han determinado las temperaturas y los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
- g) Se han reconocido la relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.
- h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- 8.1. La conservación de los alimentos
- 8.2. Envasado y etiquetado
 - 8.2.1. Vida útil y deterioro de los alimentos
 - 8.2.2. Envasado y caducidad
 - 8.2.3. Envases y recipientes
- 8.3. Métodos físicos
 - 8.3.1. Conservación mediante frío
 - 8.3.2. Conservación mediante calor
 - 8.3.3. Conservación mediante deshidratación
 - 8.3.4. Conservación mediante irradiación
 - 8.3.5. Conservación mediante alta presión
- 8.4. Métodos químicos
 - 8.4.1. En medio seco
 - 8.4.2. En medio líquido
 - 8.4.3. Mediante aditivos
- 8.5. Control de la atmósfera
 - 8.5.1. Envasado al vacío
 - 8.5.2. Envasado en atmósfera modificada
 - 8.5.3. Envasado en atmósfera controlada
- 8.6. Conservación de hortalizas
 - 8.6.1. Algunas consideraciones sobre la conservación
 - 8.6.2. Conservación de las diferentes hortalizas
- 8.7. Conservación de las frutas
- 8.8. Conservación de carnes
 - 8.8.1. Conservación en frío
 - 8.8.2. Conservación al vacío o en atmósfera modificada
 - 8.8.3. Conservación de distintos tipos de carne
- 8.9. Conservación de pescados y mariscos
 - 8.9.1. Adquisición según el tipo de conservación
 - 8.9.2. Conservación en la cocina del pescado y el marisco
 - 8.9.3. Conservación de los distintos pescados y mariscos
- 8.10. Conservación de otros alimentos
 - 8.10.1. Las legumbres
 - 8.10.2. El arroz
 - 8.10.3. La pasta
 - 8.10.4. Los huevos
 - 8.10.5. La leche y sus derivados
 - 8.10.6. Las setas

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE 10/01/2019.		
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		
		MD850202		Revisión 1 Pág. 18 /18

8.10.7. Las grasas animales
8.10.8. Los aceites de plantas

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Ejercicios y actividades propuestos del libro de texto de Altamar.	Para la superación del R.A.2, el alumno/a deberán de obtener una media igual o superior a 5 de todos los criterios de evaluación, según la estructura de tareas que se describen en el apartado de instrumentos de evaluación de la programación de aula.
Observación directa de las sesiones prácticas con la hoja de seguimiento	Se detalla en la programación de aula la ponderación de los CE
Pruebas y exposiciones.	

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE 10/01/2019.	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		
		MD850202	
		Revisión 1	Pág. 19/22

MÓDULO: PROCESOS DE PREELABORACION Y CONSERVACION EN COCINA UNIDAD DIDÁCTICA 9: La regeneración de alimentos	
1. TEMPORALIZACIÓN: 36 horas	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE RA3. Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4. CONTENIDOS
a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración. b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina. c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para la regeneración. d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración. e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta la naturaleza de las diversas materias primas y su uso posterior. f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	9.1. ¿En qué consiste la regeneración? 9.1.1. Condiciones de regeneración 9.1.2. Los equipos de regeneración 9.2. Regeneración de productos en frío 9.2.1. Alimentos refrigerados 9.2.2. Descongelación de productos 9.2.3. Descongelación según la naturaleza del alimento 9.3. Regeneración de productos conservados por otras técnicas 9.3.1. Envasados al vacío o en atmósfera modificada 9.3.2. Conservados por calor 9.3.3. Desecados, concentrados y liofilizados 9.3.4. Ahumados y salazones 9.3.5. Adobados, escabeches, marinados y encurtidos 9.4. Regeneración de productos elaborados 9.4.1. Las condiciones de regeneración 9.4.2. Técnicas de regeneración
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Ejercicios y actividades propuestos del libro de texto de Altamar.	Para la superación del R.A.3, el alumno/a deberán de obtener una media igual o superior a 5 de todos los criterios de evaluación, según la estructura de tareas que se describen en el apartado de instrumentos de evaluación de la programación de aula.
Observación directa de las sesiones prácticas con la hoja de seguimiento	Se detalla en la programación de aula la ponderación de los CE
Pruebas y exposiciones.	

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE 10/01/2019.	
		MD850202	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		Revisión 1	Pág. 20/22

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: 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.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE 10/01/2019.	
		MD850202	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		Revisión 1	Pág. 21/22

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.
- **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.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE 10/01/2019.		
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		
		MD850202		Revisión 1 Pág. 22/22

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

8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con la organización de unidades de producción, así como las propias del desarrollo de los procesos productivos. La función de organización de unidades de producción incluye aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La determinación de recursos.
- La programación de actividades.
- La coordinación vertical y horizontal.

La función de producción incluye aspectos como:

- La preparación y mantenimiento de las zonas de producción.
- Las manipulaciones previas de materias primas.
- La regeneración/prelaboración de productos.
- La conservación/envasado.

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

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

- La preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.
 - El reconocimiento y la interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos.
 - La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
 - La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de materias primas.
- La organización y ejecución secuenciada de todas las fases que configuran los procesos de prelaboración de materias primas en cocina.

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. Exposición previa por parte del profesor de las experiencias propias que le han conducido al Saber propio de cada UT, para alimentar el Conocimiento del alumno y motivar el Deseo de este hacia el módulo y sus contenidos. Aprovechando las características de

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE 10/01/2019.		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202
				Revisión 1 Pág. 23/22

nuestro centro, en el que se prestan servicios de comedor y otros eventos relacionados, los alumnos de este módulo realizarán las funciones propias del puesto al que el módulo conduce en lo que a control de aprovisionamiento y a todos sus contenidos se refiere.

3. Tipos de actividades.

- Actividades de introducción y realización: Presentación y exposición de la unidad de trabajo. Deliberación y resolución de dudas previas. Trabajo en el departamento de economato de del centro, realizando las actividades propias de este departamento
- Actividades individuales o en grupo: Distribución de las tareas por partidas o grupos
Provisión de medios materiales para la realización de la práctica real (fichas, géneros perecederos y no perecederos, materiales e instalaciones)
Resolución de imprevistos durante el proceso Conclusión y resolución de dudas
Aporte de ideas
- De desarrollo: Participación en servicios extraordinarios.
- Actividades de ampliación y refuerzo, para atender a la diversidad: Repaso, exposición, resolución de dudas y planteamiento de casos prácticos de forma teórica. Sin valoración cuantitativa para la evaluación
- Complementarias o extraescolares: Realización de un cuaderno de trabajo sobre las unidades tratadas. Visita a mercados mayoristas y empresas productoras.

4. Espacios.

- Aula polivalente dotada de medios audiovisuales y conexión a la red. Taller de economato, bodega y cocina con los espacios y dotación definidos en la ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al presente título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

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

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE 10/01/2019.	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	
		Revisión 1	Pág. 24/22

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

- 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.
- 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.
- 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...).
- 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/mejora entre la 2ª evaluación parcial y la final.

10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.

1. 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.
2. 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.
3. Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.
4. Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.
5. 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.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE 10/01/2019.	
		MD850202	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		Revisión 1	Pág. 25/22

10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

1. Todas las UD/RA tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UD en apartado 5.
2. Todos los CE tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.
3. La calificación del MP será la media aritmética (según programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
4. 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.
5. Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada (según programación) de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
6. En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
7. 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%).
8. 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.
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 aritmética (según programación) de las UD/RA del trimestre. La nota final será la media aritmética (según programación) de todas las UD/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.
14. Los módulos de Libre Configuración de 2º se evalúan de forma independiente en el primer y segundo trimestre y aparecen en Séneca con una calificación individual como un módulo más en cada trimestre. En la evaluación final, la calificación de la libre configuración supondrá un 15% de la calificación del módulo al que va asociada.

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

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE 10/01/2019.	
	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p align="center">MD850202</p>	
		<p align="center">Revisión 1</p>	<p align="center">Pág. 26/22</p>

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.

- 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.
- Las actividades de refuerzo, recuperación o mejoras de los RA y CE previstas para el periodo de recuperación/mejora se recogerán específicamente en el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora.
- 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

- Para los alumnos 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 classroom o la moodle, 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.

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE 10/01/2019.	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		
		Revisión 1	Pág. 27/22

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 curricular no significativa 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

- Libro de texto recomendado, Editorial Altamar Isbn: 9788416415205
Autores: David Infante y Gabriel Bartra
- Material audiovisual que aporta la propia editorial (videos, fichas, etc.) y otros recursos web.
- Apuntes y fichas aportadas por el profesor.
- Blogs de cocina
- Revistas profesionales del sector.

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

-Actividades complementarias; se realizan en horario lectivo, son obligatorias y evaluables.

-Actividades extraescolares; se realizan en horario no lectivo, no son obligatorias y no se evalúan.

Cada profesor programará las actividades pertinentes y pondrán en conocimiento al equipo educativo.

El tutor informará al vicedirector de cada una de las actividades a realizar.

Algunas sugerencias son:

Actividades complementarias: Algunas visitas como Makro, Granja Maravilla, hoteles de la zona. Taller de primeros auxilios. Ponencia y clase magistra de profesionales de renombre en cocina. Catas de algunos productos DOP, IGP.

Actividades extraescolares: Visitas al hospital Virgen de las Nieves, mercado San Agustín. Mercagranada.

ACTIVIDAD	RA o CE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Clase magistral de un profesional del sector (Complementaria)	RA 3 y 4	Cuestionario para el alumnado
Visita a un centro de producción culinaria tipo catering o de restauración en	RA2	Cuestionario para el alumnado

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE 10/01/2019.</p>	
<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>		<p align="center">MD850202</p>	
		<p>Revisión 1</p>	<p>Pág. 28/22</p>
<p>diferido. (Complementarias)</p>			
<p>Visita a un hotel para analizar su oferta gastronómica y su gestión de la producción. (Complementaria)</p>	<p>RA 1</p>	<p>Cuestionario para el alumnado</p>	

				UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE 10/01/2019.	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo				
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202		
Revisión 1			Pág. 29/22		

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.