



I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral".
Málaga

Departamento de Hostelería

**Programación Didáctica de Técnicas
Elementales de Preelaboración**
1º Formación Profesional Básica Cocina y
Restauración
Curso 2017/18



I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral". Málaga

Departamento de Hostelería

TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN
1º FP BÁSICA. COCINA Y RESTAURACIÓN





Índice

1.- INTRODUCCIÓN / JUSTIFICACIÓN.

2.- TUTORÍA.

2.1 Datos del grupo clase

2.2 Desarrollo de la Tutoría

3.- MÓDULO DE: Técnicas elementales de preelaboración.

Código: 1001_HOT

3.1.- OBJETIVOS/RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

3.2.- ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS.

3.2.1.- Contenido Organizador

3.2.2.- Secuenciación de las Uds. Didácticas

3.2.3.- Desarrollo de las Uds. Didácticas

4.- METODOLOGÍA.

4.1.- Orientaciones metodológicas

4.2.- Estrategias Didácticas

4.3.- Actividades de enseñanza-aprendizaje

4.4.- El papel del profesor y los alumnos

4.5.- Desarrollo de temas transversales

4.6.- Las actividades complementarias y extraescolares

5.- EVALUACIÓN.

5.1.- Evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado

5.2.- Información a los alumnos y a las familias

5.3.- Evaluación de la Programación.





I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral".
Málaga

Departamento de Hostelería

**Programación Didáctica de Técnicas
Elementales de Preelaboración**
1º Formación Profesional Básica Cocina y
Restauración
Curso 2017/18





Programación didáctica de Técnicas Elementales de Preelaboración

1º de Formación Profesional Básica de Cocina y Restauración

Curso 2017/18

1.- INTRODUCCIÓN / JUSTIFICACIÓN.

La presente programación se realiza para el grupo de FPB de 1er Curso de Cocina y Restauración de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo del centro y se entiende como un instrumento para la planificación del proceso enseñanza-aprendizaje, abierto y dinámico, orientado al logro de los Resultados de Aprendizaje establecidos, es una opción, una decisión tomada a partir del marco legal vigente. Los textos jurídicos referentes en los Programas de FPB son: Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos y se fijan sus currículos básicos. Decreto 135/2016, de 26 de julio que en sus anexos II y III desarrolla el currículo para Andalucía. Además de la normativa, ésta programación se elabora teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: Una programación coherente debe partir de las orientaciones formuladas en las propuestas curriculares de las correspondientes Direcciones Generales de Formación Profesional con la finalidad de poder desarrollar las orientaciones y los planteamientos pedagógicos explicitados en dicha propuesta. En este sentido la elaboración de la programación debe partir de la propuesta curricular correspondiente y de las siguientes consideraciones:





1.- El ámbito pedagógico del Proyecto de Centro, como marco de referencia en el que se sitúan los planteamientos generales que fundamentan nuestra actuación docente.

2.- El análisis del contexto que ha servido de referencia para la elaboración del proyecto curricular, así como las necesidades específicas detectadas en los alumnos/as, los recursos del centro y en general el diagnóstico inicial que se haya realizado. La Resolución de 1 de septiembre de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente de la Consejería de Educación por la que se establece el perfil profesional de Ayudante de Cocina, referencia fundamental del modelo curricular adoptado para la Formación Profesional específica, y el currículo de los módulos específicos de la FP Básica de Cocina y Restauración que se desarrollan en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía, expresa dicho perfil a través de la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, el entorno profesional y la relación de cualificaciones y, en su caso, de unidades de competencia de nivel uno del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el programa, sirviéndonos todo ello como referencia de la actividad educativa, y los desglosa en cada módulo, precisando el tipo y el grado de los aprendizajes que los alumnos deben adquirir al finalizar el programa, ésta función la cumplen los Resultados de Aprendizaje, que expresan cuáles son los objetivos que persigue la actividad docente y por tanto necesarios para adquirir la cualificación profesional. Desde esta perspectiva, los resultados de aprendizaje deben ser evaluables, lo que requiere establecer para cada uno de ellos, Criterios de Evaluación, obteniendo así indicadores para poder evaluar. La programación de los módulos profesionales es por tanto el penúltimo escalafón de un proceso de concreción curricular de intencionalidades educativas que, iniciándose en los Reales Decretos de "mínimos" concluye en la práctica diaria organizada a través de las correspondientes Unidades Didácticas.





2. – TUTORÍA.

Justificación Es obvia la importancia que adquiere la tutoría con el alumnado de FPB, es por ello objeto de planificación, a nivel centro a través del POAT (Plan de Orientación y Acción Tutorial), y a nivel aula a través del tutor mediante la programación anual de tutoría, (Objetivos, Contenidos, Aspectos metodológicos y Evaluación). Para la planificación y desarrollo de la tutoría lectiva en la FPB se tendrán en cuenta las orientaciones y consideraciones que nos ofrece la junta a través de la página web de la consejería de educación, ciencia y deporte sobre la tutoría en la FP Básica, Planificación y desarrollo de la tutoría lectiva, recursos y materiales. Características del grupo-clase. Se hace necesario conocer las características peculiares de este grupo para saber dónde nos encontramos, de qué partimos y hasta dónde podemos llegar. Los medios utilizados para la recogida de la información son los siguientes: informes de orientación educativa, psicopedagógicos, de conocimientos y conductas, informes médicos, certificados de minusvalía, pruebas de evaluación inicial, cuestionarios y entrevistas con las familias y alumnado. Los informes que recogen de forma individualizada, datos Académicos, Familiares, y Médicos están protegidos, siendo accesibles al equipo educativo. El alumnado de FPB procede de la E.S.O., no habiendo alcanzado los objetivos de dicha etapa, comprendiendo edades desde los 15 a los 18 años. . El grupo-clase está formado por 1 alumna y 17 alumnos . Es un grupo muy dispar teniendo 2 alumnos con NEE de diversa consideración y una alumno sordo que utiliza la lengua de signos para comunicarse la cual esta acompañada por interpretes en algunas clases. En general tienen muy bajos conocimientos en materias instrumentales lo cual dificulta el trabajo en el aula practica y se ha desarrollado una planificación junto con el resto de equipo educativo para reforzar estos aspectos .

2.1 El grupo presenta un comportamiento bueno teniendo en cuenta que son alumnos que tras las primeras semanas han aceptado bien las nuevas normas de comportamiento en el aula, todos afirman querer estudiar cocina, lo que facilitará en gran medida la labor de este curso. No se van a realizar adaptaciones curriculares significativas ya que todo el alumnado tiene o puede obtener durante el curso las herramientas necesarias para superar los contenidos mínimos





 Desarrollo de la Tutoría.

La tutoría de alumnas/os.

La tutoría lectiva de alumnos se realizará durante una hora lectiva semanal y se trabajarán los aspectos recogidos en el plan de acción tutorial del centro.

La tutoría de atención a madres y padres. Se realizará durante una hora semanal de horario regular. Se realizara una sesión general y las sesiones individuales necesarias a lo largo del curso.

También se van a utilizar nuevas tecnologías como el whatsapp , con el fin de mantener la comunicación lo mas fluida posible con los padres y de forma inmediata principalmente en temas de comportamiento.

3.- MÓDULO DE: TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN.

Código: 1001_HOT

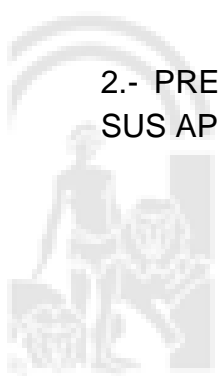
3.1.- OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1.- ACOPIA MATERIAS PRIMAS INTERPRETANDO DOCUMENTOSAFINES A LA PRODUCCIÓN.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio
- b) Se han interpretado las instrucciones recibidas.
- c) Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas
- d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2.- PREPARA MAQUINARIA, BATERIA, ÚTILES Y HERRAMIENTAS RELACIONANDO SUS APLICACIONES BÁSICAS Y FUNCIONAMIENTO.





CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

- a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de producción ambiental.

3.- REALIZA OPERACIONES PREVIAS DE MANIPULACIÓN IDENTIFICANDO Y APLICANDO LOS PROCEDIMIENTOS BÁSICOS DE LIMPIEZA Y CORTES ELEMENTALES. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

- a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- b) Se han relacionado las técnicas elementales 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 preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- e) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- 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 realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.





4.-OBTIENE CORTES ESPECÍFICOS Y PIEZAS CON DENOMINACIÓN, IDENTIFICANDO Y APLICANDO LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS ADECUADOS A LAS DIVERSAS MATERIAS PRIMAS.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

- a) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- c) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
- d) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5.- REGENERA MATERIAS PRIMAS IDENTIFICANDO Y APLICANDO LAS TÉCNICAS EN FUNCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO A REGENERAR. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

- a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
- b) Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.
- d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.





3.2.- ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS.

3.2.1 Contenido Organizador.

A la vista del enunciado de los resultados de aprendizaje del módulo es evidente que los objetivos esperados del proceso de enseñanza - aprendizaje en los alumnos/as son una secuencia de saberes profesionales de carácter procedimental. Ese es por tanto el carácter fundamental, el núcleo organizador, de los contenidos del mismo. Su formulación se encuentra fielmente nominada en la Unidad de competencia 255_1 del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

3.2.2- Secuenciación y temporalización de las Uds. Didácticas.

Módulo de Técnicas Elementales de Preelaboración.

Duración: 186 horas. 6h / semana. 31 semanas.

UD.1.- Gestión interna de materias primas. (32 h.)

UD.2.- Maquinaria, batería, útiles y equipos. (32 h.)

UD.3.- Operaciones de manipulación de alimentos previas al corte. (40h.)

UD.4.- Cortes básicos. (34 h.)

UD.5.- Cortes específicos. (16 h.)

UD.6.- Procedimientos intermedios de conservación. (16 h.)

UD.7.- Regeneración de materias primas en cocina. (16 h.)

3.2.3.- Desarrollo de las Uds. Didácticas





UNIDAD DIDÁCTICA Nº 1

TÍTULO: GESTIÓN INTERNA DE MATERIAS PRIMAS.

Duración: 32 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:



Acopia materias primas interpretando documentos afines a la producción.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio.
2. Se han interpretado las instrucciones recibidas.
3. Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
4. Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
5. Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
6. Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
7. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Almacenar correctamente las diferentes materias primas.
2. Retirar materias primas de economato mediante la hoja de solicitud correspondiente y según criterios de prioridad de consumo.
3. Trasladar materias primas de economato al lugar de trabajo.
4. Comprobar cantidad y calidad de las materias primas.

CONTENIDOS:

Conceptuales.

- Economato y zona de cámaras.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento.
- Estructura organizativa y funcional. Procedimentales.-
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.





Actitudinales.-

Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de las normas higiénico- sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

Actividades:

- Recepción de mercancías y almacenamiento correcto.
- Control de albaranes. Inventario y control de las materias primas almacenadas en cámaras y economato.
- Distribución apropiada de materias primas a las distintas partidas de cocina.

Organización temporal:

- Explicación de las actividades y organización previa.
- Desarrollo de las actividades de forma semanal, día/hora de recepción de mercancía, almacenamiento correcto y control.
- Retirada de economato de las distintas materias primas.
- Organización didáctica y recursos: Alumno o grupo responsable de la actividad semanalmente.
- En cuanto a los recursos utilizados estos serán la mercancía recepcionada a los proveedores, los documentos afines, los lugares de almacenamiento y las distintas partidas de cocina.

EVALUACIÓN:

- Los criterios han sido descritos con anterioridad. Los instrumentos serán: la observación y pruebas orales y escritas. Valorando su actitud ante lo social y lo profesional.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 2

TÍTULO: MAQUINARIA, BATERÍA, ÚTILES Y EQUIPOS.

Duración: 32 horas.





RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

1. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
2. Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
3. Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
4. Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
5. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Conocer la maquinaria, batería, útiles y equipos propios del área de cocina.
2. Poner a punto para su funcionamiento la maquinaria, batería, útiles y equipos necesarios en cada momento.
3. Mantener en buen estado de conservación la maquinaria, batería, útiles y equipos usados.

CONTENIDOS: Conceptuales.-

- Equipos de cocina. Descripción y clasificación.
- - Maquinaria de cocina. Identificación y clasificación. Ubicación y distribución. Procedimientos de uso y mantenimiento.
- - Batería, útiles y herramientas. Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.
- Procedimentales.-
- - Uso, aplicaciones y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas
- Actitudinales.-
- - Utilizar los equipos de acuerdo con sus normas de uso y/o instrucciones recibidas.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Actividades:

Reconocimiento y funcionamiento de maquinaria, batería, útiles y equipos.

Uso correcto de maquinaria, batería, útiles y equipos en función de la preparación correspondiente.

Organización temporal:

Explicación de la actividad, desarrollo de la misma por parte del alumnado, identificación y uso, apoyado en material escrito, fotos y dibujos de la maquinaria, batería, útiles y equipos.

Organización didáctica y recursos:





Estas actividades son apropiadas para realizar individualmente y en grupo enfrentados, identificando y describiendo su uso. En cuanto a los recursos, contamos con los equipos de cocina, la maquinaria, la batería, útiles y herramientas.

EVALUACIÓN: Los criterios han sido descritos con anterioridad. Los instrumentos serán la observación y la realización de ejercicios prácticos orales e incluso escritos. Valorando su actitud ante lo profesional y lo social

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 3

TÍTULO: OPERACIONES DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PREVIAS AL CORTE.
Duración 40 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

1. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
2. Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
3. Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
4. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa. higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Identificar las necesidades de preparación y limpieza de las materias primas antes del corte o racionado.
2. Realiza la preparación y limpieza de las materias primas, evitando oxidaciones y dejándolas listas para su racionado.

CONTENIDOS:

Conceptuales.

- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.

Procedimentales.-

- Procedimientos de limpieza y preparaciones previas al corte.
- Procedimientos intermedios de conservación.

Actitudinales.-

- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de las normas higiénico-sanitarias





de seguridad laboral y de protección ambiental.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Actividades:

Limpieza de carnes, aves, pescados, verduras, hortalizas y frutas.

Organización temporal:

Explicación de la actividad, motivando al alumnado, desarrollo de las actividades organizadas en grupos y por último comprobación de resultados y actividades de refuerzo o ampliación según proceda.

Organización didáctica y recursos:

Actividades desarrolladas en grupos cooperativos/enfrentados con actividades paralelas, comparando resultados y tiempo. En cuanto a los recursos los propios de utillaje y herramientas del taller de cocina y de la materia prima que corresponda trabajar.

EVALUACIÓN.

Los criterios de evaluación han sido descritos con anterioridad. Los instrumentos serán la observación y pruebas orales. Valorando su actitud ante lo profesional y lo social.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 4

TÍTULO: CORTES BÁSICOS.

Duración 34 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:



Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
2. Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
3. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

Conocer los distintos tipos de cortes posibles según el género a utilizar.

Realizar los cortes básicos apropiados en las materias primas a utilizar según el tipo de elaboración.

CONTENIDOS:

Conceptuales.-

- Distintos tipos de materias primas y cortes básicos posibles.
- Uso de cuchillos. Normas generales.



- Medidas de seguridad a tener en cuenta en el uso de cuchillos.
 - Cuchillos apropiados según corte a realizar.
- Procedimentales.-
- Ejecución de los distintos tipos de cortes básicos.
- Actitudinales.-
- Cumplimiento escrupuloso de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE:

Actividades:

Distintos tipos de cortes básicos más importantes: de patata, juliana, jardinera, brunoise, paisana, chifonada, mirepoix y concassé. Fileteada de carnes y pescados y cortes gruesos de carnes magras.

Organización temporal:

Explicación de la actividad, siempre partiendo del conocimiento previo del alumnado y motivación hacia el ejercicio.

Realización de los cortes previstos.

Análisis de los resultados, y refuerzo o ampliación según proceda.

Organización didáctica y recursos.

Actividades individuales, realizadas en tiempo cerrado.

Contando con los recursos de la materia prima y las herramientas propias del taller de cocina.

EVALUACIÓN:

Los criterios han sido descritos con anterioridad.

Los instrumentos serán la observación y prueba oral.

Valorando su actitud hacia lo profesional y lo social.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 5

TÍTULO: CORTES ESPECÍFICOS.

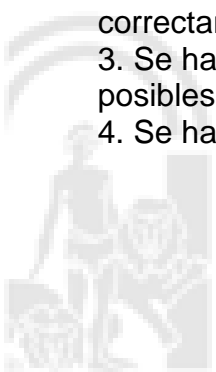
Duración 16 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

Obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
2. Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
3. Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
4. Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos





siguiendo los procedimientos establecidos.

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

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Definir los distintos tipos de cortes específicos para cada materia prima.

Realizar los cortes específicos apropiados para cada materia prima, según elaboración

CONTENIDOS:

Conceptuales.-

- Cortes específicos, tipos según la materia prima y elaboración.

Procedimentales.-

- Ejecutar los distintos tipos de cortes específicos según materia prima y elaboración

Actitudinales.-

Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-PRENDIZAJE:

Actividades:

En carnes y pescados cortes con nombre propio, escalope, filete, chuletas, tranchas, rodajas, supremas medallones, darné.

Organización temporal:

Explicación de la actividad partiendo del conocimiento previo del alumno, motivación y organización.

Realización de los cortes previstos.

Análisis de resultados, refuerzo o ampliación según proceda.

Organización didáctica y recursos.

Las actividades de corte serán individualizadas y a tiempo cerrado, contando para ello con la materia prima y las herramientas propias del aula – taller de cocina.

EVALUACIÓN:

Los criterios han sido descritos con anterioridad.

Los instrumentos serán la observación y pruebas orales.

Valorando su actitud ante lo profesional y lo social.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 6

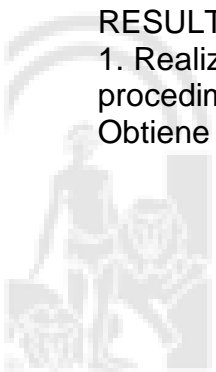
TÍTULO: PROCEDIMIENTOS INTERMEDIOS DE CONSERVACIÓN.

Duración 16 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

1. Realiza operaciones previas de manipulación, identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales.

Obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las





técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
2. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Conocer los distintos procedimientos de conservación intermedia. Aplicar los distintos procedimientos de conservación intermedia según materia prima y elaboración.

CONTENIDOS:

Conceptuales.-

- Procedimientos intermedios de conservación, definición, tipos y aplicaciones.

Procedimentales.-

- Aplicación de procedimientos intermedios de conservación.
-

Actitudinales

- Observación de los resultados obtenidos y mejora si procede.
- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA – APRENDIZAJE:

Actividades:

Identificación de recipientes apropiados, para la conservación y desarrollo correcto de los procesos de refrigeración y congelación.

Organización temporal:

Explicación de recipientes adecuados y métodos de conservación y organización de las actividades correspondientes.

Desarrollo de las actividades previstas.

Análisis de resultados y refuerzo o ampliación según proceda.

EVALUACIÓN:

Los criterios han sido descritos con anterioridad.

Los instrumentos serán la observación y pruebas orales.

Valorando su actitud ante lo profesional y lo social.





UNIDAD DIDÁCTICA Nº 7

TÍTULO: REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS.

Duración 16 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
2. Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.
3. Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.
4. Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.
5. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Identificar las materias primas con necesidad de regeneración.
2. Conocer las distintas técnicas de regeneración.
3. Establecer la idoneidad de la técnica de regeneración a aplicar según la materia prima o producto.
4. Ejecutar las técnicas de regeneración apropiadas en cada momento y para cada materia prima o producto.

CONTENIDOS:

Conceptuales.-

- Regeneración de materias primas, diferentes técnicas.
- Idoneidad de técnicas de regeneración según producto.

Procedimentales.-

- Aplicación de técnicas de regeneración.

Actitudinales.-

- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria,





de seguridad laboral y de protección ambiental.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

Actividades:

Procesos correctos de puesta a punto de géneros sometidos a conservación en condiciones óptimas de trabajo. Recuperación de temperaturas adecuadas para la manipulación.

Explicación de la actividad, motivación del alumnado y organización de la misma. Realización de la actividad y comprobación de los resultados y en función de los mismos corrección y refuerzo o ampliación y profundización, contando con los recursos de equipos generadores de calor para "levantar" lo refrigerado y zonas de descongelación para lo congelado, así como el género correspondiente.

EVALUACIÓN:

Los criterios de evaluación han sido descritos con anterioridad.

Los instrumentos serán la observación y prueba oral.

Valorando su actitud ante lo profesional y lo social.

4.-METODOLOGÍA.

Se entiende la *Metodología Didáctica* como el conjunto de decisiones necesarias para orientar el desarrollo en el aula de los procesos de enseñanza y aprendizaje, por tanto nos referimos a los métodos de enseñanza en combinación con los recursos didácticos disponibles. En el diseño de esta programación las opciones metodológicas elegidas pretenden orientar el trabajo escolar al logro de los *Resultados de Aprendizaje* que deben alcanzar los alumnos/as para superar los módulos específicos y, por tanto, a facilitar el aprendizaje significativo de los diferentes contenidos (CPA), explicitados en cada Unidad Didáctica. Los diversos procedimientos que se pueden llevar a cabo en el taller de cocina ayudan al alumno a adoptar procesos metodológicos que implican exactitud, precisión y orden y que justifican sobremanera la teoría del *ensayo-error*.

4.1.- ORIENTACIONES METODOLÓGICAS.

Para planificar el proceso de adquisición de aprendizajes significativos, Antúnez y otros (1992), proponen las siguientes orientaciones metodológicas como básicas para una correcta programación:

- 1.- Partir de los conocimientos previos de los alumnos/as.
- 2.- Favorecer la motivación por el aprendizaje.
- 3.- Darle sentido a la Tarea. (Qué se hace y por qué se hace).
- 4.- Flexibilidad. Planteamientos pedagógicos flexibles.
- 5.- Evaluar y corregir lo programado, (fedd-back).

1.- Partir de los conocimientos previos de los alumnos/as.

Partir de los conocimientos previos y de los intereses personales-vocacionales de los





alumnos/as, prestando especial atención a sus peculiaridades individuales para lo que se tendrá en cuenta la diversidad del alumnado con objeto de considerar y asumir los diferentes ritmos de aprendizaje, características personales, distintos intereses, expectativas, preferencias y motivaciones.

Desarrollar del proceso de enseñanza-aprendizaje según los criterios de la metodología constructivista y participativa y del aprendizaje significativo, evidenciando su funcionalidad práctica en la vida profesional y personal de los alumnos enfocando el aprendizaje a través de la experiencia, en la actualidad existe consenso en torno a una concepción constructivista del aprendizaje escolar.

2.- Favorecer la motivación por el aprendizaje. Situar el aprendizaje a partir de los errores, los objetivos y los obstáculos desafiantes, pero viables, en el centro de la dinámica de trabajo, como elementos clave para su motivación e implicación en el aprendizaje. Diversificar y alternar el uso de los métodos de enseñanza, de los medios y recursos empleados, y procurar cambios de ritmo y de actividad para crear dinámicas estimulantes de trabajo.

1. Darle sentido a la tarea. (Qué se hace y Por qué).

(Asegurarse de que el alumno/a sabe lo que hace y porqué lo hace es encontrarle sentido a la tarea). Las actividades de trabajo en el aula han de ser coherentes con los objetivos previstos y que trabajen los contenidos, y se organizaran desde la participación de todo el conjunto del grupo-clase, con actividades de introducción – motivación, que trabajarán aspectos de motivación que pueden ser muy variables pero que partirán desde el respeto por todos y cada uno de los componentes del grupo y sus aportaciones, y a través de experiencias de éxito de los alumnos/as y con organización previa, desde donde saber lo que se hace y porqué se hace.

2.- Flexibilidad. (Adoptar planteamientos pedagógicos flexibles). Eligiendo las estrategias didácticas más adecuadas en cada caso, que contribuyan a la participación en las actividades de enseñanza y aprendizaje de todos los alumnos/as sin exclusiones por distintos motivos. Debemos tener en cuenta los diversos condicionantes que determinan la concreción en un aula singular, de las actividades de enseñanza y aprendizaje (características de los alumnos, de la familia, de los recursos didácticos disponibles, etc.)

3.- Evaluar y corregir lo programado.- Realizar una evaluación formativa del proceso, y en función de los resultados, modificar la ayuda pedagógica. (Intervención del profesor, aspectos organizativos, duración temporal, etc.) Al analizar la metodología didáctica existen dos dimensiones de la misma que conviene clarificar, nos referimos a las estrategias didácticas y a los distintos tipos de actividades.

4.2.- ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS.

Existe gran diversidad de estrategias didácticas, entre ellas optamos por: Organización del grupo-clase en partes o partidas. Clase motivadora de investigación con búsqueda de



información. Exploración bibliográfica. Debate en grupo y puesta en común. Clase expositiva – dinámica. Experiencias de aula. Simulaciones de trabajo real. Diseño y realización de trabajos prácticos. Resolución de problemas. Trabajos de campo. Visitas. Elaboración de informes en grupo.

4.3.- ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE.

A través de las actividades desarrollaremos las diferentes propuestas de estrategias didácticas. El tipo de actividades desarrolladas y su secuencia a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje se organiza en: Actividades de iniciación o introducción, orientadas a explicitar las concepciones del alumnado con evaluación inicial si procede, y actividades de motivación muy variables que se fundamentarán en el respeto por las propuestas del alumnado y las experiencias de éxito y también las actividades de organización previa. Actividades propias de desarrollo de la unidad, orientadas a la construcción del aprendizaje significativo de los contenidos que estructuran el tema. Actividades de acabado o cierre, que trabajarán la síntesis, consolidación y evaluación. Actividades individualizadas de refuerzo y recuperación por un lado y de ampliación y profundización por otro. Las actividades de enseñanza aprendizaje propuestas en cada uno de los tres módulos profesionales están interrelacionadas entre sí, de manera que unas complementan a las otras formando parte de un mismo proceso. Dicha interrelación hace que no puedan ser tratadas o realizadas de forma independiente o aislada. Por todo ello y tomando como referencia las salidas profesionales a las que se refiere el currículo desarrollaremos el curso en dos secuencias principales, la primera debido a la oferta laboral que se detecta en la zona será la realización de elaboraciones de bar, prestando especial interés al modelo de negocio de la zona. La segunda parte se desarrollara tomando como referencia el concepto menú del día, estructurando los contenidos en ambas partes para asegurar que el alumnado alcance las competencias para su inserción en la vida laboral

4.4.- EL PAPEL DEL PROFESOR Y LOS ALUMNOS

La más importante implicación del modelo constructivista en el diseño curricular sería "concebir el currículo, no como un conjunto de conocimientos y habilidades, sino como un programa de actividades a través de las cuales dichos conocimientos y habilidades pueden ser construidos y adquiridos". (Dríver y Óldham -1986-). Esto supone entender el proceso formativo como una investigación dirigida, en el que el profesor juega el papel de "director de investigaciones" y los alumnos el de "investigadores novatos" que trabajan en un campo bien conocido por el experto que los dirige. Este enfoque se basa fundamentalmente en el trabajo en pequeños grupos, favorecedor de la participación y de la creatividad, necesarias para abordar las tareas problemáticas que posibiliten la construcción del conocimiento, haciendo que el alumno sea sujeto constructor de su propio aprendizaje.

4.5.- DESARROLLO DE LOS TEMAS TRANSVERSALES

En una programación basada en la consideración de los contenidos actitudinales como elemento sustancial de la misma el desarrollo de los temas transversales no debe ser un apartado curricular diferenciado sino un principio metodológico presente en toda su





extensión. El trabajo interdisciplinar se puede desarrollar en cada rincón y en cada momento de la actividad culinaria. Cada acción, instrumento o alimento da pie a innumerables actividades que nos harán "viajar" a través de la historia, el mundo, la física, la naturaleza, la cultura y las religiones, las lenguas y las matemáticas. Un profesional de la cocina debe ser también una persona socialmente madura que participa en la construcción de su comunidad, un ciudadano protagonista en el discurso de la paz y la no violencia, la tolerancia, el respeto a la diversidad, la sensibilidad medioambiental, la vida saludable, el consumo inteligente; un andaluz formado en su cultura, en la ética y en el civismo imprescindibles para la convivencia democrática llena de sentido humano. Aunque el modelo de tratamiento que daremos a los contenidos transversales será su integración en el módulo, seremos también sensibles a un conjunto de conmemoraciones (día del árbol, día de la mujer, día de la paz, día del medio ambiente...) que nos permitirán reforzarla atención y favorecer la sensibilización de toda la comunidad educativa hacia los mencionados contenidos.

En conjunto y por separado podemos decir que se tratarán los siguientes temas transversales:

- a. Educación para el consumo (Que muestre interés por un consumo responsable)
- b. Educación para la salud (Que tenga en cuenta la alimentación como factor de salud)
- c. Educación medio ambiental (Que muestre interés y respeto por el medio ambiente)
- d. Educación en valores (Que tenga presente los valores humanos y la convivencia)
- e. Educación para la igualdad (Que respete a las personas desde la igualdad)
- f. Educación para la solidaridad (Que sea solidario y compañero)
- g. Educación para la cooperación (Que aprenda a cooperar con los demás)
- h. Educación para la integración social (Que aprenda a integrarse y convivir)
- i. Educación para la interculturalidad (Estar abierto a otras costumbres y formas de vivir)

4.6.-LAS ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

La programación de las actividades complementarias y extraescolares debe contribuir al logro de las capacidades terminales de los módulos, a las finalidades y objetivos generales de los ciclos formativos y a la finalidad educativa de la Formación Profesional, o perseguir objetivos transversales de convivencia, civismo, socialización o integración de alumnos con necesidades educativas especiales, en ningún caso resultar acciones arbitrarias, fruto de la improvisación, o inconexas con el diseño curricular. Su concreción dependerá de circunstancias imprevisibles de tipo financiero y organizativo, de las dinámicas sociales, culturales y profesionales, del entorno de los centros, etc., no obstante se apuntan algunas consideradas, en términos generales, como apropiadas para poder realizar en este curso. Se tienen en cuenta en el diseño de las actividades el trabajar todos los objetivos de forma integral, que sean motivadoras, de conocimiento del entorno, de convivencia, con aspectos lúdicos y de objetivos propios de los módulos específicos. Proponemos una serie de actividades numeradas, y organizadas según objetivos.

Objetivos de los Módulos Específicos: Conocer establecimientos y empresas del sector de





la hostelería.

1.- Visita al Mercado Central de Málaga y su casco antiguo. Actividad Complementaria.
Fecha: 1º Trimestre, diciembre. Alumnado: 1º de FP Básica de Cocina y Restauración.

Ofertar y gestionar productos elaborados de cocina.

2- Celebración del *Día de la Constitución*. Actividad Complementaria. Fecha: 5 de diciembre de 2017 Alumnado: 1º de FP Básica. C y R.

3.- Platos de *Navidad*. Actividad Complementaria Fecha: 19 de diciembre de 2017.
Alumnado: 1º de FP Básica. Grupos A y B.

64- *San Valentín*, día de los enamorados. Repostería. Actividad Complementaria.
Alumnado: 1º de FP Básica. .

5.- Dulces de *Semana Santa*. Actividad Complementaria. Alumnado: 1º de FP Básica. C y R. .

6-Servicios integrales de restauración para madres, padres, profesores/as y simpatizantes del alumnado de FPB. 8.- *Almuerzo*. . Alumnado: 1º de FP Básica. C y R.

7.- *Almuerzo* Actividad Extraescolar Alumnado: 1º de FP Básica. C y R.

Objetivos transversales y de tutoría:

8.- Participar en actividades programadas por el Departamento de *Orientación*. Fecha: todo el curso. Alumnado: 1º de FP Básica. C y R. .

9.- Participar en actividades programadas por el Departamento de *Educación Física* Fecha: todo el curso. Alumnado: 1º de FP Básica. C y R.

5.- EVALUACIÓN.

5.2.- INFORMACIÓN A LOS ALUMNOS Y LAS FAMILIAS.

Al alumnado de forma habitual cada vez que éste lo requiera o se produzca motivo para ello, y a las familias trimestralmente y mediante información puntual si es necesario y dentro del marco de la acción tutorial.

5.3.- EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN. Ésta se llevará a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Corrigiendo y mejorando todos aquellos aspectos que a juicio del equipo educativo implicado no den los resultados esperados y por los cauces establecidos por normativa legal.

5.4.- EVALUACIÓN PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

. Aprendizaje.

En este apartado de evaluación nos vamos a referir a la evaluación que hacemos desde fuera de lo que estamos haciendo a diario en el aula. Ha quedado determinado cuales son los aspectos para evaluar las actividades de aula, y el trabajo diario, el día a día y el resultado final, sobre esto hablamos cuando decimos que este proceso de enseñanza-aprendizaje debe ser dinámico y abierto, y evaluable a través de los resultados obtenidos, de la opinión de los alumnos/as y de sus familias.

Los factores que determinan la nota final, así como los porcentajes de la misma que se



asignan a cada uno de ellos serán:

a. Referentes a la actitud respecto al trabajo y estudio 6/20 Cada punto es un 1/6

- C.C.E.1. Asiste puntualmente a clase.
- C.C.E.2. Mantiene una actitud y comportamiento adecuado en clase.
- C.C.E.3. Trae a clase el material necesario para la realización de las actividades de enseñanza y aprendizaje.
- C.C.E.4 Participa activa y positivamente en las tareas y actividades que se desarrollan en clase y en las actividades complementarias y extraescolares.
- C.C.E.5. Muestra interés por el estudio y realiza las tareas cumpliendo los plazos
- C.C.E.6. Utiliza las técnicas de trabajo intelectual básicas propias de cada módulo.

b. Referentes a la convivencia y autonomía personal 6/20 Cada punto es un 0,66/6

- C.C.E.7. Cumple las normas de convivencia del centro.
- C.C.E.8. Trata con corrección al profesorado, personal de administración y servicios, y a sus compañeros/as.
- C.C.E.9. Se comporta adecuadamente según los lugares y momentos.
- C.C.E.10. Escucha de manera interesada y tiene una actitud dialogante pidiendo el turno de palabra para intervenir.
- C.C.E.11. Se relaciona y convive de manera participativa en una sociedad democrática, plural y cambiante aceptando que puede haber diferentes puntos de vista sobre cualquier tema.
- C.C.E.12. Es autónomo en la toma de decisiones y es capaz de dar razón de los motivos del propio comportamiento, asumiendo el riesgo que comporta toda decisión.
- C.C.E.13. Trabaja en equipo sumando el esfuerzo individual para la búsqueda del mejor resultado posible.
- C.C.E.14. Toma conciencia de la responsabilidad sobre los actos propios.
- C.C.E.15. Cuida el material y recursos del Instituto y de sus compañeros/as.

c. Referente a la expresión y comprensión oral y escrita 4/20 Cada punto es un ¼

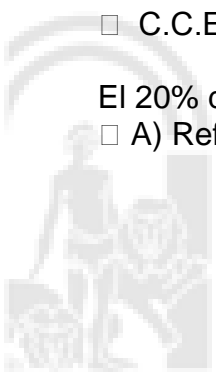
- C.C.E.16. Escribe con un uso correcto de la ortografía y de la gramática textos con finalidades comunicativas diversas.
- C.C.E.17. Emplea un vocabulario correcto y adecuado a la situación comunicativa.
- C.C.E.18. Se expresa oralmente y por escrito de forma ordenada y clara.
- C.C.E.19. Comprende lo que lee y escucha distinguiendo lo esencial de lo secundario.

δ. Referente al tratamiento de la información y uso de las TIC 4/20 Cada punto es un 1,33/4

- C.C.E.20. Maneja distintas fuentes de información y sabe seleccionarla de forma crítica, discriminando lo relevante de lo irrelevante.
- C.C.E.21. Utiliza adecuadamente Internet para la búsqueda de información y para la comunicación, envío y recepción de información.
- C.C.E.22. Presenta la información de manera inteligible y ordenada.

El 20% de la nota serán los criterios comunes anteriormente descritos.

A) Referentes a la actitud respecto al trabajo y estudio. 6 de 20 Cada punto es un 1 sobre





6

- B) Referentes a la convivencia y autonomía personal. 6 de 20 Cada punto es un 0,666 sobre 9
- C) Referente a la expresión y comprensión oral y escrita. 4 de 20 Cada punto es un 1 sobre 4
- D) Referente al tratamiento de la información y uso de las TIC. 4 de 20 Cada punto es un 1,33 sobre 4

En términos de tantos por ciento consideramos el 20% del 100% y nos queda que el apartado a y b son un 30% respectivamente y el c y d un 20% respectivamente.

El 80 % de la nota serán los criterios propios de la materia.

Que podemos dividir en:

- A) Resultado olfato-gustativo de las elaboraciones realizadas. 15 sobre 80
- B) Secuenciación de los procesos. 15 sobre 80
- C) Higiene permanente del lugar de trabajo. 10 sobre 80.
- D) Trabajo sobre los libros leídos, programas de interés o artículos. 5 sobre 80
- E) Pruebas prácticas. 30 Sobre 80
- G) Cuaderno de recetas y técnicas. 5 sobre 80

En términos de tantos por ciento consideramos el 80% el 100% y nos queda que el apartado a y b son un 18,75% respectivamente, el c y e un 12,5% respectivamente, d y g son un 6,26% respectivamente y el apartado f es un 25%

Será además condición indispensable para la superación de cada evaluación:

- Tener previamente superada la anterior ya que los contenidos de cada evaluación se basan y/o se relacionan con los de cada una de las anteriores.
- Entregar todas las tareas y trabajos.
- Las pruebas teóricas-prácticas se realizan en clase con las preguntas que individualmente se le realizan a cada alumno/a.

