
**MÓDULO PROFESIONAL: PREELABORACIÓN Y
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**

CÓDIGO (0046)

**CICLO FORMATIVO: TÉCNICO EN COCINA Y
GASTRONOMÍA**



ÍNDICE

1. IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL
2. OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A ALCANZAR CON EL MÓDULO
3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON EL MÓDULO
4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN
6. CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN
7. UNIDADES DIDÁCTICAS
8. METODOLOGÍA DIDÁCTICA
9. EVALUACIÓN

1. IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL

Título	Técnico en Cocina y Gastronomía
Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Módulo Profesional	Procesos de preelaboración y conservación en cocina. (Código 046)
Título	RD 1396/2007, de 29 de octubre.
Currículo	D 96/2008, de 17 de julio (B.O.C.M 30 / 6 /2008)
Duración	275 horas
Equivalencia en Créditos ECTS	16 créditos
Especialidad del profesorado	Cocina y Gastronomía
Unidad de competencia asociada	UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos. UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos. UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales. UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.

2. OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A ALCANZAR CON EL MÓDULO

Se corresponden con los objetivos marcados como a), d), e), f), g), h), i), j), k) y l) en el art. 9 del citado RD.

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionar, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de Preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociéndolas posibles estrategias de aplicación, para ejecutarlas elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON EL MÓDULO

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias b), c), d), h), i), j) y k) del título.

- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) Y SU PONDERACIÓN EN EL MÓDULO		
		%
RA1	Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	10%
RA2	Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.	10%
RA3	Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.	20%
RA4	Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.	20%
RA5	Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	20%
RA6	Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.	20%
		100%

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	% CE
RA 1. (10 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.	10 %
	b) Se han reconocido las materias primas y sus características.	10 %
	c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.	10 %
	d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	10 %
	e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.	10 %
	f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.	10 %
	g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.	10 %
	h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.	10 %
	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10 %
	f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.	10 %
RA 2. (10 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.	20 %
	b) Se ha interpretado la información.	20 %
	c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.	20 %
	d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.	20 %
	e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	20 %

RA 3. (20 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.	20 %
	b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.	20 %
	c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.	20 %
	d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.	20 %
	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20 %
RA 4. (20 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	10 %
	b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.	10 %
	c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.	10 %
	d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.	10 %
	e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.	10 %
	f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	10 %
	g) Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.	10 %
	h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	10 %
	i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	10 %
	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10 %
RA 5. (20 % del módulo que será evaluado de manera	a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.	20 %
	b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.	20 %

proporcional en todos los CE del RE)	c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.	20 %
	d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.	20 %
	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20 %
RA 6. (20 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.	20 %
	b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.	20 %
	c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.	20 %
	d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.	20 %
	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20 %

6. CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

Unidad didáctica	% de las horas	Evaluación
UD 1. La organización de la cocina profesional	5	1ª evaluación
UD 2. El equipamiento de la cocina profesional	8	
UD 3. Las materias primas y su aprovisionamiento	5	
UD 4. La gestión de las materias primas	8	
UD5. Preelaboración, conservación y regeneración de los alimentos	8	2ª evaluación
UD 6. Preelaboración y conservación de hortalizas	14	
UD 7. Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta	4	
UD 8. Huevos, lácteos, grasas y aceites	4	
UD 9. Pescados	12	
UD 10. Mariscos	6	3ª evaluación
UD 11. Carnes de grandes piezas	12	
UD 12. Carnes de animales de corral y caza	10	
UD 13. Setas, hierbas y condimentos	4	

Unidad didáctica 1. La organización de la cocina profesional	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
<p>RA3 Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.</p>	<p>1.1. La cocina profesional</p> <p>1.2. La organización de espacios de la cocina</p> <p>1.2.1. Las zonas de almacenaje</p> <p>1.2.2. Las zonas de producción</p> <p>1.2.3. Las zonas de limpieza</p> <p>1.2.4. Las zonas anexas</p> <p>1.3. Criterios en el diseño de cocinas</p> <p>1.3.1. Criterios de eficacia operativa</p> <p>1.3.2. Criterios de seguridad alimentaria</p> <p>1.3.3. Criterios de sostenibilidad medioambiental</p> <p>1.4. El personal de cocina</p> <p>1.4.1. Categorías profesionales en la cocina</p> <p>1.4.2. El encargado o encargada del economato</p> <p>1.4.3. El uniforme de trabajo</p>

Unidad didáctica 2. El equipamiento de la cocina profesional	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
<p>RA3 Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.</p>	<p>2.1. El equipamiento de la cocina</p> <p>2.2. El mobiliario de la cocina</p> <p>2.2.1. Las superficies de trabajo y el mobiliario</p> <p>2.2.2. Elementos de las instalaciones</p> <p>2.3. Equipos de calor y de frío</p> <p>2.3.1. Equipos generadores de calor</p> <p>2.3.2. Equipos generadores de frío</p> <p>2.4. Maquinaria, batería y utillaje</p> <p>2.4.1. La pequeña maquinaria</p> <p>2.4.2. La batería de cocina</p> <p>2.4.3. El utillaje de cocina</p> <p>2.5. Limpieza de las instalaciones y el equipamiento</p> <p>2.5.1. Requisitos higiénicos sanitarios en la cocina</p> <p>2.5.2. Procedimientos de limpieza y desinfección</p>

Unidad didáctica 3. Las materias primas y su aprovisionamiento

Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
<p>RA2 Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.</p>	<p>3.1. Las materias primas</p> <ul style="list-style-type: none">3.1.1. Alimentos según su naturaleza u origen3.1.2. Alimentos según las necesidades de conservación3.1.3. Alimentos según el proceso al que han sido sometidos3.1.4. Alimentos según el valor nutricional <p>3.2. La presentación comercial y el etiquetado</p> <ul style="list-style-type: none">3.2.1. La presentación comercial3.2.2. El etiquetado3.2.3. Distintivos de origen y calidad <p>3.3. Las empresas proveedoras</p> <ul style="list-style-type: none">3.3.1. Clasificación de las empresas proveedoras3.3.2. El departamento de compras3.3.3. Negociación con empresas proveedoras3.3.4. La tramitación del pedido

Unidad didáctica 4. La gestión de las materias primas

Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
<p>RA2 Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.</p>	<p>4.1. La recepción del género</p> <ul style="list-style-type: none">4.1.1. Condiciones para la recepción del género4.1.2. El procedimiento de recepción y control4.1.3. El registro de las operaciones <p>4.2. Operaciones de almacenaje</p> <ul style="list-style-type: none">4.2.1. Almacenaje de productos en el economato4.2.2. Almacenaje de productos en la zona de cámaras <p>4.3. La gestión de la demanda interna</p> <ul style="list-style-type: none">4.3.1. Los vales de retirada4.3.2. La gestión operativa del economato4.3.3. La previsión de las necesidades <p>4.4. El control de existencias</p> <ul style="list-style-type: none">4.4.1. La reposición de géneros4.4.2. El inventario

Unidad didáctica 5. Preelaboración, conservación y regeneración de los alimentos	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
<p>RA1 Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.</p>	<p>5.1. El periodo de vida útil de los alimentos</p> <p>5.1.1. El declive de la vida útil de un alimento</p> <p>5.1.2. Prolongar la vida útil de un alimento</p> <p>5.2. Operaciones de preelaboración</p> <p>5.3. Técnicas de envasado y conservación</p> <p>5.3.1. Métodos físicos</p> <p>5.3.2. Métodos químicos</p> <p>5.3.3. Métodos basados en el control de la atmósfera</p> <p>5.4. La regeneración</p> <p>5.4.1. Regeneración de productos refrigerados</p> <p>5.4.2. Regeneración de productos congelados</p>

Unidad didáctica 6. Preelaboración y conservación de hortalizas	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
<p>RA1 Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.</p>	<p>6.1. Las hortalizas</p> <p>6.1.1. El valor nutritivo de las hortalizas</p> <p>6.1.2. Clasificación de las hortalizas</p> <p>6.1.3. Hortalizas de temporada</p> <p>6.2. La adquisición de las hortalizas</p> <p>6.2.1. Modalidades de comercialización de las hortalizas</p> <p>6.2.2. Tipos de aprovisionamiento</p> <p>6.2.3. El etiquetado de las hortalizas</p> <p>6.3. La preelaboración de las hortalizas</p> <p>6.3.1. La eliminación de las partes no comestibles</p> <p>6.3.2. El lavado de las hortalizas</p> <p>6.3.3. El pelado y troceado de las hortalizas</p> <p>6.3.4. Preparación y cocinado de las hortalizas</p> <p>6.3.5. La conservación de las hortalizas</p> <p>6.4. Verduras de hoja</p> <p>6.5. Hortalizas de tallo</p> <p>6.6. Hortalizas de frutos</p> <p>6.7. Hortalizas de flores o inflorescencias</p> <p>6.8. Hortalizas de semillas</p> <p>6.9. Hortalizas de raíz</p> <p>6.10. Bulbos</p> <p>6.11. Tubérculos</p>

Unidad didáctica 7. Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
<p>RA4 Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.</p>	<p>7.1. Las legumbres</p> <p>7.1.1. El valor nutritivo de las legumbres</p> <p>7.1.2. El aprovisionamiento de las legumbres</p> <p>7.1.3. La preparación de las legumbres</p> <p>7.1.4. Las judías o alubia</p> <p>7.1.5. Los garbanzos</p> <p>7.1.6. Las lentejas</p> <p>7.2. El arroz</p> <p>7.2.1. El valor nutritivo del arroz</p> <p>7.2.2. Clasificación del arroz</p> <p>7.2.3. El aprovisionamiento del arroz</p> <p>7.2.4. La preparación del arroz</p> <p>7.2.5. La conservación del arroz</p> <p>7.3. La pasta</p> <p>7.3.1. El valor nutritivo de la pasta</p> <p>7.3.2. Aprovisionamiento de la pasta</p> <p>7.3.3. Preparación y conservación de la pasta</p>

Unidad didáctica 8. Huevos, lácteos, grasas y aceites	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
<p>RA4 Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.</p>	<p>8.1. Los huevos</p> <p>8.1.1. El valor nutricional del huevo</p> <p>8.1.2. Comercialización y etiquetado de los huevos</p> <p>8.1.3. La recepción de los huevos</p> <p>8.1.4. La conservación de los huevos</p> <p>8.1.5. La manipulación de los huevos</p> <p>8.2. La leche y sus derivados</p> <p>8.2.1. El valor nutritivo de la leche</p> <p>8.2.2. Formas de presentación y conservación de la leche</p> <p>8.2.3. Los derivados lácticos</p> <p>8.3. Las grasas y aceites</p> <p>8.3.1. Las grasas</p> <p>8.3.2. Los aceites</p>

Unidad didáctica 9. Pescados	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
<p>RA5 Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.</p>	<p>9.1. El pescado</p> <p>9.1.1. Clasificación del pescado</p> <p>9.1.2. La estacionalidad del pescado</p> <p>9.1.3. Valor nutritivo del pescado</p> <p>9.2. La adquisición del pescado</p> <p>9.2.1. Adquisición según el tipo de conservación</p> <p>9.2.2. Evaluación de las piezas y de su aspecto</p> <p>9.2.3. Interpretación del etiquetado</p> <p>9.3. La preelaboración del pescado</p> <p>9.3.1. La limpieza del pescado</p> <p>9.3.2. Tipos de corte y racionamiento</p> <p>9.4. Los pescados de agua salada grasos</p> <p>9.5. Pescados magros</p> <p>9.6. Pescados semigrasos</p> <p>9.7. Los pescados de agua dulce</p>

Unidad didáctica 10. Mariscos	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
<p>RA5 Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.</p>	<p>10.1. El marisco</p> <p>10.1.1. Clasificación del marisco</p> <p>10.1.2. La estacionalidad del marisco</p> <p>10.1.3. Valor nutritivo</p> <p>10.2. La adquisición del marisco</p> <p>10.2.1. Presentación en el mercado</p> <p>10.2.2. Valoración de la frescura del marisco</p> <p>10.2.3. Conservación de marisco</p> <p>10.3. Preparación del marisco. Moluscos</p> <p>10.3.1. Bivalvos</p> <p>10.3.2. Cefalópodos</p> <p>10.3.3. Gasterópodos</p> <p>10.4. Preparación del marisco. Crustáceos</p> <p>10.4.1. Macruros nadadores</p> <p>10.4.2. Macruros reptadores</p> <p>10.4.3. Braquiuros</p> <p>10.4.4. Estomatópodos. Galeras</p> <p>10.4.5. Cirrípedos. Percebes</p>

Unidad didáctica 11. Carnes de grandes piezas	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
<p>RA6 Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.</p>	<p>11.1. La carne</p> <p>11.1.1. Composición y aprovechamiento de la carne</p> <p>11.1.2. La evaluación de la calidad de la carne</p> <p>11.1.3. El valor nutritivo de la carne</p> <p>11.2. Aprovisionamiento y preelaboración de la carne</p> <p>11.2.1. La obtención de la carne</p> <p>11.2.2. Procedimientos de preelaboración</p> <p>11.2.3. La conservación</p> <p>11.2.4. La comercialización de la carne</p> <p>11.3. La carne de vacuno</p> <p>11.3.1. Denominaciones de venta de la carne de vacuno</p> <p>11.3.2. Categorías comerciales de la carne de vacuno</p> <p>11.3.3. El despiece del bovino</p> <p>11.3.4. Preelaboración y conservación del vacuno</p> <p>11.4. Las carnes de ovino y caprino</p> <p>11.4.1. La carne de ovino</p> <p>11.4.2. La carne de caprino</p> <p>11.4.3. El despiece del ovino y el caprino</p> <p>11.5. La carne de porcino</p> <p>11.5.1. Denominaciones de la carne de cerdo</p> <p>11.5.2. El despiece del porcino</p> <p>11.5.3. Aprovisionamiento y conservación</p> <p>11.6. La carne de equino</p> <p>11.6.1. Denominaciones de la carne de equino</p> <p>11.6.2. Despiece y adquisición</p>

Unidad didáctica 12. Carne de animales de corral y caza	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
<p>RA6 Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.</p>	<p>12.1. Los animales de corral y caza</p> <p>12.2. La carne de aves de corral</p> <p>12.2.1. Clasificación de las carnes de ave de corral</p> <p>12.2.2. El valor nutritivo de la carne de ave de corral</p> <p>12.2.3. El aprovisionamiento de la carne de ave</p> <p>12.2.4. La preelaboración de las aves</p> <p>12.3. La carne de conejo</p> <p>12.3.1. Características de la carne de conejo</p> <p>12.3.2. Despiece del conejo</p> <p>12.4. Carne de animales de caza silvestre</p> <p>12.4.1. La carne de aves de caza</p> <p>12.4.2. La carne de conejos y liebres</p> <p>12.4.3. La carne de animales de caza mayor</p>

Unidad didáctica 13. Setas, hierbas y condimentos	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
<p>RA6 Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.</p>	<p>13.1. Las setas 13.1.1. Diferentes tipos de setas 13.1.2. El aprovisionamiento de las setas 13.1.3. Preelaboración y conservación de las setas</p> <p>13.2. La trufa 13.2.1. Variedades de trufas 13.2.2. Usos culinarios, preelaboración y conservación</p> <p>13.3. Hierbas aromáticas</p> <p>13.4. Las especias</p> <p>13.5. Aderezos</p> <p>13.6. Germinados</p> <p>13.7. Flores</p>

7. UNIDADES DIDÁCTICAS

UD1. La organización de la cocina profesional RA3 (50%)			
ACTIVIDADES PROPUESTAS		ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	
<p>▪ Actividades de introducción:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. <p>▪ Actividades de desarrollo:</p> <p>Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> · La cocina profesional · La organización de espacios de la cocina · Criterios en el diseño de cocinas · El personal de cocina <p>▪ Actividades procedimentales:</p> <p>Repaso y visita a las diferentes instalaciones del centro. (restaurante escuela y colectividad)</p> <p>▪ Actividades de consolidación:</p> <p>Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.</p>		<p>Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos.</p> <p>Preguntas sobre contenidos</p> <p>Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas.</p> <p>Elaboración de organigrama y organización de una cocina profesional.</p> <p>Corrección de problemas de parámetro en los diferentes modelos de cocina.</p> <p>Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.</p> <p>Repaso del vocabulario técnico de la asignatura.</p> <p>Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.</p>	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Instrumentos (procedimientos) de evaluación:	
<p>a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.</p> <p>b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.</p> <p>c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita. 	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA3 Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a)	Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
Práctica en aula taller	10 %	b)	Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
Práctica en aula taller	10 %	c)	Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	d)	Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
Práctica en aula taller	10 %	e)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD2. El equipamiento de la cocina profesional RA3 (50%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>▪ Actividades de introducción:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. <p>▪ Actividades de desarrollo:</p> <p>Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> · El equipamiento de la cocina · Las superficies de trabajo y el mobiliario · Equipos de calor y de frío · Maquinaria, batería y utillaje · Limpieza de las instalaciones y el equipamiento <p>▪ Actividades procedimentales:</p> <p>Repaso y visita a los diferentes equipamientos del centro. (restaurante escuela, cafetería y colectividad)</p> <p>▪ Actividades de consolidación:</p> <p>Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.</p>	<p>Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos.</p> <p>Preguntas sobre contenidos</p> <p>Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas.</p> <p>Elaboración de organigrama y organización del equipamiento de una cocina profesional.</p> <p>Corrección de problemas de parámetro en los diferentes equipamientos de una cocina.</p> <p>Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.</p> <p>Repaso del vocabulario técnico de la asignatura.</p> <p>Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.</p>

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

Criterios de evaluación	Instrumentos (procedimientos) de evaluación:
<p>a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.</p> <p>b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.</p> <p>c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

RA3 Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.			
Procedimientos	Criterios de evaluación:		
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a)	Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
Práctica en aula taller	10 %	b)	Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
Práctica en aula taller	10 %	c)	Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	d)	Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
Práctica en aula taller	10 %	e)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD3. Las materias primas y su aprovisionamiento RA2 (50%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>▪ Actividades de introducción:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. <p>▪ Actividades de desarrollo:</p> <p>Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Las materias primas · La presentación comercial y el etiquetado · Las empresas proveedoras <p>▪ Actividades procedimentales:</p> <p>Gestión y recepción de pedidos de manera práctica, lectura de etiquetado.</p> <p>▪ Actividades de consolidación:</p> <p>Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.</p>	<p>Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos.</p> <p>Preguntas sobre contenidos</p> <p>Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas.</p> <p>Elaboración y gestión de pedidos en las diferentes empresas proveedoras.</p> <p>Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.</p> <p>Repaso del vocabulario técnico de la asignatura.</p> <p>Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.</p>

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

<p>Criterios de evaluación</p> <p>a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.</p> <p>b) Se ha interpretado la información.</p> <p>c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.</p> <p>d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.</p> <p>e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.</p>	<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
---	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

RA2 Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.			
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a)	Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
Práctica en aula taller	10 %	b)	Se ha interpretado la información.
Práctica en aula taller	10 %	c)	Se ha rellenado la hoja de solicitud.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	d)	Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
Práctica en aula taller	10 %	e)	Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

UD4. La gestión de las materias primas RA2 (50%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>▪ Actividades de introducción:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. <p>▪ Actividades de desarrollo:</p> <p>Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> · La recepción del género · Operaciones de almacenaje · La gestión de la demanda interna · El control de existencias <p>▪ Actividades procedimentales:</p> <p>Gestión y recepción de materias primas de manera práctica.</p> <p>▪ Actividades de consolidación:</p> <p>Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.</p>	<p>Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos.</p> <p>Preguntas sobre contenidos</p> <p>Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas.</p> <p>Gestión de la recepción en las diferentes empresas proveedoras y sus materias primas.</p> <p>Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.</p> <p>Repaso del vocabulario técnico de la asignatura.</p> <p>Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.</p>

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

<p>Criterios de evaluación</p> <p>a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.</p> <p>b) Se ha interpretado la información.</p> <p>c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.</p> <p>d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.</p> <p>e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.</p>	<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
---	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

RA2 Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.			
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a)	Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
Práctica en aula taller	10 %	b)	Se ha interpretado la información.
Práctica en aula taller	10 %	c)	Se ha rellenado la hoja de solicitud.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	d)	Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
Práctica en aula taller	10 %	e)	Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

UD5. Preelaboración, conservación y regeneración de los alimentos RA1 (50%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>▪ Actividades de introducción:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. <p>▪ Actividades de desarrollo:</p> <p>Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> · El periodo de vida útil de los alimentos · Operaciones de preelaboración · Técnicas de envasado y conservación · La regeneración <p>▪ Actividades procedimentales:</p> <p>Realización de preelaboraciones de materia prima, conservación y regeneración.</p> <p>▪ Actividades de consolidación:</p> <p>Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.</p>	<p>Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos.</p> <p>Preguntas sobre contenidos</p> <p>Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas.</p> <p>Elaboración de hojas de producción para la gestión de las elaboraciones.</p> <p>Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.</p> <p>Repaso del vocabulario técnico de la asignatura.</p> <p>Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.</p>

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

<p>Criterios de evaluación</p> <p>a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.</p> <p>b) Se han reconocido las materias primas y sus características.</p> <p>c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.</p> <p>d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.</p> <p>e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.</p>	<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
---	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

RA1 Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.			
Procedimientos	%	Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a)	Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.
Práctica en aula taller	10 %	b)	Se han reconocido las materias primas y sus características.
Práctica en aula taller	10 %	c)	Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	d)	Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
Práctica en aula taller	10 %	e)	Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.

UD6. Preelaboración y conservación de hortalizas RA1 (50%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>Actividades de introducción:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. <p>Actividades de desarrollo:</p> <p>Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Las hortalizas · La adquisición de las hortalizas · La preelaboración de las hortalizas · Verduras de hoja · Hortalizas de tallo · Hortalizas de frutos · Hortalizas de flores o inflorescencias · Hortalizas de semillas · Hortalizas de raíz · Bulbos · Tubérculos <p>Actividades procedimentales:</p> <p>Identificación de las diferentes hortalizas de manera práctica.</p> <p>Actividades de consolidación:</p> <p>Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.</p>	<p>Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos.</p> <p>Preguntas sobre contenidos</p> <p>Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas.</p> <p>Preguntas y reconocimiento visual de las diferentes hortalizas.</p> <p>Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.</p> <p>Repaso del vocabulario técnico de la asignatura.</p> <p>Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.</p>

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

<p>Criterios de evaluación</p> <p>f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.</p> <p>g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.</p> <p>h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.</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>f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.</p>	<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
--	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

		RA1 Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.	
Práctica en aula taller	10 %	g) Se han colocado en función de la prioridad en su consumo.	
Práctica en aula taller	10 %	h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	
Práctica en aula taller	10 %	j) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.	

UD7. Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pastas RA4 (50%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>▪ Actividades de introducción:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. <p>▪ Actividades de desarrollo:</p> <p>Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Las legumbres · El arroz · La pasta <p>▪ Actividades procedimentales:</p> <p>Identificación de las diferentes legumbres, arroces y pastas de manera práctica.</p> <p>▪ Actividades de consolidación:</p> <p>Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.</p>	<p>Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos.</p> <p>Preguntas sobre contenidos</p> <p>Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas.</p> <p>Preguntas y reconocimiento visual de las diferentes legumbres, arroces y pastas</p> <p>Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.</p> <p>Repaso del vocabulario técnico de la asignatura.</p> <p>Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.</p>

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

<p>Criterios de evaluación</p> <p>a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.</p> <p>b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.</p> <p>c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.</p> <p>e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.</p>	<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
---	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

		RA4 Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a)	Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
Práctica en aula taller	10 %	b)	Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.
Práctica en aula taller	10 %	c)	Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	d)	Se ha calculado el rendimiento de cada género.
Práctica en aula taller	10 %	e)	Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.

UD8. Huevos, leche, grasas y aceites RA4 (50%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>▪ Actividades de introducción:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. <p>▪ Actividades de desarrollo:</p> <p>Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Los huevos · La leche y sus derivados · Las grasas y aceites <p>▪ Actividades procedimentales:</p> <p>Identificación de las diferentes huevos, leches, grasas y aceites de manera práctica.</p> <p>▪ Actividades de consolidación:</p> <p>Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.</p>	<p>Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos.</p> <p>Preguntas sobre contenidos</p> <p>Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas.</p> <p>Preguntas y reconocimiento visual de las diferentes huevos, leches, grasas y aceites.</p> <p>Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.</p> <p>Repaso del vocabulario técnico de la asignatura.</p> <p>Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.</p>

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

Criterios de evaluación	Instrumentos (procedimientos) de evaluación:
<p>f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>- Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual)</p> <p>- Dinámicas en el aula</p> <p>- Prueba práctica de conocimiento.</p> <p>- Prueba escrita</p> <p>Instrumentos de calificación:</p> <p>- Rúbrica para el cuaderno de trabajo</p> <p>- Rúbrica de observación trabajo en el aula</p> <p>- Rúbrica numérica para prueba práctica</p> <p>- Escala numérica para prueba escrita.</p>

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Procedimientos	RA4 Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.	Criterios de evaluación:
Práctica en aula taller	10 %	f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
Práctica en aula taller	10 %	g) Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
Práctica en aula taller	10 %	h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
Práctica en aula taller	10 %	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD9. Pescados RAS (50%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>Actividades de introducción:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. <p>Actividades de desarrollo:</p> <p>Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> · El pescado · La adquisición del pescado · Los pescados de agua salada grasos · Pescados magros · Pescados semigrasos · Los pescados de agua dulce <p>Actividades procedimentales:</p> <p>Identificación de los diferentes tipos de pescados de manera práctica.</p> <p>Actividades de consolidación:</p> <p>Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.</p>	<p>Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos.</p> <p>Preguntas sobre contenidos</p> <p>Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas.</p> <p>Preguntas y reconocimiento visual de los diferentes pescados.</p> <p>Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.</p> <p>Repaso del vocabulario técnico de la asignatura.</p> <p>Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.</p>

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

<p>Criterios de evaluación</p> <p>a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.</p> <p>b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.</p> <p>c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.</p> <p>d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
---	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

		RAS Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a)	Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
Práctica en aula taller	10 %	b)	Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.
Práctica en aula taller	10 %	c)	Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	d)	Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	e)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD10. Mariscos RA5 (50%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>▪ Actividades de introducción:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. <p>▪ Actividades de desarrollo:</p> <p>Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> · El marisco · La adquisición del marisco · Preparación del marisco. Moluscos · Preparación del marisco. Crustáceos <p>▪ Actividades procedimentales:</p> <p>Identificación de los diferentes tipos de mariscos de manera práctica.</p> <p>▪ Actividades de consolidación:</p> <p>Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.</p>	<p>Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos.</p> <p>Preguntas sobre contenidos</p> <p>Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas.</p> <p>Preguntas y reconocimiento visual de los diferentes mariscos.</p> <p>Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.</p> <p>Repaso del vocabulario técnico de la asignatura.</p> <p>Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.</p>

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

<p>Criterios de evaluación</p> <p>a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.</p> <p>b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.</p> <p>c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.</p> <p>d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
---	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

RA5 Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.			
Procedimientos			Criterios de evaluación:
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a)	Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
Práctica en aula taller	10 %	b)	Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.
Práctica en aula taller	10 %	c)	Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	d)	Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	e)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD11. Carnes de grandes piezas RA6 (33%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>Actividades de introducción:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. <p>Actividades de desarrollo:</p> <p>Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> · La carne · Aprovechamiento y preelaboración de la carne · La carne de vacuno · Las carnes de ovino y caprino · La carne de porcino · La carne de equino <p>Actividades procedimentales:</p> <p>Identificación de los diferentes tipos de carnes de grandes piezas de manera práctica.</p> <p>Actividades de consolidación:</p> <p>Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.</p>	<p>Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos.</p> <p>Preguntas sobre contenidos</p> <p>Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas.</p> <p>Preguntas y reconocimiento visual de las diferentes carnes de grandes piezas.</p> <p>Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.</p> <p>Repaso del vocabulario técnico de la asignatura.</p> <p>Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.</p>

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

<p>Criterios de evaluación</p> <p>a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.</p> <p>b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.</p> <p>c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
--	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

		RA6 Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	6,6 %	a)	Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.
Práctica en aula taller	6,6 %	b)	Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
Práctica en aula taller	6,6 %	c)	Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.
Prueba escrita / Cuaderno	6,6 %	d)	Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
Prueba escrita / Cuaderno	6,6 %	e)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD12. Carnes de animales de corral y caza RA6 (33%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>▪ Actividades de introducción:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. <p>▪ Actividades de desarrollo:</p> <p>Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Los animales de corral y caza · La carne de aves de corral · La carne de conejo · Carne de animales de caza silvestre <p>▪ Actividades procedimentales:</p> <p>Identificación de los diferentes tipos de carnes de corral y caza de manera práctica y gráfica en el aula.</p> <p>▪ Actividades de consolidación:</p> <p>Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.</p>	<p>Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos.</p> <p>Preguntas sobre contenidos</p> <p>Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas.</p> <p>Preguntas y reconocimiento visual de las diferentes carnes de corral y caza.</p> <p>Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.</p> <p>Repaso del vocabulario técnico de la asignatura.</p> <p>Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.</p>

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

<p>Criterios de evaluación</p> <p>a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.</p> <p>b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.</p> <p>c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
--	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

		RA6 Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	6,6 %	a)	Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.
Práctica en aula taller	6,6 %	b)	Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
Práctica en aula taller	6,6 %	c)	Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.
Prueba escrita / Cuaderno	6,6 %	d)	Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
Prueba escrita / Cuaderno	6,6 %	e)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD13. Setas, hierbas y condimentos RA6 (33%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>▪ Actividades de introducción:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. <p>▪ Actividades de desarrollo:</p> <p>Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Las setas · La trufa · Hierbas aromáticas · Las especias · Aderezos · Germinados · Flores <p>▪ Actividades procedimentales:</p> <p>Identificación de los diferentes tipos de setas, hierbas y condimentos de manera práctica y gráfica en el aula.</p> <p>▪ Actividades de consolidación:</p> <p>Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.</p>	<p>Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos.</p> <p>Preguntas sobre contenidos</p> <p>Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas.</p> <p>Preguntas y reconocimiento visual de las diferentes setas, hierbas y condimentos.</p> <p>Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.</p> <p>Repaso del vocabulario técnico de la asignatura.</p> <p>Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.</p>

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

<p>Criterios de evaluación</p> <p>a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.</p> <p>b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.</p> <p>c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
--	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

		RA6 Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	6,6 %	a)	Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.
Práctica en aula taller	6,6 %	b)	Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
Práctica en aula taller	6,6 %	c)	Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.
Prueba escrita / Cuaderno	6,6 %	d)	Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
Prueba escrita / Cuaderno	6,6 %	e)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Consideraciones sobre los instrumentos de evaluación y calificación

- Pruebas escritas sobre contenidos teórico-prácticos. variada con preguntas de tipo test, preguntas cortas o largas, abiertas o cerradas, ejercicios, etc.
- Pruebas teórico - prácticas sobre contenidos procedimentales realizados en el aula taller de cocina.
- Actividades en aula, Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) y Trabajos en grupo para valorar la aplicación de los conocimientos teóricos y prácticos y la capacidad de trabajo en equipo. Entre los criterios de la rúbrica se incluirán: Orden y limpieza, planteamiento práctico, organización del trabajo, interpretación del conocimientos teóricos-prácticos, utilización correcta de material y apuntes, ortografía, etc. y se tendrá en cuenta la entrega de las actividades realizadas en el plazo establecido y forma.
- La entrega de los controles, cuadernos o exámenes (en caso de que se entreguen el alumno/a se hará responsable del documento), una vez entregado y evaluados no podrá hacerse reclamaciones sobre la nota.

8. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

PRINCIPIOS METODOLÓGICOS

La metodología se caracteriza por ser:

- Interactiva y contextualizada, considerando los conocimientos previos del alumnado como punto de partida para la adquisición de nuevos aprendizajes y adecuación del lenguaje a las características del alumnado.
- Basada en la comunicación y retroalimentación profesorado-alumnado.
- Capaz de atender a la diversidad. Se tendrá en cuenta las circunstancias concretas del grupo (procedencia, edad, intereses...).
- Integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso corresponda, con el fin de que el alumno adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional.
- Los contenidos se impartirán de manera secuenciada, intercalando las exposiciones teóricas con la realización de actividades y prácticas individuales o en grupos, con el fin de que el alumnado adquiera una visión lógica y adecuada de los procesos inherentes a al preelaboración y conservación de alimentos.
- Fomentar la autonomía y responsabilidad del alumnado.
- Tratará de motivar al alumnado.
- Permitirá relacionar los contenidos teóricos con la práctica.
- Favorecerá el trabajo en equipo.
- Fomentará el hábito de lectura.
- Intentará mejorar la ortografía.

- Se incluirán las metodologías como ABP (aprendizaje basado en proyectos).

En el proceso de enseñanza – aprendizaje, se llevarán a cabo diversos tipos de actividades:

- Actividades de iniciación y de motivación: para recordar y asentar conocimientos previos de los alumnos en relación con la unidad a introducir. Sirven para incentivar al alumno y ponerlo en una situación activa ante los nuevos aprendizajes.
- Actividades de desarrollo y aprendizaje: sirven para que el alumno adquiera nuevos conceptos, procedimientos y actitudes y desarrolle habilidades y destrezas técnicas propias de su profesión. Dentro de estas actividades se incluye:
 - Una explicación teórica por parte del profesor que podrá emplear medios audiovisuales como complemento.
 - Realización de trabajos específicos que estén relacionados con los contenidos del módulo, para que el alumno se acostumbre a la búsqueda, elaboración y tratamiento de la información de distintas fuentes. Estos trabajos se realizarán individualmente o en pequeños grupos para favorecer el trabajo en equipo.
- Actividades procedimentales: Realización de actividades prácticas, donde se desarrollarán y realizarán los aspectos procedimentales de las unidades. Se llevarán a cabo de forma individual, en pareja o en grupo, dependiendo del grado de dificultad de estas y de los medios materiales disponibles en el aula-taller.
- También se desarrollarán actividades de consolidación

Se fomentará todo lo posible la lectura, el uso de diferente bibliografía y de diferentes páginas de internet de contenido teórico – práctico para la realización de trabajos que sirvan como base o iniciación al módulo profesional. Asimismo, se propondrá la lectura de un libro, ayudando al fomento de la lectura y a la mejora de la ortografía.

El fomento de las nuevas tecnologías aplicadas a este módulo lo realizaremos a través de varios sistemas:

- Mediante la utilización, por parte del profesor, de presentaciones en PowerPoint de contenidos que componen las Unidades Didácticas.
- A través de la preparación y exposición, por parte de los alumnos, de presentaciones de algunos de sus trabajos en Word, PowerPoint, Canva o Genially.
- Búsqueda en Internet de noticias e información relacionada con la materia, facilitándoles las direcciones de páginas que puedan serles de utilidad.

ORGANIZACIÓN DE LOS DESDOBLES Y APOYOS

Para este módulo profesional no se contemplan apoyos ni desdobles

ESPACIOS, MATERIALES, TEXTOS Y RECURSOS

Los materiales y recursos que pueden ser de utilidad para impartir esta unidad son:

- Libros de consulta, pizarra, apuntes facilitados por el profesor, diccionarios...
- Recursos TIC: vídeo, películas, ordenador, Internet páginas web de carácter didáctico, proyector, pantalla.
- Documentos de consulta: revistas especializadas, artículos de prensa, bibliografía del profesor.

El espacio utilizado para este módulo será es el aula taller de cocina y el aula teórica para desarrollo de los contenidos teórico - prácticos.

Entre la bibliografía de consulta y/o profundización para este módulo profesional se recomienda:

- D. Infantes, G. Bartra .*"Preelaboración y conservación de alimentos"* Altamar 2019.
- José Luis Armendáriz Sanz. *"Preelaboración y conservación de alimentos"* 2 ed, Paraninfo 2016.

MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD PARA ALUMNOS CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO

Las medidas de atención a la diversidad para alumnos ACNEAE estarán enmarcadas dentro de lo previsto en el Decreto 63/2019, de 16 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se regula la ordenación y organización de la formación profesional en la Comunidad de Madrid establece en su artículo 8.4, en relación con el currículo:

1. Las medidas metodológicas irán encaminadas a facilitar que el alumnado pueda alcanzar las citadas competencias y podrán incluir, dentro de las posibilidades organizativas del centro, las siguientes:
 - a) Utilización de medios técnicos e informáticos para facilitar el desarrollo de las actividades formativas en casos de dificultad en la motricidad fina o déficit visual.
 - b) Utilización de los recursos técnicos para los casos de déficit auditivo.
 - c) Adaptación de los accesos, espacios y mobiliario en los casos de presentar dificultades de movilidad.
 - d) Otras medidas que permitan la realización de las actividades formativas y que a juicio del equipo docente resulten de aplicación.
2. Estas medidas en ningún caso impedirán la adquisición de la competencia general y las

competencias profesionales, personales y sociales que capacitan para la obtención del título de formación profesional o, en su caso, acreditación académica.

Se ajustarán al alumnado, modificando esta programación inicial al concretar las medidas que se adoptarán con cada alumno ACNEAE matriculado.

Desde la Programación se responde a la diversidad de capacidades, intereses, motivaciones y estilos particulares de aprender del alumnado adoptando las siguientes medidas (que en ningún caso supondrán la realización de adaptaciones curriculares significativas):

- Dirigidas al respeto por la diversidad de opiniones, creencias y manifestaciones sociales, culturales, técnicas y artísticas, que se concretan en los contenidos y se desarrollarán a través de las propuestas de actividad.
- Dirigidas a la detección de las necesidades de aprendizaje. En este sentido las técnicas de evaluación inicial determinarán el nivel del alumno al comenzar el módulo y nos permitirá conocer los distintos niveles entre el alumnado, y por tanto podremos actuar reforzando o ampliando en cada caso concreto, así como la adaptación de las actividades propuestas en función de las necesidades.
- Se recoge una gran variedad de actividades, de modo que puedan responder a las aptitudes individuales (elaboración de esquemas, resolución de casos prácticos, realización de trabajos en grupo e individuales, pruebas de desarrollo, cuestionarios, análisis de caos, entre otras).
- Seguimiento del progreso del estudiante de un modo continuado para detectar las dificultades antes de que surjan problemas.
- Motivadoras. Las distintas técnicas de motivación ayudan al alumnado a ir asumiendo más responsabilidades en su aprendizaje y comportamiento. Comunicarles qué se espera de ellos, animarlos a la autodisciplina y cooperación.
- La observación de cada estudiante permitirá recoger tanto los progresos como las posibles dificultades.
- Cooperar con los servicios de apoyo y los recursos humanos para planificar las tareas que salen al paso de las necesidades del alumnado.

También se desarrollarán actividades de consolidación

Se fomentará todo lo posible la lectura, el uso de diferente bibliografía y de diferentes páginas de internet de contenido teórico – práctico para la realización de trabajos que sirvan como base o iniciación al módulo profesional. Asimismo, se propondrá la lectura de un libro, ayudando al fomento de la lectura y a la mejora de la ortografía.

El fomento de las nuevas tecnologías aplicadas a este módulo lo realizaremos a través de varios sistemas:

- Mediante la utilización, por parte del profesor, de presentaciones en PowerPoint de contenidos que componen las Unidades Didácticas.
- A través de la preparación y exposición, por parte de los alumnos, de presentaciones de algunos de sus trabajos en Word, PowerPoint, Canva o Genially.
- Búsqueda en Internet de noticias e información relacionada con la materia, facilitándoles las direcciones de páginas que puedan serles de utilidad.

9. EVALUACIÓN

CARACTERÍSTICAS DE LA EVALUACIÓN

Según lo dispuesto en el artículo 30 de la *Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía*, se establece, con carácter general, lo siguiente:

- La evaluación de los alumnos será CRITERIAL: se realizará según los criterios de evaluación establecidos para los resultados de aprendizaje (RA) del módulo.
- La evaluación será de carácter teórico-práctica
- Los alumnos disponen de dos convocatorias por curso: ordinaria y extraordinaria.

La evaluación durante el periodo lectivo se llevará a cabo mediante la evaluación continua durante dos evaluaciones que conducirán a la calificación final del módulo en convocatoria ordinaria.

Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. Dadas las horas asignadas al módulo, a los alumnos que superen 25 faltas de asistencia (25% de horas del módulo), en aplicación de lo dispuesto en el Plan de Convivencia del centro, no se les podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como "No evaluado" (NE) en la evaluación parcial y posteriores a la pérdida de la evaluación continua. Aquellos resultados de aprendizaje que hubiera superado y aquellos trabajos realizados antes de la pérdida de la evaluación continua, le serán tenidos en cuenta.

El alumnado que se encuentre en esta situación será evaluado y calificado en las sesiones finales de evaluación ordinaria a partir de los resultados que obtenga en los procedimientos de evaluación.

Cuando el alumnado no supere alguno de los RA se le entregará un informe que oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación.

El alumnado que no superen el módulo en la convocatoria ordinaria deberá presentarse a la convocatoria extraordinaria.

Cuando el alumnado no supere el módulo, se le entregará un informe que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación.

EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN CONTINUA Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los procedimientos de evaluación y los instrumentos de calificación que van a utilizarse a lo largo curso son:

- Prueba teórica..... Escala numérica
- Prueba práctica..... Rúbrica
- Clase en el aula Rúbrica
- Cuaderno de trabajo Rúbrica
- Trabajo en grupo / presentación...Rúbrica

En cada Unidad Didáctica se incluyen los criterios de calificación para cada RA.

En cada Unidad Didáctica se definen los procedimientos de evaluación y los instrumentos de calificación para la evaluación de los RA, según los criterios de evaluación que comprenden.

Los instrumentos utilizados (ej, rúbricas de aula taller) incluirán los **criterios de calificación** acordados en el departamento según consta en la programación y que se darán a conocer al alumnado al comienzo de cada curso y los tendrán disponibles en diferentes plataformas.

EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCESO DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN EN LA EVALUACIÓN ORDINARIA

Se realizarán tres evaluaciones parciales.

Calificación de cada evaluación: La calificación de cada evaluación será, la calculada según los RA y CE trabajados en cada evaluación.

Es decir, según los porcentajes:

- RA1: 10%
- RA2: 10%
- RA3: 20%
- RA4: 20%
- RA5: 20%
- RA6: 20%

Con la parte proporcional de los CE trabajados de cada RA en cada evaluación.

Para superar una evaluación todos los RA incluidos en la misma deben estar superados. Debido a esto, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación en la evaluación será 4. El alumnado deberá superar el o los RA no superados.

El alumnado que suspendan una evaluación y a aquellos con necesidad de apoyo educativo se les proporcionará un informe que les oriente sobre la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo y profesional.

RECUPERACIONES:

Para aquellos estudiantes que deban recuperar algún RA **no superado** durante el curso, **se realizará una prueba de recuperación** en cada **evaluación**. Si no consiguieran alcanzar los RA en estas recuperaciones, deberán ser evaluados nuevamente de esos RA pendientes en las pruebas de la convocatoria final ordinaria (mes de marzo).

El alumnado que no supere las pruebas de la convocatoria final ordinaria accederá a la convocatoria extraordinaria (mes de junio) únicamente con aquellos RA no superados.

Las pruebas de recuperación se calificarán de 0-10. La calificación obtenida en la recuperación/prueba final para cada RA sustituirá a la anterior obtenida en ese RA y será tomada en cuenta para el cálculo de la nota final.

Los procedimientos que se aplicarán en la evaluación extraordinaria serán los mismos que se utilizaron en la evaluación ordinaria. Para este alumnado, habrá disponibles actividades de refuerzo y se les facilitará la atención, para resolver aquellas cuestiones que no hayan quedado claras en el aula

CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO:

Para superar el módulo: todos los resultados de aprendizaje deben estar superados.

Para los alumnos con todos los resultados de aprendizaje superados: La calificación final será la suma ponderada de las calificaciones obtenidas en los resultados de aprendizaje, de acuerdo con los criterios de evaluación, trabajados durante todo el curso, concretados en las **unidades didácticas**:

- **RA1: 10%**
- **RA2: 10%**
- **RA3: 20%**
- **RA4: 20%**
- **RA5: 20%**
- **RA6: 20%**

Se realizará un redondeo matemático para obtener la calificación final de 1-10 puntos.

EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN PARA ALUMNOS A LOS QUE NO SE PUEDE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA (pérdida del derecho a la evaluación continua)

El alumnado tendrá un máximo de **faltas sin justificar** permitidas durante la evaluación para poder ser evaluados. Este número será el número de horas semanales del módulo, más una (*por ejemplo, en un módulo de 6 horas semanales se permiten hasta 7 faltas sin justificar, a partir de la 8ª falta se pierde el derecho a evaluación*)

Tabla ejemplo:

Horas a la semana del módulo (asignatura)	Horas SIN JUSTIFICAR con las que SÍ podrán ser evaluados	Horas SIN JUSTIFICAR con las que NO podrán ser evaluados
2	Hasta 3	4 o más
3	Hasta 4	5 o más
4	Hasta 5	6 o más
5	Hasta 6	7 o más
6	Hasta 7	8 o más
7	Hasta 8	9 o más
8	Hasta 9	10 o más
9	Hasta 10	11 o más

De acuerdo con esto, cuando un alumno acumule las horas de ausencia a clase del módulo sin justificar, no se le podrá aplicar la evaluación continua y tendrá la consideración de "No evaluado" (NE) en las evaluaciones parciales siguientes.

No obstante, aunque esto ocurriera, el alumnado sigue manteniendo la obligación de asistir a todas las actividades del módulo.

El alumnado que pierdan el derecho a la evaluación continua deberá realizar las pruebas finales en la evaluación ordinaria con aquellos RA que no hayan sido superados antes de perder el derecho a evaluación continua y los no evaluados por haber perdido el derecho a esta evaluación.

Como el resto del alumnado, deberán superar todos los RA para poder superar el módulo.

Las Normas de organización, funcionamiento y convivencia del centro indican que, el alumnado que superen el 25% de faltas de asistencia a horas de formación del ciclo, perderán el derecho a la matriculación.

Para el cómputo de horas de inasistencia, se tendrán en cuenta tanto las **faltas injustificadas como las justificadas**, puesto que la pérdida del derecho a la evaluación continua se establece ante la dificultad que supone para el profesorado la evaluación cuando se produce una ausencia del alumno/a en las actividades formativas que impida determinar si este ha alcanzado o no los resultados de aprendizaje.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA: PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN EN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

El alumnado que no superen el módulo en la convocatoria ordinaria deberá presentarse a la convocatoria extraordinaria, realizando una prueba extraordinaria de evaluación en junio

Todos los alumnos que deban realizar la prueba extraordinaria habrán recibido un informe para orientar la mejora de su aprendizaje para que puedan superar el módulo.

La prueba extraordinaria será única para todo el alumnado matriculado en el módulo en la misma modalidad.

La prueba incorporará todos los RA no superados del módulo podrá estar compuesta de varias partes. Cada alumno realizará aquellas partes relacionadas con los RA no superados.

La calificación final del módulo será obtenida por la aplicación de los porcentajes establecidos para cada RA, siguiendo los mismos criterios aplicados durante el curso.

El alumnado con calificación inferior a 5, o con algún RA no superado, no habrán superado el módulo.

MEDIDAS PARA ALUMNOS CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO

Siempre estarán enmarcadas dentro de lo previsto en el artículo 41 de la *Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía*.

El equipo docente, coordinado por el profesor tutor y con el asesoramiento, en su caso, de los profesionales de la orientación educativa, determinará para los alumnos con NEAE el tipo de medidas en los procedimientos de evaluación, durante el primer mes de clase o en el momento en el que el alumno acredite documentalmente la existencia de necesidades específicas. En cualquier caso, los procedimientos de evaluación acordados deben garantizar la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales, así como de la competencia general del título

Para los alumnos que tengan acreditada esta necesidad se adoptarán las siguientes medidas en los procedimientos de evaluación:

- Adaptación del formato de examen en pruebas escritas: aumento de tamaño del texto, hojas separadas, mayor espacio, ... Para alumnos con déficit visual, DEA, TDAH, dislexia y otros.
- Adaptación de tiempos: hasta un 25% para alumnos DEA, TDAH, dislexia
- Uso del ordenador para cumplimentación de pruebas escritas. Al finalizar serán imprimidas y firmadas por el alumno.
- Adaptación de espacios.
- Uso de recursos técnicos para alumnado con déficit auditivo.
- Otras, según características de alumnado (especificar sin dar nunca nombres)
-

La concreción para cada alumno quedará reflejada en las sesiones de evaluación, donde se realizará la valoración individualizada de las medidas adoptadas para cada alumno/a y, tras cada evaluación, se le facilitará una información que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo y profesional.

CALENDARIO DE EVALUACIONES PARCIALES, FINAL ORDINARIA Y FINAL EXTRAORDINARIA.

EVALUACIÓN	FECHAS
PRIMERA EVALUACIÓN	22/11/2024
SEGUNDA EVALUACIÓN	14/02/2025
TERCERA EVALUACIÓN	30/04/2025
EVALUACIÓN FINAL ORDINARIA	03/06/2025
EVALUACIÓN FINAL EXTRAORDINARIA	20/06/2025

ANEXO: instrumentos de calificación.

RÚBRICA CLASE TEÓRICA

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
Respeto	Siempre muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	Casi siempre muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	En ocasiones no muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	No suele mostrar respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.
Autonomía	Siempre llega puntual a clase y justifica sus ausencias con toda la antelación posible y se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	Casi siempre llega puntual a clase y justifica sus ausencias con toda la antelación posible y se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	En ocasiones no llega puntual a clase y no justifica sus ausencias con toda la antelación posible. No siempre se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	No suele llegar puntual a clase y no justifica sus ausencias con toda la antelación posible. No se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.
Participación	Siempre respeta el turno de palabra y habla sin elevar el tono. Realiza las tareas en clase y en casa. Colabora con el buen clima de la clase y no permite que otras personas impidan el aprendizaje.	Casi siempre respeta el turno de palabra y habla sin elevar el tono. Realiza las tareas en clase y en casa. Colabora con el buen clima de la clase y no permite que otras personas impidan el aprendizaje.	En ocasiones no respeta el turno de palabra y habla elevando el tono, no realiza las tareas en clase y en casa, no colabora con el buen clima de la clase y no permite que otras personas impidan el aprendizaje.	No suele respetar el turno de palabra y habla elevando el tono, no realiza las tareas en clase y en casa, no colabora con el buen clima de la clase y permiten que otras personas impidan el aprendizaje.

RÚBRICA CUADERNO

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
PRESENTACIÓN	Tiene puestas las fechas/ datos, las tapas están intactas, no presenta tachones, el cuaderno tiene la información del alumno y de la asignatura.	Le faltan algunas fechas, tiene algún que otro tachón, presenta la información del alumno y de la asignatura.	Presenta algunos tachones, le faltan fechas, no hay información ni del alumno ni de la asignatura.	Cuaderno en pésimas condiciones; tiene las tapas dañadas, muchos tachones, sin fechas.
ORDEN	Posee el orden correcto seguido en clase; No tiene huecos en blanco ni hojas con otros contenidos.	Presenta un orden diferente al de los contenidos entregados en clase. No tiene huecos en blanco ni hojas con otros contenidos.	No respeta el orden de los contenidos entregados en clase; presenta algunos huecos en blanco o con otros contenidos.	El cuaderno no posee orden, el cuaderno tiene muchos huecos en blanco, no hay fechas y los ejercicios no están en orden. Presenta hojas con otros contenidos.
ORTOGRAFÍA	No presenta faltas de ortografía, y buena caligrafía.	Apenas tiene faltas de ortografía.	Presenta algunas faltas de ortografía.	Presenta muchísimas faltas de ortografía
CORRECCIÓN	Tiene todos los ejercicios corregidos y dicha corrección se aprecia perfectamente.	Tiene casi todos los ejercicios corregidos pero apenas se aprecia la corrección.	Solo se aprecia la corrección de algunos ejercicios.	No se aprecia las correcciones de los ejercicios. Muchos de ellos ni siquiera están corregidos.
TAREAS Y ACTIVIDADES	Presenta todas las actividades y todos los apuntes.	Tiene casi todas las actividades y tareas hechas y tiene todos los apuntes bien copiados.	Le faltan algunas actividades y algunos apuntes dados en clase.	Le faltan muchísimas de las actividades hechas en clase o en casa. Los apuntes dados en clase están a medio copiar.

RÚBRICA TALLER PRÁCTICO

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
Conocimientos Técnicos	Demuestra un dominio completo de técnicas culinarias y de servicio. Aplica correctamente conceptos avanzados.	Maneja bien las técnicas culinarias y de servicio con pocos errores. Comprende los conceptos principales.	Aplica las técnicas básicas pero necesita apoyo constante. Conceptos incompletos o confusos.	Demuestra poca habilidad técnica. Los errores son frecuentes y requiere asistencia constante.
Actitud Profesional	Siempre demuestra responsabilidad, puntualidad y una actitud proactiva. Excelente trato con clientes y colegas.	Generalmente es puntual y responsable. Buen trato con los demás y se muestra interesado en mejorar.	Actitud aceptable, pero podría mejorar en puntualidad o responsabilidad. A veces necesita ser dirigido.	Frecuentemente muestra falta de responsabilidad, baja motivación o conflictos.
Trabajo en Equipo	Trabaja de manera cooperativa, apoyando a sus compañeros y mostrando liderazgo cuando es necesario.	Trabaja bien en equipo, contribuye de manera efectiva y colabora adecuadamente con los demás.	Colabora cuando se le pide, pero no toma mucha iniciativa. Puede mejorar su comunicación.	No colabora adecuadamente o genera conflictos dentro del equipo de trabajo.
Cumplimiento de Normas de Seguridad e Higiene	Sigue las normas de seguridad e higiene a la perfección, de la uniformidad y manteniendo el área limpia.	Sigue las normas de higiene y seguridad correctamente, con pequeños errores sin consecuencias graves.	Necesita recordatorios para seguir algunas normas de seguridad e higiene. A veces se descuida.	No sigue adecuadamente las normas de seguridad e higiene, poniendo en riesgo el área de trabajo o a otros.

RÚBRICA PRESENTACIONES / EXPOSICIONES

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
CONTENIDO	Expone y contiene la información completa, precisa y profunda. Se demuestra un alto nivel de comprensión del tema.	La información es adecuada y cubre los puntos principales, con algunas áreas poco desarrolladas.	La exposición presenta información básica, pero faltan detalles importantes o precisión en ciertos puntos.	La información es incompleta o inexacta, con errores que afectan la comprensión del tema.
CLARIDAD Y ORGANIZACIÓN	Las ideas se presentan de manera clara y lógica. El orden facilita el seguimiento y comprensión de la exposición.	La exposición es clara en general, aunque algunos puntos podrían organizarse mejor.	La organización es confusa en algunos momentos, lo que dificulta el seguimiento de las ideas principales.	Las ideas se presentan de forma desordenada y confusa, impidiendo una comprensión adecuada del tema.
CONOCIMIENTO DEL TEMA	Muestra un dominio excelente del tema, responde con soltura preguntas y ofrece ejemplos adicionales.	Tiene un buen dominio del tema, aunque puede dudar ante preguntas complejas o no ampliar con ejemplos relevantes.	Demuestra un dominio básico del tema, pero tiene dificultades para responder preguntas o ampliar información.	No demuestra dominio del tema, se equivoca con frecuencia o no puede responder preguntas clave.
RECURSOS UTILIZADOS	Utiliza recursos visuales atractivos, relevantes y bien integrados en la exposición.	Los recursos visuales son adecuados y apoyan la comprensión, aunque podrían mejorar en relevancia o claridad.	Los recursos visuales son limitados o poco relevantes, aportan poco a la comprensión del tema.	No utiliza recursos visuales o los utilizados no son útiles ni relevantes para la exposición.
EXPRESIÓN ORAL	Habla con confianza, fluidez y buen control del volumen y el ritmo. Mantiene el interés de la audiencia.	Habla de forma clara, aunque con algunos errores en el ritmo, volumen o entonación.	El ritmo o volumen no son adecuados, lo que afecta la comprensión. Puede parecer poco seguro o perder la atención.	Habla de manera poco clara, con volumen o ritmo inadecuado. No mantiene el interés o la comprensión de la audiencia.