
PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
CURSO 202324

Ciudad
Educativa
Municipal

FUHem
Hipatia



Introducción

Esta programación se corresponde con el módulo denominado: "Preelaboración y conservación de Alimentos" que se encuadra en el primer curso del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

Los objetivos generales (o capacidades terminales) de este módulo profesional que el alumno debe alcanzar/demostrar son consecuencia del desglose de la competencia general y de las capacidades profesionales que se debe adquirir a lo largo del proceso de enseñanza aprendizaje del ciclo formativo de "Técnico en Cocina y Gastronomía, así como al dominio profesional propio de la unidad de competencia a la que está ligado, es decir, " UC0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos, tal como establece el Real Decreto 1691/2007, de 14 de diciembre, que establece el título de Técnico/a en Cocina y Gastronomía.

Competencia profesional

Entorno profesional

Objetivos de área

La programación que aquí se expone está realizada en base al **REAL DECRETO 96/2007**, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, a la Orden **ESD/3408/2008**, de 3 noviembre, por la que se establece el currículo de Ciclo Formativo de Grado Medio correspondiente al título de técnico en Cocina y Gastronomía y **Decreto 96/2008**, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de técnico en Cocina y Gastronomía.

Los objetivos del área son los que marca el Real Decreto 1691/2007 de 14 de diciembre en su Anexo I, 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.

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 ejecutar las 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

a) Organizar los componentes físicos y lógicos que forman un sistema microinformático ...

Contribución al desarrollo de las competencias profesionales

Competencias básicas	Capacidades didácticas	Competencias básicas en la asignatura
Competencia en comunicación lingüística.	<ul style="list-style-type: none"> -Comprender y comunicar -Expresar ideas y emociones -Dialogar 	Trabajo en equipo durante las prácticas. Con el aprendizaje cooperativo
Competencia matemática.	<ul style="list-style-type: none"> -Resolución de problemas -Realizar cálculos y estimaciones 	Complementand o fichas técnicas utilizando gramajes y medidas.
Competencia en el conocimiento y la interacción con el mundo físico.	<ul style="list-style-type: none"> -Interactuar con el espacio y el entorno 	Conocer el uso de los materiales y medidas disponibles.
Tratamiento de la información y competencia digital.	<ul style="list-style-type: none"> -Buscar y seleccionar información -Interpretar y analizar críticamente la información -Utilizar herramientas TIC 	Realización de fichas en hojas de cálculo. Búsqueda de información en Internet. Basando el aprendizaje de forma cooperativa con sus compañeros as .

Organización y secuenciación de contenidos

Sistemas de adquisición de materias primas:

- Selección de proveedores éticos.
- Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades.

- Hojas de cálculo.
- Programas de gestión.
- Otros.

Recepción y distribución de materias primas:

- Descripción y características del economato y bodega.
- Equipamiento, útiles y herramientas informáticas.
- Recepción de géneros.
- Documentos relacionados con la recepción de materias primas.
- El albarán y su contraste con el impreso de pedidos.
- Comprobación de la calidad del producto.
- Temperatura del producto
- Calibre
- Presentación
- Otros
- Materias primas.
- Clasificación gastronómica y comercial. Materias primas perecederas, semi- perecederas y no perecederas
- Tratamientos adecuados según el tipo de producto.
- Calidades.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

Reconocimiento y preparación de máquinas, batería, útiles y herramientas:

- Clasificación, descripción y ubicación de instalaciones fijas. Equipamiento general. Generadores de calor y de frío.
- Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento de instalaciones fijas.
- Clasificación, descripción y disposición de batería, útiles y herramientas.
- Inventarios.
- Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento de máquinas, batería, útiles y herramientas.

Regeneración de materias primas:

- Definición de regeneración.
- Descripción y análisis de las técnicas de regeneración en función del estado del producto y sus aplicaciones.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de regeneración.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
- Medidas de vigilancia y prevención.
- Medidas de tratamiento y erradicación.
- Desratización.
- Desinfección.

- Desinsectación.
- Procesos y productos de limpieza.
- Características de los desinfectantes.
- Utilización de productos adecuados.
- Aplicación de las técnicas de limpieza y desinfección.
- Plan de limpieza y plan de desinfección.
- Procedimientos de limpieza. Periodicidad y registro.
- Plan de desinfección. Periodicidad y registro.

Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Certificado de manipulador de alimentos.
- La higiene personal, hábitos y salud.
- Uso de indumentaria adecuada y objetos personales.
- Cuidado e higiene personal y de las manos.
- Otras medidas higiénico-sanitarias.
- Uso de paños de cocina.
- Estornudar, toser, trabajar enfermo.
- Fumar, comer, mascar chicle.
- Protección de cortes, quemaduras y heridas del manipulador.
- Sanidad: Reconocimiento médico.
- Peligros asociados a la manipulación de alimentos.
- Peligros asociados al consumo de alimentos contaminados.
- Tipos de peligros:
- Peligro químico.
- Peligro físico.
- Peligro biológico.
- Formas generales de contaminación.
- Guías de prácticas correctas de higiene en los siguientes procesos en los que intervienen alimentos:
- Almacenamiento y conservación.
- Manipulación.
- Elaboración en frío.
- Elaboración en caliente.

Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Peligros asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

- Recepción de materias primas. Control de proveedores.
- Conservación y almacenamiento.
 - Métodos de conservación de los alimentos.
- Conservación por acción del calor.
- Conservación por medio del frío.
- Conservación por modificación de la actividad del agua.
- Uso de aditivos.
- Los tratamientos con radiaciones.
- Otros métodos de conservación: modificación del pH, en atmósfera controlada, eliminación del oxígeno (vacío)...

Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en la Higiene alimentaria.
 - Historia y legislación.
- Implantación y desarrollo del sistema.
- Medidas de control relacionadas con los peligros alimentarios en la manipulación de los alimentos.
- Prerrequisitos del sistema de autocontrol APPCC.
- Trazabilidad.
- Concepto y tipos.
- Responsabilidad y obligatoriedad.
- Objetivos y ventajas.
- Bases necesarias para su cumplimiento.
- Información y registro.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Definición del proceso.
- Normas implantadas en el sector alimentario.

Utilización eficaz de recursos:

- Impactos ambientales en la hostelería.
- Concepto y filosofía de las 3-R: Reducción, Reutilización y Reciclado.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
- Ahorro de agua en el departamento de limpieza y restaurante.
- Buenas prácticas medioambientales en el consumo de energía.
- Buenas prácticas medioambientales en la cocina.
- Ventajas en la utilización de energías alternativas.
- El ruido.

Recogida selectiva de residuos:

- Legislación ambiental.
- Normativa medioambiental en España y Europa en las empresas de hostelería.
- La legislación medioambiental en el ámbito de la hostelería.
- Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.
- Residuos urbanos.
- El PVC.
- Residuos especiales.
- Residuos tóxicos y peligrosos.
- Residuos propios de las empresas de hostelería.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

CONTENIDOS MÍNIMOS:

Recepción de materias primas:

- Materias primas.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Presentaciones comerciales.
- Selección de proveedores “éticos”
- Descripción y características del economato y bodega
- Recepción de géneros.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.

Acopio y distribución de materias primas:

- Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:

- Ubicación y distribución.
- Procedimientos de uso y mantenimiento
- Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.
- Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.

Preelaboración de materias primas en cocina:

- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Rendimiento de las materias primas.
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
- Procedimientos intermedios de conservación.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
- Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
- Procedimientos intermedios de conservación.

Regeneración de materias primas:

- Descripción y análisis de las técnicas de regeneración.
- Procedimientos de ejecución de técnicas.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.

Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados

- Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación.
- Equipos asociados a cada método.
- Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.

Temporalización

1ª Evaluación:

- Sistemas de adquisición de materias primas
- Recepción y distribución de materias primas
- Reconocimiento y preparación de máquinas, batería, útiles y herramientas

2ª Evaluación

- Regeneración de materias primas
- Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas
- Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos

3ª Evaluación

- Aplicación de sistemas de autocontrol
- Utilización eficaz de recursos

- Recogida selectiva de residuos

Metodología y estrategias didácticas

Este es un módulo donde la labor del profesorado está fundamentada en una adecuada selección de las actividades prácticas secuenciadas en orden creciente de dificultad y en la realización de preelaboraciones, que son las que van a guiar el desarrollo de las actividades y la progresiva adquisición de las destrezas.

Tal como se ha señalado conviene comenzar por actividades sencillas como aquellas que se refieren a las de recepción de materias primas, cortes básicos de hortalizas, de reconocimiento de batería útil y herramientas, para favorecer la confianza y el estímulo del alumnado.

Al finalizar el módulo el alumnado deberá ser capaz de realizar correctamente el control de materias primas, desde su pedido, recepción y distribución, así como preelaboración es culinarias de carnes, pescados y verduras obteniendo cortes.

Criterios de evaluación. Procedimientos e instrumentos

La evaluación continua, adecuada a los criterios de evaluación establecidos en el Real Decreto en el que se establece el título de Cocina y Gastronomía, con el fin de comprobar si el alumno/a ha adquirido los objetivos de cada módulo.

Si un/a alumno/a acumula en una asignatura y durante un periodo de evaluación (trimestre) un número de faltas sin justificar mayor que el número de horas que semanalmente se cursa en esa asignatura más una, podrá perder el derecho a ser evaluado/a y debe presentarse directamente a la prueba de recuperación de esa asignatura, (este apartado se explica a continuación en las medidas de recuperación y promoción). En el boletín de notas figurará: "no calificado por faltas de asistencia". Dicho examen valdrá el 100% de la calificación.

Por la orden 2323/2003, de 30 de abril, por la que se regula la matriculación, el alumno/a que acumule un número de faltas de asistencia no justificadas equivalentes al 15% de las horas de formación que correspondan al total de los módulos en que el alumno este matriculado, se podrá anular la matrícula por inasistencia. Así mismo, será causa de baja de matrícula la inasistencia no justificada del alumno/a las actividades de todos los módulos en que esté matriculado por un periodo de 15 días lectivos consecutivos.

Los procedimientos de evaluación considerados para evaluar y calificar al alumno/a son los siguientes:

- Examen práctico y/o teórico.
- Prácticas individuales o grupales.
- Ejercicios prácticos en clase y/o casa.

- Registros diarios en aula taller.

Para la evaluación y ponderación de los mismos se realizará una observación sistemática del alumnado, donde se valorará los siguientes aspectos, actitudinal y procedimental. Estas fichas son para evaluar la parte práctica de cada módulo en el aula taller.

33 %Actitudinal:

- Asistencia y puntualidad.
- Trabajo personal y en equipo.
- Cuidado del material del aula.
- Higiene personal y uniformidad.

33% Procedimental.

- Organización.
- Controles del temario o trabajos en clase o casa.
- Autonomía.
- Se adapta a los tiempos marcados.
- Higiene en el trabajo.

33% Conceptual.

- Exámenes teóricos de evaluación que aportarán el de la nota final.

El profesor/a dará a conocer a los alumnos/as al comienzo de cada evaluación los criterios y los procedimientos de evaluación del módulo, explicará qué criterios serán tenidos en cuenta para de evaluar cada práctica (y cómo afectará esto a su nota).

Criterios de clasificación y de promoción.

Posteriormente a la celebración de la Sesión de Evaluación, entregará individualmente las actividades, el examen y proyecto/s corregidos indicando los errores cometidos, los mínimos exigibles no superados y los aspectos a corregir para la recuperación (en el caso de necesitarla).

Además, en clase se corregirá el examen escrito de la evaluación. Antes de la prueba de recuperación, se hará un seguimiento personalizado de la evolución y el trabajo realizado por el alumno/a que tenga que realizar la, para poder corregir de manera más eficaz sus fallos.

Los exámenes de recuperación de evaluación de 1er curso tendrán una duración de 60 minutos.

Si algún alumno suspendiera alguna recuperación tendrá otra oportunidad en la convocatoria de junio, en la que se podrá examinar de las evaluaciones suspensas, debiendo realizar las pruebas que en cada evaluación se han detallado.

La calificación final será la media de las notas obtenidas en cada evaluación. Tanto esta calificación final, como la de las evaluaciones serán numéricas, de 1 a 10 puntos, sin decimales. Si al alumno/a se le comunicara la de evaluación con decimales, será sólo a efectos informativos, sirviendo para obtener con mayor precisión la calificación final de curso.

Los alumnos/as que deseen presentarse a subir nota, deben hacerlo en la convocatoria ordinaria de junio, teniendo en cuenta los siguientes puntos:

- Sólo podrán hacerlo si han superado todas las evaluaciones
- La repetición de la prueba escrita de evaluación implica una nueva evaluación, lo que supone una subida o bajada de nota (incluso llegando a no superar el módulo). Por ello se les concederá un tiempo de cortesía en el cual decidirán si realmente quieren seguir con la prueba o no.
- El profesor/a del módulo debe conocer con antelación el deseo del alumno/a de presentarse a esta prueba.

Los alumnos con la asignatura suspensa en la convocatoria de junio tendrán que examinarse de todos los contenidos del curso en la convocatoria extraordinaria de junio. Se les entregará orientaciones de trabajo desarrollados por el departamento (resúmenes, esquemas, ejercicios, prácticas,), que les ayuden a preparar dicha prueba.

Recuperación de módulos pendientes de cursos anteriores:

- La asignatura pendiente de cursos anteriores se aprobará a través de exámenes que serán realizados en dos convocatorias, en las fechas siguientes: una en la última semana del mes de diciembre y otra, la primera semana de febrero.
- El contenido de las dos pruebas será excluyente, por lo que la media de ambas deberá ser superior a un 5 para considerar que la materia pendiente de cursos anterior ha sido aprobada.

Recursos didácticos

Para el estudio de las diferentes asignaturas el alumnado dispondrá del Aula Digital donde podrá hacer seguimiento del temario que se irá dando en el curso. Para las asignaturas prácticas el alumnado contará con fichas específicas tales como:

- **Fichas de reeta.**
- **Fichas técnicas.**
- **Ficha de métodos y tiempo.**
- **Ficha de planificación de tareas.**

El alumnado trabajará a lo largo del curso con estas fichas que estarán en una hoja de cálculo en las que irán introduciendo datos para después imprimirlas y poder llevarlas a la cocina.

Atención a la diversidad

Entre las medidas para atender las necesidades de estos alumnos se contemplan:

- los agrupamientos flexibles,
- los desdoblamientos de grupos,
- la integración de materias en ámbitos,
- medidas de apoyo técnico y recursos materiales,
- las adaptaciones del currículo,

- la adecuación en los procesos e instrumentos de evaluación,
- los programas de refuerzo

Contribución al Plan de fomento y desarrollo de la lectura

La lectura constituye un factor primordial para el desarrollo de las competencias básicas.

Por todo ello, se proponen una serie de estrategias de animación a la lectura que tienen en común los siguientes objetivos generales:

- Desarrollar y consolidar el hábito a la lectura por parte del alumnado.
- Fomentar la lectura desde todas las áreas curriculares.
- Programar actividades de animación a la lectura coordinadas entre los diferentes departamentos didácticos por niveles educativos.
- Desarrollar la comprensión lectora.
- Utilizar la lectura como fuente de entretenimiento y de información.

Desde el departamento de Cocina y Gastronomía incluimos actividades como:

- Libros recomendados: títulos específicos de nuestra área.
- Lecturas de textos al acabar un tema y del que se realicen cuestiones.
- Exposiciones orales de trabajos.
- Artículos de prensa.
- Aula digital Moodle

Contribución al Plan TIC

1º) Incorporar en nuestro centro las tecnologías de la información y la comunicación para adaptarnos de una manera real y práctica a lo que la sociedad espera de nosotros, siendo motor y promotor del avance de la misma.

2º) Promover, mediante nuestra formación y actualización continua en las nuevas tecnologías, un cambio metodológico que nos lleve a mejorar la calidad de nuestra labor docente.

3º) Potenciar la formación integral de nuestro alumnado.

4º) Minimizar, en la medida de lo posible, y desde el punto de vista socioeducativo, las posibles desigualdades que se puedan dar entre nuestro alumnado.

5º) Mejorar la atención a la diversidad (alumnos con N.E.E., multiculturalidad...).

6º) Formar a nuestros alumnos en el uso de las TIC y capacitarlos para: buscar información, seleccionarla de forma crítica y transformar esa información en conocimiento.

7º) Fomentar el trabajo colaborativo.

8º) Formar alumnos más protagonistas, más independientes, más responsables, más tolerantes y capacitados.

9º) Posibilitar y promover la transición del uso software comercial al software de código abierto en toda la comunidad escolar.

10º) Promover y fomentar la creación y elaboración de nuevos materiales y programas compatibles con el software de código abierto por parte del profesorado de este Centro.

Actividades complementarias y extraescolares

Se justifica la importancia de las actividades complementarias y extraescolares partiendo de la premisa que considera una educación de calidad aquella que responde a las nuevas demandas sociales de modo eficaz y proporciona no sólo un incremento de su calidad de vida, sino también igualdad, justicia y oportunidades para todos. En este contexto es en el que se ha ido reconociendo la contribución de las actividades complementarias y extraescolares para lograr una formación plena del alumnado. Este tipo de actividades promueven en el alumno un sentimiento de pertenencia al centro y al grupo, ayudan a conseguir que adquieran una mayor autonomía y responsabilidad en la organización de su tiempo libre, favoreciendo la autoestima en una serie de alumnos que en las materias escolares van mal y que muchas veces las actividades extraescolares le dan la oportunidad de destacar respecto a sus compañeros y compañeras de manera positiva.

Se consideran:

Actividades complementarias, las organizadas durante el horario escolar de acuerdo con el Proyecto Curricular y que tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas, por el momento, el espacio o recursos que utilizan. Desde el Departamento de Cocina y Gastronomía se propone 1 salida formativa de la especialidad por trimestre

Actividades extraescolares, las encargadas de potenciar la apertura del Centro a su entorno y a procurar la formación integral del alumno en aspectos referidos a la ampliación de su horizonte cultural, la preparación para su inserción en la sociedad o el uso del tiempo libre. Las mismas se realizarán fuera del horario lectivo, tendrán carácter voluntario para el alumnado y buscarán la implicación activa de toda la comunidad educativa.

Desde el departamento de Cocina y Gastronomía tenemos programadas las siguientes actividades:
Suspendida la actividad fuera en el centro por la pandemia

Procedimientos de evaluación y revisión de los procesos y los resultados de las programaciones didácticas

Al finalizar el curso escolar debemos analizar los procesos y resultado obtenidos para sacar unas conclusiones que nos permitan la mejora a la hora de programar los siguientes cursos.

Esto supone dos **acciones fundamentales**:

- la evaluación de la programación, donde tendremos en cuenta:
 - Temporalización: adecuación de los tiempos marcados
 - Validez metodológica: si sirve a una mayoría (se mide en resultados y porcentajes).
 - Coherencia: equilibrio entre conceptos, procedimientos, actitudes en relación con los objetivos, así como la adecuación de los exámenes a los contenidos dados y a los objetivos.

- las propuestas de mejora que se deducen de lo anterior

Para ello elaboraremos una **memoria final** en la que se recojan dichos aspectos.