Grupo	Departamento	MÓDULO	CURSO
M1H	HOT	TÉCNICAS CULINARIAS	2019/20

OJETIVOS Y COMPETENCIAS ESENCIALES

El objetivo general de este módulo consiste "En ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental"

Objetivos concretos:

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.

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.

e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las 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 y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

CONTENIDOS ESENCIALES

1ª EVALUACION

UT.- 0 Presentación módulo
UT.- 1 Organización del trabajo en cocina
UT.- 2 Métodos básicos de cocción.
UT.- 3: Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Fondos
UT.- 4 Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Salsas
UT.- 5 Ensaladas y hortalizas
UT.- 6 Potajes, cremas, consomés...
UT.- 7 Aperitivos, entrantes, huevos, pastas y arroces
UT 10: Elaboraciones básicas con las aves y la caza.

2ª EVALUACION

UT.- 3: Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Fondos
UT.- 4 Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Salsas
UT.- 5 Ensaladas y hortalizas
UT.- 6 Potajes, cremas, consomés...
UT.- 7 Aperitivos, entrantes, huevos, pastas y arroces
UT 8: Elaboraciones básicas con pescados y mariscos.
UT 9: Elaboraciones básicas con carnes y despojos.
UT 10: Elaboraciones básicas con las aves y la caza.
UT 11: Guarniciones culinarias
UT 12: Realización de acabados y presentaciones.
UT 13: Los servicios

3ª EVALUACION

Se sustituye los servicios por supuestos prácticos y por prácticas en casa.

UT.- 3: Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Fondos
UT.- 4 Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Salsas
UT.- 5 Ensaladas y hortalizas
UT.- 6 Potajes, cremas, consomés...
UT.- 7 Aperitivos, entrantes, huevos, pastas y arroces
UT 8: Elaboraciones básicas con pescados y mariscos.
UT 9: Elaboraciones básicas con carnes y despojos.
UT 10: Elaboraciones básicas con las aves y la caza.
UT 11: Guarniciones culinarias
UT 12: Realización de acabados y presentaciones.
UT 13: Los servicios

ADAPTACIONES METODOLÓGICAS

Como consecuencia de la declaración del Estado de Alarma la situación de emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19 a pandemia internacional, se suspende la actividad lectiva presencial en los centros de formación de Castilla y León. Desde esa fecha se han seguido en todo momento las instrucciones de las autoridades educativas con competencia en la materia tanto a nivel nacional como regional en la impartición y seguimiento de este Módulo Formativo de "Técnicas culinarias" correspondientes al CFGM de Cocina y Gastronomía.

A pesar de la suspensión de la actividad lectiva presencial, se ha continuado con la formación por medios telemáticos, realizando una formación en la modalidad on-line la cual se mantendrá hasta final del curso escolar 2019/2020 o hasta que se retome la formación presencial.

Para la impartición de los contenidos formativos teóricos y supuestos prácticos se emplearan diferentes recursos educativos on-line

Aula virtual – Moodle- plataforma del centro- están colgadas todas las actividades, proyectos, material de apoyo …información necesaria aportada por el profesor para el alumno, como se ha venido realizando a través del curso escolar.

Correo del profesor para enviar el alumno todas las actividades propuestas por el profesor. Las actividades deben ir identificadas por parte del alumno: nombre, apellidos y DNI, para poder ser corregidas.

Plataforma Teams- para las clases virtuales y punto de encuentro y comunicación con los alumnos.

ADAPTACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Como consecuencia de la adaptación metodológica que se ha tenido que aplicar, resulta necesario la **adaptación de los criterios de evaluación y calificación** establecidos inicialmente para este Módulo Formativo y recogidos en la programación didáctica realizada por el profesor a principio de curso, la cual fue entregada a Jefatura de Estudios e informada de su contenido a los alumnos del citado Módulo Formativo.

Nuevos CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: que se aplicarán siempre y cuando la actividad lectiva presencial esté interrumpida serán los siguientes

- TEÓRICA 40% (actividades, pruebas de comprobación conocimientos, trabajos…..)
- PRÁCTICA 40% actividades, vídeos, fotos, …)
- ACTITUDINAL 20% (asistencia, participación activa, comunicación, implicación positiva, entrega actividades….)

CONSIDERACIONES: TERCER TRIMESTRE:

La superación del módulo será positiva, SIEMPRE, que se entreguen TODAS, las actividades propuestas. El plagio o copia en la confección de las actividades supondrá la calificación negativa, en cualquier caso. Se tendrán en cuenta las situaciones de excepcionalidad. Los alumnos cuyas circunstancias condicionen su formación y hayan sido comunicadas, se les aplicará la flexibilidad en la entrega, o se les propondrá actividades sustitutivas que no interfiera en su progreso.

NOTA FINAL DEL MÓDULO:

- PRIMER TRIMESTRE: 40%
- SEGUNDO TRIMESTRE 40%
- TERCER TRIMESTRE: 20%

RECUPERACIÓN DEL MÓDULO EN EVALUACIONES PENDIENTES

1.- Alumnos con evaluaciones pendientes de superar (primera / segunda evaluación):

Para superar estas evaluaciones pendientes, los alumnos:

- Deberán de entregar todos los **ejercicios obligatorios correspondientes a la evaluación** indicada a lo largo del curso escolar siendo la fecha de entrega tope el 5 /05/2020 a las 00:00 horas. Si los ejercicios están incompletos o desorganizados, se consideran como no entregados y por lo tanto no se podrá realizar la prueba de evaluación indicada a continuación.
- Deberá de realizar y superar una **prueba de evaluación de los contenidos teóricos / prácticos** impartidos en la primera ó segunda evaluación que tendrán lugar el día 9 de junio 2020 a las 8:30 horas prueba teórica y a las 11:30 prueba práctica. Si suspendieran irían a septiembre con todos los contenidos de módulo.

2.- Alumnos que a la fecha tienen superadas las evaluaciones anteriores. Aquellos alumnos que tengan superadas las evaluaciones anteriores (primera y segunda) para superar esta tercera evaluación:

- La tercera evaluación tendrá un valor del 20% de la nota del cómputo final y no de un tercio haciendo media aritmética, debido a las especiales circunstancias derivadas del estado de alarma declarado el 11 de marzo de 2020.
- Deberán de entregar todos los **trabajos obligatorios correspondientes a esta evaluación** en el plazo establecido para cada actividad. Fuera de ese plazo por razón justificada. Los trabajos incompletos o están entregados fuera de plazo establecido podrán volver a ser entregados como máximo 05/06/2020, fuera de esta fecha se consideran como no entregados y por lo tanto deberán de realizar la prueba de evaluación indicada a continuación.
- Aquellos alumnos que no hayan entregado los trabajos obligatorios de esta tercera evaluación deberán de realizar y superar una **prueba de evaluación de los contenidos teóricos** y supuestos prácticos –prácticos impartidos en esta evaluación que tendrán lugar el 11 de junio 2020 a las 8:30 horas- prueba teórica y si supera esta, el lunes 15 junio 2020 a las 11:30 realizara la prueba práctica.
- Si suspendieran irían a septiembre.

3.- Alumnos PENDIENTE DE 1º y **alumnos que no se les puede aplicar el derecho de evaluación continúa** por la existencia de un número elevado de faltas de asistencia acumuladas a lo largo del curso. Los criterios de evaluación son:

- Deberán de entregar todos los **ejercicios obligatorios y recetario correspondiente a todas las evaluaciones** indicadas a lo largo del curso escolar siendo la fecha de entrega tope el 5/06/2020 a las 00:00 horas. Si están incompletos se consideran como no entregados y por lo tanto no se podrá realizar la prueba de evaluación indicada a continuación.
- Deberá de realizar y superar una **prueba de evaluación de los contenidos teóricos y otra de los contenidos prácticos** impartidos en todo el curso que tendrán lugar: el día 11 de Junio de 2020 a las 8:30 horas- prueba teórica y si supera esta, el lunes 15 junio2020 a las 11:30 realizara la prueba práctica.

** Todas las actividades, trabajos, recetario… se presentara ordenado completo. El plagio o copia en la confección de las actividades supondrá la calificación negativa, en cualquier caso

**Las pruebas se realizaran mediante la plataforma o en el centro dependiendo del estado de alarma.

Este es un RESUMEN de las adaptaciones a programaciones didácticas debido al estado de alarma declarado el 11 de marzo de 2020 la situación de emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19 a pandemia internacional, dirigido a los/as alumnos/as.

Las programaciones completas están a disposición de los interesados para su consulta en la Jefatura de Estudios del Centro.