



Grupo	Departamento	MÓDULO	CURSO
M1H	Hostelería y Turismo	PREELABORACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	2019-20

OJETIVOS Y COMPETENCIAS ESENCIALES

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción.
- b) Identificar las materias primas caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, 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 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.

CONTENIDOS ESENCIALES

1ª EVALUACION

- Unidad de trabajo nº 1:** Departamento o área de cocina 20h
- Unidad de trabajo nº 2:** Batería, útiles y herramientas de uso habitual en el área de cocina 20h
- Unidad de trabajo nº3:** Recepción, acopio, almacenamiento y distribución interna de materias primas.
Documentos asociados 15h
- Unidad de trabajo nº 4:** Las hortalizas: preelaboración y conservación 50h
- Unidad de trabajo nº 5:** Las legumbres, preelaboración y conservación 10h

2ª EVALUACION

- Unidad de trabajo nº 6:** Grasas comestibles, condimentos, especias y aditivos. 10h
- Unidad de trabajo nº 7:** Las aves y caza: preelaboración y conservación 30h
- Unidad de trabajo nº8:** Carnes y despojos: preelaboración y conservación. 65h
- Unidad de trabajo nº 9.** Identificación, características y comercialización de las pastas italianas y arroces. 20 h

3ª EVALUACION

- Unidad de trabajo nº 10:** Identificación, características y comercialización de los huevos y derivados. 10h
- Unidad de trabajo nº 11:** Pescados y mariscos: preelaboración y conservación. 65h
- Unidad de trabajo nº 12:** Sistemas y métodos de conservación y regeneración. 10h

ADAPTACIONES METODOLÓGICAS

A partir del 16 de marzo se empiezan a trabajar los contenidos a través de la plataforma Moodle, por la situación de confinamiento del COVID 19, aportando los contenidos de las unidades y materiales de apoyo para su aprendizaje.

Se realizarán tareas teórico- prácticas de cada unidad del tercer trimestre, así como las autoevaluaciones de las mismas. La entrega de éstos materiales podrá ser en cualquier formato que facilite su consecución.

Posteriormente se pasará a realizar un repaso de todo el curso, aportando el contenido de las unidades así como material de apoyo y refuerzo a través de la plataforma.

Se propondrán tareas y ejercicios de autoevaluación de cada una de las unidades. Serán evaluables y de máxima importancia para aquellos alumnos con calificación negativa de las mismas, permitiendo así su recuperación.

Al finalizar el curso se llevará a cabo la evaluación final de los resultados alcanzados por el alumnado, teniendo en consideración la situación vivida durante este tercer trimestre para realizar la citada evaluación.

En la valoración global del alumnado se tendrán fundamentalmente en consideración los resultados de las dos primeras evaluaciones y, a partir de ellos, se valorarán de forma positiva todas las actividades y pruebas realizadas por el alumnado durante el tercer trimestre, siempre que sean correctas y las entregue en tiempo y forma.

Se elaborará un informe de evaluación donde se señalarán los objetivos y competencias adquiridas y no adquiridas así como de sus destrezas, con la finalidad de diseñar un plan de refuerzo y recuperación específico, para el alumnado que lo precise, que se desarrollará en el curso académico 2020-2021.

ADAPTACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Los criterios de calificación se basan en la evaluación continua del módulo, teniendo en cuenta la nota de los dos primeros trimestres a los que sumar y hacer media del seguimiento de todas las tareas propuestas en el tercero.

Estas actividades del tercer trimestre se valorarán:

- Desempeño y autonomía en la realización de tareas teórico prácticas 85%
- Implicación en el desarrollo del curso, cumplimiento de plazos 7,5%
- Actitud hacia el trabajo, interactuar en el desarrollo de la formación 7,5%

Los alumnos con trimestres pendientes deberán recuperarlos superando las tareas y ejercicios propuestos de cada unidad. **La no superación supondrá una calificación negativa del módulo pasando el alumno a examinarse en la siguiente convocatoria.**

Los alumnos con pérdida de evaluación continua deberán realizar todas las tareas y ejercicios de autoevaluación, para poder presentarse al examen final, para el cual se publicarán las fechas en la página web del centro.

Este es un RESUMEN de las adaptaciones a programaciones didácticas 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.

M1H

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

CONVOCATORIA EXÁMEN TEÓRICO-PRÁCTICO FINAL PARA LOS ALUMNOS/AS DEL MÓDULO PROFESIONAL CON PERDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA.

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS DE M1H CON EL PROFESOR NICOLÁS GAMINDE DEL TURNO DIURNO DEL C.I.F.P FELIPE VI DE SEGOVIA PARA EL CURSO ACADÉMICO 2019-20.

Por la presente se convoca a los alumnos matriculados en dicho Módulo Profesional, con pérdida de evaluación continua, para las fechas y exámenes que se detallan a continuación:

Examen Teórico-práctico final para todos los alumnos matriculados en el Módulo PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, *día 15 de Junio de 8.30 a 11.05 en la plataforma Teams.*

Previamente y antes del día 12 de junio se deberán haber entregado todas las tareas y ejercicios de autoevaluación propuestas a través del aula virtual.

En Segovia a 11 de mayo de 2020.

Nicolás Gaminde