

# **CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA HOTR0108**



**Curso 2017 - 2018**

**ANEXO III**

**Modelo de Planificación Didáctica**

**CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD:** HOTR0108 “OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA”

**DURACIÓN DEL CERTIFICADO:** 350 horas

**FECHAS DE IMPARTICIÓN:** 25/09/2017-22/06/2018

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CEPA de El Tiemblo (Ávila)

**DIRECCIÓN:** Plaza de la Nava, 15

**LOCALIDAD:** El Tiemblo

**PROVINCIA:** Ávila

**PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA DEL CURSO COMPLETO**

MÓDULOS DEL CERTIFICADO	HORAS DEL MÓDULO	UNIDADES FORMATIVAS (UF)	HORAS UF	FECHAS DE IMPARTICIÓN <sup>1</sup>		
MF0255_1: “Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarias”	120 h	UF0053: “Aplicación de normas y condiciones higiénico sanitarias en restauración” *	30 h	25/09/2017 – 23/03/2018		
		UF0054: “Aprovisionamiento de materias primas en cocina”	30 h	25/09/2017 – 23/03/2018		
		UF0055: “Preelaboración y conservación culinaria”	60 h	19/10/2017 – 01/06/2018		
MF0256_1: “Elaboración culinaria básica”	180 h	UF0053: “Aplicación de normas y condiciones higiénico sanitarias en restauración” *	30 h	25/09/2017 – 23/03/2018		
		UF0056: “Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria”	90 h	05/10/2017 – 01/06/2018		
		F0057: “Elaboración de platos combinados y aperitivos”	60 h	01/03/2018 – 01/06/2018		
* Esta unidad formativa solamente se va a impartir una vez, aunque aparezca en los dos módulos del certificado						
		HORARIO:	MAÑANA	<input checked="" type="checkbox"/>	TARDE	<input type="checkbox"/>
<i>Módulo de formación práctica en centros de trabajo</i>	HORAS DEL MÓDULO	FECHAS DE REALIZACIÓN				
MP0014: “Módulo de prácticas profesionales no laborales de operaciones básicas de cocina”	80 h	02/06/18 – 22/06/18				

<sup>1</sup>Las fechas de impartición estarán actualizadas en el momento en el que se efectúe la comunicación de inicio de las acciones formativas a la administración competente.

**ANEXO IV**

**Modelo de Programación Didáctica**  
*(Módulos con unidades formativas)*

**CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: H0TR0108 “OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA”**

**DURACIÓN DEL CERTIFICADO:** 350 horas

**FECHAS DE IMPARTICIÓN:** 25/09/2017 – 22/06/2018

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CEPA de El Tiemblo (Ávila)

**DIRECCIÓN:** Plaza de la Nava, 15

**LOCALIDAD:** El Tiemblo

**PROVINCIA:** Ávila

***PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO (con unidades formativas)***

**IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO:** MF0255\_1 “Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarias”

**HORAS:** 120 h

**Objetivo general del módulo** Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios

UNIDAD FORMATIVA	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias		Horas	30 h
<b>Objetivos específicos</b> Logro de los resultados de aprendizaje expresados en las capacidades y criterios de evaluación <sup>1</sup>	<b>Contenidos<sup>2</sup></b>	<b>Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos<sup>3</sup></b>	<b>Espacios, instalaciones y equipamiento<sup>4</sup></b>	
<p><b>C1: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxii infecciones alimentarias y contaminación ambiental.</b></p> <p>CE 1.1.:Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.</p> <p>CE 1.2 Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.</p> <p>CE 1.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.</p>	<p><b>1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.</li> </ul> <p><b>2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto de alimento.</li> <li>- Requisitos de los manipuladores de alimentos.</li> <li>- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.</li> <li>- Responsabilidad de la empresa en la</li> </ul>	<p>La estrategia metodológica a desarrollar será:</p> <p>a) Activa y participativa: a través de actividades de indagación, es decir, que sea el propio alumno el que busque información y sepa aplicarla y usarla, analizarla, reflexione sobre ella y saque sus conclusiones.</p> <p>b) Trabajo en equipo: se potenciará el trabajo en equipo como una forma de relación y también para que los alumnos se impliquen y aprendan a repartirse tareas.</p> <p>c) Metodología expositiva: El profesor expondrá los contenidos contemplados en la programación en la clase, mientras que los alumnos irán tomando notas. Al inicio de cada unidad didáctica se harán preguntas y / o un pequeño cuestionario para detectar las ideas preconcebidas y despertar el interés del alumnado. Además se manejará cualquier otro</p>	<p>Espacios: aula taller de cocina (despensa y cocina industrial)</p> <p>Instalaciones y equipamiento: los diversos elementos que se encuentran situados en los espacios anteriormente comentados.</p>	

<p>CE1.4 Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.</p> <p>CE1.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.</p>	<p>prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.</li> <li>- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.</li> <li>- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.</li> <li>- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.</li> <li>- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.</li> <li>- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.</li> <li>- Manejo de residuos y desperdicios.</li> <li>- Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.</li> <li>- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.</li> <li>- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.</li> <li>- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.</li> <li>- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.</li> <li>- Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.</li> <li>- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).</li> <li>- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).</li> </ul> <p><b>3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.</li> <li>- Características principales de uso.</li> <li>- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.</li> <li>- Interpretación de las especificaciones.</li> <li>- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.</li> <li>- Procedimientos habituales: tipos y ejecución.</li> </ul>	<p>material que pueda ser útil.</p> <p>d) Metodología motivadora: Se trata de conseguir en el aula un buen clima de modo que el alumnado se muestre relajado, a gusto, sin miedo al ridículo y que su autoestima aumente. Para ello, siempre que se crea conveniente, las explicaciones teóricas irán acompañadas de anécdotas, hechos y experiencias personales para destacar el contenido de las mismas y hacer las clases más participativas, amenas, dinámicas, abiertas al debate y a la reflexión. Además, durante la realización de algunas actividades, se fomentará el intercambio de ideas entre los alumnos como una herramienta de mejora para el aprendizaje.</p> <p>e) Metodología procedimental: se comenzarán a explicar las unidades didácticas, elaborando un esquema o guión que sirva a los alumnos como guía en todo momento para poder seguir las clases.</p> <p>f) Metodología deductiva: se favorecerá en el alumno/a la capacidad de aprender por sí mismo y para trabajar en equipo. Mediante presentación de cuestiones, ejercicios y supuestos cuya resolución requiera indagación y búsqueda de información externa y aplicación de los conocimientos adquiridos en las diversas unidades formativas, de forma que ellos mismos puedan ver si el procedimiento empleado les lleva a los resultados que buscan.</p> <p>A lo largo de esta unidad formativa, vamos a realizar diversos tipos de actividades:</p> <p>a) Actividades de motivación: cuestionario o batería de preguntas al comienzo de esta unidad formativa, comentario por parte de los alumnos de situaciones que hayan vivido (anécdotas).</p> <p>b) De escucha y atención de las explicaciones del profesor acerca de los contenidos de esta unidad formativa.</p> <p>c) De desarrollo de distintas capacidades: a través de actividades individuales <b>(elaboración de esquemas ,analizar distintos tejidos con</b></p>	
--	---	---	--

	<p><b>4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uniformes de cocina: tipos.</li> <li>- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.</li> <li>- Uniformes del personal de restaurante-bar</li> </ul>	<p>los que se elaboran los uniformes,..) en pequeño grupo (elaboración de planes de limpieza, listado de riesgos del aula-taller, listado de productos a utilizar en la limpieza de diversos materiales,) actividades en gran grupo (limpieza y organización de la despensa, la cocina y sus diversos elementos).</p> <p>d) De evaluación: la prueba tanto práctica como teórica al finalizar los dos primeros trimestres.</p> <p>e) Refuerzo: actividades prácticas basadas en los contenidos teóricos.</p> <p>f) Ampliación: actividades prácticas basadas en los contenidos teóricos.</p> <p>Como materiales y recursos didácticos vamos a emplear los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Pizarra.</li> <li>b) Vídeos y/o fotografías.</li> <li>c) Los propios de lectura y de escritura.</li> <li>d) Apuntes realizados por el profesor.</li> <li>e) Materiales e instalaciones del aula taller de cocina.</li> <li>f) Género y materias primas.</li> <li>g) Bibliografía relacionada con los contenidos propios del módulo.</li> </ul>	
--	---	--	--

Elaborar esta programación para cada una de las Unidades Formativas que componen el módulo.

<sup>1</sup>Incluir las capacidades y criterios de evaluación tal y como se describen en el certificado de profesionalidad.

<sup>2</sup>Introducir los contenidos que se contemplan en el certificado, asignándolos a las capacidades correspondientes y secuenciándolos pedagógicamente.

<sup>3</sup>Especificar las diferentes acciones de enseñanza-aprendizaje que han de realizar los formadores y/o los alumnos para el logro de las capacidades, indicando los métodos didácticos a utilizar y los recursos didácticos asociados. Se incluyen también en este apartado las actividades de aprendizaje a realizar por los alumnos.

<sup>4</sup>Indicar los que corresponden exclusivamente a esa unidad formativa, considerando lo establecido en el apartado V del Anexo de los Reales Decretos que regulan los certificados.

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO (con unidades formativas)**

**IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO: MF0255\_1 “Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarias” HORAS: 120 horas**

**Objetivo general del módulo** Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarias

<b>UNIDAD FORMATIVA</b>	<b>UF0054 “Aprovisionamiento de materias primas en cocina”</b>		<b>Horas</b>	<b>30 horas</b>
<p><b>Objetivos específicos</b> Logro de los resultados de aprendizaje expresados en las capacidades y criterios de evaluación<sup>1</sup></p>	<b>Contenidos<sup>2</sup></b>	<b>Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos<sup>3</sup></b>	<b>Espacios, instalaciones y equipamiento<sup>4</sup></b>	
<p><b>C1: Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.</b></p> <p>CE1.1 Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.</p> <p>CE1.2. Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades calidades de los géneros solicitados y los recibidos.</p> <p>CE1.3 Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.</p> <p>CE1.4 Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.</p> <p>CE1.5 Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.</p> <p>CE1.6 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de</p>	<p><b>1. El departamento de cocina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definición y organización característica.</li> <li>- Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.</li> <li>- Especificidades en la restauración colectiva.</li> <li>- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.</li> </ul> <p><b>2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.</li> <li>- Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.</li> <li>- Controles de almacén.</li> </ul> <p><b>3. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.</li> <li>- Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.</li> </ul>	<p>La estrategia metodológica a desarrollar será:</p> <p>a) Activa y participativa: a través de actividades de indagación, es decir, que sea el propio alumno el que busque información y sepa aplicarla y usarla, analizarla, reflexione sobre ella y saque sus conclusiones.</p> <p>b) Trabajo en equipo: se potenciará el trabajo en equipo como una forma de relación y también para que los alumnos se impliquen y aprendan a repartirse tareas.</p> <p>c) Metodología expositiva: El profesor expondrá los contenidos contemplados en la programación en la clase, mientras que los alumnos irán tomando notas. Al inicio de cada unidad didáctica se harán preguntas y / o un pequeño cuestionario para detectar las ideas preconcebidas y despertar el interés del alumnado. Además se manejará cualquier otro material que pueda ser útil.</p> <p>d) Metodología motivadora: Se trata de conseguir en el aula un buen clima de modo que el alumnado se muestre relajado, a gusto, sin miedo al ridículo y que su autoestima aumente. Para ello, siempre que se crea conveniente, las explicaciones teóricas irán acompañadas de anécdotas, hechos y experiencias personales para destacar el contenido de las mismas y hacer las clases más participativas, amenas, dinámicas, abiertas al debate y a la reflexión. Además, durante la realización de algunas actividades, se fomentará el intercambio de ideas entre los alumnos como una herramienta de mejora</p>	<p>Espacios: aula taller de cocina (despensa y cocina industrial)</p> <p>Instalaciones y equipamiento: los diversos elementos que se encuentran situados en los espacios anteriormente comentados.</p>	

<p>recepción, almacenaje y distribución de mercancías.</p> <p><b>C2: Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.</b></p> <p>CE2.1 Identificar las materias primas alimentarias de uso común, describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, etc.), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de preelaboración básica y sus necesidades de conservación.</p> <p>CE2.2 Describir las fórmulas usuales de presentación de las materias primas culinarias de uso común, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.</p>	<p><b>4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formalización y traslado de solicitudes sencillas.</li> <li>- Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.</li> </ul>	<p>para el aprendizaje.</p> <p>e) Metodología procedimental: se comenzarán a explicar las unidades didácticas, elaborando un esquema o guión que sirva a los alumnos como guía en todo momento para poder seguir las clases.</p> <p>f) Metodología deductiva: se favorecerá en el alumno/a la capacidad de aprender por sí mismo y para trabajar en equipo. Mediante presentación de cuestiones, ejercicios y supuestos cuya resolución requiera indagación y búsqueda de información externa y aplicación de los conocimientos adquiridos en las diversas unidades formativas, de forma que ellos mismos puedan ver si el procedimiento empleado les lleva a los resultados que buscan.</p> <p>A lo largo de esta unidad formativa, vamos a realizar diversos tipos de actividades:</p> <p>a) Actividades de motivación: cuestionario o batería de preguntas al comienzo de esta unidad formativa, comentario por parte de los alumnos de situaciones que hayan vivido (anécdotas),.....</p> <p>b) De escucha y atención de las explicaciones del profesor acerca de los contenidos de esta unidad formativa.</p> <p>c) De desarrollo de distintas capacidades: a través de actividades individuales (<b>elaboración de esquemas, realizar un listado de las principales funciones de las personas encargadas del economato,..</b>) en pequeño grupo (<b>describir las tareas asignadas a cada profesional en una cocina, analizar los departamentos a los que se suele enviar los vales, listado de las principales funciones de las personas encargadas del economato,</b>) actividades en gran grupo (<b>realizar un inventario general de la despensa, la cocina y sus diversos elementos</b>).</p> <p>d) De evaluación: la prueba tanto práctica como teórica al finalizar los dos primeros trimestres.</p> <p>e) Refuerzo: actividades prácticas basadas en los contenidos teóricos.</p>	
--	--	---	--

		<p>f) Ampliación: actividades prácticas basadas en los contenidos teóricos.</p> <p>Como materiales y recursos didácticos vamos a emplear los siguientes:</p> <p>a) Pizarra.</p> <p>b) Vídeos y/o fotografías.</p> <p>c) Los propios de lectura y de escritura.</p> <p>d) Apuntes realizados por el profesor.</p> <p>e) Materiales e instalaciones del aula taller de cocina.</p> <p>f) Género y materias primas.</p> <p>g) Bibliografía relacionada con los contenidos propios del módulo.</p>	
--	--	--	--

Elaborar esta programación para cada una de las Unidades Formativas que componen el módulo.

<sup>1</sup>Incluir las capacidades y criterios de evaluación tal y como se describen en el certificado de profesionalidad.

<sup>2</sup>Introducir los contenidos que se contemplan en el certificado, asignándolos a las capacidades correspondientes y secuenciándolos pedagógicamente.

<sup>3</sup>Especificar las diferentes acciones de enseñanza-aprendizaje que han de realizar los formadores y/o los alumnos para el logro de las capacidades, indicando los métodos didácticos a utilizar y los recursos didácticos asociados. Se incluyen también en este apartado las actividades de aprendizaje a realizar por los alumnos.

<sup>4</sup>Indicar los que corresponden exclusivamente a esa unidad formativa, considerando lo establecido en el apartado V del Anexo de los Reales Decretos que regulan los certificados.

El Tiemblo, a 19 de septiembre de 2017

El Profesor: Eugenia Argüelles Fernández



**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO (con unidades formativas)**

**IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO: MF0255\_1 “Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarias”**

**HORAS: 120 h**

**Objetivo general del módulo** Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios

<b>UNIDAD FORMATIVA</b>	<i>UF0055:Preelaboración y conservación culinaria</i>		<b>Horas</b>	60 h
<p><b>Objetivos específicos</b> Logro de los resultados de aprendizaje expresados en las capacidades y criterios de evaluación<sup>1</sup></p>	<b>Contenidos<sup>2</sup></b>	<b>Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos<sup>3</sup></b>	<b>Espacios, instalaciones y equipamiento<sup>4</sup></b>	
<p><b>C1: Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.</b></p> <p>CE1.1 Identificar útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de cocina, describiendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Funciones.</li> <li>- Normas de utilización.</li> <li>- Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.</li> <li>- Riesgos asociados a su manipulación.</li> <li>- Mantenimiento de uso necesario.</li> </ul> <p>CE1.2 Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.</p> <p>CE1.3 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.</p> <p>CE1.4 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.</p> <p><b>C2: Caracterizar cortes y piezas y realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.</b></p>	<p><b>1. Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.</li> <li>- Especificidades en la restauración colectiva.</li> <li>- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos.</li> </ul> <p><b>2. Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definición.</li> <li>- Identificación de los principales equipos asociados.</li> <li>- Clases de técnicas y procesos simples.</li> <li>- Aplicaciones sencillas.</li> </ul> <p><b>3. Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Términos culinarios relacionados con la preelaboración.</li> <li>- Tratamientos característicos de las materias primas.</li> <li>- Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.</li> <li>- Fases de los procesos, riesgos en la</li> </ul>	<p>La estrategia metodológica a desarrollar será:</p> <p>a) Activa y participativa: a través de actividades de indagación, es decir, que sea el propio alumno el que busque información y sepa aplicarla y usarla, analizarla, reflexione sobre ella y saque sus conclusiones.</p> <p>b) Trabajo en equipo: se potenciará el trabajo en equipo como una forma de relación y también para que los alumnos se impliquen y aprendan a repartirse tareas.</p> <p>c) Metodología expositiva: El profesor expondrá los contenidos contemplados en la programación en la clase, mientras que los alumnos irán tomando notas. Al inicio de cada unidad didáctica se harán preguntas y / o un pequeño cuestionario para detectar las ideas preconcebidas y despertar el interés del alumnado. Además se manejará cualquier otro material que pueda ser útil.</p> <p>d) Metodología motivadora: Se trata de conseguir en el aula un buen clima de modo que el alumnado se muestre relajado, a gusto, sin miedo al ridículo y que su autoestima aumente. Para ello, siempre que se crea conveniente, las explicaciones teóricas irán acompañadas de anécdotas, hechos y experiencias personales para destacar el contenido de las mismas y hacer las clases más participativas, amenas, dinámicas, abiertas al debate y a la reflexión. Además, durante la realización de algunas actividades, se fomentará el intercambio de ideas entre los alumnos como una herramienta de mejora para el aprendizaje.</p> <p>e) Metodología procedimental: se comenzarán a explicar las unidades didácticas, elaborando un esquema o guión que sirva a los alumnos como guía en todo momento para</p>	<p>Espacios: aula taller de cocina(despensa y cocina industrial)</p> <p>Instalaciones y equipamiento: los diversos elementos que se encuentran situados en los espacios anteriormente comentados.</p>	

<p>CE2.1 Describir los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a los géneros culinarios más comunes.</p> <p>CE2.2 Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de uso más común de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.</p> <p>CE2.3 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.</p> <p>CE2.4 Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.</p> <p><b>C3: Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.</b></p> <p>CE3.1 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de alimentos.</p> <p>CE3.2 Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.</p> <p>CE3.3 Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.</p> <p>CE3.4 Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros.</p>	<p>ejecución.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados.</li> </ul> <p><b>4. Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación y clases.</li> <li>- Identificación de equipos asociados.</li> <li>- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.</li> </ul> <p><b>5. Participación en la mejora de la calidad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aseguramiento de la calidad.</li> <li>- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.</li> </ul>	<p>poder seguir las clases.</p> <p>f) Metodología deductiva: se favorecerá en el alumno/a la capacidad de aprender por sí mismo y para trabajar en equipo. Mediante presentación de cuestiones, ejercicios y supuestos cuya resolución requiera indagación y búsqueda de información externa y aplicación de los conocimientos adquiridos en las diversas unidades formativas, de forma que ellos mismos puedan ver si el procedimiento empleado les lleva a los resultados que buscan.</p> <p>A lo largo de esta unidad formativa, vamos a realizar diversos tipos de actividades:</p> <p>a) Actividades de motivación: cuestionario o batería de preguntas al comienzo de esta unidad formativa, comentario por parte de los alumnos de situaciones que hayan vivido (anécdotas),...</p> <p>b) De escucha y atención de las explicaciones del profesor acerca de los contenidos de esta unidad formativa.</p> <p>c) De desarrollo de distintas capacidades: a través de actividades individuales (<b>elaboración de esquemas, analizar los principales materiales con los que se fabrican los baños maría,..</b>) en pequeño grupo (<b>listado de los factores en función de los cuales puede variar la duración de la conservación de los géneros alimenticios sometidos a la acción del frío, comentar recetas y su elaboración, proponiendo mejoras y sugerencias a las mismas,..</b>) actividades en gran grupo (<b>realizar un inventario general de la despensa, la cocina y sus diversos elementos</b>).</p> <p>d) De evaluación: la prueba tanto práctica como teórica al finalizar cada uno de los tres trimestres.</p> <p>e) Refuerzo: actividades prácticas basadas en los contenidos teóricos.</p> <p>f) Ampliación: actividades prácticas basadas en los contenidos teóricos.</p> <p>Como materiales y recursos didácticos vamos a emplear los siguientes:</p> <p>a) Pizarra.</p> <p>b) Vídeos y/o fotografías.</p>	
---	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>c) Los propios de lectura y de escritura.</li> <li>d) Apuntes realizados por el profesor.</li> <li>e) Materiales e instalaciones del aula taller de cocina.</li> <li>f) Género y materias primas.</li> <li>g) Bibliografía relacionada con los contenidos propios del módulo.</li> </ul>	
--	--	---	--

Elaborar esta programación para cada una de las Unidades Formativas que componen el módulo.

<sup>1</sup>Incluir las capacidades y criterios de evaluación tal y como se describen en el certificado de profesionalidad.

<sup>2</sup>Introducir los contenidos que se contemplan en el certificado, asignándolos a las capacidades correspondientes y secuenciándolos pedagógicamente.

<sup>3</sup>Especificar las diferentes acciones de enseñanza-aprendizaje que han de realizar los formadores y/o los alumnos para el logro de las capacidades, indicando los métodos didácticos a utilizar y los recursos didácticos asociados. Se incluyen también en este apartado las actividades de aprendizaje a realizar por los alumnos.

<sup>4</sup>Indicar los que corresponden exclusivamente a esa unidad formativa, considerando lo establecido en el apartado V del Anexo de los Reales Decretos que regulan los certificados.

El Tiemblo, a 19 de septiembre de 2017

El Profesor: Eugenia Argüelles Fernández

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO (con unidades formativas)**

**IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO: MF0256\_1 “Elaboración culinaria básica”**

**HORAS: 180 h**

**Objetivo general del módulo** Asistir en la elaboración culinaria y realizar presentaciones sencillas.

UNIDAD FORMATIVA	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias		Horas	30 h
Objetivos específicos Logro de los resultados de aprendizaje expresados en las capacidades y criterios de evaluación <sup>1</sup>	Contenidos <sup>2</sup>	Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos <sup>3</sup>	Espacios, instalaciones y equipamiento <sup>4</sup>	
<p><b>C1: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxii infecciones alimentarias y contaminación ambiental.</b></p> <p>CE1.1. Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.</p> <p>CE 1.2 Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.</p> <p>CE 1.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>CE1.4 Clasificar y explicar los riesgos y toxii infecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.</p> <p>CE1.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.</p>	<p><b>1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.</li> </ul> <p><b>2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto de alimento.</li> <li>- Requisitos de los manipuladores de alimentos.</li> <li>- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.</li> <li>- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.</li> <li>- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.</li> <li>- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.</li> <li>- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.</li> <li>- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.</li> <li>- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.</li> </ul>	<p>La estrategia metodológica a desarrollar será:</p> <p>a) Activa y participativa: a través de actividades de indagación, es decir, que sea el propio alumno el que busque información y sepa aplicarla y usarla, analizarla, reflexione sobre ella y saque sus conclusiones.</p> <p>b) Trabajo en equipo: se potenciará el trabajo en equipo como una forma de relación y también para que los alumnos se impliquen y aprendan a repartirse tareas.</p> <p>c) Metodología expositiva: El profesor expondrá los contenidos contemplados en la programación en la clase, mientras que los alumnos irán tomando notas. Al inicio de cada unidad didáctica se harán preguntas y / o un pequeño cuestionario para detectar las ideas preconcebidas y despertar el interés del alumnado. Además se manejará cualquier otro material que pueda ser útil.</p> <p>d) Metodología motivadora: Se trata de conseguir en el aula un buen clima de modo que el alumnado se muestre relajado, a gusto, sin miedo al ridículo y que su autoestima aumente. Para ello, siempre que se crea conveniente, las explicaciones teóricas irán acompañadas de anécdotas, hechos y experiencias personales para destacar el contenido de las mismas y hacer las clases más participativas, amenas, dinámicas, abiertas al debate y a la reflexión. Además, durante la realización de algunas actividades, se fomentará el intercambio de ideas entre los alumnos como una herramienta de mejora para el aprendizaje.</p>	<p>Espacios: aula taller de cocina (despensa y cocina industrial)</p> <p>Instalaciones y equipamiento: los diversos elementos que se encuentran situados en los espacios anteriormente comentados.</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.</li> <li>- Manejo de residuos y desperdicios.</li> <li>- Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.</li> <li>- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.</li> <li>- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.</li> <li>- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.</li> <li>- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.</li> <li>- Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.</li> <li>- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).</li> <li>- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).</li> </ul> <p><b>3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.</li> <li>- Características principales de uso.</li> <li>- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.</li> <li>- Interpretación de las especificaciones.</li> <li>- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.</li> <li>- Procedimientos habituales: tipos y ejecución.</li> </ul> <p><b>4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uniformes de cocina: tipos.</li> <li>- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.</li> <li>- Uniformes del personal de restaurante-bar</li> </ul>	<p>e) Metodología procedimental: se comenzarán a explicar las unidades didácticas, elaborando un esquema o guión que sirva a los alumnos como guía en todo momento para poder seguir las clases.</p> <p>f) Metodología deductiva: se favorecerá en el alumno/a la capacidad de aprender por sí mismo y para trabajar en equipo. Mediante presentación de cuestiones, ejercicios y supuestos cuya resolución requiera indagación y búsqueda de información externa y aplicación de los conocimientos adquiridos en las diversas unidades formativas, de forma que ellos mismos puedan ver si el procedimiento empleado les lleva a los resultados que buscan.</p> <p>A lo largo de esta unidad formativa, vamos a realizar diversos tipos de actividades:</p> <p>a) Actividades de motivación: cuestionario o batería de preguntas al comienzo de esta unidad formativa, comentario por parte de los alumnos de situaciones que hayan vivido (anécdotas),.....</p> <p>b) De escucha y atención de las explicaciones del profesor acerca de los contenidos de esta unidad formativa.</p> <p>c) De desarrollo de distintas capacidades: a través de actividades individuales (<b>elaboración de esquemas, analizar distintos tejidos con los que se elaboran los uniformes,..</b>) en pequeño grupo (<b>elaboración de planes de limpieza, listado de riesgos del aula-taller, listado de productos a utilizar en la limpieza de diversos materiales,</b>) actividades en gran grupo (<b>limpieza y organización de la despensa, la cocina y sus diversos elementos</b>).</p> <p>d) De evaluación: la prueba tanto práctica como teórica al finalizar los dos primeros trimestres.</p> <p>e) Refuerzo: actividades prácticas basadas en los contenidos teóricos.</p> <p>f) Ampliación: actividades prácticas basadas en los contenidos teóricos.</p>	
--	--	---	--

		<p>Como materiales y recursos didácticos vamos a emplear los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Pizarra.</li> <li>b) Vídeos y/o fotografías.</li> <li>c) Los propios de lectura y de escritura.</li> <li>d) Apuntes realizados por el profesor.</li> <li>e) Materiales e instalaciones del aula taller de cocina.</li> <li>f) Género y materias primas.</li> <li>g) Bibliografía relacionada con los contenidos propios del módulo.</li> </ul>	
--	--	---	--

Elaborar esta programación para cada una de las Unidades Formativas que componen el módulo.

<sup>1</sup>Incluir las capacidades y criterios de evaluación tal y como se describen en el certificado de profesionalidad.

<sup>2</sup>Introducir los contenidos que se contemplan en el certificado, asignándolos a las capacidades correspondientes y secuenciándolos pedagógicamente.

<sup>3</sup>Especificar las diferentes acciones de enseñanza-aprendizaje que han de realizar los formadores y/o los alumnos para el logro de las capacidades, indicando los métodos didácticos a utilizar y los recursos didácticos asociados. Se incluyen también en este apartado las actividades de aprendizaje a realizar por los alumnos.

<sup>4</sup>Indicar los que corresponden exclusivamente a esa unidad formativa, considerando lo establecido en el apartado V del Anexo de los Reales Decretos que regulan los certificados.

El Tiemblo, a 19 de septiembre de 2017

El Profesor: Eugenia Argüelles Fernández

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO (con unidades formativas)**

**IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO: MF0256\_1 “Elaboración culinaria básica”**

**HORAS: 180 h**

**Objetivo general del módulo** Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

<b>UNIDAD FORMATIVA</b>	<b>UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria</b>		<b>Horas</b>	<b>90 h</b>
<b>Objetivos específicos</b> Logro de los resultados de aprendizaje expresados en las capacidades y criterios de evaluación <sup>1</sup>	<b>Contenidos<sup>2</sup></b>	<b>Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos<sup>3</sup></b>	<b>Espacios, instalaciones y equipamiento<sup>4</sup></b>	
<p><b>C1: Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.</b></p> <p>CE1.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos predeterminados.</p> <p>CE1.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y elaboraciones culinarias sencillas.</p> <p>CE1.3 Efectuar operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios que se van a emplear.</p> <p>CE1.4 Aplicar técnicas sencillas para la preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.</p> <p>CE1.5. Realizar acabados poco complejos para las elaboraciones culinarias elementales.</p> <p>CE1.6 Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.</p> <p>CE1.7 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.</p>	<p><b>1. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clasificación, definición y aplicaciones.</li> <li>- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.</li> <li>- Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Fondos de cocina.</li> <li><input type="checkbox"/> Caldos.</li> <li><input type="checkbox"/> Caldos cortos.</li> <li><input type="checkbox"/> Mirex-poix.</li> <li><input type="checkbox"/> Guarniciones sencillas.</li> </ul> </li> <li>- Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.</li> </ul> <p><b>2. Realización de elaboraciones elementales de cocina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definición, clasificación y tipos.</li> <li>- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Hortalizas, verduras y tubérculos.</li> <li><input type="checkbox"/> Legumbres, arroz y pastas.</li> <li><input type="checkbox"/> Huevos.</li> <li><input type="checkbox"/> Carnes de diferentes clases.</li> <li><input type="checkbox"/> Pescados y mariscos.</li> <li><input type="checkbox"/> Otros.</li> </ul> </li> <li>- Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución.</li> <li>- Aplicación de técnicas de regeneración</li> </ul>	<p>La estrategia metodológica a desarrollar será:</p> <p>a) Activa y participativa: a través de actividades de indagación, es decir, que sea el propio alumno el que busque información y sepa aplicarla y usarla, analizarla, reflexione sobre ella y saque sus conclusiones.</p> <p>b) Trabajo en equipo: se potenciará el trabajo en equipo como una forma de relación y también para que los alumnos se impliquen y aprendan a repartirse tareas.</p> <p>c) Metodología expositiva: El profesor expondrá los contenidos contemplados en la programación en la clase, mientras que los alumnos irán tomando notas. Al inicio de cada unidad didáctica se harán preguntas y / o un pequeño cuestionario para detectar las ideas preconcebidas y despertar el interés del alumnado. Además se manejará cualquier otro material que pueda ser útil.</p> <p>d) Metodología motivadora: Se trata de conseguir en el aula un buen clima de modo que el alumnado se muestre relajado, a gusto, sin miedo al ridículo y que su autoestima aumente. Para ello, siempre que se crea conveniente, las explicaciones teóricas irán acompañadas de anécdotas, hechos y experiencias personales para destacar el contenido de las mismas y hacer las clases más participativas, amenas, dinámicas, abiertas al debate y a la reflexión. Además, durante la realización de algunas actividades, se fomentará el intercambio de ideas entre los alumnos como una herramienta de mejora</p>	<p>Espacios: aula taller de cocina(despensa y cocina industrial)</p> <p>Instalaciones y equipamiento: los diversos elementos que se encuentran situados en los espacios anteriormente comentados.</p>	

<p><b>C2: Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.</b></p> <p>CE2.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.</p> <p>CE2.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, siguiendo indicaciones precisas.</p> <p>CE2.3 Realizar operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboración culinaria, en el tiempo establecido, aplicando técnicas sencillas y adecuadas, cumpliendo con las normas e instrucciones recibidas y manteniendo un espíritu de colaboración.</p>	<p>y conservación.</p> <p><b>3. Participación en la mejora de la calidad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aseguramiento de la calidad.</li> <li>- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.</li> </ul>	<p>para el aprendizaje.</p> <p>e) Metodología procedimental: se comenzarán a explicar las unidades didácticas, elaborando un esquema o guión que sirva a los alumnos como guía en todo momento para poder seguir las clases.</p> <p>f) Metodología deductiva: se favorecerá en el alumno/a la capacidad de aprender por sí mismo y para trabajar en equipo. Mediante presentación de cuestiones, ejercicios y supuestos cuya resolución requiera indagación y búsqueda de información externa y aplicación de los conocimientos adquiridos en las diversas unidades formativas, de forma que ellos mismos puedan ver si el procedimiento empleado les lleva a los resultados que buscan.</p> <p>A lo largo de esta unidad formativa, vamos a realizar diversos tipos de actividades:</p> <p>a) Actividades de motivación: cuestionario o batería de preguntas al comienzo de esta unidad formativa, comentario por parte de los alumnos de situaciones que hayan vivido (anécdotas),.....</p> <p>b) De escucha y atención de las explicaciones del profesor acerca de los contenidos de esta unidad formativa.</p> <p>c) De desarrollo de distintas capacidades: a través de actividades individuales (<b>elaboración de esquemas, listado de las operaciones preliminares de las elaboraciones básicas de cocina,..</b>) en pequeño grupo (<b>describir los pasos que se deben llevar a cabo para realizar una salsa “vichy”, analizar los principios determinantes de la calidad de una elaboración culinaria,..</b>) actividades en gran grupo (<b>llevar a cabo elaboraciones básicas de cocina</b>).</p> <p>d) De evaluación: la prueba tanto práctica como teórica al finalizar los dos primeros trimestres.</p> <p>e) Refuerzo: actividades prácticas basadas en los contenidos teóricos.</p> <p>f) Ampliación: actividades prácticas basadas en los</p>	
---	--	---	--



		<p>contenidos teóricos.</p> <p>Como materiales y recursos didácticos vamos a emplear los siguientes:</p> <p>a) Pizarra.</p> <p>b) Vídeos y/o fotografías.</p> <p>c) Los propios de lectura y de escritura.</p> <p>d) Apuntes realizados por el profesor.</p> <p>e) Materiales e instalaciones del aula taller de cocina.</p> <p>f) Género y materias primas.</p> <p>g) Bibliografía relacionada con los contenidos propios del módulo.</p>	
--	--	--	--

<sup>1</sup>Incluir las capacidades y criterios de evaluación tal y como se describen en el certificado de profesionalidad.

<sup>2</sup>Introducir los contenidos que se contemplan en el certificado, asignándolos a las capacidades correspondientes y secuenciándolos pedagógicamente.

<sup>3</sup>Especificar las diferentes acciones de enseñanza-aprendizaje que han de realizar los formadores y/o los alumnos para el logro de las capacidades, indicando los métodos didácticos a utilizar y los recursos didácticos asociados. Se incluyen también en este apartado las actividades de aprendizaje a realizar por los alumnos.

<sup>4</sup>Indicar los que corresponden exclusivamente a ese módulo, considerando lo establecido en el apartado V del Anexo de los Reales Decretos que regulan los certificados.

El Tiemblo, a 19 de septiembre de 2017

El Profesor: Eugenia Argüelles Fernández

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO (con unidades formativas)**

**IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO: MF0256\_1** “Elaboración culinaria básica”

**HORAS:** 180 h

**Objetivo general del módulo** Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

<b>UNIDAD FORMATIVA</b>	<i>UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos</i>		<b>Horas</b>	60 h
<b>Objetivos específicos</b> Logro de los resultados de aprendizaje expresados en las capacidades y criterios de evaluación:	<b>Contenidos<sup>2</sup></b>	<b>Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos<sup>3</sup></b>	<b>Espacios, instalaciones y equipamiento<sup>4</sup></b>	
<p><b>C1: Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.</b></p> <p>CE1.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.</p> <p>CE1.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos</p> <p>CE1.3 Aplicar técnicas sencillas de regeneración, elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.</p> <p>CE1.4 Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.</p> <p>CE1.5. Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.</p>	<p><b>1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definición y clasificación.</li> <li>- Tipos y técnicas básicas.</li> <li>- Decoraciones básicas.</li> <li>- Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.</li> <li>- Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.</li> </ul> <p><b>2. Participación en la mejora de la calidad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aseguramiento de la calidad.</li> <li>- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.</li> </ul>	<p>La estrategia metodológica a desarrollar será:</p> <p>a) Activa y participativa: a través de actividades de indagación, es decir, que sea el propio alumno el que busque información y sepa aplicarla y usarla, analizarla, reflexione sobre ella y saque sus conclusiones.</p> <p>b) Trabajo en equipo: se potenciará el trabajo en equipo como una forma de relación y también para que los alumnos se impliquen y aprendan a repartirse tareas.</p> <p>c) Metodología expositiva: El profesor expondrá los contenidos contemplados en la programación en la clase, mientras que los alumnos irán tomando notas. Al inicio de cada unidad didáctica se harán preguntas y / o un pequeño cuestionario para detectar las ideas preconcebidas y despertar el interés del alumnado. Además se manejará cualquier otro material que pueda ser útil.</p> <p>d) Metodología motivadora: Se trata de conseguir en el aula un buen clima de modo que el alumnado se muestre relajado, a gusto, sin miedo al ridículo y que su autoestima aumente. Para ello, siempre que se crea conveniente, las explicaciones teóricas irán acompañadas de anécdotas, hechos y experiencias personales para destacar el contenido de las mismas y hacer las clases más participativas, amenas, dinámicas, abiertas al debate y a la reflexión. Además, durante la realización de algunas</p>	<p>Espacios: aula taller de cocina(despensa y cocina industrial)</p> <p>Instalaciones y equipamiento: los diversos elementos que se encuentran situados en los espacios anteriormente comentados.</p>	

		<p>actividades, se fomentará el intercambio de ideas entre los alumnos como una herramienta de mejora para el aprendizaje.</p> <p>e) Metodología procedimental: se comenzarán a explicar las unidades didácticas, elaborando un esquema o guión que sirva a los alumnos como guía en todo momento para poder seguir las clases.</p> <p>f) Metodología deductiva: se favorecerá en el alumno/a la capacidad de aprender por sí mismo y para trabajar en equipo. Mediante presentación de cuestiones, ejercicios y supuestos cuya resolución requiera indagación y búsqueda de información externa y aplicación de los conocimientos adquiridos en las diversas unidades formativas, de forma que ellos mismos puedan ver si el procedimiento empleado les lleva a los resultados que buscan.</p> <p>A lo largo de esta unidad formativa, vamos a realizar diversos tipos de actividades:</p> <p>a) Actividades de motivación: cuestionario o batería de preguntas al comienzo de esta unidad formativa, comentario por parte de los alumnos de situaciones que hayan vivido (anécdotas),.....</p> <p>b) De escucha y atención de las explicaciones del profesor acerca de los contenidos de esta unidad formativa.</p> <p>c) De desarrollo de distintas capacidades: a través de actividades individuales (<b>elaboración de esquemas, analizar las principales diferencias entre un pincho y un pintxo,..</b>) en pequeño grupo (<b>analizar y describir las PCH (Prácticas Correctas de Higiene, llevar a cabo una síntesis de los principales factores que debemos analizar en el aseguramiento de la calidad,...)</b> actividades en gran grupo (<b>realizar platos combinados y aperitivos con diversos ingredientes</b>).</p> <p>d) De evaluación: la prueba tanto práctica como teórica al finalizar el tercer trimestre</p> <p>e) Refuerzo: actividades prácticas basadas en</p>	
--	--	---	--

		<p>los contenidos teóricos.</p> <p>f) Ampliación: actividades prácticas basadas en los contenidos teóricos.</p> <p>Como materiales y recursos didácticos vamos a emplear los siguientes:</p> <p>a) Pizarra.</p> <p>b) Vídeos y/o fotografías.</p> <p>c) Los propios de lectura y de escritura.</p> <p>d) Apuntes realizados por el profesor.</p> <p>e) Materiales e instalaciones del aula taller de cocina.</p> <p>f) Género y materias primas.</p> <p>g) Bibliografía relacionada con los contenidos propios del módulo.</p>	
--	--	--	--

El Tiemblo, a 19 de septiembre de 2017

El Profesor: Eugenia Argüelles Fernández

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO (con unidades formativas)**

**IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO MP0014 “Módulo de prácticas profesionales no laborales de operaciones básicas de cocina”**

**HORAS:** 80 h

**Objetivo general del módulo:** Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

<b>UNIDAD FORMATIVA</b>	<b>MP0014 “Módulo de prácticas profesionales no laborales de operaciones básicas de cocina”</b>		<b>Horas</b>	<b>80 h</b>
<b>Objetivos específicos</b> Logro de los resultados de aprendizaje expresados en las capacidades y criterios de evaluación <sup>1</sup>	<b>Contenidos</b>	<b>Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos<sup>3</sup></b>	<b>Espacios, instalaciones y equipamiento<sup>4</sup></b>	
<p><b>C1:</b> Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo. CE1.2 Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción. CE1.3 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas. CE1.4 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.</p> <p><b>C2:</b> Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución. CE2.1. Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades calidades de los géneros solicitados y los recibidos. CE2.2. Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato. CE2.3 Ejecutar operaciones básicas e almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido.</p>	<p><b>1. Puesta a punto, mantenimiento y orden en cocina</b> - Puesta a punto, limpieza, orden y mantenimiento de los equipos disponibles y el lugar de trabajo. - Preparación y utilización de los equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su correcto funcionamiento.</p> <p><b>2. Recepción y almacenaje de géneros y materias primas culinarias</b> - Asistencia en las operaciones de control en la recepción de mercancías. - Manipulación de los géneros destinados al almacén o a consumo inmediato. - Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas. - Formalización de vales y documentación. - Actuación con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.</p> <p><b>3. Preelaboración de géneros culinarios y preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, platos combinados y aperitivos sencillos</b> - Ejecución de preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado. - Realización de elaboraciones culinarias básicas y elementales. - Ejecución de acabados poco complejos para las elaboraciones culinarias. - Elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos.</p>	<p>- Presentar a todos los miembros de la empresa y favorecer la integración del alumno.</p> <p>- Explicar cada día el programa de actividades para la jornada, los objetivos y resultados planteados para la misma.</p> <p>- Facilitar un feedback continuo sobre la correcta/incorrecta realización de las actividades programadas.</p> <p>- Reflejar documentalmente todos los logros y deficiencias en el proceso de aprendizaje del alumno.</p>	<p>Espacios, instalaciones y equipamiento de la empresa en la que realizará las prácticas.</p>	

<p>CE2.4. Retirar géneros deteriorados durante el período de almacenamiento e indicar posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.</p> <p>CE2.5. Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.</p> <p><b>C3:</b> Realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.</p> <p>CE3.1 Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de uso más común de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.</p> <p>CE3.2 Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.</p> <p><b>C4:</b> Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.</p> <p>CE4.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos predeterminados.</p> <p>CE4.2 Identificar y disponer los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y elaboraciones culinarias sencillas.</p> <p>CE4.3 Efectuar operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios que se van a emplear.</p> <p>CE4.4 Aplicar técnicas sencillas para la preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, a partir de la información suministrada y siguiendo los procedimientos adecuados.</p> <p>CE4.5. Realizar acabados poco complejos para las elaboraciones culinarias elementales. <b>C5:</b> Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.</p>	<p><b>4. Envasado, conservación y regeneración y de géneros y materias primas culinarias</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ejecución de operaciones auxiliares previas que necesitan los productos para su conservación.</li> <li>- Ejecución de operaciones de regeneración, conservación y envasado de géneros.</li> <li>- Regeneración de géneros culinarios por métodos sencillos.</li> </ul> <p><b>5. Asistencia en los procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización de operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.</li> <li>- Asistencia en los procesos de elaboración culinaria siguiendo instrucciones.</li> </ul> <p><b>6. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección del medioambiente en restauración</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos.</li> <li>- Respeto de las medidas de ahorro de energía y de conservación del medioambiente en los procesos de almacenamiento y de elaboración de alimentos y géneros culinarios.</li> </ul> <p><b>7. Integración y comunicación en el centro de trabajo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comportamiento responsable en el centro de trabajo.</li> <li>- Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.</li> <li>- Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas.</li> <li>- Reconocimiento del proceso productivo de la organización.</li> <li>- Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.</li> <li>- Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.</li> <li>- Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.</li> </ul>		
---	---	--	--

<p>CE5.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.</p> <p>CE5.2 Elaboración y presentar platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada y siguiendo los procedimientos adecuados.</p> <p><b>C6:</b> Envasar, conservar y regenerar géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.</p> <p>CE6.1 Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.</p> <p>CE6.2 Efectuar las operaciones de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros.</p> <p><b>C7:</b> Asistir en los procesos de preparación y presentación de de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.</p> <p>CE7.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.</p> <p>CE7.2 Realizar operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboración culinaria, en el tiempo establecido, aplicando técnicas sencillas y adecuadas, cumpliendo con las normas e instrucciones recibidas y manteniendo un espíritu de colaboración.</p> <p><b>C8:</b> Aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.</p> <p>CE8.1 Utilizar los productos y útiles de limpieza adecuados en cada caso, atendiendo a las</p>			
---	--	--	--

<p>características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>CE8.2 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.</p> <p><b>C9:</b> Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.</p> <p>CE9.1 Comportarse responsablemente tanto en las relaciones humanas como en los trabajos a realizar.</p> <p>CE9.2 Respetar los procedimientos y normas del centro de trabajo.</p> <p>CE9.3 Empezar con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al ritmo de trabajo de la empresa.</p> <p>CE9.4 Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo.</p> <p>CE9.5 Utilizar los canales de comunicación establecidos.</p> <p>CE9.6 Respetar en todo momento las medidas</p>			
---	--	--	--

El Tiemblo, a 19 de septiembre de 2017

El Profesor: Eugenia Argüelles Fernández



## ANEXO V

### Modelo de planificación de la evaluación del aprendizaje

**CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: HOTR0108 “OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA”**

**DURACIÓN DEL CERTIFICADO:** 350 horas

**FECHAS DE IMPARTICIÓN:** 25/09/2017 – 22/06/2018

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CEPA de El Tiemblo

**DIRECCIÓN:** Plaza de la Nava, 15

**LOCALIDAD:** El Tiemblo

**PROVINCIA:** Ávila

### PLANIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

MÓDULO FORMATIVO (Con unidades formativas)	UNIDADES FORMATIVAS	DURANTE EL PROCESO DE APRENDIZAJE ACTIVIDADES E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN <sup>1</sup>	Realización de la evaluación		
			Espacios	Duración	Fechas de evaluación <sup>2</sup>
<b>MF0255 1: Aprovechamiento, preelaboración y conservación culinaria</b>	<b>UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico sanitarias en restauración</b>	<b>E<sub>1</sub></b> : Prueba teórica tipo test y/o de respuestas cortas sobre los contenidos estudiados en cada evaluación	<i>Aula-taller de cocina</i>	1 hora aprox.	14/12/2017
		<b>E<sub>2</sub></b> : Prueba práctica basada en las actividades prácticas desarrolladas en el aula	<i>Aula-taller de cocina</i>	1 hora aprox.	22/03/2018
	<b>UF0054: Aprovechamiento de materias primas en cocina</b>	<b>E<sub>1</sub></b> : Prueba teórica tipo test y/o de respuestas cortas sobre los contenidos estudiados en cada evaluación	<i>Aula-taller de cocina</i>	1 hora aprox.	14/12/2017
		<b>E<sub>2</sub></b> : Prueba práctica basada en las actividades prácticas desarrolladas en el aula	<i>Aula-taller de cocina</i>	1 hora aprox.	22/03/2018
	<b>UF0055: Preelaboración y conservación culinaria.</b>	<b>E<sub>1</sub></b> : Prueba teórica tipo test y/o de respuestas cortas sobre los contenidos estudiados en cada evaluación	<i>Aula-taller de cocina</i>	1 hora aprox.	21/12/2017
		<b>E<sub>2</sub></b> : Prueba práctica basada en las actividades prácticas desarrolladas en el aula.	<i>Aula-taller de cocina</i>	1 hora aprox.	15/03/2018
			<i>Aula-taller de cocina</i>	1 hora aprox.	24/05/2018
		<b>PRUEBA DE EVALUACIÓN FINAL DEL MÓDULO (teórico-práctica)</b>	<b>Espacios</b>	<b>Duración</b>	<b>Fechas de evaluación<sup>2</sup></b>
		Prueba teórica tipo test y/o de respuestas cortas y prueba práctica basada en las actividades prácticas desarrolladas en el aula.	Aula-taller de cocina	2 horas aprox.	31/05/2018

MÓDULO FORMATIVO (Con unidades formativas)		DURANTE EL PROCESO DE APRENDIZAJE	Realización de la evaluación		
MF0256_1: Elaboración culinaria básica	UNIDADES FORMATIVAS	ACTIVIDADES E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN <sup>1</sup>	Espacios	Duración	Fechas de evaluación <sup>2</sup>
	<i>UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria</i>	<i>E<sub>2</sub>: Prueba práctica basada en las actividades prácticas desarrolladas en el aula.</i>	<i>E<sub>1</sub>: Prueba teórica tipo test y/o de respuestas cortas sobre los contenidos estudiados en cada evaluación</i>	<i>Aula-taller de cocina</i> <i>Aula-taller de cocina</i>	1 hora aprox. 1 hora aprox.
<i>E<sub>2</sub>: Prueba práctica basada en las actividades prácticas desarrolladas en el aula.</i>			<i>Aula-taller de cocina</i> <i>Aula-taller de cocina</i>	2 horas aprox. 2 horas aprox.	21/12/2017 22/03/2018
<i>UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos</i>	<i>E<sub>2</sub>: Prueba práctica basada en las actividades prácticas desarrolladas en el aula.</i>	<i>E<sub>1</sub>: Prueba teórica tipo test y/o de respuestas cortas sobre los contenidos estudiados en cada evaluación</i>	<i>Aula-taller de cocina</i>	1 hora aprox.	31/05/2018
		<i>E<sub>2</sub>: Prueba práctica basada en las actividades prácticas desarrolladas en el aula.</i>	<i>Aula-taller de cocina</i>	2 horas aprox.	31/05/2018
		<b>PRUEBA DE EVALUACIÓN FINAL DEL MÓDULO (teórico-práctica)</b>	<b>Espacios</b>	<b>Duración</b>	<b>Fechas de evaluación<sup>2</sup></b>
		Prueba teórica tipo test y/o de respuestas cortas y prueba práctica basada en las actividades prácticas desarrolladas en el aula.	Aula-taller de cocina	2 horas aprox.	01/06/2018

<sup>1</sup>Identificar las actividades e instrumentos de evaluación (E<sub>1</sub>; E<sub>2</sub>; etc.) indicando una denominación sintética de los mismos (supuestos prácticos, simulaciones, pruebas objetivas y/o pruebas de respuesta abierta).

<sup>2</sup>Las fechas de evaluación estarán actualizadas en el momento en el que se efectúe la comunicación de inicio de las acciones formativas a la administración competente.

**ANEXO**

**Modelo de Programa formativo del módulo de formación práctica en centros de trabajo**

**CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD MP0014:** “Módulo de prácticas profesionales no laborales de operaciones básicas de cocina”

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CEPA EL TIEMBLO  
**FECHAS DE IMPARTICIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA:** 25/09/17 – 22/06/18  
**TUTOR/A:** EUGENIA ARGÜELLES FERNÁNDEZ  
 Fecha y firma: 20/09/2017

**EMPRESA O CENTRO DE TRABAJO:** RESTAURANTE “SENDA 44”  
**FECHAS DE REALIZACIÓN DEL MÓDULO:** 02/06/17 – 22/06/18  
**TUTOR/A:** M<sup>a</sup> de las MERCEDES GARCÍA FREIRE  
 Fecha y firma: 20/09/2017

**PROGRAMA FORMATIVO DEL MÓDULO DE FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTROS DE TRABAJO ACORDADO CON LA EMPRESA**

ACTIVIDADES A REALIZAR <sup>1</sup>	FECHA DE REALIZACIÓN	INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS	CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN <sup>2</sup>
<p><b>1. Puesta a punto, mantenimiento y orden en cocina</b>            - Puesta a punto, limpieza, orden y mantenimiento de los equipos disponibles y el lugar de trabajo.            - Preparación y utilización de los equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su correcto funcionamiento.            -</p> <p><b>2. Recepción y almacenaje de géneros y materias primas culinarias</b>            - Asistencia en las operaciones de control en la recepción de mercancías.            - Manipulación de los géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.            - Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas.            - Formalización de vales y documentación.            - Actuación con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.</p> <p><b>3. Preelaboración de géneros culinarios y preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, platos combinados y aperitivos sencillos</b>            - Ejecución de preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado.            - Realización de elaboraciones culinarias básicas</p>	<p><b>02/06/17 – 22/06/18</b></p>	<p>Espacios, instalaciones y equipamiento de la empresa en la que realizará las prácticas.</p>	<p><b>C1:</b> Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.            CE1.2 Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.            CE1.3 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.            CE1.4 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.</p> <p><b>C2:</b> Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.            CE2.1. Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades calidades de los géneros solicitados y los recibidos.            CE2.2. Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.            CE2.3 Ejecutar operaciones básicas e almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido.            CE2.4. Retirar géneros deteriorados durante el período de</p>

<p>y elementales.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ejecución de acabados poco complejos para las elaboraciones culinarias.</li> <li>- Elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos.</li> </ul> <p><b>4. Envasado, conservación y regeneración y de géneros y materias primas culinarias</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ejecución de operaciones auxiliares previas que necesitan los productos para su conservación.</li> <li>- Ejecución de operaciones de regeneración, conservación y envasado de géneros.</li> <li>- Regeneración de géneros culinarios por métodos sencillos.</li> </ul> <p><b>5. Asistencia en los procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización de operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.</li> <li>- Asistencia en los procesos de elaboración culinaria siguiendo instrucciones.</li> </ul> <p><b>6. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección del medioambiente en restauración</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos.</li> <li>- Respeto de las medidas de ahorro de energía y de conservación del medioambiente en los procesos de almacenamiento y de elaboración de alimentos y géneros culinarios.</li> </ul> <p><b>7. Integración y comunicación en el centro de trabajo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comportamiento responsable en el centro de trabajo.</li> <li>- Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.</li> <li>- Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas.</li> <li>- Reconocimiento del proceso productivo de la organización.</li> <li>- Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.</li> <li>- Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.</li> <li>- Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio</li> </ul>			<p>almacenamiento e indicar posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.</p> <p>CE2.5. Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.</p> <p><b>C3:</b> Realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.</p> <p>CE3.1 Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de uso más común de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.</p> <p>CE3.2 Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.</p> <p><b>C4:</b> Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.</p> <p>CE4.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos predeterminados.</p> <p>CE4.2 Identificar y disponer los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y elaboraciones culinarias sencillas.</p> <p>CE4.3 Efectuar operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios que se van a emplear.</p> <p>CE4.4 Aplicar técnicas sencillas para la preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, a partir de la información suministrada y siguiendo los procedimientos adecuados.</p> <p>CE4.5. Realizar acabados poco complejos para las elaboraciones culinarias elementales.</p> <p><b>C5:</b> Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.</p> <p>CE5.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.</p> <p>CE5.2 Elaboración y presentar platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada y siguiendo los procedimientos adecuados.</p>
--	--	--	---

<p>ambiente.</p>			<p><b>C6:</b> Envasar, conservar y regenerar géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.  <b>CE6.1</b> Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.  <b>CE6.2</b> Efectuar las operaciones de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros.</p> <p><b>C7:</b> Asistir en los procesos de preparación y presentación de de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.  <b>CE7.1</b> Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.  <b>CE7.2</b> Realizar operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboración culinaria, en el tiempo establecido, aplicando técnicas sencillas y adecuadas, cumpliendo con las normas e instrucciones recibidas y manteniendo un espíritu de colaboración.</p> <p><b>C8:</b> Aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.  <b>CE8.1</b> Utilizar los productos y útiles de limpieza adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.  <b>CE8.2</b> Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.</p> <p><b>C9:</b> Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.  <b>CE9.1</b> Comportarse responsablemente tanto en las relaciones humanas como en los trabajos a realizar.  <b>CE9.2</b> Respetar los procedimientos y normas del centro de trabajo.  <b>CE9.3</b> Empezar con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al</p>
------------------	--	--	---

			ritmo de trabajo de la empresa. CE9.4 Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo. CE9.5 Utilizar los canales de comunicación establecidos. CE9.6 Respetar en todo momento las medidas
<b>SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LOS ALUMNOS<sup>3</sup></b>			
<p>El tutor del centro de formación estará en <u>comunicación continua</u> (por vía telefónica, vía mail y de forma presencial) con el tutor responsable de las prácticas en el centro de formación. Con esta comunicación se pretende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Valorar la evolución de los alumnos: si se familiarizan con la empresa, si entienden la organización del trabajo, si se relacionan bien con los compañeros y asisten adecuadamente a los usuarios</li> <li>– Solucionar los posibles problemas o dificultades que surjan durante el proceso de prácticas.</li> <li>– Evaluar la actitud, el trabajo y los conocimientos que los alumnos muestran y demuestran durante todo el periodo de prácticas.</li> </ul> <p>Habrà una <u>reunión final</u> de ambos tutores, y en función de los resultados obtenidos en el anexo de evaluación del alumno/a, se decidirá de manera consensuada si el alumno ha superado o no el módulo de prácticas. La decisión se basará en el aprovechamiento del periodo de prácticas y en la adquisición, afianzamiento y demostración de los contenidos propios de este módulo.</p>			

<sup>1</sup> Las actividades han de estar en consonancia con las capacidades, criterios de evaluación y contenidos establecidos, para este módulo, en el correspondiente certificado de profesionalidad.

<sup>2</sup> Los criterios para la evaluación han de ser observables y medibles.

<sup>3</sup> Indicar el procedimiento para el seguimiento y evaluación de los alumnos que realizarán conjuntamente los tutores designados por el centro y por la empresa.

En EL TIEMBLO a 20 de septiembre de 2017

EMPRESA/CENTRO DE TRABAJO

EL CENTRO DE FORMACIÓN

Fdo.: M<sup>a</sup> DE LAS MERCEDES GARCÍA FREIRE

Fdo.: EUGENIA ARGÜELLES FERNÁNDEZ