PROYECTO CURRICULAR

y

PROGRAMACIÓN DE AULA

**TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN**

Técnico Básico en Cocina y Restauración

Hostelería y Turismo

**Índice**

[1. INTRODUCCIÓN. Técnicas elementales de preelaboración 3](#_Toc172630908)

[1.1. Perfil profesional 3](#_Toc172630909)

[1.2. Competencia general 3](#_Toc172630910)

[1.3. Entorno profesional 3](#_Toc172630911)

[1.4. Marco normativo del ciclo 4](#_Toc172630912)

[2. COMPETENCIAS Y OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO 6](#_Toc172630913)

[2.1. Unidades de competencia 6](#_Toc172630914)

[2.2. Competencias profesionales, personales y sociales 8](#_Toc172630915)

[2.3. Objetivos generales 11](#_Toc172630916)

[2.4. Duración del módulo 14](#_Toc172630917)

[3. CONTENIDOS BÁSICOS Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS 15](#_Toc172630918)

[3.1. Orientaciones pedagógicas 17](#_Toc172630919)

[4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN 18](#_Toc172630920)

[5. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS 23](#_Toc172630921)

[6. PROGRAMACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO 24](#_Toc172630922)

[7. TRANSVERSALES 25](#_Toc172630923)

[8. EVALUACIÓN GENERAL 26](#_Toc172630924)

[9. UNIDADES DE TRABAJO 27](#_Toc172630925)

[UNIDAD DE TRABAJO 1. Maquinaria, batería y utensilios en cocina 27](#_Toc172630926)

[UNIDAD DE TRABAJO 2. La cocina profesional 31](#_Toc172630927)

[UNIDAD DE TRABAJO 3. Hortalizas, setas, especias y condimentos 35](#_Toc172630928)

[UNIDAD DE TRABAJO 4. Las legumbres secas, los arroces y las pastas 41](#_Toc172630929)

[UNIDAD DE TRABAJO 5. Los huevos 46](#_Toc172630930)

[UNIDAD DE TRABAJO 6. Las carnes 51](#_Toc172630931)

[UNIDAD DE TRABAJO 7. Los pescados y los mariscos 58](#_Toc172630932)

# 9. UNIDADES DE TRABAJO

El libro ***Técnicas elementales de preelaboración*** se estructura en las siguientes unidades de trabajo. Por las características propias transversales y prácticas de algunos Resultados de Aprendizaje y sus correspondientes Criterios de Evaluación, su desarrollo y evaluación se llevará a cabo en el aula-taller. Es por esto que en algunos de los Instrumentos de Evaluación asociados a ciertos Criterios de evaluación se especifica que se trabajarán en actividades prácticas propuestas en el aula-taller.

### UNIDAD DE TRABAJO 1. Maquinaria, batería y utensilios en cocina

**OBJETIVOS**

Al finalizar esta unidad el alumnado debe ser capaz de:

* Identificar la maquinaria, batería y utensilios propios de la cocina profesional.
* Clasificar los equipos de cocina.
* Reconocer las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
* Reconocer y llevar a cabo las medidas de seguridad para el uso de la maquinaria, batería, útiles y herramientas en cocina.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de trabajo 1: Maquinaria, batería y utensilios en cocina** | | **Temporalización: 7,5 horas** | |
| **Contenido** | **Resultado de aprendizaje y competencias** | **Criterios de evaluación** | **Instrumentos de evaluación** |
| **1.** Maquinaria  **1.1.** Generadores de calor  **1.1.1**. Fogones  **1.1.2.** Hornos  **1.1.3.** Marmita fija, basculante o abatible  **1.1.4.** Sartén basculante o abatible  **1.1.5.** Parrilla  **1.1.6.** Plancha  **1.1.7.** Salamandra  **1.1.8.** Freidora  **1.1.9.** Baño maría  **1.1.10.** Horno microondas  **1.1.11.** Mesa caliente  **1.2.** Generadores de frío  **1.2.1.** Antecámara  **1.2.2.** Cámara frigorífica  **1.2.3.** Cámara congeladora  **1.2.4.** Abatidor de temperatura  **1.3.** Otra maquinaria  **1.3.1.** Robots de cocina  **2.** Mobiliario  **2.1.** Mesas de trabajo  **2.2.** Tajos  **2.3.** Pilas o fregaderos  **2.4.** Lavamanos  **3.** Batería de cocina  **3.1.** Con asas  **3.2.** Con mango  **3.3.** Otras formas de agarre  **4.** Utillaje  **4.1.** Cuchillos  **4.2.** Otros utensilios | **2.** Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.  **Competencias:**  **1.** Autonomía en la realización de los supuestos prácticos.  **2.** Innovación en la organización del trabajo.  **3.**Responsabilidad en el cumplimiento de las tareas encomendadas.  **4.** Trabajo en equipo.  **5.** Resolución actividades propuestas.  **6.** Fomento de la comunicación. | **2. a)** Se ha caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria. | Actividades página 8.  Actividad página 11.  Actividad 4 página 14. |
| **2. b)** Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas. | Actividad página 11.  Actividades página 14.  Actividad 1 *Evalúo mi aprendizaje* página 23.  Actividad 2 *Evalúo mi aprendizaje* página 23.  Reto profesional 2 página 27: Distribución del utillaje de cocina. |
| **2. c)** Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos. | Práctica profesional resuelta 1 página 24. Reto profesional 1 página 26: Identificación de la maquinaria de cocina. |
| **2. d)** Se han realizado las operaciones de preparación, mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas. | Práctica profesional resuelta 1 página 24.  Reto profesional 1 página 26: Identificación de la maquinaria de cocina. |
| **2.e)** Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de preparación. | Actividad página 17.  Práctica profesional resuelta 2 página 25. |
| **2.f)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental. | Actividad página 21. |

|  |
| --- |
| **Instrumentos de evaluación** |
| **1.** Observación directa alumno o alumna: motivación, interés, actitudes, comportamiento, asistencia, etc.  **2.** Participación en clase: intervenciones sobre actividades y ejercicios propuestos, valorando su dedicación e interés.  **3.** Realización de actividades individuales y grupales en el aula teórica.  **4.** Elaboración de ejercicios prácticos en el aula-taller.  **5.** Realización de pruebas y controles periódicos  **6.** Prueba escrita al final de la unidad.  **7.** Resolución del reto profesional. |
| **Metodología** |
| La unidad 1 comienza con una propuesta de ejercicios de evaluación inicial para poder evaluar los conocimientos previos del alumno y así dirigir su conocimiento hacia lo nuevo. A lo largo de la unidad se desarrolla el contenido integrando actividades y casos prácticos relativos al mismo.  El contenido y las diferentes actividades deben adaptarse al grupo aula por lo que la metodología ha de ser flexible y dinámica con el fin de conseguir que tengan un aprendizaje significativo.  Se debe promover la participación activa del alumnado para favorecer la comprensión y expresión de los contenidos trabajados. |
| **Recursos TIC** |
| **Enlaces para ampliar contenidos:**  ● Normativa sanitaria en cocinas de restaurantes y bares: <https://araven.com/actualidad/blog/normativa-sanitaria-en-cocinas-de-restaurantes-y-bares/>  ● Tipos de cuchillos: <https://www.ganiveteriaroca.com/blog/tipos-de-cuchillos/>  **Vídeos:**  ● Hornos mixtos Rational: <https://www.youtube.com/watch?v=4hxxlneUdAA> |