PROYECTO CURRICULAR

y

PROGRAMACIÓN DE AULA

**PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA**

Técnico Básico en Cocina y Restauración

Hostelería y Turismo

**Índice**

[1. INTRODUCCIÓN. Procesos básicos de producción culinaria 3](#_Toc173483000)

[1.1. Perfil profesional 3](#_Toc173483001)

[1.2. Competencia general 3](#_Toc173483002)

[1.3. Entorno profesional 3](#_Toc173483003)

[1.4. Marco normativo del ciclo 4](#_Toc173483004)

[2.COMPETENCIAS Y OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO 6](#_Toc173483005)

[2.1. Unidades de competencia 6](#_Toc173483006)

[2.2. Competencias profesionales, personales y sociales 8](#_Toc173483007)

[2.3. Objetivos generales 11](#_Toc173483008)

[2.4. Duración del módulo 14](#_Toc173483009)

[3. CONTENIDOS BÁSICOS Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS 15](#_Toc173483010)

[3.1. Orientaciones pedagógicas 16](#_Toc173483011)

[4.RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN 17](#_Toc173483012)

[5.MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS 23](#_Toc173483013)

[6. PROGRAMACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO 24](#_Toc173483014)

[7. TRANSVERSALES 25](#_Toc173483015)

[8. EVALUACIÓN GENERAL 26](#_Toc173483016)

[9. UNIDADES DE TRABAJO 27](#_Toc173483017)

[UNIDAD DE TRABAJO 1. Las técnicas culinarias 27](#_Toc173483018)

[UNIDAD DE TRABAJO 2. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones 32](#_Toc173483019)

[UNIDAD DE TRABAJO 3. Elaboraciones elementales en cocina 39](#_Toc173483020)

[UNIDAD DE TRABAJO 4. Guarniciones y decoraciones 46](#_Toc173483021)

[UNIDAD DE TRABAJO 5. Postres y elaboraciones básicas dulces 51](#_Toc173483022)

[UNIDAD DE TRABAJO 6. Acabados y emplatado 58](#_Toc173483023)

[UNIDAD DE TRABAJO 7. El servicio en la cocina profesional 62](#_Toc173483024)

# 9. UNIDADES DE TRABAJO

El libro ***Procesos básicos de producción culinaria*** se estructura en las siguientes unidades de trabajo y un proyecto global.

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. Las técnicas culinarias

**OBJETIVOS**

Al finalizar esta unidad el alumnado debe ser capaz de:

* Conocer las distintas maneras en las que puede llevarse a cabo la transmisión del calor.
* Conocer los diferentes procesos que se dan en la cocción.
* Identificar los distintos tipos de cocción.
* Ejecutar técnicas elementales de cocción, identificando sus características y aplicaciones.
* Preparar elaboraciones culinarias sencillas, identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de trabajo 1: Las técnicas culinarias** | | **Temporalización: 10 horas** | |
| **Contenido** | **Resultados de aprendizaje y competencias** | **Criterios de evaluación** | **Instrumentos de evaluación** |
| **1.** Cocción de alimentos  **1.1.** Transmisión de calor  **2.** Procesos en la cocción  **2.1.** Reacciones de Maillard  **2.2.** Caramelización  **2.3.** Procesos osmóticos  **3.** Tipos de cocción  **3.1.** Cocción por concentración  **3.2.** Por expansión  **3.3.** Cocción mixta  **4.** Técnicas básicas de cocción  **4.1.** Cocción en medio seco o aéreo  **4.1.1.** Asado al horno  **4.1.2.** Asado a la plancha  **4.1.3.** Asado a la brasa o a la parrilla  **4.2.** Cocción en medio húmedo  **4.2.1.** Hervido por expansión  **4.2.2.** Hervido por concentración  **4.2.3.** Escalfados  **4.2.4.** Al vapor  **4.2.5.** Al baño maría  **4.3.** Cocción en medio graso  **4.3.1.** Salteado  **4.3.2.** Gran fritura  **4.3.3.** Confitado  **4.4.** Cocción en combinación de medios  **4.4.1.** Estofados  **4.4.2.** Breseados o braseados  **4.4.3.** Sofrito  **4.4.4.** Rehogado | **1.** Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.  **3.** Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando diferentes procedimientos.  **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. | **1.a)** Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. | Actividades página 9.  Actividades *Evalúo mi aprendizaje* página 21. |
| **1.b)** Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción. | Actividades página 15.  Actividades página 19.  Actividades *Evalúo mi aprendizaje* página 21.  Práctica profesional resuelta página 22.  Reto profesional página 24: Tempura oriental de verduras. |
| **1.c)** Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros. | Actividades página 15.  Actividad 1 *Evalúo mi aprendizaje* página 21.  Reto profesional página 24: Tempura oriental de verduras. |
| **1.d)** Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción. | Actividades página 15.  Actividad 2 *Evalúo mi aprendizaje* página 21.  Práctica profesional resuelta página 22.  Reto profesional página 24: Tempura oriental de verduras. |
| **1.e)** Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica. | Actividades página 15.  Actividad 2 *Evalúo mi aprendizaje* página 21.  Práctica profesional resuelta página 22.  Reto profesional página 24: Tempura oriental de verduras. |
| **1.f)** Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos. | Actividades página 15.  Práctica profesional resuelta página 22.  Reto profesional página 24: Tempura oriental de verduras. |
| **1.g)** Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos. | Actividades página 15.  Actividad 2 *Evalúo mi aprendizaje* página 21.  Reto profesional página 24: Tempura oriental de verduras. |
| **1.h)** Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. | Práctica profesional resuelta página 22.  Reto profesional página 24: Tempura oriental de verduras. |
| **1.i)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales. | Actividades página 15.  Práctica profesional resuelta página 22.  Reto profesional página 24: Tempura oriental de verduras. |
| **3.a)** Se ha interpretado correctamente la información necesaria. | Actividades página 15.  Actividades página 19.  Práctica profesional resuelta página 22.  Reto profesional página 24: Tempura oriental de verduras. |
| **3.b)** Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma. | Práctica profesional resuelta página 22.  Reto profesional página 24: Tempura oriental de verduras. |
| **3.c)** Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. | Práctica profesional resuelta página 22.  Reto profesional página 24: Tempura oriental de verduras. |
| **3.d)** Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos. | Práctica profesional resuelta página 22.  Reto profesional página 24: Tempura oriental de verduras. |
| **3.e)** Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. | Práctica profesional resuelta página 22.  Reto profesional página 24: Tempura oriental de verduras. |
| **3.f)** Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el proceso. | Práctica profesional resuelta página 22.  Reto profesional página 24: Tempura oriental de verduras. |
| **3.g)** Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar. | Actividades página 15.  Práctica profesional resuelta página 22.  Reto profesional página 24: Tempura oriental de verduras. |
| **3.h)** Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. | Práctica profesional resuelta página 22.  Reto profesional página 24: Tempura oriental de verduras. |
| **3.i)** Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. | Práctica profesional resuelta página 22.  Reto profesional página 24: Tempura oriental de verduras. |
| **3.j)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral. | Práctica profesional resuelta página 22.  Reto profesional página 24: Tempura oriental de verduras. |

|  |
| --- |
| **Instrumentos de calificación** |
| **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:**  ● Guía cocción sous-vide: <https://www.sous-vide.cooking/es/coccion-vacio/proceso/>  **Vídeos:**  ● Espetos malagueños: <https://www.youtube.com/watch?v=HLgFR59LSmY> |