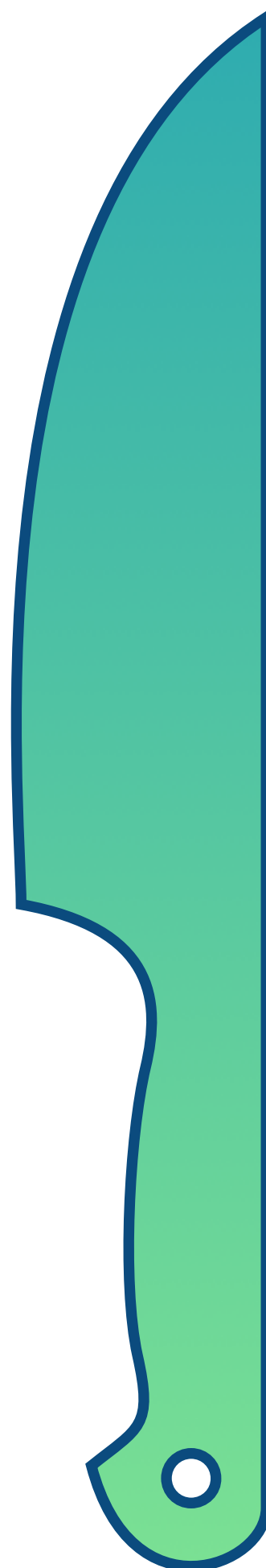


# PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA

Aspectos relativos a la evaluación 2020-2021



# Índice

1. Regulación del título	3
2. Evaluación	3
2.1 Procedimientos e instrumentos de evaluación.	4
2.2. Criterios de calificación.	4
3. Refuerzo y Recuperación	5
4. Tabla de calificaciones del módulo	5

MÓDULO: PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA			
Ciclo formativo/curso: 1º TS DIRECCIÓN EN COCINA			
Código:	0497	Duración:	288 horas

## 1. Regulación del título

Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE A-2010-9270)

Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

## 2. Evaluación

El proceso educativo ha de evaluarse al completo, y, en lo referente al proceso de enseñanza-aprendizaje, más directamente lo referido al alumnado y al profesor/a tal y como viene marcado en la LOE, art 141. Donde se mencionan los procesos de aprendizaje y resultados de los alumnos y la actividad del profesorado.

A la hora de evaluar al alumnado hay que tener en cuenta ciertos rasgos característicos como son:

- La evaluación se realiza **teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación**, que, a su vez, se basan en las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo establecidos en la normativa. Estos criterios deben ser claros, preestablecidos, comunes a todo el alumnado y conocidos por el mismo.
- Es una **evaluación continua**. De forma que se realizarán evaluaciones periódicas para analizar la situación del alumnado, indicando siempre los aspectos a mejorar. Se incluyen tres puntos clave en los que evaluar, como son, antes del proceso, para conocer la situación del alumnado, durante el mismo, para detectar progresos y dificultades del grupo y, por último, al finalizar el proceso, para conocer lo que se ha aprendido al final de un tramo del proceso enseñanza-aprendizaje.
- Una evaluación debe tener un **carácter formativo** o de retroalimentación. Esto es, debe permitir tomar decisiones necesarias para corregir, apoyar, modificar o perfeccionar el funcionamiento del proceso de forma que se garantice una mejora en los resultados.

## 2.1 Procedimientos e instrumentos de evaluación.

Los procedimientos/instrumentos de evaluación utilizados para comprobar los aprendizajes serán variados y se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE que se pretendan medir. Usaremos:

En cuanto al proceso de aprendizaje		
	Procedimientos	Instrumentos
Ev Inicial	Análisis de nivel inicial.	- Cuestionarios. - Ronda de preguntas y respuestas.
Ev. procesual	Observación. Tareas. Trabajos.	- Escalas de valoración. - Cuadro dicotómico de observación. - Rúbricas de corrección.
Ev. Final	Exámenes escritos. Pruebas orales. Pruebas prácticas o de ejecución.	- Plantillas de corrección. - Rúbricas de corrección. - Escalas de valoración.

En cuanto al proceso de enseñanza		
	Procedimientos	Instrumentos
Autoevaluación	Consecución de la actividad docente.	- Cuadro dicotómico de observación. - Diario del profesor. - Archivador de documentos.
Heteroevaluación	Consulta a los alumnos/as. Consulta a agentes externos.	- Cuestionarios o comentarios directos del alumnado hacia alguna práctica determinada. - Análisis de la programación y actividades por parte del profesorado.

Los procedimientos e instrumentos se detallarán en la programación de Aula para cada actividad propuesta.

## 2.2. Criterios de calificación.

Las actividades a calificar responderán directamente a lo que se propone en la Orden a través de los criterios de evaluación (CE) para cada Resultado de Aprendizaje (RA).

- Cada uno de los RA deben ser superados al menos con un valor del 50% (5) para superar el módulo. Sin importar si se han superado en su totalidad los CE o no.
- Cada uno de estos CE tendrá asociado un valor de la nota final según la importancia que se considere. (reflejado en la tabla del punto 4)
- La nota trimestral, será calculada en función de los CE evaluados, de forma que sirva como guía de la consecución del curso.
- El alumnado dispondrá de una hoja de Excel (tabla punto 4) en la que podrá anotar sus calificaciones, de forma que le resulte más cómodo analizar qué puntos debe mejorar y la procedencia de su calificación final.

### 3. Refuerzo y Recuperación

Se recogerán en la Programación de Aula las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstos a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje:

- A lo largo del curso.

- Especialmente en el periodo entre la última evaluación parcial (3ª en 1º y 2ª en 2º) y la final para permitir al alumnado la superación del módulo pendiente de evaluación positiva o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en el mismo.

Después de cada sesión de evaluación se aplicarán los procedimientos e instrumentos de evaluación necesarios para recuperar los RA no superados. Se recogerán en la Programación de Aula.

### 4. Tabla de calificaciones del módulo

Tabla de calificación de PPCCO

RA	Criterio de EV.	Tipo de actividad	Valor de la actividad (%)
Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno.	a) Se han establecido las características de las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.	Prueba teórica	2 %
	b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de cocina.	Prueba práctica	1 %
	c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.	Prueba práctica	3 %
	d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.	Prueba práctica	2 %
	e) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.	Prueba práctica	2 %
	f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.	Prueba práctica	1 %

RA	Criterio de EV.	Tipo de actividad	Valor de la actividad (%)
Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno.	g) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio.	Prueba teórica	4 %
	h) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.	Prueba práctica	2 %
	i) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.	Prueba práctica	2 %
	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Prueba práctica	1 %
RA 1			20 %
Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.	a) Se han caracterizado los diversos <b>métodos de envasado y conservación</b> , así como los equipos, recipientes y envases asociados a cada método.	Trabajo grupal	1 %
	b) Se ha caracterizado la técnica de conservación por vacío y se han reconocido sus aplicaciones en la cocina.	Prueba teórica	1 %
	c) Se han reconocido las características y las diferencias entre la pasteurización y esterilización.	Prueba teórica	1 %
	d) Se han identificado y relacionado las <b>necesidades de envasado</b> y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.	Trabajo grupal	2 %
	e) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación.	Prueba práctica	8 %

RA	Criterio de EV.	Tipo de actividad	Valor de la actividad (%)
<p>Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.</p>	<p>f) Se han determinado las temperaturas y los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.</p>	<p>Prueba teórica</p>	<p>3 %</p>
	<p>g) Se han reconocido la relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.</p>	<p>Trabajo grupal</p>	<p>2 %</p>
	<p>h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.</p>	<p>Prueba práctica</p>	<p>1 %</p>
	<p>i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Prueba práctica</p>	<p>1 %</p>
<p><b>RA 2</b></p>			<p><b>20 %</b></p>
<p>Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.</p>	<p>a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.</p>	<p>Prueba teórica</p>	<p>1 %</p>
	<p>b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.</p>	<p>Trabajo grupal</p>	<p>2 %</p>
	<p>c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para la regeneración.</p>	<p>Trabajo grupal</p>	<p>2 %</p>
	<p>d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración.</p>	<p>Prueba práctica</p>	<p>8 %</p>
	<p>e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta la naturaleza de las diversas materias primas y su uso posterior.</p>	<p>Prueba práctica</p>	<p>3 %</p>

RA	Criterio de EV.	Tipo de actividad	Valor de la actividad (%)
	f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.	Prueba práctica	2 %
	g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Prueba práctica	2 %
RA 3			20 %
Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.	a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	Prueba teórica	2 %
	b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.	Prueba práctica	5 %
	c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas.	Prueba práctica	5 %
	d) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.	Prueba práctica	10 %
	e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia.	Prueba práctica	7 %
	f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	Prueba práctica	5 %



RA	Criterio de EV.	Tipo de actividad	Valor de la actividad (%)
	g) Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos.	Prueba práctica	2 %
	h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.	Prueba práctica	2 %
	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Prueba práctica	2 %
RA 4			40 %
			Valor total
			100 %