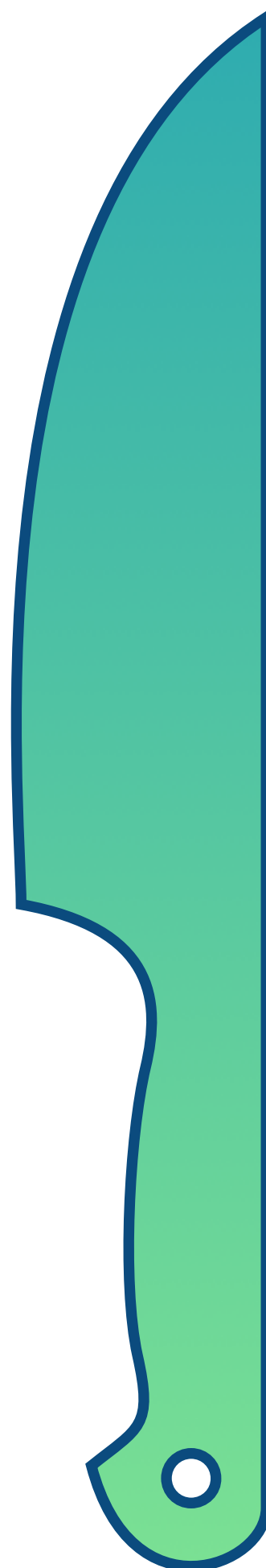


# PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA

Aspectos relativos a la evaluación 2021-2022



# 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. Medidas de atención a la diversidad	5
5. 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 tenga.
- 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 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. Medidas de atención a la diversidad

Para los alumnos que tengan dificultades con aspectos puntuales del módulo:

- sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes.
- agrupamiento con compañeros de nivel similar para plantear dudas comunes.
- actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación.

Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación.

Según las instrucciones de 8 de marzo de 2017 de la Dirección General de Participación y Equidad, no se adaptarán objetivos, contenidos, criterios de evaluación o procedimientos o instrumentos de evaluación ya que en ellas queda excluido la Formación Profesional relativa a grados superiores.

### 5. Tabla de calificaciones del módulo

Tabla de calificación de PPCCO

RA	Criterio de EV.	UT	Valor de la actividad (%)
	a) Se han establecido las características de las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.	2	1 %
	b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de cocina.	1	1 %

RA	Criterio de EV.	UT	Valor de la actividad (%)
1. Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno.	c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.	2	1 %
	d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.	2	1 %
	e) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.	2	1 %
		4	1 %
		5	1 %
		7	1 %
		8	1 %
		9	1 %
		10	1 %
		11	1 %
	f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.	4	1 %
		6	1 %
		7	1 %
	g) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio.	1	1 %
		Servicio	1 %
	h) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.	4	1 %
		9	1 %
		10	1 %
	i) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.	5	1 %
		7	1 %
8		1 %	
Servicio		1 %	
j) Se han realizado todas las	2	1 %	
	3	1 %	

RA	Criterio de EV.	UT	Valor de la actividad (%)
	operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	4	1 %
		5	1 %
		6	1 %
		7	1 %
RA 1			30 %
2. 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.	3	1 %
	b) Se ha caracterizado la técnica de conservación por vacío y se han reconocido sus aplicaciones en la cocina.	3	1 %
	c) Se han reconocido las características y las diferencias entre la pasteurización y esterilización.	3	1 %
	d) Se han identificado y relacionado las <b>necesidades de envasado y conservación</b> de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.	3	1 %
	e) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación.	4	1 %
		5	1 %
		6	1 %
		7	1 %
		8	1 %
		9	1 %
		10	1 %
		11	1 %
	Servicio	1 %	
f) Se han determinado las temperaturas	3	1 %	

RA	Criterio de EV.	UT	Valor de la actividad (%)	
	y los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.	7	1 %	
		11	1 %	
	g) Se han reconocido la relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.	3	1 %	
	h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.	8	1 %	
		9	1 %	
	i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	8	1 %	
		9	1 %	
		10	1 %	
	<b>RA 2</b>			<b>22 %</b>
	<b>3. Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.</b>	a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.	3	1 %
b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.		3	1 %	
c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para la regeneración.		3	1 %	
d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración.		10	1 %	
		11	1 %	
		Servicio	1 %	
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.		7	1 %	
		8	1 %	
		9	1 %	
		10	1 %	
		11	1 %	



RA	Criterio de EV.	UT	Valor de la actividad (%)
	f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.	11	1 %
	g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	11	1 %
<b>RA 3</b>			<b>13 %</b>
<b>4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina.</b>	a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	4	1 %
		5	1 %
		6	1 %
		7	1 %
		8	1 %
		9	1 %
		10	1 %
		11	1 %
	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.	2	1 %
	c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas.	4	1 %
		5	1 %
		6	1 %
		11	1 %
		Servicio	1 %
	d) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus	4	1 %
		5	1 %
		6	1 %
7		1 %	

RA	Criterio de EV.	UT	Valor de la actividad (%)	
caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.	aplicaciones a las diversas materias primas.	8	1 %	
		9	1 %	
		10	1 %	
		11	1 %	
	e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia.	4	1 %	
		5	1 %	
		6	1 %	
		7	1 %	
		8	1 %	
		9	1 %	
		10	1 %	
		11	1 %	
	f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	Servicio	1 %	
	g) Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos.	1	1 %	
		11	1 %	
	h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.	Servicio	1 %	
	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Servicio	1 %	
	<b>RA 4</b>			<b>35 %</b>

<b>Valor total</b>
--------------------

<b>RA</b>	<b>Criterio de EV.</b>	<b>UT</b>	<b>Valor de la actividad (%)</b>
			100 %