

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: HOTR0108 Operaciones básicas de cocina		
DURACIÓN DEL CERTIFICADO: 350 horas	FECHAS DE IMPARTICIÓN:	
CENTRO DE FORMACIÓN: System Centro de Formación S.L.		
DIRECCIÓN: C/O'Donnell, 10	LOCALIDAD: Sevilla	PROVINCIA: Sevilla

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO (con unidades formativas)			
IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO: MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.			HORAS: 120 horas
Objetivo general del módulo: Conocer las diferentes operaciones de aprovisionamiento, las técnicas de preelaboración así como los métodos de conservación de los productos culinarios.			
UNIDAD FORMATIVA:	UF0053 Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración		HORAS: 30 horas
Objetivos específicos	Contenidos	Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos	Espacios, instalaciones y equipamiento
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 toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.		<p>Pantallas de contenido teórico que combina bloques de texto con elementos gráficos, animaciones, audios y diseños interactivos. Los métodos didácticos utilizados son el método expositivo, donde hay una comunicación unidireccional del contenido, y el método interrogativo, en el que a través de preguntas y respuestas se adquieren los contenidos de aprendizaje.</p> <p>Actividades no evaluables de autocorrección intercaladas dentro del contenido multimedia (tareas).</p> <p>Prueba Autoevaluación de 10 preguntas tipo test evaluadas. En el caso que la respuesta sea incorrecta se le indica el apartado de estudio y refuerzo que debería revisar.</p> <p>Actividades evaluables teórico-prácticas. En ellas se aplican y ejecutan los conocimientos y habilidades detallados en los criterios de evaluación de la capacidad. Los métodos didácticos utilizados son el método activo y el</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Plataforma virtual de aprendizaje para la gestión de los contenidos, el seguimiento y evaluación de los participantes. - Equipo informático y elementos de hardware tales como: webcam, altavoces, y micrófono. - Sistema operativo y software de aplicación de entorno Windows 7.

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

		<p>método demostrativo donde se requiere la participación directa del alumno. El formador, en estos casos, actúa como orientador, dinamizador y facilitador del aprendizaje.</p> <p>Recursos didácticos: Contenidos multimedia, manuales en formato e-book y documentación complementaria.</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>CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) UD1 Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>1.1 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.</p> <p>1.2 Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.</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>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E1: Ejercicio conceptual: Descripción de elementos. Actividad en la que el alumno tiene que indicar las características de diferentes elementos externos que componen la estructura de un local.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E2: Ejercicio conceptual: Concepto de trazabilidad. A partir de la lectura del material adicional, el alumno debe describir con sus propias palabras el concepto de trazabilidad e indicar las ventajas y desventajas que este presenta.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E3: Ejercicio práctico: Lavado de manos. Ejercicio práctico en el que el alumno debe grabarse en video donde muestre el correcto lavado de las manos.</p>	
<p>CE1.2 Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo</p>	<p>CE1.2 Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones,</p>	<p>CE1.2 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>	

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

<p>propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.</p> <p>CE1.3 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>describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.</p> <p>CE1.3 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>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) UD3 Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>3.1. Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificación. 3.2. Características principales del uso de detergentes y desinfectantes 3.3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje. 3.4. Interpretación de las especificaciones. 3.5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. 3.6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.</p>	<p>CE1.3 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>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E11: Ejercicio práctico: Limpieza y desinfección de instalaciones. Actividad en la que el alumno debe grabarse en video donde se muestre la forma correcta de limpiar y desinfectar la encimera de una cocina.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E12: Análisis de síntesis: Esquema acerca del almacenamiento de productos químicos. A partir de la documentación complementaria proporcionada en la actividad, el alumno debe realizar un esquema en el que se muestren las medidas de seguridad y las normas de almacenaje.</p>	
<p>CE1.4 Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.</p>	<p>CE1.4 Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.</p>	<p>CE1.4 Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.</p>	

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

	<p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) UD2 Cumplimientos de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.</p> <p>2.3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.</p> <p>2.5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de los alimentos.</p> <p>2.6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos.</p> <p>2.7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.</p> <p>2.8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.</p> <p>2.9. Fuentes de contaminación.</p> <p>2.10. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.</p> <p>2.11. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.</p> <p>2.12. Manejo de residuos.</p> <p>2.13. Asunción de actitudes y hábitos de los manipuladores de alimentos.</p> <p>2.14. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.</p> <p>2.15. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.</p> <p>2.16. Materiales en contacto con</p>	<p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E4: Ejercicio práctico: Estudio del caso de real. A partir de la visualización de un video y con ayuda de material complementario, el alumno debe indicar todas las acciones que ha detectado como incorrectas.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E5: Ejercicio conceptual: Enfermedades y toxiinfecciones alimentarias. Actividad conceptual en la que el alumno debe clasificar una serie de enfermedades en función de las vías contagio, de la contaminación con el alimento y de los síntomas surgidos.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E6: Ejercicio práctico: Anisakis A partir de la visualización de un video el alumno debe contestar a varias preguntas vinculadas al Anisakis.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E7: Ejercicio práctico: Hábitos higiénico-sanitarios en la manipulación de los alimentos. A partir de la visualización de un video el alumno debe analizar las acciones y el comportamiento del cocinero.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E8: Búsqueda de información: Elaboración de un programa de limpieza y desinfección. Actividad en la que alumno debe buscar un programa de limpieza y desinfección e indicar las acciones que se llevan a cabo.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E9: Búsqueda de información: Fases de un sistema de APPCC. Actividad en la que se deben describir las fases por las que pasa un plato de comida en un comedor escolar de acuerdo</p>	
--	--	--	--

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

	<p>los alimentos: tipos y requisitos</p> <p>2.18. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.</p> <p>2.19. Autocontrol: sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPC).</p>	<p>al sistema APPCC.</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>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>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) UD3 Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>3.5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.</p> <p>3.6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.</p> <p>UD4 Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>4.1. Uniformes de cocina: tipos.</p> <p>4.2. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.</p> <p>4.3 Uniformes del personal de restaurante-bar.</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>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E13: Actividad de síntesis: Sobre la manipulación de los alimentos.</p> <p>Actividad en la que el alumno debe elaborar un mapa conceptual donde se muestren las buenas prácticas en manipulación de alimentos.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E14: Actividad de foro (mixta): Foro de uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad.</p> <p>Actividad basada en la metodología mixta. De forma autónoma, el alumno debe buscar información sobre los EPIs o las prendas de vestir. Posteriormente deberán publicar sus respuestas en el foro para compartirla con el resto de compañeros del grupo clase y valorar una de ellas.</p>	

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

UNIDAD FORMATIVA:	UF0054 Aprovechamiento de materias primas en cocina		HORAS:	30 horas
Objetivos específicos	Contenidos	Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos	Espacios, instalaciones y equipamiento	
<p>C1: Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.</p>		<p>Pantallas de contenido teórico que combina bloques de texto con elementos gráficos, animaciones, audios y diseños interactivos. Los métodos didácticos utilizados son el método expositivo, donde hay una comunicación unidireccional del contenido, y el método interrogativo, en el que a través de preguntas y respuestas se adquieren los contenidos de aprendizaje.</p> <p>Actividades no evaluables de autocorrección intercaladas dentro del contenido multimedia (tareas).</p> <p>Prueba Autoevaluación de 10 preguntas tipo test evaluadas. En el caso que la respuesta sea incorrecta se le indica el apartado de estudio y refuerzo que debería revisar.</p> <p>Actividades evaluables teórico-prácticas. En ellas se aplican y ejecutan los conocimientos y habilidades detallados en los criterios de evaluación de la capacidad.</p> <p>Los métodos didácticos utilizados son el método activo y el método demostrativo donde se requiere la participación directa del alumno. El formador, en estos casos, actúa como orientador, dinamizador y facilitador del aprendizaje.</p> <p>Recursos didácticos: Contenidos multimedia, manuales en formato e-book y documentación complementaria.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Plataforma virtual de aprendizaje para la gestión de los contenidos, el seguimiento y evaluación de los participantes. - Equipo informático y elementos de hardware tales como: webcam, altavoces, y micrófono. - Sistema operativo y software de aplicación de entorno Windows 7. 	
<p>CE1.1 Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.</p>	<p>CE1.1 Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.</p> <p>Unidad de aprendizaje 1 (UA1).</p>	<p>CE1.1 Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.</p> <p>Unidad de aprendizaje 1 (UA1).</p> <p>E1: Ejercicio práctico: El etiquetado de los productos alimenticios.</p>		

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

	<p>UD2 Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina.</p> <p>2.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.</p> <p>2.3. Controles de almacén.</p>	<p>A partir de la visualización de un vídeo sobre el etiquetado de los productos, el alumno debe responder a una serie de preguntas sobre ello.</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>CE1.2. 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>Unidad de aprendizaje 1 (UA1).</p> <p>UD2 Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina.</p> <p>2.3. Controles de almacén.</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>Unidad de aprendizaje 1 (UA1).</p> <p>E2: Actividad de síntesis: Organización y características de la brigada de cocina.</p> <p>El alumno debe elaborar un organigrama en el que se refleje los perfiles profesionales que se encontrará en una brigada de cocina describiendo además sus funciones.</p> <p>Unidad de aprendizaje 1 (UA1).</p> <p>E3: Ejercicio conceptual: El departamento de cocina. Ubicación y áreas.</p> <p>El alumno debe diseñar un prototipo de restaurante identificando los departamentos básicos del área de cocina.</p> <p>Unidad de aprendizaje 1 (UA1).</p> <p>E4: Ejercicio práctico: Análisis de riesgos y puntos de control.</p> <p>A partir de la lectura de un documento complementario, el alumno debe realizar una serie de comprobaciones sobre la distribución y conservación de los productos de una nevera para detectar las desviaciones existentes entre las cantidades y calidades de los géneros.</p>	

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

<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>CE1.3 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>Unidad de aprendizaje 1 (UA1). UD1 El departamento de cocina 1.1. Definición y organización característica. 1.2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria. UD2 Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina. 2.3. Controles de almacén.</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>Unidad de aprendizaje 1 (UA1). E5: Ejercicio conceptual: Almacenamiento adecuado de los alimentos. A partir de la lectura de un documento complementario, el alumno debe responder a un cuestionario sobre el almacenamiento adecuado de los alimentos.</p> <p>Unidad de aprendizaje 1 (UA1). E6: Ejercicio conceptual: Búsqueda e identificación de documentación. El alumno debe realizar una búsqueda de una factura y un albarán e identificar los apartados que constan en éstos y en el caso de detectar fallos corregirlos.</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</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</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>	

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

<p>informar en los distintos tipos de establecimientos.</p>	<p>departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.</p> <p>Unidad de aprendizaje 1 (UA1). UD2 Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina. 2.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones. 2.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones. 2.3. Controles de almacén.</p>	<p>Unidad de aprendizaje 1 (UA1). E19: Ejercicio práctico: Almacenaje y detección de defectos en materias primas *Criterio de evaluación y actividad que aparecen como evaluación de tutoría presencial (ver al final de este anexo).</p>	
<p>CE1.6 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.</p>	<p>CE1.6 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.</p> <p>Unidad de aprendizaje 3 (UA3). UD4 Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina 4.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas. 4.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.</p>	<p>CE1.6 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.</p> <p>Unidad de aprendizaje 3 (UA3). E12: Actividad de síntesis: Documentos de aprovisionamiento interno. El alumno debe escoger entre los documentos propios de los procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías y elaborar una plantilla describiendo las características del documento seleccionado.</p> <p>Unidad de aprendizaje 3 (UA3). E13: Análisis documental: Descripción de procesos de manipulación de alimentos. A partir de la lectura de un documento complementario, el alumno debe indicar las características propias del proceso de recepción, el de almacenaje y el de distribución de las mercancías.</p>	

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

		<p>Unidad de aprendizaje 3 (UA3). E14: Ejercicio práctico: Elaboración de un escandallo. A partir de la receta y la fórmula matemática para el cálculo de un plato ya dado, el alumno comprar la materia prima y cumplimentar la hoja de coste o escandallo.</p> <p>Unidad de aprendizaje 3 (UA3). E15: Ejercicio práctico: Elaboración de propuestas contra el desperdicio alimentario. A partir de la visualización de un vídeo sobre el desperdicio de la comida, el alumno debe elaborar un listado de recomendaciones para evitar el derroche alimenticio en cocina.</p> <p>Unidad de aprendizaje 3 (UA3). E16: Ejercicio práctico: Relacionar documentos de aprovisionamiento. A partir de las imágenes proporcionadas en el enunciado de la actividad, el alumno debe indicar de qué documentos se trata.</p>	
--	--	--	--

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

<p>C2: Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.</p>		<p>Pantallas de contenido teórico que combina bloques de texto con elementos gráficos, animaciones, audios y diseños interactivos. Los métodos didácticos utilizados son el método expositivo, donde hay una comunicación unidireccional del contenido, y el método interrogativo, en el que a través de preguntas y respuestas se adquieren los contenidos de aprendizaje.</p> <p>Actividades no evaluables de autocorrección intercaladas dentro del contenido multimedia (tareas).</p> <p>Prueba Autoevaluación de 10 preguntas tipo test evaluadas. En el caso que la respuesta sea incorrecta se le indica el apartado de estudio y refuerzo que debería revisar.</p> <p>Actividades evaluables teórico-prácticas. En ellas se aplican y ejecutan los conocimientos y habilidades detallados en los criterios de evaluación de la capacidad. Los métodos didácticos utilizados son el método activo y el método demostrativo donde se requiere la participación directa del alumno. El formador, en estos casos, actúa como orientador, dinamizador y facilitador del aprendizaje.</p> <p>Recursos didácticos: Contenidos multimedia, manuales en formato e-book y documentación complementaria.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Plataforma virtual de aprendizaje para la gestión de los contenidos, el seguimiento y evaluación de los participantes. - Equipo informático y elementos de hardware tales como: webcam, altavoces, y micrófono. - Sistema operativo y software de aplicación de entorno Windows 7.
<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>CE2.1 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</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>Unidad de aprendizaje 2 (UA2). E7: Ejercicio conceptual: Cuestionario sobre la clasificación alimentaria.</p>	

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

	<p>necesidades de conservación.</p> <p>Unidad de aprendizaje 2 (UA2). UD3 Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina.</p> <p>3.1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.</p> <p>3.2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.</p>	<p>A partir del contenido formativo y el blog facilitado el alumno debe responder a un cuestionario sobre la clasificación y características de los alimentos propios de una cocina profesional.</p> <p>Unidad de aprendizaje 2 (UA2). E8: Ejercicio práctico: Clasificación de los alimentos. El alumno debe observar la despensa de su propio hogar y agruparlos por categorías gastronómicas que debe fotografiar y enviar al tutor/a justificando la clasificación realizada.</p> <p>Unidad de aprendizaje 2 (UA2). E9: Ejercicio conceptual: Relacionar métodos de conservación. El alumno debe relacionar los métodos de conservación existentes con su definición correcta.</p>	
<p>CE2.2 Describir las fórmulas usuales de presentación de las materias primas culinarias de uso común, indicando cualidades, características y necesidades de regeneración y conservación.</p>	<p>CE2.2 Describir las fórmulas usuales de presentación de las materias primas culinarias de uso común, indicando cualidades, características y necesidades de regeneración y conservación.</p> <p>Unidad de aprendizaje 2 (UA2). Unidad de aprendizaje 2 (UA2). UD3 Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina.</p> <p>3.1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.</p>	<p>CE2.2 Describir las fórmulas usuales de presentación de las materias primas culinarias de uso común, indicando cualidades, características y necesidades de regeneración y conservación.</p> <p>Unidad de aprendizaje 2 (UA2). E10: Ejercicio práctico: Práctica sobre la regeneración de alimentos. El alumno debe escoger un producto deshidratado y regenerarlo con algunos de los métodos tratados durante el contenido formativo.</p> <p>Unidad de aprendizaje 2 (UA2). E11: Ejercicio conceptual: Descripción sobre la presentación de los productos alimenticios. A partir de la lista de productos dada, el alumno debe especificar la presentación comercial que se utiliza.</p>	

	3.2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.		
UNIDAD FORMATIVA:	UF0055 Preelaboración y conservación culinarias		HORAS: 30 horas
Objetivos específicos	Contenidos	Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos	Espacios, instalaciones y equipamiento
C.1: 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.		<p>Pantallas de contenido teórico que combina bloques de texto con elementos gráficos, animaciones, audios y diseños interactivos. Los métodos didácticos utilizados son el método expositivo, donde hay una comunicación unidireccional del contenido, y el método interrogativo, en el que a través de preguntas y respuestas se adquieren los contenidos de aprendizaje.</p> <p>Actividades no evaluables de autocorrección intercaladas dentro del contenido multimedia (tareas).</p> <p>Prueba Autoevaluación de 10 preguntas tipo test evaluadas. En el caso que la respuesta sea incorrecta se le indica el apartado de estudio y refuerzo que debería revisar.</p> <p>Actividades evaluables teórico-prácticas. En ellas se aplican y ejecutan los conocimientos y habilidades detallados en los criterios de evaluación de la capacidad. Los métodos didácticos utilizados son el método activo y el método demostrativo donde se requiere la participación directa del alumno. El formador, en estos casos, actúa como orientador, dinamizador y facilitador del aprendizaje.</p> <p>Recursos didácticos: Contenidos multimedia, manuales en formato e-book y documentación complementaria.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Plataforma virtual de aprendizaje para la gestión de los contenidos, el seguimiento y evaluación de los participantes. - Equipo informático y elementos de hardware tales como: webcam, altavoces, y micrófono. - Sistema operativo y software de aplicación de entorno Windows 7.

<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"> - Funciones. - Normas de utilización. - Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen. - Riesgos asociados a su manipulación. - Mantenimiento de uso necesario. 	<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"> - Funciones. - Normas de utilización. - Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen. - Riesgos asociados a su manipulación. - Mantenimiento de uso necesario. <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) UD1 Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina. 1.1. Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.</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"> - Funciones. - Normas de utilización. - Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen. - Riesgos asociados a su manipulación. - Mantenimiento de uso necesario. <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E1: Ejercicio conceptual: Identificar las funciones de los equipos de cocina. Relacionar los diferentes tipos de horno con las características que le corresponden.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E2: Ejercicio conceptual: Identificar la maquinaria de una cocina. Identificar los tipos de equipos y utensilios que se muestran a través de imágenes ilustrativas y describir sus características.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E3: Búsqueda de información: Materiales recomendados. Buscar información sobre los materiales utilizados en el mobiliario de cocina: acero inoxidable y polietileno HDPE.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E4: Ejercicio conceptual: Relacionar los instrumentos de las baterías de cocina. Cuestionario sobre los elementos que conforman una batería de cocina para cocinar, preparar y conservar alimentos.</p>	
---	--	---	--

<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>CE1.2 Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) UD1 Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina. 1.1 Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.</p>	<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>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E5: Ejercicio conceptual: Seleccionar útiles y equipos de trabajo según su función. Seleccionar el generador de calor a utilizar en los casos prácticos planteados.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E6: Ejercicio práctico: Identificar el uso del utillaje de una cocina. El alumno deberá seleccionar cinco útiles de cocina y fotografiarse utilizándolos correctamente.</p>	
<p>CE1.3 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.</p>	<p>CE1.3 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) UD1 Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina. 1.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento</p>	<p>CE1.3 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E7: Búsqueda de información: Plan de mantenimiento. Buscar información sobre los tres tipos de mantenimiento: mantenimiento preventivo, mantenimiento correctivo y mantenimiento predictivo.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E8: Ejercicio conceptual: Elaborar una ficha de limpieza. Cumplimentar una ficha de limpieza de un comedor escolar.</p>	

	característicos.	Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E9: Actividad de síntesis: Diagrama de flujo del proceso de limpieza. Elaborar un diagrama de flujo de un proceso de limpieza efectivo.	
CE1.4 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.	CE1.4 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados. Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) UD1 Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina. 1.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos.	CE1.4 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados. Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E10: Ejercicio conceptual: Buenas prácticas en prevención de riesgos en la cocina. A partir de un documento complementario, se deberá completar una tabla resumen que muestre los factores de riesgo en hostelería y sus medidas preventivas.	
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.		Pantallas de contenido teórico que combina bloques de texto con elementos gráficos, animaciones, audios y diseños interactivos. Los métodos didácticos utilizados son el método expositivo, donde hay una comunicación unidireccional del contenido, y el método interrogativo, en el que a través de preguntas y respuestas se adquieren los contenidos de aprendizaje. Actividades no evaluables de autocorrección intercaladas dentro del contenido multimedia (tareas). Prueba Autoevaluación de 10 preguntas tipo test evaluadas. En el	<ul style="list-style-type: none"> - Plataforma virtual de aprendizaje para la gestión de los contenidos, el seguimiento y evaluación de los participantes. - Equipo informático y elementos de hardware tales como: webcam, altavoces, y micrófono.

		<p>caso que la respuesta sea incorrecta se le indica el apartado de estudio y refuerzo que debería revisar.</p> <p>Actividades evaluables teórico-prácticas. En ellas se aplican y ejecutan los conocimientos y habilidades detallados en los criterios de evaluación de la capacidad. Los métodos didácticos utilizados son el método activo y el método demostrativo donde se requiere la participación directa del alumno. El formador, en estos casos, actúa como orientador, dinamizador y facilitador del aprendizaje.</p> <p>Recursos didácticos: Contenidos multimedia, manuales en formato e-book y documentación complementaria.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema operativo y software de aplicación de entorno Windows 7.
<p>CE2.1 Describir los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a los géneros culinarios más comunes.</p>	<p>CE2.1 Describir los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a los géneros culinarios más comunes.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) UD3 Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina. 3.3. Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.</p>	<p>CE2.1 Describir los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a los géneros culinarios más comunes.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E11: Ejercicio conceptual: Relacionar cortes y piezas animales. Relacionar los tipos de corte con el animal al que pertenecen.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E12: Ejercicio conceptual: Categorías de la carne de cordero. Indicar las diferentes categorías de carne del cordero y clasificar los cortes en cada una de ellas.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E13: Ejercicio práctico: Cortes de pollo. Identificar las partes de un pollo a partir de la imagen presentada.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E14: Ejercicio práctico: Cortes de hortaliza. El alumno deberá grabarse en video cortando una hortaliza con el tipo de corte que elija.</p>	

		<p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E15: Ejercicio conceptual: Cortes carne de cerdo. A partir de las imágenes mostradas, se deben describir las características de los distintos cortes del cerdo y su utilización en cocina.</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>CE2.2 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>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) UD2 Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina. 2.4. Aplicaciones sencillas.</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>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E18: Ejercicio conceptual: Regeneración de alimentos crudos. Responder un cuestionario sobre la regeneración de alimentos crudos.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E19: Análisis documental: Alimentos deshidratados y rehidratados. A partir de un artículo complementario, se deberán indicar las ventajas y desventajas de los alimentos deshidratados (o desecados) y los rehidratados.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E20: Ejercicio práctico: Alimentos en salmuera. Con el apoyo de un video ilustrativo, el alumno deberá realizar un proceso de salmuera en casa y grabarlo en vídeo para su posterior evaluación.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E21: Ejercicio práctico: Descongelación de alimentos I. El alumno deberá aplicar los métodos de congelación y descongelación oportunos de un tomate, una sardina, un trozo de pan y una pizza precocinada.</p>	

		<p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E22: Ejercicio conceptual: Descongelación de alimentos II. Valorar el proceso de descongelación en las imágenes mostradas.</p>	
<p>CE2.3 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.</p>	<p>CE2.3 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) UD2 Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina. 2.4. Aplicaciones sencillas.</p>	<p>CE2.3 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E23: Ejercicio conceptual: Utilización de cuchillos. A partir de un artículo complementario, el alumno deberá relacionar los tipos de cuchillos descritos con las funciones que les corresponden.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E24: Ejercicio conceptual: Utensilios de cocina. A partir del proceso de elaboración descrito, responder las preguntas propuestas sobre los útiles y utensilios utilizados.</p>	
<p>CE2.4 Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.</p>	<p>CE2.4 Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) UD3 Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina. 3.5. Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias</p>	<p>CE2.4 Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E16: Ejercicio conceptual: Legumbres secas. A partir de un artículo complementario, responder las preguntas planteadas sobre las legumbres secas.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E17: Ejercicio práctico: Deshuese de un pollo. A partir de un vídeo sobre el deshuese de un pollo, el alumno deberá realizar un listado de los pasos seguidos.</p>	

	más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados.		
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.		<p>Pantallas de contenido teórico que combina bloques de texto con elementos gráficos, animaciones, audios y diseños interactivos. Los métodos didácticos utilizados son el método expositivo, donde hay una comunicación unidireccional del contenido, y el método interrogativo, en el que a través de preguntas y respuestas se adquieren los contenidos de aprendizaje.</p> <p>Actividades no evaluables de autocorrección intercaladas dentro del contenido multimedia (tareas).</p> <p>Prueba Autoevaluación de 10 preguntas tipo test evaluadas. En el caso que la respuesta sea incorrecta se le indica el apartado de estudio y refuerzo que debería revisar.</p> <p>Actividades evaluables teórico-prácticas. En ellas se aplican y ejecutan los conocimientos y habilidades detallados en los criterios de evaluación de la capacidad. Los métodos didácticos utilizados son el método activo y el método demostrativo donde se requiere la participación directa del alumno. El formador, en estos casos, actúa como orientador, dinamizador y facilitador del aprendizaje.</p> <p>Recursos didácticos: Contenidos multimedia, manuales en formato e-book y documentación complementaria.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Plataforma virtual de aprendizaje para la gestión de los contenidos, el seguimiento y evaluación de los participantes. - Equipo informático y elementos de hardware tales como: webcam, altavoces, y micrófono. - Sistema operativo y software de aplicación de entorno Windows 7.
CE3.1 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de alimentos.	<p>CE3.1 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de alimentos.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3)</p>	<p>CE3.1 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de alimentos.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3)</p> <p>E25: Ejercicio conceptual: Relacionar equipos destinados a la conservación de alimentos.</p> <p>Relacionar los tipos de equipos de conservación con las características que le corresponden.</p>	

	<p>UD4 Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina. 4.2. Identificación de equipos asociados.</p>	<p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E26: Ejercicio conceptual: Identificar los usos de los equipos asociados a la conservación. Nombrar los alimentos que pueden ser conservados en los equipos propuestos.</p>	
<p>CE3.2 Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.</p>	<p>CE3.2 Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) UD4 Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina. 4.1. Identificación y clases.</p>	<p>CE3.2 Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E27: Ejercicio conceptual: Identificar métodos de conservación. A partir de las imágenes mostradas, especificar el método de conservación al que han sido sometidos los productos.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E28: Análisis documental: Explicación audiovisual del proceso de conservación del salmón. A partir de un video en el que se muestra el proceso de ahumado del salmón, el alumno deberá responder a las preguntas propuestas.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E29: Análisis documental: Diferenciar los métodos de envasado al vacío y atmosfera modificada. Responder las preguntas propuestas sobre los métodos de envasado al vacío y envasado en atmósfera modificada.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E30: Ejercicio práctico: Identificación de productos envasados en atmósfera modificada y envasados al vacío. El alumno deberá fotografiar, en la cocina de su casa, tres productos envasados en atmósfera modificada y tres productos envasados al vacío y enviarlas al tutor para su posterior</p>	

		<p>evaluación.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E31: Búsqueda de información: Búsqueda de información sobre la uperización. Buscar un vídeo en Internet que explique en qué consiste el método de conservación de la uperización.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E32: Análisis documental: Identificación del estado de los huevos. A partir de un artículo complementario, responder las preguntas propuestas sobre el estado de los huevos.</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>CE3.3 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>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) UD4 Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más</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>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E33: Ejercicio práctico: Operaciones auxiliares previas en alimentos crudos o semielaborados. El alumno deberá realizar el proceso de envasado al vacío de tomates en un frasco de cristal, fotografiando cada una de las fases y adjuntando las imágenes al tutor para su posterior evaluación.</p>	

	<p>comunes en cocina.</p> <p>4.3. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.</p>		
<p>CE3.4 Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros.</p>	<p>CE3.4 Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) UD4 Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina.</p> <p>4.2. Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados.</p> <p>UD5 Participación en la mejora de la calidad.</p> <p>5.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.</p>	<p>CE3.4 Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E34: Ejercicio conceptual: Operaciones de procesos de conservación de productos alimentarios. Relacionar cada producto alimentario con la técnica de conservación que permite mantenerlos en buen estado.</p>	

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

PROGRAMACIÓN DE LAS TUTORÍAS PRESENCIALES

MÓDULOS DEL CERTIFICADO	UNIDADES FORMATIVAS/ CAPACIDADES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN CONTEMPLADOS	IDENTIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A REALIZAR	DURACIÓN TUTORÍA (horas)
<p>MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.</p>	<p>UF0054 Aprovisionamiento de materias primas en cocina.</p> <p>C1. Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje, en lo relativo a:</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>CE1.4 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 operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Estrategia metodológica: Realización de actividades evaluables de carácter práctico utilizando un método didáctico activo, en las que se aplican y desarrollan las habilidades y destrezas detalladas en los criterios de evaluación de la capacidad. Estas actividades se desarrollan en el centro presencial acreditado. - Actividades de aprendizaje evaluables Estas actividades se encuentran en la carpeta de “exámenes y evaluaciones” del bloque “Contenido Formativo”. <p>La relación entre Criterios de Evaluación y Actividades de Evaluación es la siguiente:</p> <p>CE1.2 E18: Ejercicio práctico: Llegada de materias primas en las instalaciones de cocina en Aula polivalente y almacén.</p> <p>El alumno, a partir de un pedido realizado en el centro acreditado, debe comprobar qué materias primas llegan a las instalaciones de cocina. Utilizar como referencia el pedido hecho y cómo ha sido recibido (calidad y cantidad del género).</p> <p>Finalmente, debe comparar el pedido con las materias</p>	<p>E18: 1 hora E19: 1 hora E20: 1 hora</p>

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

	<p>CE1.6 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.</p>	<p>recibidas y redactar un memorándum sobre lo visto: materias recibidas correctamente, materias en mal estado, o dañadas, materias no coincidentes con el pedido y coincidencia en las cantidades.</p> <p>CE1.4 y CE1.5 E19: Ejercicio práctico: Almacenaje y detección de defectos en materias primas en Aula polivalente y almacén. El alumno, a partir del pedido realizado en la anterior actividad E18, debe almacenar las materias primas recibidas en las instalaciones de cocina valorando dónde y cómo se ordenan. Asimismo, debe identificar los productos defectuosos y proceder a la retirada de los mismos indicando el procedimiento a seguir.</p> <p>Al finalizar, realiza una explicación a modo de memorándum sobre la actuación realizada.</p> <p>CE1.6 E20: Ejercicio práctico: Acción en la recepción y almacenaje de mercancías en Aula polivalente y almacén. El alumno en el centro acreditado deberá observar la actuación del personal en lo referente a responsabilidad y honradez en la recepción, almacenaje y distribución de mercancías. Posteriormente, deberá anotar en dos columnas aquéllas acciones que ayuden a realizar estas actividades con honradez y responsabilidad, y aquéllas acciones que no contribuyan a ello.</p>	
--	--	--	--

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

		<ul style="list-style-type: none">- Espacios, instalaciones y equipamientos El Centro presencial acreditado, de acuerdo al certificado de profesionalidad HOTR0108 Operaciones básicas de cocina cuenta con:<ul style="list-style-type: none">o <u>Aula polivalente</u>: mesa y sillas para alumnos, mesa y sillas para formador y material de aula.o <u>Almacén</u>: estanterías y materias primas.	
--	--	--	--

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

	<p>UF0055 Preelaboración y conservación culinarias.</p> <p>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.</p> <p style="padding-left: 40px;">CE2.4 Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Estrategia metodológica: Realización de actividades evaluables de carácter práctico utilizando un método didáctico activo, en las que se aplican y desarrollan las habilidades y destrezas detalladas en los criterios de evaluación de la capacidad. Estas actividades se desarrollan en el centro presencial acreditado. - Actividades de aprendizaje evaluables Estas actividades se encuentran en la carpeta de “exámenes y evaluaciones” del bloque “Contenido Formativo”. La relación entre Criterios de Evaluación y Actividades de Evaluación es la siguiente: CE 2.4 E36: Métodos en la preelaboración de géneros de pescado en Aula polivalente y taller de cocina. Bajo la supervisión del tutor, realiza el desespinado de una merluza, un lenguado y una trucha. Tras la práctica, enumera las diferencias más notables entre la forma de realizar la preelaboración en cada una de las tres especies. E37: Métodos en la preelaboración de géneros de verduras en Aula polivalente y taller de cocina. Con ayuda de otros compañeros, si es posible, y bajo la supervisión del tutor, prepara unas lechugas y unos tomates para ensalada y realiza una jardinera de verduras. Presta atención a la forma en que el tutor te explica cómo ejecutar estas preelaboraciones y sigue sus indicaciones. 	
--	---	---	--

E36: 1 hora
30 minutos
E37: 1 hora
30 minutos
E38: 1 hora
30 minutos
E39: 1 hora
30 minutos

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

		<p>E38: Métodos en la preelaboración de géneros de carnes en Aula polivalente y taller de cocina. Bajo la supervisión del tutor, en esta práctica deberás realizar la preelaboración de carnes, por ejemplo, adobo crudo para carnes, mechar un trozo de carne, preparación de una brocheta, preparación de un pollo con una sola brida, limpieza de despojos de un pollo, etc. Finalizada la práctica, redacta un resumen de 300 palabras enumerando los puntos más difíciles del proceso, y explica qué has hecho para superarlos con éxito.</p> <p>E39: Métodos en la preelaboración de géneros alimenticios básicos en Aula polivalente y taller de cocina. Elabora un menú que contenga, al menos, tres preelaboraciones de géneros alimenticios básicos. Por ejemplo: PRIMERO: Ensaladilla rusa. (Corte y cocción de verduras, huevos duros, elaboración de salsa mayonesa). SEGUNDO: Arroz hervido con setas a la plancha. (Hervir arroz, limpiar las setas, asar las setas). POSTRE: Crema Catalana. (Elaboración de salsas y cremas)</p>	
--	--	---	--

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

		<ul style="list-style-type: none">- Espacios, instalaciones y equipamientos El Centro presencial acreditado, de acuerdo al certificado de profesionalidad HOTR0108 Operaciones básicas de cocina como tal cuenta con:<ul style="list-style-type: none">○ <u>Aula polivalente</u>: mesa y sillas para alumnos, mesa y sillas para formador y material de aula.○ <u>Taller de cocina</u>:<ul style="list-style-type: none">- Materias primas.- Mesa para demostraciones del profesor.- Lavamanos a pedal.- Esterilizador de cuchillos.- Tolvas para patatas.- 1 juego de brazos combinados (batidor/triturador)- 1 dispensador industrial rollo de papel.- Cocinas individuales semiindustriales de aprox. 400 x 600 mm, con dos quemadores para encastrar.- Frigoríficos y/o cámaras frigoríficas para conservar los alimentos (carnes, pescados, hortalizas productos de pastelería, etcétera) sin mezclarlos: mesas de trabajo (convencionales y/o frías).- Herramientas.- Batería.- Elementos de protección- Contenedor especial para basura de 56 cm de diámetro y 70 cm de altura; balanza eléctrica	
--	--	--	--

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

		<p>de 10kg. Aproximadamente</p> <ul style="list-style-type: none">- Fregaderos de dos senos distribuidos en las áreas de limpieza preparación, pastelería, demás lugares donde sean necesarios- Botiquín.	
--	--	--	--

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: HOTR0108 Operaciones básicas de cocina		
DURACIÓN DEL CERTIFICADO: 350 horas	FECHAS DE IMPARTICIÓN:	
CENTRO DE FORMACIÓN: System Centro de Formación S.L.		
DIRECCIÓN: C/O'Donnell, 10	LOCALIDAD: Sevilla	PROVINCIA: Sevilla

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO (con unidades formativas)			
IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO: MF0256_1: Elaboración culinaria básica.			HORAS: 180horas
Objetivo general del módulo: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.			
UNIDAD FORMATIVA:	UF0056 Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	HORAS:	90 horas
Objetivos específicos	Contenidos	Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos	Espacios, instalaciones y equipamiento
C1: Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.		<p>Pantallas de contenido teórico que combina bloques de texto con elementos gráficos, animaciones, audios y diseños interactivos. Los métodos didácticos utilizados son el método expositivo, donde hay una comunicación unidireccional del contenido, y el método interrogativo, en el que a través de preguntas y respuestas se adquieren los contenidos de aprendizaje.</p> <p>Actividades no evaluables de autocorrección intercaladas dentro del contenido multimedia (tareas).</p> <p>Prueba Autoevaluación de 10 preguntas tipo test evaluadas. En el caso que la respuesta sea incorrecta se le indica el apartado de estudio y refuerzo que debería revisar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Plataforma virtual de aprendizaje para la gestión de los contenidos, el seguimiento y evaluación de los participantes. - Equipo informático y elementos de hardware tales como: webcam, altavoces, y micrófono. - Sistema operativo y software de aplicación de entorno Windows 7.

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

		<p>Actividades evaluables teórico-prácticas. En ellas se aplican y ejecutan los conocimientos y habilidades detallados en los criterios de evaluación de la capacidad.</p> <p>Los métodos didácticos utilizados son el método activo y el método demostrativo donde se requiere la participación directa del alumno. El formador, en estos casos, actúa como orientador, dinamizador y facilitador del aprendizaje.</p> <p>Recursos didácticos: Contenidos multimedia, manuales en formato e-book y documentación complementaria.</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>CE1.1 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>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) UD1 Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones 1.1. Clasificación, definición y aplicaciones. 1.2. Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución.</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>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E1: Ejercicio práctico: Utensilios de cocina. A partir de la visualización de un video, el alumno debe buscar y completar una ficha técnica de alguno de los utensilios analizados.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E2: Actividad de síntesis: Clasificación y propiedades de los alimentos.</p>	

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

		Actividad en la que el alumno debe realizar un esquema-resumen de los alimentos visualizados en el enlace web.	
CE1.3 Efectuar operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios que se van a emplear.	<p>CE1.3 Efectuar operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios que se van a emplear.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) UD1 Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones</p> <p>1.1. Clasificación, definición y aplicaciones. 1.2. Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución. 1.3. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución. 1.4. Aplicaciones de técnicas de regeneración.</p>	<p>CE1.3 Efectuar operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios que se van a emplear.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E3: Actividad de síntesis: Regeneración de alimentos. A partir de la lectura de la documentación complementaria, el alumno debe contestar a preguntas relacionadas con el concepto de regeneración.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E4: Ejercicio práctico: Técnicas y procesos de regeneración. Actividad en la que el alumno debe contestar a 10 preguntas de cuestionario de opción múltiple.</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>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>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) UD1 Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones</p> <p>1.1. Clasificación, definición y aplicaciones. 1.2. Fases de los procesos. Riesgos en la</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>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E5: Ejercicio práctico: Recomendaciones para la realización de un fondo oscuro de ternera. A partir de la visualización de un video, el alumno debe simular lo aprendido y grabarse</p>	

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

	<p>ejecución. 1.3. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución. 1.4. Aplicaciones de técnicas de regeneración.</p>	<p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E6: Ejercicio práctico: Documentación sobre salsas básicas de cocina. Actividad en la que el alumno debe elaborar una presentación en PowerPoint que constituya un recetario de cuatro salsas básicas.</p>	
<p>CE1.5. Realizar acabados poco complejos para las elaboraciones culinarias elementales.</p>	<p>CE1.5. Realizar acabados poco complejos para las elaboraciones culinarias elementales.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) UD1 Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones 1.1. Clasificación, definición y aplicaciones. 1.2. Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución. 1.3. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución. 1.4. Aplicaciones de técnicas de regeneración.</p>	<p>CE1.5. Realizar acabados poco complejos para las elaboraciones culinarias elementales.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E7: Ejercicio práctico: Realización de guarniciones. Actividad en la que el alumno debe elaborar dos tipos de elaboraciones diferentes.</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>CE1.6 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>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) UD1 Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de</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>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E8: Ejercicio conceptual: Manipulación para la prevención de las intoxicaciones alimentarias. A partir de la lectura de la documentación complementaria aportada en el ejercicio, el</p>	

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

	<p>múltiples aplicaciones</p> <p>1.1. Clasificación, definición y aplicaciones.</p> <p>1.2. Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución.</p> <p>1.3. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución.</p> <p>1.4. Aplicaciones de técnicas de regeneración.</p>	<p>alumno debe indicar si una serie de afirmaciones son correctas o incorrectas.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E9. Búsqueda de información: Métodos de conservación. Actividad en la que el alumno debe realizar un esquema-resumen de diferentes métodos de conservación.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E10: Ejercicio conceptual: Almacenamiento de alimentos. Actividad en la que el alumno debe describir las características y condiciones que deben cumplir los almacenes y los curtos fríos.</p>	
<p>CE1.7 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.</p>	<p>CE1.7 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) UD3 Participación en la mejora de calidad. 3.1. Aseguramiento de la calidad. 3.2. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.</p>	<p>CE1.7 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E20: Ejercicio conceptual: Analizar el concepto de calidad. El alumno debe responder a cuatro preguntas sobre el concepto y proceso de calidad a seguir en el sector de la hostelería.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E21: Actividad de síntesis: Estudio de viabilidad. El alumno debe realizar un esquema de los pasos que sigue la carne en congelación desde que llega a un establecimiento hasta que el cocinero hace uso de ella especificando los indicadores de calidad a tener en cuenta.</p>	

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

		<p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E22: Ejercicio conceptual: Acciones correctivas. A partir de los indicadores de calidad especificados en el ejercicio anterior E21, el alumno debe enumerar las acciones correctivas a realizar.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E23: Búsqueda de información: Diagrama de flujo sobre la atención al cliente. El alumno debe realizar un diagrama de flujo que describa el proceso que debe seguir un encargado del servicio de atención al cliente ante una reclamación.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E24: Ejercicio práctico: Control de calidad. El alumno debe responder a un cuestionario sobre el control de calidad.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E25: Actividad de síntesis: Diseño e implementación del sistema de calidad. A partir de un supuesto práctico, el alumno debe indicar las acciones que se incumplen de acuerdo con la norma ISO 9001.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E26: Ejercicio conceptual: Encuesta de satisfacción. El alumno debe conseguir tres encuestas de satisfacción de establecimiento de comida rápida y compararlas respondiendo a una serie de preguntas propuestas.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E27: Ejercicio conceptual: Análisis de la evaluación</p>	
--	--	--	--

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

		<p>y gestión de calidad. A partir del estudio de la política de calidad de la empresa Coca Cola, el alumno debe valorarlos y completar el programa según lo estudiado en el contenido formativo.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E28: Ejercicio práctico: Cuestionario sobre la calidad. El alumno debe responder a un cuestionario sobre la calidad en un programa de una empresa.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E29: Actividad de síntesis: Evaluación de un plan de calidad de hostelería y turismo. El alumno debe descargar el Plan de Calidad del sector de restauración y hostelería y realizar un esquema-resumen con las ideas más significativas que proporciona el plan.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E30: Ejercicio práctico: Autoevaluación del sistema de gestión de calidad de una empresa ficticia. El alumno debe realizar una autoevaluación sobre el sistema de gestión de calidad sobre una empresa ficticia y obtener el informe online. Finalmente, debe responde a una serie de preguntas en base al informe obtenido.</p>	
--	--	---	--

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

<p>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.</p>		<p>Pantallas de contenido teórico que combina bloques de texto con elementos gráficos, animaciones, audios y diseños interactivos. Los métodos didácticos utilizados son el método expositivo, donde hay una comunicación unidireccional del contenido, y el método interrogativo, en el que a través de preguntas y respuestas se adquieren los contenidos de aprendizaje.</p> <p>Actividades no evaluables de autocorrección intercaladas dentro del contenido multimedia (tareas).</p> <p>Prueba Autoevaluación de 10 preguntas tipo test evaluadas. En el caso que la respuesta sea incorrecta se le indica el apartado de estudio y refuerzo que debería revisar.</p> <p>Actividades evaluables teórico-prácticas. En ellas se aplican y ejecutan los conocimientos y habilidades detallados en los criterios de evaluación de la capacidad.</p> <p>Los métodos didácticos utilizados son el método activo y el método demostrativo donde se requiere la participación directa del alumno. El formador, en estos casos, actúa como orientador, dinamizador y facilitador del aprendizaje.</p> <p>Recursos didácticos: Contenidos multimedia, manuales en formato e-book y documentación complementaria.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Plataforma virtual de aprendizaje para la gestión de los contenidos, el seguimiento y evaluación de los participantes.- Equipo informático y elementos de hardware tales como: webcam, altavoces, y micrófono.- Sistema operativo y software de aplicación de entorno Windows 7.
--	--	---	--

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

<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>CE2.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) UD2 Realización de elaboraciones elementales de cocina. 2.1 Definición, clasificación y tipos. 2.2. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. 2.3. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución. 2.4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.</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>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E11: Ejercicio conceptual: Fases del aprovisionamiento de géneros Con la ayuda de un documento complementario, el alumno debe ordenar las fases de aprovisionamiento de género que se muestran. E12: Ejercicio conceptual: Análisis de documentos administrativos El alumno debe describir y presentar un ejemplo de cada uno de los documentos empleados en el control y recepción de géneros.</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</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</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</p>	

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

<p>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>el tiempo establecido, aplicando técnicas sencillas y adecuadas, cumpliendo con las normas e instrucciones recibidas y manteniendo un espíritu de colaboración.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) 2.1 Definición, clasificación y tipos. 2.2. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. 2.3. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución. 2.4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.</p>	<p>normas e instrucciones recibidas y manteniendo un espíritu de colaboración.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E13: Análisis documental: Métodos de cocción I Con la ayuda de un documento de ampliación, el alumno debe enumerar ejemplos de preparación de cada uno de los tipos de cocción.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E14: Ejercicio práctico: Métodos de cocción II: hervir El alumno deberá aplicar el método de hervido de un alimento en su cocina y grabarse en vídeo para ser evaluado posteriormente.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E15: Ejercicio práctico: Nueve maneras de preparar huevos A partir de lectura de un documento complementario, el alumno deberá grabarse en vídeo preparando un huevo según las técnicas estudiadas.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E16. Ejercicio práctico: Cocinar pescado El alumno debe responder un cuestionario de verdadero-falso sobre los pescados de mar.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E17: Ejercicio práctico. Cocina al vacío Siguiendo el modelo de cocina al vacío de</p>	
--	---	--	--

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

		<p>Henkelman, el alumno deberá ventajas y desventajas de la cocina al vacío de carnes, pescados, verduras y postres.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E18: Ejercicio práctico: Términos básicos de cocina Con la ayuda de un documento de ampliación, el alumno deberá responder un cuestionario de términos y aplicaciones de la cocina básica.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E19: Ejercicio práctico (mixta): Términos básicos de cocina Actividad basada en la metodología mixta. De forma autónoma el alumno deberá buscar vídeos sobre tres tipos de salsas y compartirlas con el resto de compañeros a través del foro, comentando las entradas realizadas por sus compañeros.</p>	
--	--	---	--

UNIDAD FORMATIVA:	UF0057 Elaboración de platos combinados y aperitivos		HORAS:	60 horas
Objetivos específicos	Contenidos	Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos	Espacios, instalaciones y equipamiento	
<p>C1: Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.</p>		<p>Pantallas de contenido teórico que combina bloques de texto con elementos gráficos, animaciones, audios y diseños interactivos. Los métodos didácticos utilizados son el método expositivo, donde hay una comunicación unidireccional del contenido, y el método interrogativo, en el que a través de preguntas y respuestas se adquieren los contenidos de aprendizaje.</p> <p>Actividades no evaluables de autocorrección intercaladas dentro del contenido multimedia (tareas).</p> <p>Prueba Autoevaluación de 10 preguntas tipo test evaluadas. En el caso que la respuesta sea incorrecta se le indica el apartado de estudio y refuerzo que debería revisar.</p> <p>Actividades evaluables teórico-prácticas. En ellas se aplican y ejecutan los conocimientos y habilidades detallados en los criterios de evaluación de la capacidad.</p> <p>Los métodos didácticos utilizados son el método activo y el método demostrativo donde se requiere la participación directa del alumno. El formador, en estos casos, actúa como orientador, dinamizador y facilitador del aprendizaje.</p> <p>Recursos didácticos: Contenidos multimedia, manuales en formato e-book y documentación complementaria.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Plataforma virtual de aprendizaje para la gestión de los contenidos, el seguimiento y evaluación de los participantes. - Equipo informático y elementos de hardware tales como: webcam, altavoces, y micrófono. - Sistema operativo y software de aplicación de entorno Windows 7. 	

<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>CE1.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) UD1 Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos. 1.1 Definición y clasificación. 1.2 Tipos y técnicas básicas. 1.3 Decoraciones básicas. 1.4 Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación. 1.5 Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.</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>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E1: Búsqueda de información: El economato-bodega. A partir de la visualización de un vídeo, el alumno debe responder a cuatro cuestiones sobre el economato-bodega.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E2: Ejercicio conceptual: Documentos de aprovisionamiento. El alumno debe describir los documentos de aprovisionamiento y gestión del departamento de cocina y aportar un ejemplo de cada uno de ellos.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E3: Ejercicio práctico: El stock. El alumno debe seguir una serie de pasos para el cálculo del stock mínimo, máximo y de seguridad en un supuesto práctico.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E4: Ejercicio práctico: Identificar documentos de aprovisionamiento interno. El alumno debe relacionar los documentos con las características que se incluyen en el enunciado de la actividad.</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>CE1.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) UD1 Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos. 1.2 Tipos y técnicas básicas. 1.3 Decoraciones básicas. 1.4 Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación. 1.5 Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) UD2 Participación en la mejora de la calidad. 2.1 Aseguramiento de la calidad. 2.2 Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.</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>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E5: Ejercicio práctico: Utensilios para la elaboración de un plato. A partir de la visualización de un vídeo explicativo de los utensilios de cocina más utilizados, el alumno debe preparar un canapé e indicar los utensilios y equipos usados durante la elaboración culinaria.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E6: Ejercicio práctico: Identificar herramientas de cocina. A partir de la visualización de un video demostrativo de cómo preparar una ensalada de verduras tibia, el alumno debe especificar los utensilios utilizados durante la elaboración y sus características principales.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E14: Actividad de síntesis: La calidad en las cocinas. A partir de la lectura de un documento complementario, el alumno debe realizar un resumen y exponer un ejemplo de calidad en establecimiento hosteleros.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E15: Búsqueda de información: La importancia de la trazabilidad. A partir de la visualización de un vídeo, el alumno debe explicar el concepto de trazabilidad y</p>	
--	--	---	--

		<p>describir el papel que juega éste en la cocina de un restaurante.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E16: Ejercicio práctico: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos. Tomando como ejemplo de punto crítico la temperatura del pescado en los congeladores de la cocina de un gran hotel, el alumno debe responder a seis preguntas en base al sistema de APPCC.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E17: Ejercicio conceptual: La calidad de los alimentos. A partir de la lectura de un documento complementario, el alumno debe responder a un cuestionario sobre la calidad de los alimentos.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E18: Actividad de foro (mixta): Foro de alteraciones alimenticias. Actividad basada en la metodología mixta. De forma autónoma, el alumno debe realizar una búsqueda de información sobre los fraudes y adulteraciones alimenticias aportando noticias de interés. Posteriormente deberán publicar sus respuestas en el foro para compartirla con el resto de compañeros del grupo clase.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E19: Ejercicio práctico: Interpretar encuestas de satisfacción. A partir de los datos obtenidos en el documento complementario sobre las encuestas de satisfacción de un restaurante, el alumno debe</p>	
--	--	---	--

		<p>redactar una lista de aspectos a mejorar.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E20: Ejercicio práctico: Diseño y aplicación de un sistema APPCC. A partir de la lectura de un documento complementario, el alumno debe responder a una serie de preguntas sobre el diseño y aplicación del sistema de APPCC.</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>CE1.3 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>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) UD1 Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos. 1.2 Tipos y técnicas básicas. 1.3 Decoraciones básicas. 1.4 Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación. 1.5 Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.</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>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E7: Ejercicio práctico: Plato combinado. El alumno debe visitar un bar donde se elaboren platos combinados, observar la carta y realizar diferentes agrupaciones ya dadas en el enunciado de la actividad.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E8: Ejercicio práctico: Presentación de canapés fríos. El alumno debe buscar cinco recetas de canapés fríos, seleccionar uno y realizar un vídeo demostrativo.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E9: Ejercicio práctico: Elaboración de un sándwich vegetal. El alumno debe crear un vídeo elaborando un</p>	

		<p>sándwich vegetal.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E10: Ejercicio conceptual: Platos combinados saludables. A partir de un artículo web, el alumno debe resolver cinco cuestiones.</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>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>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) 1.2 Tipos y técnicas básicas. 1.3 Decoraciones básicas. 1.4 Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación. 1.5 Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.</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>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E11: Búsqueda de información: Métodos de conservación. El alumno debe describir los métodos de conservación existentes e indicar diferentes elaboraciones culinarias donde se apliquen los métodos de conservación explicados.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E12: Ejercicio práctico: Método de conservación y almacenamiento. A partir de una lista de alimentos dados, el alumno debe indicar el método de conservación que le aplicaría, el envase y el lugar de almacenamiento más adecuado.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E13: Actividad de foro (mixta): Ventajas y</p>	

		desventajas de los métodos de conservación. Actividad basada en la metodología mixta. De forma autónoma, el alumno debe buscar las ventajas y desventajas de los métodos de conservación en los productos alimenticios. Posteriormente deberán publicar sus respuestas en el foro para compartirla con el resto de compañeros del grupo clase.	
UNIDAD FORMATIVA:	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.		HORAS: 30 horas
Objetivos específicos	Contenidos	Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos	Espacios, instalaciones y equipamiento
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 toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.		<p>Pantallas de contenido teórico que combina bloques de texto con elementos gráficos, animaciones, audios y diseños interactivos. Los métodos didácticos utilizados son el método expositivo, donde hay una comunicación unidireccional del contenido, y el método interrogativo, en el que a través de preguntas y respuestas se adquieren los contenidos de aprendizaje.</p> <p>Actividades no evaluables de autocorrección intercaladas dentro del contenido multimedia (tareas).</p> <p>Prueba Autoevaluación de 10 preguntas tipo test evaluadas. En el caso que la respuesta sea incorrecta se le indica el apartado de estudio y refuerzo que debería revisar.</p> <p>Actividades evaluables teórico-prácticas. En ellas se aplican y ejecutan los conocimientos y habilidades detallados en los criterios de</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Plataforma virtual de aprendizaje para la gestión de los contenidos, el seguimiento y evaluación de los participantes. - Equipo informático y elementos de hardware tales como: webcam, altavoces, y micrófono. - Sistema operativo y software de aplicación de entorno Windows 7.

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

		<p>evaluación de la capacidad.</p> <p>Los métodos didácticos utilizados son el método activo y el método demostrativo donde se requiere la participación directa del alumno. El formador, en estos casos, actúa como orientador, dinamizador y facilitador del aprendizaje.</p> <p>Recursos didácticos: Contenidos multimedia, manuales en formato e-book y documentación complementaria.</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>CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) UD1 Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>1.1 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.</p> <p>1.2 Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.</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>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E1: Ejercicio conceptual: Descripción de elementos.</p> <p>Actividad en la que el alumno tiene que indicar las características de diferentes elementos externos que componen la estructura de un local.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E2: Ejercicio conceptual: Concepto de trazabilidad. A partir de la lectura del material adicional, el alumno debe describir con sus propias palabras el concepto de trazabilidad e indicar las ventajas y desventajas que este presenta.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 1 (UA1) E3: Ejercicio práctico: Lavado de manos. Ejercicio práctico en el que el alumno debe grabarse en video donde muestre el correcto lavado de las manos.</p>	

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

<p>CE1.2 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>CE1.3 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>CE1.2 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>CE1.3 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>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) UD3 Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas. 3.1. Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificación. 3.2. Características principales del uso de detergentes y desinfectantes 3.3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje. 3.4. Interpretación de las especificaciones. 3.5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. 3.6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.</p>	<p>CE1.2 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>CE1.3 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>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E11: Ejercicio práctico: Limpieza y desinfección de instalaciones. Actividad en la que el alumno debe grabarse en video donde se muestre la forma correcta de limpiar y desinfectar la encimera de una cocina.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E12: Análisis de síntesis: Esquema acerca del almacenamiento de productos químicos. A partir de la documentación complementaria proporcionada en la actividad, el alumno debe realizar un esquema en el que se muestren las medidas de seguridad y las normas de almacenaje.</p>	
<p>CE1.4 Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.</p>	<p>CE1.4 Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.</p>	<p>CE1.4 Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.</p>	

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

	<p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) UD2 Cumplimientos de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.</p> <p>2.3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.</p> <p>2.5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de los alimentos.</p> <p>2.6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos.</p> <p>2.7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.</p> <p>2.8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.</p> <p>2.9. Fuentes de contaminación.</p> <p>2.10. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.</p> <p>2.11. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.</p> <p>2.12. Manejo de residuos.</p> <p>2.13. Asunción de actitudes y hábitos de los manipuladores de alimentos.</p> <p>2.14. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.</p> <p>2.15. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.</p> <p>2.16. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos</p> <p>2.18. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.</p> <p>2.19. Autocontrol: sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPC).</p>	<p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E4: Ejercicio práctico: Estudio del caso de real. A partir de la visualización de un video y con ayuda de material complementario, el alumno debe indicar todas las acciones que ha detectado como incorrectas.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E5: Ejercicio conceptual: Enfermedades y toxiinfecciones alimentarias. Actividad conceptual en la que el alumno debe clasificar una serie de enfermedades en función de las vías contagio, de la contaminación con el alimento y de los síntomas surgidos.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E6: Ejercicio práctico: Anisakis A partir de la visualización de un video el alumno debe contestar a varias preguntas vinculadas al Anisakis.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E7: Ejercicio práctico: Hábitos higiénico-sanitarios en la manipulación de los alimentos. A partir de la visualización de un video el alumno debe analizar las acciones y el comportamiento del cocinero.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E8: Búsqueda de información: Elaboración de un programa de limpieza y desinfección. Actividad en la que alumno debe buscar un programa de limpieza y desinfección e indicar las acciones que se llevan a cabo.</p>	
--	--	--	--

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

		<p>Unidad de Aprendizaje 2 (UA2) E9: Búsqueda de información: Fases de un sistema de APPCC. Actividad en la que se deben describir las fases por las que pasa un plato de comida en un comedor escolar de acuerdo al sistema APPCC.</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>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>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) UD3 Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas. 3.5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. 3.6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.</p> <p>UD4 Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas. 4.1. Uniformes de cocina: tipos. 4.2. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa. 4.3 Uniformes del personal de restaurante-bar.</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>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E13: Actividad de síntesis: Sobre la manipulación de los alimentos. Actividad en la que el alumno debe elaborar un mapa conceptual donde se muestren las buenas prácticas en manipulación de alimentos.</p> <p>Unidad de Aprendizaje 3 (UA3) E14: Actividad de foro (mixta): Foro de uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad. Actividad basada en la metodología mixta. De forma autónoma, el alumno debe buscar información sobre los EPIs o las prendas de vestir. Posteriormente deberán publicar sus respuestas en el foro para compartirla con el resto de compañeros del grupo clase y valorar una de ellas.</p>	

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

PROGRAMACIÓN DE LAS TUTORÍAS PRESENCIALES

MÓDULOS DEL CERTIFICADO	UNIDADES FORMATIVAS/ CAPACIDADES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN CONTEMPLADOS	IDENTIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A REALIZAR	DURACIÓN TUTORÍA (horas)
<p>MF0256_1: Elaboración culinaria básica.</p>	<p>UF0056 Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria.</p> <p>C1: Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.</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>	<ul style="list-style-type: none"> - Estrategia metodológica: Realización de actividades evaluables de carácter práctico utilizando un método didáctico activo, en las que se aplican y desarrollan las habilidades y destrezas detalladas en los criterios de evaluación de la capacidad. Estas actividades se desarrollan en el centro presencial acreditado. - Actividades de aprendizaje evaluables Estas actividades se encuentran en la carpeta de “Exámenes y Evaluaciones” del bloque “Contenido Formativo”. La relación entre Criterios de Evaluación y Actividades de Evaluación es la siguiente: CE 1.3 E32: Ejercicio práctico: Regeneración de alimentos en Aula polivalente y taller de cocina. Deberás realizar un proceso de regeneración de alimentos, utilizando uno de los métodos explicados en el contenido formativo del curso y teniendo en cuenta las acciones propuestas por el tutor del centro acreditado. Después, redacta una lista de los pasos que has seguido, anotando aquellos puntos donde creas que es 	<p>E31: 2 horas 15 minutos.</p> <p>E32: 2 horas 15 minutos.</p> <p>E33: 2 horas 15 minutos.</p> <p>E34: 2 horas 15 minutos.</p>

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

		<p>preciso prestar una mayor atención para no saltarse las normas higiénicas y sanitarias.</p> <p>CE 1.4 E33: ejercicio práctico: Elaboraciones culinarias básicas y elementales en Aula polivalente y taller de cocina. Deberás realizar un proceso de regeneración de alimentos, utilizando uno de los métodos explicados en el contenido formativo del curso y teniendo en cuenta las acciones propuestas por el tutor del centro acreditado. Después, redacta una lista de los pasos que has seguido, anotando aquellos puntos donde creas que es preciso prestar una mayor atención para no saltarse las normas higiénicas y sanitarias.</p> <p>CE 1.5 E34: ejercicio práctico Acabados de elaboraciones culinarias en Aula polivalente y taller de cocina. La finalización del proceso de elaboración en lo referente a la presentación definitiva del producto ante los comensales es tan importante como la propia elaboración. A partir de la elaboración realizada en la actividad anterior (E33), realiza su acabado final, con la ayuda del tutor si es preciso. Posteriormente, realiza una explicación a modo de memorándum de 300 palabras sobre lo que has hecho.</p>	
--	--	---	--

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

		<p>CE 1.6</p> <p>E34 E35: Ejercicio práctico Conservación culinaria en Aula polivalente y taller de cocina.</p> <p>Selecciona una de las siguientes técnicas de conservación de alimentos (que puedas realizar en el centro acreditado): conservación en frío, deshidratación, liofilización, salazón, ahumado, adobo, escabeche, encurtidos, confitado, compotas, esterilización, pasteurización, uperización y atmósfera modificada. Luego, escoge un producto y consérvalo según la técnica escogida, prestando especial atención a cómo almacenarás el producto posteriormente.</p> <p>Al finalizar, realiza una explicación a modo de memorándum de 300 palabras sobre lo que has hecho.</p> <p>- Espacios, instalaciones y equipamientos</p> <p>El Centro presencial acreditado, de acuerdo al certificado de profesionalidad HOTR0108 Operaciones básicas de cocina cuenta con:</p> <ul style="list-style-type: none">○ <u>Aula polivalente</u>: mesa y sillas para alumnos, mesa y sillas para formador y material de aula.○ <u>Taller de cocina</u>:<ul style="list-style-type: none">- 15 Cocinas individuales semiindustriales de aprox. 400 x 600 mm, con dos quemadores para encastrar.- 1 Cocina para el profesor (con 4 quemadores y horno).- 1 Fry top o Plancha (350 x 700 x 850 mm aprox.).- 1 Baño-maría (350 x 600 x 850 mm aprox.).- 1 Gratinadora.	
--	--	---	--

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

		<ul style="list-style-type: none">- 1 Freidora (de 10 litros aprox.).- 1 Horno combinado con capacidad de 6 bandejas "gastronorm".- 1 Horno microondas.- 2 Tolvas o silos para patatas y cebollas.- 1 Juego de brazos combinados (batidor /tritador).- 1 Mesa de pastelería con la tolvas incorporadas para harinas y azúcar.- 1 Mesa para las demostraciones del profesor.- 8 Batidoras amasadoras (de 4 a 4,5 litros de capacidad).- 1 Exprimidor de cítricos.- 1 Cortadora de fiambres.- 1 Máquina de picar carne.- 1 Tajo para cortar carne.- 1 Abatidor de temperatura.- 1 Mesa caliente.- 1 Máquina para hacer vacío.- 1 Dispensador industrial rollo de papel.- Frigoríficos y/o cámaras frigoríficas para conservar los alimentos (carnes, pescados, hortalizas, productos de pastelería, etcétera) sin mezclarlos.- Mesas de trabajo (convencionales y/o frías).- Seno de fregadero de acero inoxidable de aproximadamente 400 x 400 mm y 300 mm de profundidad, encastrado en mesa o encimera de acero inoxidable.- Fregaderos de dos senos distribuidos en las áreas de limpieza, preparación, pastelería, y demás lugares donde sean necesarios.- Congeladores en forma de armario o de arcón.- Armarios frigoríficos o cámaras frigoríficas.- Lavamanos a pedal.- Esterilizador de cuchillos.- Balanzas eléctricas de 10 kg aprox. (cocina y repostería).	
--	--	--	--

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

		<ul style="list-style-type: none">- 1 Botiquín.- Contenedor especial para basura de 56 cm de diámetro y 70 cm de altura.- Herramientas.- Batería.- Elementos de protección.	
--	--	---	--

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

	<p>UF0057 Elaboración de platos combinados y aperitivos.</p> <p>C1: Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.</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>	<ul style="list-style-type: none"> - Estrategia metodológica: Realización de actividades evaluables de carácter práctico utilizando un método didáctico activo, en las que se aplican y desarrollan las habilidades y destrezas detalladas en los criterios de evaluación de la capacidad. Estas actividades se desarrollan en el centro presencial acreditado. - Actividades de aprendizaje evaluables Estas actividades se encuentran en la carpeta de “Exámenes y Evaluaciones” del bloque “Contenido Formativo”. <p>La relación entre Criterios de Evaluación y Actividades de Evaluación es la siguiente:</p> <p>CE1.3 E22: Ejercicio práctico: Elaboración de recetas culinarias en Taller de cocina. El alumno en el centro acreditado deberá ejecutar tres recetas facilitadas por el docente siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo con las normas de manipulación de alimentos.</p> <p>Las recetas deben ser diferentes y siguiendo las indicaciones que se detallan a continuación:</p> <p><u>Receta 1.</u> Utilizar el método de regeneración de alimentos al menos en un producto del plato. <u>Receta 2.</u> Elaboración de un plato combinado. <u>Receta 3.</u> Elaboración de un canapé.</p> <p>CE1.4</p>	<p>E22: 3 horas E23: 3 horas</p>
--	--	---	--

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

		<p>E23: Ejercicio práctico: Conservación de alimentos en taller de cocina y almacén.</p> <p>El tutor seleccionará y explicará de forma práctica en el centro acreditado uno de los siguientes métodos de conservación de alimentos: conservación en frío, deshidratación, liofilización, salazón, ahumado, adobo, escabeche, encurtidos, confitado, compotas, esterilización, pasteurización, uperización o atmósfera modificada.</p> <p>Posteriormente, el alumno deberá repetir el proceso bajo la supervisión del tutor.</p> <p>Al finalizar, el alumno debe contestar a las siguientes cuestiones:</p> <ol style="list-style-type: none">1. ¿Cuáles son las características de los lugares de almacenamiento disponibles para los alimentos, según sus características?2. ¿Qué normas de manipulación de alimentos has tenido en cuenta? <p>- Espacios, instalaciones y equipamientos</p> <p>El Centro presencial acreditado, de acuerdo al certificado de profesionalidad HOTR0108 Operaciones básicas de cocina, como tal, cuenta con:</p> <ul style="list-style-type: none">○ <u>Aula polivalente</u>: mesa y sillas para alumnos, mesa y sillas para formador y material de aula.○ <u>Taller de cocina</u>:	
--	--	---	--

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

		<ul style="list-style-type: none">- 15 Cocinas individuales semiindustriales de aprox. 400 x 600 mm, con dos quemadores para encastrar.- 1 Cocina para el profesor (con 4 quemadores y horno).- 1 Fry top o Plancha (350 x 700 x 850 mm aprox.).- 1 Baño-maría (350 x 600 x 850 mm aprox.).- 1 Gratinadora.- 1 Freidora (de 10 litros aprox.).- 1 Horno combinado con capacidad de 6 bandejas "gastronorm".- 1 Horno microondas.- 2 Tolvas o silos para patatas y cebollas.- 1 Juego de brazos combinados (batidor /triturador).- 1 Mesa de pastelería con la tolvas incorporadas para harinas y azúcar.- 1 Mesa para las demostraciones del profesor.- 8 Batidoras amasadoras (de 4 a 4,5 litros de capacidad).- 1 Exprimidor de cítricos.- 1 Cortadora de fiambres.- 1 Máquina de picar carne.- 1 Tajo para cortar carne.- 1 Abatidor de temperatura.- 1 Mesa caliente.- 1 Máquina para hacer vacío.- 1 Dispensador industrial rollo de papel.- Frigoríficos y/o cámaras frigoríficas para conservar los alimentos (carnes, pescados, hortalizas, productos de pastelería, etcétera) sin mezclarlos.	
--	--	---	--

ANEXO IV

Modelo de Programación didáctica

		<ul style="list-style-type: none">- Mesas de trabajo (convencionales y/o frías).- Seno de fregadero de acero inoxidable de aproximadamente 400 x 400 mm y 300 mm de profundidad, encastrado en mesa o encimera de acero inoxidable.- Fregaderos de dos senos distribuidos en las áreas de limpieza, preparación, pastelería, y demás lugares donde sean necesarios.- Congeladores en forma de armario o de arcón.- Armarios frigoríficos o cámaras frigoríficas.- Lavamanos a pedal.- Esterilizador de cuchillos.- Balanzas eléctricas de 10 kg aprox. (cocina y repostería).- 1 Botiquín.- Contenedor especial para basura de 56 cm de diámetro y 70 cm de altura.- Herramientas.- Batería.- Elementos de protección. <p>○ <u>Almacén</u>: Estanterías.</p>	
--	--	--	--