



*Institut d'Educació Secundària*  
"Guillem Colom Casasnovas"

**PROGRAMACIÓ CURS ESCOLAR 15/16.**

**MÒDUL: Tècniques culinàries.**

**CURS: C.F. Cuina i Gastronomia. Grau mitjà.**

**Professor: Juan Antonio Fernández Vila**

Índex.

- 1.- OBJECTIUS GENERALS DEL MÒDUL
- 2.- CONTINGUTS BÀSICS DEL CICLE
  - 2.1 CONTINGUTS I PROCEDIMENTS ASSOCIATS A LES UNITATS DIDÀCTIQUES
- 3.- PROCEDIMENTS I SISTEMES D'AVUACIÓ.
- 4.- SISTEMES DE RECUPERACIÓ.
- 5.- CRITERIS DE PROMOCIÓ I QUALIFICACIÓ, MÍNIMS EXIGIBLES.
- 6.- ASPECTES METODOLÒGICS.
- 7.- ADAPTACIONS CURRICULARS.
- 8.- CONTINGUTS ASSOCIATS PER AVUACIÓ.

**1. OBJECTIUS**

1.1 Reconèixer i interpretar la documentació, analitzant la seva finalitat i aplicació, per determinar les necessitats de producció a cuina.

1.2 Seleccionar i determinar les variants d'ús de maquinària, estris i eines, reconeixent i aplicant els seus principis de funcionament, per posar a punt el lloc de treball.

1.3 Analitzar les diferents tècniques culinàries, reconeixent les possibles estratègies d'aplicació, per executar les elaboracions culinàries.

1.4 Identificar i seleccionar les tècniques de decoració i finalització, relacionant-les amb les característiques físiques i organolèptiques del producte final, per realitzar la decoració/finalització de les elaboracions.

1.5 Analitzar les tècniques de servei de les elaboracions, relacionant-les amb la satisfacció del client, per donar un servei de qualitat.

1.6 Analitzar i seleccionar mètodes i equips de conservació i envasat, valorant la seva adequació a les característiques dels gèneres o de les elaboracions culinàries, per executar els processos de envasat i/o conservació.

1.7 identificar les normes de qualitat i seguretat alimentària i de prevenció de riscos laborals i ambientals, reconeixent els factors de riscos i paràmetres de qualitat associats a la producció culinària, per aplicar els protocols de seguretat laboral i ambiental, higiene i qualitat durant tot el procés productiu.

1.8 Valorar les activitats de treball a un procés productiu, identificant la seva aportació al procés global per aconseguir els objectius de la producció.

1.9 Valorar la diversitat d'opinions com a font d'enriquiment, reconeixent altres pràctiques, idees o creences, per resoldre problemes i prendre decisions.

## **2. CONTINGUTS BÀSICS DEL CICLE**

### **1: execució de tècniques de cocció**

#### Conceptes

- Terminologia professional.
- Tècniques de cocció. Descripció, anàlisi, classificació i aplicacions.
- Procediments d'execució de les diferents tècniques. Fases i punts claus en la execució de cada tècnica, control de resultats.
- Anàlisis del consum energètic segons tècnica aplicada. Utilització en cuines d'energies netes i renovables.

#### Criteris d'avaluació

- S'ha interpretat la terminologia professional relacionada.
- S'han descrit i classificat les diverses tècniques de cocció.
- S'han identificat i relacionat les tècniques de cocció amb respecte a les seves possibilitats d'aplicació a diversos gèneres.
- S'han relacionat i determinat les necessitats prèvies al desenvolupament de les diverses tècniques de cocció.
- S'han identificat les fases i formes d'operar distintives en l'aplicació de cada tècnica.
- S'han executat les diverses tècniques de cocció seguint els procediments establerts.
- S'han distingit possibles alternatives en funció dels resultats obtinguts.
- S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitari, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

### **2: confecció d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.**

#### Conceptes

- Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions. Descripció anàlisi, classificacions i aplicacions.
- Procediments d'execució de les diferents elaboracions de fons i salses. Fases i punts claus en la execució de cada elaboració; control de resultats.
- Qualitat de les elaboracions bàsiques i repercussió en el producte final.

#### Criteris d'avaluació

- S'han descrit i classificat les diverses elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions, així com les seves possibles aplicacions.
- S'ha comprovat la disponibilitat de tots els elements necessaris per el desenvolupament dels procediments d'elaboracions de fons, salses i altres elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
- S'han realitzat els procediments d'obtenció d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions seguint els procediments establerts.

- S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- S'han desenvolupat els procediments entremitjos de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitari, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

### **3: preparació d'elaboracions culinàries elementals.**

#### Conceptes

- Documents relacionats amb la producció a cuina. Recettes, fitxes tècniques, etc. Descripció. Interpretació del contingut de l'informació.
- Escandall de gèneres i valoració d'elaboracions culinàries.
- Diagrames d'organització i seqüenciació de les diverses fases en la elaboració.
- Aplicació de cada tècnica a matèries primeres de diferents característiques. Fases i punts claus en les elaboracions, control i comparació de resultats. Repercussió en la qualitat final.

#### Criteris d'avaluació

- S'ha interpretat correctament l'informació necessària.
- S'ha realitzat correctament l'escandall dels gèneres i la valoració de les elaboracions culinàries, a partir de les fitxes de rendiment de les matèries primeres utilitzades.
- S'han realitzat les tasques d'organització i seqüenciació de les diverses fases necessàries en el desenvolupament de les elaboracions en temps i forma.
- S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.
- S'han executat les tasques d'obtenció d'elaboracions culinàries elementals seguint els procediments establerts.
- S'ha mantingut el lloc de treball net i ordenat durant tot el procés.
- S'ha justificat l'ús de la tècnica en funció del aliment a processar.
- S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitari, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

### **4: elaboració de guarnicions i elements de decoració.**

#### Conceptes

- Guarnicions i decoracions. Descripció, finalitat, tipus, anàlisi i aplicacions.
- Guarnicions clàssiques. Denominacions i ingredients que la componen. Aplicacions.

- Procediment d'execució de les diverses elaboracions de guarnicions i decoracions.
- Fases i punts claus en les elaboracions i control de resultats.
- Valoració de la qualitat del producte final.

#### Criteris d'avaluació

- S'han descrit i classificat les diverses guarnicions i decoracions, així com les seves possibles aplicacions.
- S'han determinat les guarnicions i decoracions adequant-les a les elaboracions a la que acompanyen.
- S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.
- S'han elaborat les guarnicions i decoracions seguint els procediments establerts.
- S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- S'han realitzats totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitari, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

### **5: realització d'acabats i presentacions.**

#### Conceptes

- Normes de decoració i presentació. Volum, color, salses, textures, simetria, etc
- Execució dels processos d'acabat i presentació. Punts claus i control de resultats.

#### Criteris d'avaluació

- S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements que configuren l'elaboració.
- S'han disposat els diferents elements de l'elaboració seguint criteris estètics.
- S'han identificat, justificat i aplicat les tècniques d'envasado i conservació necessàries pels productes semielaborats i/o acabats seguint els procediments establerts.
- S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitari, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

### **6: desenvolupament dels serveis de cuina.**

#### Conceptes

- El servei a cuina. Descripció, tipus i possibles variables organitzatives.
- Tasques prèvies als serveis de cuina. "mise en place"

- Documentació relacionada amb el servei.
- Coordinació durant el servei de cuina.
- Execució dels processos propis del servei.
- Tasques de finalització del servei.
- Protocol de queixes i reclamacions. Compromís de temps i qualitat.

#### Criteris d'avaluació

- S'han identificat els diferents tipus de servei i les seves característiques.
- S'han mantingut els diversos productes en condicions òptimes de servei.
- S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris pel desenvolupament del servei.
- S'ha interpretat la documentació relacionada con los requeriments del servei.
- S'ha realitzat les elaboracions d'obligada execució durant el desenvolupament del servei seguint els procediments establerts.
- S'han disposat els diferents elements de l'elaboració seguint criteris estètics.
- S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitari, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

## **2.1 CONTINGUTS I PROCEDIMENTS ASSOCIATS A LES UNITATS DIDÀCTIQUES**

### **UNITATS DE TREBALL (Continguts i procediments)**

#### **UNITAT DE TREBALL N° 1: COCCIÓ AMB ELEMENTS HUMITS.**

(Temps estimat: 12 hores).

#### **CONCEPTES**

- Resultats de la cocció a partir d'un líquid fred i d'un líquid amb ebullició.
- Modificacions físiques i organolèptiques produïdes per a la cocció.
- Tèrmes culinaris associats a la cocció amb elements humits.
- Normes elementals de seguretat e higiene.
- Matèries primeres, lloc de procedència interna.

#### **PROCEDIMENTS**

- Aplicar les tècniques bàsiques de cocció amb humitat per a l'obtenció d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
- Elegir l'utilatge apropiat a les diferents coccions.
- Aplicar a les matèries primeres els tractaments adequats.
- Aplicar les tècniques de conservació als productes cuinats.

**UNITAT DE TREBALL N°2: COCCIÓ AMB ELEMENTS GREIXOSOS.**

(Temps estimat: 16 hores).

**CONCEPTES**

- Reconeixement dels gèneres apropiats per a l'aplicació d'aquestes tècniques.
- Tècniques de cocció amb elements greixosos:
  - . cuinat al forn.
  - . A la graella.
  - . Fregits.
  - . Rissolats.
- Termines culinàries associats a la cocció amb elements greixosos.
- Normes elementals de seguretat e higiene.
- Matèries primeres, lloc de procedència interna.

**PROCEDIMENTS**

- Aplicar les normes de seguretat e higiene.
- Aplicar les tècniques de cuinat per concentració.
- Elegir l'utillatge adequat per a les diferents coccions i quantitats.

**UNITAT DE TREBALL N°3: COCCIÓ MIXTA.**

(Temps estimat: 10 hores).

**CONCEPTES**

- Terminis culinàries associats als sistemes de cocció mixtes.
- Reconeixement dels gèneres apropiats per a l'aplicació d'aquestes tècniques.
- Tècniques de cocció mixtes, depenent del tipus de matèria primera a utilitzar.
- Normes elementals de seguretat e higiene.

**PROCEDIMENTS**

- Aplicar les normes de seguretat e higiene.
- Realitzar les tècniques de cocció per concentració / expansió.
- Elegir l'utillatge apropiat a les diferents coccions.



**UNITAT DE TREBALL N° 4: REALITZACIÓ D'ELABORACIONS BÀSIQUES DE MÚLTIPLES APLICACIONS.**

(Temps estimat: 20 hores).

**CONCEPTES**

- Utilització dels terminis culinàries apropiats.
- Classificació de les elaboracions bàsiques:
  - . Brous
  - . Gelatines
  - . Lligaments
  - . Greixos compostos.
- Elaboracions bàsiques, segons la seva aplicació:
  - . Com a elements de mullat
  - . Com a elements de sabor
  - . Com a components de salses
  - . Com a elements de lligaments
- Normes elementals de seguretat e higiene.

**PROCEDIMENTS**

- Aplicar les tècniques de cocció apropiades per a l'obtenció de fondos i fumets.
- Aplicar distints sistemes de lligar, segons el producte a espessir i el resultat desitjat.
- Tècniques de confecció de greixos compostos.
- Tècniques de conservació apropiades al us a que se destinen els productes elaborats.
- Regeneració de les elaboracions conservades.

**UNITAT DE TREBALL N° 5: PROCESSOS DE CONSERVACIÓ I REGENERACIÓ.**

(Temps estimat: 10 hores).

**CONCEPTES**

- Coneixements dels efectes del fred positiu i negatiu als aliments, crus i cuinats.
- Els descensos de temperatura ràpids ( dins abastadors), efectes als gèneres a conservar.
- Els adobs, efectes a les matèries primeres.
- Les salmorres sòlides i líquides, transformacions des gèneres salmorritzats.
- Normes de seguretat e higiene.

**PROCEDIMENTS**

- Aplicar les tècniques de conservació en fred les matèries primeres fresques.
- Aplicar les tècniques de conservació per fred a les elaboracions culinàries ( per a conservar en un curt espai de temps).
- Aplicar les tècniques de conservació, mitjançant l'ús de salmorres.

**UNITATS DE TREBALL N° 6: PROCEDIMENTS DE CONDIMENTACIÓ.**

(Temps estimat: 8 hores).

**CONCEPTES**

- Classificació dels condiments.
- Hortalisses de condimentaria.
- Espècies i herbes aromàtiques.
- Productes de condimentaria.
- Condiments com a col·laboradors en els processos de conservació.
- Normes d'us dels additius conservants.

**PROCEDIMENTS**

- Utilitzar els sistemes d'aromatitzar els productes:
  - . Rehogar
  - . Infusions
  - . Reduccions
  - . Coccions
  - . Adobat
- Rectificar la condimentació als plats ja acabats.

**UNITAT DE TREBALL N° 7: CONFECCIÓ DE SALSSES LLIGADES I EMULSIONADES.**

(Temps estimat: 20 hores).

**CONCEPTES**

- Salses bàsiques, classificacions i salses derivades.
- Qualitat dels fondos i productes per a l'elaboració de les salses.
- Realització d'un receptari amb les salses bàsiques i les corresponents derivades.

**PROCEDIMENTS**

- Aplicar les tècniques de reducció i aromatització amb líquids espirituosos.
- Aplicar les tècniques de rehogat, sofregit i concentració.
- Aplicar les diverses tècniques de lligar líquids.
- Aplicar les tècniques de emulsió dels greixos.
- Complementar les salses bàsiques amb els ingredients oportuns per a l'obtenció de salses derivades.

**UNITAT DE TREBALL N° 8: ELABORACIÓ DE POTAJES ELEMENTALS.**

(Temps estimat: 12 hores).

**CONCEPTES**

- Els llegums secs: classes, qualitats, tractament.
- Mètodes de cocció amb elements humits.
- Sistemes de cocció.
- Càlcul de greixos dins els potajes
- Varietat de potajes.

**PROCEDIMENTS**

- Realitzar les tècniques d'elaboració de potajes, basats en:
  - . Llegums seques
  - . Patates.
  - . Hortalisses.
  - . Arrossos brovosos
- Realitzar les tècniques d'elaboració dels potatges, segons els greixos:
  - . potatges amb oli cru.
  - . potatges amb majado.
  - . Potatges amb sofrits.
  - . Potatges amb greixos càrnics.

**UNITAT DE TREBALL N° 9: ELABORACIÓ DE CREMES BÀSIQUES.**

(Temps estimat: 10 hores).

**CONCEPTES**

- Mètodes de cocció amb elements humits.
- Cocció dels components de la crema.
- Quantitat de greixos proporcionada a les quantitats de crema.
- Precaucions a la cocció de cremes de mariscs.
- Acabament de les cremes, segons l'element de lligament.

**PROCEDIMENTS**

- Aplicar les tècniques d'elaboració de les cremes en funció de l'element de lligament:
  - . De llegums seques.
  - . De llegums fresques.
  - . Veloutés.
  - . Bisques.
- Aplicar les distintes tècniques de triturat , passat i refinament de les cremes.
- Aplicar les tècniques d'acabament de les cremes ( mantega, nata, vermell d'ou).

**UNITAT DE TREBALL N° 10: ELABORACIÓ DE CONSOMÉS I SOPES.**

(Temps estimat: 12 hores).

**CONCEPTES**

- Fondament de la clarificació.
- Aromatització dels brous.
- Emulsió inestable dels greixos en líquids en ebullició.
- Diferents guarnicions per els consomés o sopes.

**PROCEDIMENTS**

- Aplicar les tècniques d'elaboració de consomés:
  - . Elaboració de fondos substanciosos.
  - . Clarificació i aromatització.
  - . Guarnicions.
- Aplicar les tècniques d'elaboració de sopes:
  - . D'hortalisses

- . De peixos
- . Amb guarnicions i sabors.
- Control de greixos dins les sopes:
  - . Desgreixament
  - . Emulsió en el moment de servir.

### **UNITAT DE TREBALL N° 11: ELABORACIONS BÀSIQUES D'HORTALISSES**

( Temps estimat: 14 hores).

#### **CONCEPTES**

- Mètodes de cuinat i les seves variants en funció del tipus d'hortalisses.
- Noves propostes de les indústries alimentàries, en base a productes de 3<sup>a</sup> i 4<sup>a</sup> gama.
- Hortalisses estacionals, qualitats, preus relatius...
- Característiques general, valors nutritius i pèrdues d'aquests, segons el tractament tèrmic rebut.

#### **PROCEDIMENTS**

- Aplicar els mètodes de cuinat apropiats als diferents tipus d'hortalisses (bullit, brasejat, ofegat, fregit).
- Confeccionar elaboracions complexes d'hortalisses.
- Les hortalisses com a plat.
- Les hortalisses com a guarnició, amb especial atenció a les patates.

### **UNITAT DE TREBALL N° 12: ELABORACIONS ELEMENTALS DE PASTES ITALIANES.**

(Temps estimat: 14 hores)

#### **CONCEPTES**

- Classificació.
- Tècniques de pastar i pèrdues d'elasticitat de les masses.
- Denominacions segons la forma de la pasta.

#### **PROCEDIMENTS**

- Aplicar les tècniques de pastar, elaborar, tallar, coure i assaonar la pasta fresca.
- Aplicar les tècniques de cocció i assaonament de pastes seques industrials.
- Aplicar les tècniques d'elaboració de pastes farcides.
- Aplicar les tècniques per a l'elaboració de salses i guarnicions de les pastes.

**UNITAT DE TREBALL N° 13: ELABORACIONS D'ARROSSOS ELEMENTALS.**

(Temps estimat: 10 hores).

**CONCEPTES**

- Classificació dels distints tipus d'arròs.
- Sistemes de cocció.
- Realització de quantitat d'arròs, líquid, recipient de cocció i força del foc.

**PROCEDIMENTS**

- Aplicar les tècniques de cocció de l'arròs blanc:
  - . Quantitat de líquid.
  - . Temps de cocció.
  - . Refrescat.
  - . Conservació.
  - . Utilització.
- Aplicar les tècniques de cocció de l'arròs pilaw:
  - . Quantitat de líquid.
  - . Utilitatge apropiat.
  - . Sistemes de cocció.
- Utilització dels condiments.

**UNITAT DE TREBALL N° 14: ELABORACIONS D'AMANIDES SENCILLES I COMPOSTES.**

(Temps estimat: 10 hores).

**CONCEPTES**

- Relació de matèries primeres que poden formar part de les amanides:
  - . Hortalisses.
  - . Fruïtes.
  - . Ous.
  - . Peixos en conserva, escabetxos, al natural, fumats...
  - . Mariscs.
  - . Carns, productes de chacinería, charcutería...
- Temperatures de servei de les amanides.
- Els condiments de les amanides:
  - . Classes.
  - . Efectes que produeixen.

**PROCEDIMENTS**

- Aplicar les tècniques higiènic- sanitàries a la neteja dels components crus de les amanides.
- Aplicar les tècniques de condimentació apropiades als ingredients de les amanides.
- Aplicar les tècniques de cocció per a les matèries primeres que ho necessiten.

**UNITAT DE TREBALL N° 15: ELABORACIÓ DE ENTREMESOS.**

(Temps estimat: 16 hores).

**CONCEPTES**

- Normes higiènic- sanitàries.
- Els entremesos:
  - . Classificació.
  - . Formes de presentació.
- Cuitat i elaboració de matèries primeres per a entremesos.
- Tècniques de farcits amb gelatina.
- Tècniques del maneig de les gelatines.
- Tècniques de fregiduria i cocció al forn.

**PROCEDIMENTS**

- Aplicar les tècniques higiènic- sanitàries en la neteja dels components crus dels entremesos i en l'elaboració de salses.
- Aplicar les tècniques de cocció per a les matèries primeres que ho precisen.
- Aplicar les tècniques d'elaboració d'escumes i farses de farcit d'hortalisses, ous...
- Aplicar les tècniques de confecció de masses i pastes per a fregir o enforar.

**UNITAT DE TREBALL N° 16: ELABORACIONS BÀSIQUES D'OUS.**

(Temps estimat: 20 hores).

**CONCEPTES**

- Normes higiènic- sanitàries per a l'ús dels ous frescs.
- Grau de frescor dels ous, relació amb els mètodes de cocció.
- Mètodes de cocció dels ous:
  - . Guarnicions.
  - . Tipus de salses.
  - . Formes de guarnir les truites.

- Aplicacions auxiliars dels ous dins la cuina.
- Els ovoproductes com a substitut amb garanties higiènic-sanitàries en diverses preparacions a base d'ous.

### **PROCEDIMENTS**

- Mètodes de cuinar i tècniques de cocció / cuejat dels ous:
  - . Amb closca.
  - . Sense closca: Batuts, sense batre.
- Aplicar les tècniques de guarnicions i complements dels distints plats d'ous.

### **UNITAT DE TREBALL N° 17: ELABORACIONS BÀSIQUES DE PEIXOS.**

(Temps estimat: 24 hores).

### **CONCEPTES**

- Peixos, classificació, grau de frescor, característiques, percepcions organolèptiques.
- Funcions de les marinades per els peixos.
- Neteja, talls i racionament del peix.
- Mètodes de cuinat del peix.

### **PROCEDIMENTS**

- Identificar els peixos, segons el grau de frescor.
- Aplicar les tècniques d'adob per acabaments sotmeses a processos de calor.
- Aplicar les tècniques de neteja, tall i racionament segons normes de presentació.
- Aplicar tècniques de conservació del peix.
- Aplicar tècniques de cuinat ( pochat en brou curt, al vapor, fregits, graella, empanats, en salsa)

### **UNITAT DE TREBALL N° 18: ELABORACIONS BÀSIQUES DE MARISCOS.**

(Temps estimat: 18 hores).

### **CONCEPTES**

- Mariscos:
  - . Grau de frescor.
  - . Classificació.
  - . Procedència.
  - . Qualitat.
  - . Presentació al mercat.
  - . Mètodes de cuinat.



- Els mol·luscs.
  - . Els gasteròdopes.
  - . Els cefalòpodes.
- Altres, granotes.

### **PROCEDIMENTS**

- Identificar els mariscs, segons el grau de frescor.
- Aplicar les tècniques de conservació dels crustacis i mol·lusc vius.
- Aplicar les tècniques de cuinat:
  - . Bullit.
  - . A la graella.
  - . Saltejat.
  - . Fregit.

### **UNITAT DE TREBALL N° 19: ELABORACIONS BÀSIQUES DE CARNES.**

(Temps estimat: 38 hores).

### **CONCEPTES**

- Reses d'escorxador:
  - . Classificació zoològica.
  - . Sacrifici.
  - . Composició.
- La carn:
  - . Control sanitari.
  - . Categoria i qualitat.
  - . Qualitat Europea (EUROP).
  - . Maduració.
  - . Classificació nutritiva.
- Mètodes bàsics de cuinat:
  - . Amb elements humits.
  - . Amb elements greixosos.
  - . Mixtes.
- Estudi específic de cada espècie:
  - . Boví, oví, porcina ( desguace i aplicacions culinàries)

### **PROCEDIMENTS**

- Identificar les carns, segons la seva procedència zoològica.
- Identificar les carns, segons la seva procedència anatòmica.
- Aplicar les tècniques de marinada i adob.

**UNITAT DE TREBALL N° 20: ELABORACIONS D'AUS.**

(Temps estimat: 16 hores).

**CONCEPTES**

- Les aus:
  - . Espècies.
  - . Sacrifici.
  - . Qualitats.
  
- Les gallinàcies:
  - . Denominacions.
  - . Mètodes de cuinat apropiats.

**PROCEDIMENTS**

- Identificar les gallinàcies, segons denominació:
  - . Neteja.
  - . Bridat.
  - . Aviat, segons tractament culinari.
  
- Aplicar els mètodes de cuinat apropiats a la seva denominació i aviat.

**UNITAT DE TREBALL N° 21: ELABORACIONS BÀSIQUES DE DESPULLES.**

(Temps estimat: 16 hores)

**CONCEPTES**

- Comercialització e identificació dels despulles:
  - . Classificació.
  - . Qualitats.
  - . Grau de frescor.
  
- Diferenciació dels despulles, segons la seva procedència.

**PROCEDIMENTS**

- Aplicar les tècniques de neteja i preelaboració, atenent als diferents tipus de despulles:
  - . Dessagnat.
  - . Blanquejat.
  - . Bullit.
  
- Aplicar els mètodes de cuinat apropiats a cada despulla.

**3. PROCEDIMENTS I SISTEMES D'AVALUACIÓ.**

L'avaluació de l'alumne/a en aquest mòdul professional tindrà en compte en tres blocs avaluables i qualificables.

**3.1. Part teòrica dels continguts, és a dir, aquells que fan referència a conceptes:**

Aquests continguts s'avaluaran amb proves teòriques de tipus test, exàmens a desenvolupar, exercicis teòrics i presentació de treballs de recerca i d'investigació. Aquests controls aniran destinats a avaluar els coneixements teòrics adquirits per l'alumne/a, i se'n farà una anàlisi com també de la metodologia utilitzada amb possibilitat de canvis si és necessari.

3.2. Part pràctica, procediments, s'avaluarà el grau d'habilitat manual i plàstica adquirida per l'alumne/a.

Per fer-ne una correcta valoració es seguirà el sistema d'avaluació contínua, tot observant el desenvolupament de la pràctica individual, així com en petit grup i en gran grup, valorant-ne l'evolució. S'avaluarà la rapidesa, agilitat i eficàcia en la realització de les pràctiques i de la seva planificació.

3.3. Part actitudinal, actituds, valors i normes són els de més difícil avaluació i s'efectuarà amb l'observació diària de l'alumne/a.

S'avaluarà la imatge de l'alumne amb higiene corporal i de uniformitat, així com també la seva actitud personal i professional dins l'aula- taller, al seu grau de superació, puntualitat, organització i companyerisme.

- Per a la recuperació, en cas que l'alumne/a no superi l'avaluació, es realitzaran proves adients per tal de facilitar-la.
- En tot moment l'avaluació tindrà una funció orientadora com a conseqüència del doble sentit, terminal i didàctic. A la nota final de l'alumne/a es tindrà en compte les actituds, capacitats, interessos del alumne/a, puntualitat, uniformitat, comprensió i correcció lingüística professional i l'assistència ( amb més d'un 20 % de faltes d'assistència sense justificar l'alumne/a perdrà el dret d'avaluació continua).
- Es realitzarà una avaluació inicial, al començament del mòdul i de cada unitat de treball; avaluació formativa- continua, durant tot el procés d'ensenyament-aprenentatge; avaluació sumativa, nota final del procés.
- La qualificació final de cada trimestre serà avaluada de la següent manera: un 50 % la part pràctica i un 40% la part teòrica i 10% la part actitudinal.
- La qualificació final del mòdul serà de l'1 al 10 sense decimals, essent del 5 al 10 aprovat i conseqüentment promocionar de curs.

#### **4.- SISTEMES DE RECUPERACIÓ**

L'avaluació serà continua és per això que els alumnes aniran recuperant per avaluació, en el cas d'arribar a la darrera avaluació amb alguna avaluació suspesa, hauran de realitzar un examen pràctic o teòric de tot el donat durant tot el curs de les unitats didàctiques no superades en aquell trimestre.

Els alumnes que facin recuperacions de les unitats didàctiques tant no superades com no presentades només optaran a nota de suficient (5)

#### **5.CRITERIS DE PROMOCIÓ I QUALIFICACIÓ. MÍNIMS EXIGIBLES.**

- Conèixer, aplicar i respectar en tot moment la normativa higiènic –sanitària.
- Reconèixer i utilitzar correctament l'àrea de treball. Identificació de les matèries primeres, els distints estris i maquinària necessaris que utilitzen així com la correcta aplicació del vocabulari específic de la professió.
- procediments i sistemes d'avaluació Utilització i aplicació de les diferents tècniques culinàries, així com els mètodes de conservació i regeneració.

#### **MÍNIMS.**

- \* Aplicació de la cocció, al vapor, humit i mixta..
- \* Aplicació de les tècniques de lligat per: Nata, Fetge, Coral, a la mantega.
- \* Aplicació de les tècniques d'escabetx, tècniques de marinat per peixos i carns.
- \* Aplicació de les tècniques d'envasat al buit per prolongar la vigència de gèneres.
- Aplicació de les tècniques d'elaboracions de les escudelles.
- \* Aplicació de les tècniques de cuinat del peix.
- \* Aplicació de les tècniques de cuinat i presentació dels crustacis.
- \* Realització de plats de la cuina regional i internacional.
- \* Realització de plats de la cuina regional i internacional de caça.
- \* Realització de marinats de carn de porc.
- \* Realització de patés.

#### **6.- ASPECTES METODOLÒGICS.**

L'ensenyament de l'hoteleria i més concretament l'especialitat de cuina, és complexa i complicada.

El procés d'ensenyar els continguts a l'alumnat serà continu i progressiu, tornant a repassar continguts anteriors, en cas que els receptors no aconseguixin el nivell adequat.

Els continguts de cuina van la majoria de vegades, lligats, i estan molt relacionats entre si. Es per això que no poden considerar-se de manera aïllada, sinó fent referència a altres amb què puguin tenir una certa connexió.

Es desenvoluparà una tecnologia prèvia a la pràctica a realitzar, de tal manera que l'alumne/a prengui apunts i es comentin aspectes tecnològics de la pràctica a fer.

Es potenciarà el treball en equip i s'intentarà que l'alumne/a aconseguixi un grau suficient de confiança amb l'ambient propi de la cuina.

De forma progressiva es donarà autonomia a l'alumne per tal d'aconseguir la realització d'un treball, pràcticament unitari, on l'alumne/a pugui desenvolupar la seva creativitat. Aquest desenvolupament serà possible quan l'alumne hagi arribat a un nivell important de coneixements.

La tecnologia immediata es desenvoluparà a partir de l'explicació del professor/a, complementada amb una sèrie de recursos: esquemes, apunts, fotocòpies, material del departament, medis audiovisuals, bibliografia, etc... A la vegada es procurarà que l'alumne/a no tengui una actitud passiva, que agafi apunts i participi activament a la classe, mitjançant el diàleg i el debat, i també que realitzi treballs de recerca i investigació sota la supervisió i guia del professor.

#### 7.- ADAPTACIONS CURRICULARS.

En el començament del curs no s'ha informat de alumnes de NEE, per tant de moment, no cal fer adaptacions curriculars.

8.- CONTINGUTS ASSOCIATS PER AVALUACIÓ

**TAULA DE CONTINGUTS DE LES PROGRAMACIONS**

<b>Dep.</b>	<b>HOTERLIA</b>	<b>Assig.</b>	<b>TÈCNIQUES CULINÀRIES</b>	<b>Curs</b>	<b>1</b>
-------------	-----------------	---------------	-----------------------------	-------------	----------

Primer trimestre	Continguts	Realització <sup>1</sup>
	1,2 i 3: Cocció amb elements humits, greixosos i mixtes	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	4: realització d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	7: confecció de salses lligades i emulsionades	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	8 i 9: elaboració de potajes i cremes bàsiques	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	11 i 16: elaboracions bàsiques d'hortalisses i ous	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	20: elaboracions d'aus	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
		1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>

Segon trimestre	Continguts	Realització <sup>1</sup>
	5: processos de conservació i regeneració	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	6: procediments de condimentació	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	10: elaboració de consomé i sopes	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	13: elaboració d'arrossos elementals	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	15: elaboració d'entremesos	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	18: elaboracions bàsiques de mariscos	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	19: elaboracions bàsiques de carns	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>

Tercer trimestre	Continguts	Realització <sup>1</sup>
	12: elaboracions elementals de pastes italianes	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	14: elaboracions d'amanides senzilles i compostes	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	17: elaboracions bàsiques de peixos	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
21: elaboracions bàsiques de despulles	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>	

<sup>1</sup> Marcau el trimestre en què s'ha explicat el contingut. Només per a la memòria final de curs.

		1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
		1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
		1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>

**OBSERVACIONS**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**11/09/15**