

Curs: 2013 / 2014

Denominació: Cicle Formatiu de Cuina, Grau Mitjà

Títol: Tècnic en cuina

Mòdul Professional: Elaboracions i productes culinàris. MOD 0048

Duració: 260 hores



1. Instal·lacions i recursos didàctics

- Aula de teoria

- Aula taller de cuina:
 - Cuina central
 - Cambra freda
 - Patisserie
 - Cambres frigorífiques de conservació
 - Economat
 - Zona de neteja

- Aula de medis audiovisuals

- Aula taller menjador

- Aula taller bar

- “Office” de bar i menjador

2. Material didàctic

- Maquinària de cuina i pastisseria

- Bateria i utillatge del departament de cuina i serveis

- Ordinador amb impressora i escàner

- Eines de cuina

- Bibliografia del departament:
 - 2.1.1. *Curso de cocina profesional I*
 - 2.1.2. *Curso de cocina profesional II*
 - 2.1.3. *Cocina para profesionales*
 - 2.1.4. *Curso de servicios profesionales I*
 - 2.1.5. *Curso de servicios profesionales II*
 - 2.1.6. *Curso de servicios profesionales III*
 - 2.1.7. *Curso de servicios profesionales IV*
 - 2.1.8. *Curso de servicios profesionales V*
 - 2.1.9. *El cocinero en casa*
 - 2.1.10. *Cocina profesional, tradición y nuevas técnicas*
 - 2.1.11. *Mallorca y su cocina*

– Bibliografia personal:

2.2.1. *Enciclopèdia “La Gran Cocina Salvat” – Ed. Salvat*

2.2.2. *Enciclopèdia “El Menú” – Ed. Planeta Agostini*

2.2.3. *Enciclopèdia “La Gran Cocina Paso a Paso” – Ed. Rueda*

2.2.4. *Enciclopèdia “El Libro de Oro de a Cocina” – Ed. Planeta*

2.2.5. *Enciclopèdia “La Cuina Catalana” – Ed. L’Isard*

2.2.6. *Enciclopèdia “La Cuina Mediterrrània” – Ed. L’Isard*

2.2.7. *Enciclopèdia “La Cuina del Món” – Ed. L’Isard*

2.2.8. *“El Pràctico” – Ed. Rueda*

2.2.9. *“Cocina Profesional” 1 i 2 – Ed. Paraninfo*

2.2.10. *“La Cuina Malorquina de Mestre Tomeu Esteve” 1 i 2*

2.2.11. *“Mostra de Cuina Mallorquina” III, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XV,
XVII, IXX i XXI*

– Material audiovisual del departament

3. Objectius generals

3.1. Familiaritzar a l'alumne/a amb l'entorn de l'hoteleria i, més concretament, amb l'àmbit de la cuina.

3.2. Conscienciar a l'alumne/a de la professionalitat del cuiner:

- Esperit de superació
- Creativitat
- Interès i voluntat d'assimilació i retenció de coneixements
- Harmonia entre els membres de la brigada d'una cuina
- Interès per la recerca d'informació
- Racionalització del treball i del temps, organització eficient
- Hàbits de higiene laboral
- Hàbits de higiene personal i de correcta uniformitat

3.3. Remarcar la importància del treball en equip així com conèixer les principals funcions de les partides que conformen la brigada de cuina.

3.4. Analitzar elaboracions culinàries, descrivint els processos d'elaboració.

3.5. Assolir la destresa necessària per dur a terme les principals tècniques culinàries.

4. Objectius específics

4.1. Utilitzar equipaments, maquinària i estris que conformen la dotació bàsica del departament de cuina d'acord amb les seves aplicacions i en funció del seu rendiment òptim.

- Descriure estris i eines i també els elements que conformen els equipaments i maquinària dels diferents departaments de cuina, explicant:
 - ⇒ Funcions
 - ⇒ Normes d'utilització
 - ⇒ Resultats qualitatius i quantitatius
 - ⇒ Riscos associats a la seva manipulació
 - ⇒ Neteja adequada
- Justificar la utilització d'estrils, eines, equipaments i maquinària en funció de les necessitats de producció, les instruccions rebudes i els tipus de gèneres.
- Aplicar les normes d'utilització d'equipaments, maquinària i estris de cuina seguint els procediments establerts per tal d'evitar riscos i obtenir els resultats òptims.
- Efectuar les operacions de manteniment necessàries d'acord amb les instruccions rebudes i comprovar el correcte funcionament mitjançant les proves adients.

4.2. Analitzar les matèries primeres alimentàries d'ús més comú a la cuina, descrivint varietats i qualitats i identificant els factors culinàries en el procés d'elaboració o conservació.

- Identificar i descriure les diferents matèries primeres alimentàries descrivint les seves característiques físiques.
- Triar les elaboracions gastronòmiques més adients a cada tipus d'aliment.

4.3. Reconèixer les operacions de preelaboració dels diferents gèneres culinàries.

- Descriure i classificar els diferents talls i peces més usuals i amb denominació pròpia associats a cada gènere indicant les característiques comercials i aplicacions culinàries.

- Efectuar les operacions de regeneració que precisen les matèries primeres d'acord amb el seu estat per a la seva posterior utilització.
- Deducir les necessitats de preelaboració de qualsevol matèria primera d'acord amb les aplicacions culinàries que tindrà.
- Conèixer els principals sistemes i mètodes de cocció de cada gènere.
- Trobar mesures correctives en funció dels resultats obtinguts en les operacions de preelaboració i elaboració per obtenir el nivell de qualitat desitjat.

4.4. Aplicar mètodes i operar correctament amb els equipaments per a la conservació i envasament de gèneres crus, semielaborats i elaboracions culinàries acabades.

- Descriure i diferenciar els diferents mètodes i equipaments de conservació i envasat.
- Efectuar les operacions necessàries per l'adequada conservació de tot tipus de gèneres.
- Aplicar les normes de control establertes per avaluar el resultat de cada operació a fi d'obtenir un producte final de qualitat.
- Justificar el lloc de conservació dels productes obtinguts tenint en compte la destinació i/o el consum assignat.

4.5. Analitzar les normes i condicions higiènic-sanitàries referides a les unitats de producció i/o servei d'aliments i begudes i aplicar les regles i mètodes corresponents.

- Identificar i relacionar les normes higiènic-sanitàries d'obligat compliment amb instal·lacions, locals, utillatge i manipulació de productes alimentaris.
- Relacionar les característiques dels productes i estris autoritzats per a la neteja amb les instal·lacions, locals, eines i equipaments utilitzats en la manipulació d'aliments.
- Interpretar correctament l'etiquetatge dels productes i estris de neteja per poder emprar-los adequadament d'acord amb les seves aplicacions.
- Classificar i explicar els riscos i toxiinfeccions alimentàries més comuns i identificar les possibles causes.

4.6. Conèixer i utilitzar correctament la terminologia pròpia dins l'àmbit de cuina per tal d'agilitzar el treball designat.

4.7. Conèixer les principals elaboracions bàsiques.

- Identificar i elaborar correctament els fondos bàsics.
- Elaborar correctament les salses bàsiques i les principals derivades.

4.8. Elaborar i reconèixer alguns dels principals plats de l'àmbit regional, així com d'àmbit nacional i internacional.

5. Unitats didàctiques

Unitat didàctica nº 1

Elaboracions culinàries bàsiques i diferents mètodes de cocció

Conceptes:

- Elaboracions bàsiques segons la seva aplicació i classificació. Fondos bàsics i salses.
- Tècniques de cocció amb els diversos elements: humits, greixos, mixtes.
- Normes de seguretat i higiene.

Actituds:

- Identitat professional: normes, valors i maneres derivades de la professió.
- Utilització de la terminologia pròpia de cuina de forma adequada.
- “Mice en place” d’estris i matèries primeres per a la realització de les diverses elaboracions.
- Aprofitaments de les matèries primeres.
- Neteja del lloc de treball una vegada acabada la feina.
- Respecte de les normes de seguretat i higiene.

Nota: Totes aquestes actituds es mantindran durant tot el curs.

Procediments:

- Transmetre a l’alumne/a les característiques del perfil professional i actitudinal.
- Preparació prèvia (“mice en place”) de gèneres, estris i utilitatge i/o equipament necessaris a l’hora de començar a elaborar un plat.
- Confecció d’elaboracions bàsiques (fondos i salses) i aplicar-les a elaboracions complexes.
- Aplicar les diverses tècniques de cocció adequades a cada tipus de gènere.
- Elaboració d’un receptari sistemàtic de les elaboracions que es vagin realitzant al llarg de l’unitat didàctica que inclogui la valoració econòmica de cada recepta..

Nota: Aquest darrer procediment es durà a terme al llarg de tot el curs.

Unitat didàctica nº 2

Processos de conservació

Concepte:

- Aplicació de calor com a procés de conservació.
- Els escabetxos com a mètode de conserva i de cuinat.
- La tècnica del buit com a mètode de conserva i de cuinat.

Actituds:

- Aplicar els trets professionals adequats durant l'execució dels processos de conservació.
- Les esmentades a l'U.D. nº 1.

Procediments:

- Aplicar les tècniques de conservació aplicant calor.
- Aplicar les tècniques d'escabetxat per a peixos i carns.
- Aplicar les tècniques d'envinagrat per a vegetals.
- Aplicar les tècniques de l'envasat al buit per allargar la vigència de gèneres crus i de productes elaborats.

Unitat didàctica nº 3

La cuina regional, plats destacats de la cuina nacional i de la cuina internacional

Concepte:

- Assolir els coneixements bàsics per dur a terme l'elaboració d'alguns dels plats característics a tres nivells: regional, nacional i internacional.
- La cuina mediterrània:
 - Característiques comunes als països que la comparteixen
 - Diferències segons les costums i creences religioses de cada país

Actituds:

- Aplicar els trets professionals adequats durant l'execució del processos.
- Utilització i manteniment adequat dels equipaments, eines i estris emprats.
- Les esmentades a l'U.D. nº 1.

Procediments:

- Interpretar receptes de diferents autors i regions.
- Aplicar les tècniques d'elaboració adients a cada plat que es realitza, tenint en compte les costums de cada regió.
- Organitzar els treballs que s'han de realitzar, pel que fa a l'espai i el temps per poder coordinar-ho simultàniament amb altres tasques.

Nota: Aquest darrer procediment es durà a terme al llarg de tot el curs.

Unitat didàctica nº 4

Elaboració d'aperitius i entremesos freds i calents

Concepte:

- La pasta de fulls:
 - La farina
 - El greix
 - Tractament
- La pasta quebrada
 - Tractament
 - Cocció en blanc
 - Farciments
- Els aperitius

Actituds:

- Creativitat de presentació.
- Aprofitament de gèneres per crear aperitius.
- Les esmentades a l'U.D. nº 1.

Procediments:

- Realitzar masses seguint els processos adients: amassat, repòs, estirat, tall i cocció.
- Elaborar aperitius freds i calents, clàssics i de nova creació.
- Elaborar aperitius típics de l'entorn geogràfic.

Unitat didàctica nº 5

Elaboració d'entrants freds i calents

Conceptes:

- Amanides:
 - Classificació
 - Descripció de varietats i característiques
- Pastes italianes i arrossos:
 - Classificació
 - Descripció de varietats i característiques
- Sopes, cremes i consomés:
 - Classificació
 - Diferents tècniques d'elaboració
- Cuinats de llegums:
 - Classificació
 - Mètodes de cocció
- Hortalisses:
 - Classificació
 - Mètodes de cocció
- Ous:
 - Classificació
 - Mètodes de cocció

Actituds:

- Aplicar els trets professionals adequats durant l'execució del processos.
- Estimular las facultats creatives pel que fa a presentació, color, harmonia...
- Les esmentades a l'U.D. nº 1.

Procediments:

- Amanides:
 - Aplicació de tècniques adequades de neteja dels components crus de les amanides.
 - Aplicació de les tècniques d'amaniment apropiades als ingredients de les ensalades.
 - Aplicació de les tècniques de combinació de colors i presentació.
- Pastes italianes i arrossos:
 - Aplicació de les tècniques d'elaboració i cocció de pasta fresca (de tall i farcides).
 - Aplicació de tècniques de cocció de pastes seques industrials.
 - Elaboració de salses i guarnicions per a pastes.
 - Aplicació de les diferents tècniques de cocció d'arròs.
 - Elaboració de plats i guarnicions **en els que l'ingredient principal és l'arròs**.
- Sopes, cremes i consomés:
 - Aplicació de les tècniques d'elaboració de sopes d'hortalisses, de peix o amb altres guarnicions i/o gusts.
 - Aplicació de les tècniques d'elaboració dels diferents tipus de cremes:
 - ⇒ de llegums seques
 - ⇒ de llegums fresques
 - ⇒ Veloutes
 - ⇒ Bisques
 - Aplicació de les diferents tècniques de triturat i refinat de les cremes.
 - Aplicació de les tècniques d'elaboració de consomés:
 - ⇒ Clarificació de fondos
 - ⇒ Aromatització
 - ⇒ Guarniments específics
- Cuinats de llegums:
 - Aplicació de les tècniques d'elaboració de cuinats de llegums.

- Hortalisses:
 - Aplicació de mètodes de cuinat apropiats a cada tipus d'hortalissa:
 - ⇒ Bullit
 - ⇒ Bresat
 - ⇒ Ofegat
 - ⇒ Fregit
 - Elaboracions complexes d'hortalisses:
 - ⇒ Menestres
 - ⇒ Pistos
 - ⇒ Xamfaines
 - Les hortalisses a la cuina com a plat i com a guarniment.
 - ⇒ La patata
- Ous:
 - Mètodes de cuinat i tècniques de cocció dels ous:
 - ⇒ Amb closca
 - ⇒ Sense closca
 - ⇒ Sense batre
 - ⇒ Batuts
 - Elaboració de plats i guarnicions **en els que l'ingredient** principal són els ous.
 - Aplicacions auxiliars dels ous a la cuina.

Unitat didàctica nº 6

Elaboracions de peixos i mariscs

Conceptes:

- Peixos i mariscs:
 - Classificació
 - Grau de frescor
 - Procedència
 - Qualitat
 - Presentació en el mercat
 - Mètodes de cuinat
 - Característiques
- Tractament de peixos per servir marinats sense ser sotmesos a processos de cocció.

Actituds:

- Aplicar els trets professionals adequats durant l'execució del processos.
- Les esmentades a l'U.D. nº 1.

Procediments:

- Identificar els diferents tipus de peixos i mariscs.
- Associar els peixos i mariscs amb les seves aplicacions culinàries més adequades a la seva naturalesa.
- Aplicar tècniques de marinat per servir peixos sense ser sotmesos a processos de cocció.
- Aplicació de diverses tècniques de cuinat per a peixos i mariscs:
 - Cocció al buit
 - Bullit
 - Rostit
 - Fregit
 - Escalfat
 - Aguiat

- Fumat
- Aplicació de diverses tècniques de cuinat, decoració i presentació de grans peces de peix i marisc.
- Preparació de salses i guarnients apropiats.

Unitat didàctica n° 7

Elaboracions de carns, aus i caça

Conceptes:

- Les carns:
 - Vadella
 - Porc
 - Xot
- Les aus:
 - De corral - granja
 - De caça
- La caça:
 - Classificació
 - Maduració
 - Adobs i marinades

Actituds:

- Aplicar els trets professionals adequats durant l'execució del processos.
- Les esmentades a l'U.D. n° 1.

Procediments:

- Identificar les carns segons la seva procedència.
- Identificar les peces de carn segons la seva procedència anatòmica i la seva qualitat culinària.
- Realització d'operacions de neteja i tall/racionament.
- Realització de preparacions de grans peces.
- Realització de preparació d'adobs i marinades.
- Elaboració de salses i guarniments apropiats per a cada plat de carn.
- Aplicar diversos mètodes de cocció tenint en compte la procedència de la carn.

6. Avaluació

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

6.1 - La part més 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 teòrico-pràctics i presentació de treballs de recerca i investigació. Aquests controls aniran destinats a avaluar els coneixements teòrics adquirits per l'alumne, i si és necessari, segons els resultats, se'n farà una anàlisi com també de la metodologia utilitzada, amb possibilitat de canvis si és necessari.

6.2 - Dins l'apartat de procediments s'avaluarà el grau d'habilitat manual i plàstica adquirit per l'alumne.

Per fer-ne una correcta valoració es seguirà el sistema d'avaluació contínua, tot observant el desenvolupament de la pràctica individual i col·lectiva, valorant-ne l'evolució.

S'avaluarà la rapidesa, agilitat i eficàcia en la realització de les pràctiques i de la seva planificació.

6.3 - Els continguts d'actituds, valors i normes són els de més difícil avaluació, i s'efectuarà amb l'observació diària de l'alumne.

S'avaluarà la imatge de l'alumne quant a higiene corporal i de vestimenta, així com també la seva actitud personal de cara a la professió, el seu grau de superació, etc.

6.4- S'avaluarà l'expressió escrita i l'ortografia tant encastellà com en català. Pot arribar aquesta a ésser un 20% de la nota. Per cada 10 errades d'ortografia es descomptarà un 10 % de la nota final. Si la expressió escrita no és coherent es descomptarà un 10% de la nota.

6.5- El exercicis o treballs encomanats s'han de presentar a ordinador. Els exercicis o proves fetes a classe s'han de redactar de forma clara amb bolígraf blau.

6.6- Pel que fa a la recuperació, en cas que l'alumne no superi l'avaluació, es realitzaran proves adients per tal de facilitar-la.

7. Notes

De 0 a 2: Molt deficient

De 3 a 4: Insuficient

5: Suficient

6: Bé

De 7 a 8: Notable

9 o 10: Excel·lent

8. Metodologia

L'ensenyament de l'hoteleria, i més concretament l'especialitat de cuina, és complex i complicat.

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 relacionats entre ells. És per això que no poden considerar-se de manera aïllada, sinó fent referència a altres que puguin tenir certa connexió.

Es desenvoluparà 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/a 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, complementada amb una sèrie de recursos: esquemes, apunts, fotocòpies, material del departament, medis audio-visuals, bibliografia, etc. A la vegada es procurarà que l'alumne/a no tingui 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.

ÍNDEX

Continguts:	Pàg.
Presentació.....	1
1.- Instal·lacions i recursos.....	2
2.- Material didàctic.....	3
3.- Objectius generals.....	5
4.- Objectius específics.....	6
5.- Unitats didàctiques	9
6.- Avaluació.....	19
7.- Notes.....	20
8.- Metodologia.....	21
9.- Annex.....	23
Taula de continguts de les programacions	24

ANNEX

Especificacions del mòdul d'Elaboracions i productes culinàries

Mòdul professional	Durada bàsica del mòdul	Nominals	Mínim	Nuclis temàtics de contingut
Elaboracions i productes culinàries	260 hores (12 hores setmanals)	260	260	<ol style="list-style-type: none">1. Realitzar elaboracions culinàries, detallant els processos d'execució.2. Preparació prèvia del treball. Posta a punt de les instal·lacions.3. Elaboracions de cuina regional i conèixer les principals matèries primeres.4. Elaboracions culinàries complexes amb denominació pròpia.5. Salses bàsiques i derivades.6. Cuines territorials.7. Cuina de mercat.

TAULA DE CONTINGUTS DE LES PROGRAMACIONS

Dep.	Hoteleria	Assig.	Elaboracions i Productes Culinaris	Curs	2n
------	-----------	--------	------------------------------------	------	----

Primer trimestre	Continguts	Realització ¹
	Elaboracions culinàries bàsiques i diferents mètodes de cocció	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	Processos de conservació	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	La cuina regional, plats destacats de la cuina nacional i de la cuina internacional	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"/>
		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 ¹
	Elaboració d'aperitius i entremesos freds i calents	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	Elaboració d'entrants freds i calents	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	Elaboracions de peixos i mariscs	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	Elaboracions de carns, aus i caça	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"/>
		1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>

Tercer trimestre	Continguts	Realització ¹
	FCT	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"/>

¹ Marcau el trimestre en què s'ha explicat el contingut. Només per a la memoria 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

Els continguts dels dos primers trimestres van lligats i estan relacionats entre ells. És per això que no poden considerar-se de manera aïllada, sinó fent referència a altres que puguin tenir certa connexió.

**AQUESTA PROGRAMACIÓ Mòdul 0048 : Productes culinàries de 2 cfc .HA
ESTAT APROVADA PEL DEPARTAMENT D'HOTELERIA A SÓLLER DIA**

.....