



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT
B



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



Institut d'Educació Secundària
“Guillem Colom Casanovas”
Avda. de Juli Ramis, 34
07100- Sóller (Balears)

Programació general CFGM
CUINA I GASTRONOMIA

segon curs
17 - 18

La Formació Professional està Cofinançada
pel Fons Social Europeu FSE a través
del Programa Operatiu d'Ocupació,
Formació i Educació 2014-2020



NORMATIVA

[Ordre de la consellera d'Educació i Cultura de 28 de novembre de 2008 per la qual s'estableix el desenvolupament curricular per als títols de formació professional del sistema educatiu que es dictin d'acord amb la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació, dins l'àmbit de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears. \(BOIB núm. 172 Ext., de 6 de desembre\)](#)

[Ordre de la consellera d'Educació i Cultura de 13 de juliol de 2009 per la qual es regula l'organització i el funcionament dels cicles formatius de formació professional del sistema educatiu que s'imparteixen d'acord amb la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació, a les Illes Balears, en la modalitat d'ensenyament presencial](#)

[Resolució del director general de Formació Professional i Aprenentatge Permanent per la qual es dicten les instruccions per a la concreció de determinats aspectes de l'Ordre de la consellera d'Educació i Cultura de 13 de juliol de 2009](#)

[Decret 91/2012, de 23 de novembre, pel qual s'estableix l'ordenació general de la formació professional del sistema educatiu en el sistema integrat de formació professional a les Illes Balears](#)



PROFESSORAT PER MÒDULS

CURS 2017-2018	
MÒDUL	PROFESSOR
ELABORACIONS I PRODUCTES CULINARIS	CARLOS MORALES BIBILONI
POSTRES EN RESTAURACIÓ	JUAN ANTONIO FERNÁNDEZ VILA
SEGURETAT I HIGIENE EN LA MANIPULACIÓ D'ALIMENTS	CARLOS MORALES BIBILONI
OFERTES GASTRONÒMIQUES	JUAN ANTONIO FERNÁNDEZ VILA
EMPRESA I INICIATIVA EMPRENEDORA	CATI CRESPI MARQUÉS
FORMACIÓ EN CENTRES DE TREBALL	CARLOS MORALES BIBILONI



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT
B



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



Institut d'Educació Secundària

“Guillem Colom Casasnovas”

PROGRAMACIÓ CURS ESCOLAR.

MÒDUL: Elaboracions i productes culinaris.

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



Índex.

1.- Objectius generals del mòdul.

2.- **CONTINGUTS BÀSICS DEL MÒDUL**

**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. Organitza els processos productius i de servei en cuina analitzant informació oral o escrita.

Conceptes:

- Àmbits de la producció culinària. Descripció i anàlisi.
- Informació relacionada amb l'organització dels processos. Fitxes tècniques de producció, ordres de treball, etc.
- Fases de la producció i el servei en cuina. Descripció i anàlisi.
- Diagrames d'organització i seqüenciació de les diverses fases productives.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han caracteritzat els diversos àmbits de la producció i del servei en cuina.
- b) S'han determinat i seqüenciat les diferents fases de la producció i del servei en cuina.
- c) S'han deduït les necessitats de matèries primeres així com d'equips, útils, eines, etc.
- d) S'han tingut en compte les possibles necessitats dades de coordinació amb la resta del equip de cuina.
- e) S'ha reconegut l'importància de l'orde i de la neteja en la bona marxa del treball.
- f) S'han determinat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i ús posterior.
- g) S'han determinat els processos buscant una utilització racional dels recursos materials i energètics.
- h) S'ha valorat, des de l'àmbit organitzatiu, la normativa higiènic-sanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Elabora productes culinàries establerts, seleccionant i aplicant tècniques tradicionals i avançades.

Conceptes:

- Cuines territorials. Descripció i característiques generals.
- Diversitat de la cuina espanyola e internacional. Tradició, productes i elaboracions més significatives.
- Execució d'elaboracions més representatives. Fases, tècniques, procediments. Punts clau en la seva realització. Control i valoració de resultats.
- Noves tecnologies i tècniques culinàries avançades: descripció, anàlisi, execució i aplicacions.
- Història i evolució de la cuina. Publicacions, persones i aconteixaments més rellevants del món culinari.



Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat les diferents tècniques culinàries avançades.
- b) S'ha relacionat cada tècnica amb las característiques del producte final.
- c) S'ha valorat l' importància d'aquestes tècniques culinàries avançades en els diferents àmbits productius.
- d) S'han realitzat les feines d'organització i seqüenciació de les operacions necessàries per la elaboració de los productes culinàris.
- e) S'ha verificat, prèviament al desenvolupament de les feines, la disponibilitat de tots els elements necessaris per la producció.
- f) S'han verificat i valorat les característiques finals del producte.
- g) S'ha desenvolupat el servei en cuina seguint tots els procediments establerts.
- h) S'han desenvolupat els procediments intermitjos i finals de conservació tenint en compte les necessitats dels productes obtinguts i el seu ús posterior.
- i) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

3. Elabora productes culinàris a partir d'un conjunt de matèries primeres avaluant las distintes alternatives.

Conceptes:

- Transformacions físico-químicas dels aliments. Descripció i característiques.
- Qualitats organolèptiques de les matèries primeres. Valoracions significatives y combinacions bàsiques.
- Experimentació i avaluació de possibles combinacions innovadores.
- Realització de diferents tipus de receptes i de fitxes tècniques de producció.
- Procediments de execució de los productes culinàris.
- Fases, tècniques, punts clau i control i valoració de resultats.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han proposat diferents productes culinàris a partir de un conjunt de matèries primeres donades.
- b) S'ha valorat la possibilitat d'aprofitament de recursos.
- c) S'han dissenyat elaboracions que combinin els elements entre sí de manera raonable.
- d) S'ha deduït i relacionat las tècniques apropiades amb respecta a las matèries primeres i els resultats finals proposats.
- e) S'han realitzat les tasques d'organització i seqüenciació de las diverses fases necessàries en el desenvolupament dels productes en temps i forma.
- f) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.
- g) S'han executat les tasques d'obtenció de productes culinàris seguint els procediments establerts.
- h) S'han verificat i valorat les característiques finals del producte.
- i) S'ha confeccionat un receptari amb totes las elaboracions realitzades a lo llarg del curso/cicle.
- j) S'han desenvolupat els procediments intermedis i finals de conservació tenint en compte les necessitats dels productes obtinguts i el seu ús posterior.
- k) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.



4. Elabora plats per persones amb necessitats alimentícies específiques analitzant les característiques pròpies de cada situació.

Conceptes:

— Necessitats nutricionals en persones con necessitades alimentícies específiques.

Principals infeccions alimentícies: al·lèrgies i intoleràncies.

— Dietes tipus. Descripció i caracterització.

— Productes adequats a les necessitats alimentícies específiques.

— Processos d'execució d'elaboracions culinàries per dietes.

Criteris d'avaluació:

a) S'han reconegut els diferents tipus de necessitats alimentícies específiques.

b) S'han identificat aliments exclusos en cada necessitat alimentícia específica.

c) S'han reconegut els possibles productes substitutius.

d) S'han elaborat els plats seguint els procediments establerts i evitant creuaments amb aliments exclusos.

e) S'han valorat les possibles conseqüències d'una manipulació/ preparació

f) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.



2.1 CONTINGUTS, PROCEDIMENTS I TEMPORALITZACIÓ ASSOCIATS A LES UNITATS DIDÀCTIQUES

La temporalització d'aquest mòdul es de 240 hores distribuïdes en 11 hores setmanals.

UNITATS DE TREBALL (Continguts i procediments)



Unitats didàctiques

Unitat didàctica n° 1	Elaboracions culinàries bàsiques i diferents mètodes de cocció
Temporalitat	32 períodes lectius
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. “Mise en place” d’estrís 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. <u>Nota: Totes aquestes actituds es mantindran durant tot el curs.</u>
Procediments:	Transmetre a l’alumne/a les característiques del perfil professional i actitudinal. Preparació prèvia (“mise en place”) de gèneres, estrís i utilatge 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.. <u>Nota: Aquest darrer procediment es durà a terme al llarg de tot el curs.</u>



Unitat didàctica n° 2	Processos de conservació
Temporalitat	30 períodes lectius
Conceptes:	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. n° 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 n° 3	<u>La cuina regional, plats destacats de la cuina nacional i de la cuina internacional. Buffets i serveis anàlegs</u>
<u>Temporalitat :</u>	<u>30 períodes lectius</u>
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. n° 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. <u>Nota: Aquest darrer procediment es durà a terme al llarg de tot el curs.</u>



Unitat didàctica n° 4	<u>Elaboració d'aperitius i entremesos freds i calents</u>
Temporalitat :	35 períodes lectius
Conceptes:	La pasta de fulls: La farina, el greix Tractament La pasta quebrada Tractament i cocció en blanc Farciments Els aperitius
Actituds:	Creativitat de presentació. Aprofitament de gèneres per crear aperitius. Les esmentades a l'U.D. n° 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 n° 5	<u>Elaboració de entrants freds i calents</u>
<u>Temporalitat :</u>	<u>35 períodes lectius</u>
Conceptes:	<p>Amanides, pastes italianes , sopes, cremes , consomés , cuinats de llegums, hortalisses i ous :</p> <p>Classificació i descripció de varietats i característiques</p> <p>Aplicació culinària de cada un dels diversos productes.</p> <p>Actituds:</p> <p>Aplicar els trets professionals adequats durant l'execució del processos.</p> <p>Estimular las facultats creatives pel que fa a presentació, color, harmonia...</p> <p>Les esmentades a l'U.D. n° 1.</p>
Procediments:	<p>Amanides:</p> <p>Aplicació de tècniques adequades de neteja dels components crus de les amanides i aplicació de les tècniques d'amaniment apropiades als ingredients de les ensalades.</p> <p>Aplicació de les tècniques de combinació de colors i presentació.</p> <p>Pastes italianes i arrossos:</p> <p>Aplicació de les tècniques d'elaboració i cocció de pasta fresca (de tall i farcides).</p> <p>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.</p> <p>Elaboració de plats i guarnicions en què l'ingredient principal és l'arròs.</p> <p>Sopes, cremes i consomés:</p> <p>Aplicació de les tècniques d'elaboració de sopes d'hortalisses, de peix o amb altres guarnicions i/o gusts.</p> <p>Aplicació de les tècniques d'elaboració dels diferents tipus de cremes:</p> <p>de llegums seques, de llegums fresques, Veloutes i Bisques</p> <p>Aplicació de les diferents tècniques de triturat i refinat de les cremes.</p> <p>Aplicació de les tècniques d'elaboració de consomés:</p> <p>Clarificació de fondos, aromatització i guarniments específics</p> <p>Cuinats de llegums:</p> <p>Aplicació de les tècniques d'elaboració de cuinats de llegums.</p> <p>Hortalisses:</p>



	<p>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 què l'ingredient principal són els ous. Aplicacions auxiliars dels ous a la cuina.</p>
--	---

Unitat didàctica n° 6	<u>Elaboracions de peixos i mariscs</u>
<u>Temporalitat :</u>	<u>35 períodes lectius</u>
Conceptes:	<p>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.</p>
Actituds:	<p>Aplicar els trets professionals adequats durant l'execució del processos. Les esmentades a l'U.D. n° 1.</p>
Procediments:	<p>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 guarniments apropiats.</p>



Unitat didàctica n° 7	Elaboracions de carns, aus i caça
Temporalitat :	32 períodes lectius
Conceptes:	Les carns: Vedella. 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.



Unitat didàctica n° 8 :	Història de la gastronomia. Coneixement de la cultura i gastronomia des les cultures d'Egipte, la Grècia Clàssica i l'Imperi Romà fins als nostres dies.
Temporalitat:	11 períodes lectius. Primera Setmana del segon trimestre (gener)
Objectius generals:	Conèixer l'origen de la cultura gastronòmica a través de l'estudi de les civilitzacions antigues. Conèixer els costums dels diferents pobles de l'antiguitat, com a referents per a entendre la cultura gastronòmica d'avui dia. Conèixer els aliments, estris i sistemes de cocció que s'han usat al llarg del temps , per a posteriorment aplicar-los dins la cuina.
Objectius específics:	Conèixer els costums gastronòmics al llarg del temps Elaborar una sèrie de plats usant , dins la mesura de lo possible, la matèria primera que s'usava aleshores Elaborar una sèrie de cartells i/o plafons informatius , sobre els diferents aspectes de la cultura d'aquells pobles Edificis i estàncies. Aliments i begudes Tècniques de cocció i conservació.
Activitats:	Estudi de l'evolució històrica de la gastronomia Realització d'uns cartell i/o plafons informatius amb text, dibuixos i fotografies sobre cuina i cultura de l'època. Realització d'un exercici final , pràctic i un d'escrit. On s'avaluaran els coneixements adquirits per l'alumne.
Criteris mínims d'avaluació:	Es puntuaran les diverses activitats de 1 a 10 , havent d'aconseguir més d'un 5 per a obtenir una avaluació positiva. Realitzar correctament 2 elaboracions culinàries del ventall de plats que s'elaboraran aquest dia. Respondre correctament, almenys a un 50%, de les preguntes de l'activitat final proposada. Realització d'un cartell informatiu sobre la cultura de la Grècia clàssica, on és valorarà



	la tasca d'alumne, pel que fa al contingut i la presentació (50%)
Recursos didàctics:	Material aportat pel professor. Aula taller de cuina aula taller de menjador Material ,estris, maquinaria i material fungible necessari del al desenvolupament de l'activitat.
Avaluació	Els criteris d'avaluació seran els acordats a nivell de departament. 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



ANNEX I

Especificacions del mòdul d'Elaboracions i productes culinaris (2 cfc).

Mòdul professional	Durada bàsica del mòdul	Nominals	Mínim
Elaboracions i productes culinaris	240 hores (11 hores setmanals)	240	240

Nuclis temàtics de contingut	Temporalitat
1. Preparació prèvia del treball. Posta a punt de les instal·lacions. Realitzar elaboracions culinàries, detallant els processos d'execució. Elaboracions culinàries bàsiques i diferents mètodes de cocció. Fondos i salses bàsiques	32 períodes
2. Procesos de conservació i regeneració.	30 períodes
3. Elaboracions de cuina regional i conèixer les principals matèries primeres. Plats destacats de la cuina nacional i de la cuina internacional. Cuina de Mercat. Buffet i serveis anàlegs	30 períodes
4. Elaboració d'aperitius i entremesos freds i calents	35 períodes
5. Elaboració de entrants freds i calents	35 períodes
6. Elaboracions de peixos i mariscs	35 períodes
7. Elaboracions de carns, aus i caça	32 períodes
8. Història de la gastronomia	11 períodes



3. PROCEDIMENTS I SISTEMES D'AVALUACIÓ.

L'avaluació de l'alumne/a en aquest mòdul professional tindrà en compte en dos 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.

40%

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.

60%

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.

Veure anexe corresponent



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.

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.



8.- CONTINGUTS ASSOCIATS PER AVALUACIÓ

TAULA DE CONTINGUTS DE LES PROGRAMACIONS

Dep.	HOTELERIA	Assig.	E. PRODUCTES CULINARIS	Curs	2N
------	-----------	--------	------------------------	------	----

P	Continguts	Realització ¹
r	Elaboracions culinàries bàsiques i diferents mètodes de cocció.	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
i	Preparació prèvia del treball. Posta a punt de les instal·lacions.	
m	Realitzar elaboracions culinàries, detallant els processos	
e	d'execució. Elaboracions culinàries bàsiques i diferents mètodes	
r	de cocció. Fondos i salses bàsiques	
	Processos de conservació	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
t	La cuina regional, plats destacats de la cuina nacional i de la	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
r	cuina internacional. Cuina internacional i vegetariana.	
i	Elaboracions de coneixement de les principals matèries	
m	primeres. Plats destacats de la cuina nacional i de la cuina	
e	internacional. Cuina de Mercat. Buffet i serveis anàlegs	
s		1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
t		1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
r		1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
e		1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>

S	Continguts	Realització ¹
e	Elaboració d'aperitius i entremesos freds i calents	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
g	Elaboració d'entrants freds i calents	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
o	Elaboracions de peixos i mariscs	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
n		1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	Elaboracions de carns, aus i caça	
t	Història de la gastronomia	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
r		1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>

¹



i m e s t r e		1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
---------------------------------	--	---

T e r c e r t r i m e s t r e	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"/>
		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"/>

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.



Projecte curricular d'àrea

Cicle formatiu de cuina i gastronomia (grau mitjà).

Mòdul 28

Postres en Restauració



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT
B

INDEX

1.- especificacions tècniques	
2.- instal·lacions	
3.- material didàctic	
4.- bibliografia	
5.- objectius generals	
6.- objectius específics	
7.- continguts i temporització de les unitats didàctiques	
8.- avaluació	
9.- notes	
10.- metodologia	



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



1.- Especificacions tècniques

Família professional: *Hoteleria*

Denominació: *Cicle formatiu de cuina i gastronomia, grau mitjà*

Títol: *Tècnic en cuina*

Mòdul professional: **Postres en restauració**

Duració: **195 h- 9 hores setmanals**

Document base : **RD 1396/2007 de 29 d'octubre de 2007.**

2.- Instal·lacions

- Aula de Teories

- Aula Taller de Cuina
 - Cuina Central
 - Cambra Freda
 - Cambres de Conservació
 - Pastisseria
 - Economat
 - Zona de neteja/plonge

- Aula taller Menjador

- Aula taller Bar

- Office de Bar i Menjador

3.- Material didàctic

- Maquinària de cuina i pastisseria
- Bateria, utillatge dels departaments de cuina i serveis
- Bibliografia del departament i particular del professor
- Material audiovisual del departament i particular del professor



4.- Bibliografia

- Centeno, J.M. *Prácticas de cocina I y II*.
Ed. Paraninfo.
- E. Loewer *Cocina para profesionales*.
Ed. Paraninfo.
- Juan Pozuelo Talavera, Miguel Ángel Perez Perez. *Repostería*
Ed. Paraninfo.
- Garcés, M. *Curso de cocina profesional I y II*.
Ed. Paraninfo.
- N. Perez, G. Mayor, V. Navarro. *Procesos de pastelería y panadería*
Ed. Paraninfo
- Pellaprat. *El arte culinario moderno*.
Ed. Argos.
- Juan Pablo Humanes Carrasco. *Pastelería y panadería*.
Ed. McGraw-Hill.
- Maria Mestayer de Echagüe. *Enciclopedia culinaria confitería y repostería*
- Santiago Perez. *Curso de pastelería*
- Nicoletta Negri, Denis Buasi. *Chocolate, historia arte pasión*.
Ed. Drac
- Peter Reinhart. *El aprendiz de panader, el arte de elaborar un pan extraordinario*
Ed. RBA.
- C. Gianola. *Repostería industrial I,II,II*
Ed. Paraninfo.

A més del material propi del professor del mòdul.



5.- Objectius del mòdul

- 1) Racionalització del treball i del temps. Organització eficient. Aprofitament de gèneres a l'àmbit de la rebosteria/pastisseria.
- 2) Adquisició d'hàbits en la higiene laboral i coneixement de la normativa higiènica - sanitària .
- 3) Conscienciació soci - laboral, professionalitat. Personalitat i caràcter del cuiner. Esperit de superació. Creativitat. Voluntat d'assimilació i retenció de coneixements.
- 4) Interès per la recerca d'informació i valoració del rol de comunicació en l'àmbit professional.
- 5) Harmonia entre els membres de la brigada de cuina (jerarquia, funcions, treball en equip).

- 6) Els 5 punts anteriors estan indivisible i intrínsecament vinculats a les diverses elaboracions indicades a continuació. Coneixement i manipulació de les matèries bàsiques i posterior elaboració, descripció, caracterització i classificació dels principals postres en restauració:
 - a. Postres a base de fruites
 - b. Postres làctics
 - c. Postres fregits
 - d. Gelats i sorbets
 - e. Semi freds
 - f. Postres emplatats . Tècniques de decoració. Experimentació y avaluació de possibles combinacions.
 - g. Tartes, coques, bescuts, galletes i altre rebosteria.
 - h. Rebosteria tradicional i regional.



6.- Continguts.:

6.1.- Preparació de matèries primeres i equips d'elaboració de pastisseria i confiteria

- Matèries primeres en pastisseria i rebosteria. Característiques i aplicacions.
- Productes alternatius: productes per a celíacs, al·lèrgics, intolerants i d'altres
- Fitxes de producció.
- Aprovisionament intern i distribució.
- Regeneració de matèries primeres en pastisseria i rebosteria.
- Maquinària, bateria, estris i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria. Descripció, classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment.
- Procediments de posada en marxa, regulació i parada dels equips: fonaments i característiques.
- Neteja d'equips i estris.
- Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions.
- Incidències tipus en la manipulació dels equips.
- Eliminació de residus.



6.2-Elaboració i confecció de les diverses elaboracions de rebosteria:

- Elaboració, ingredients, classificació, formulació, seqüència d'operacions i conservació i paràmetres de control relatius a les següents elaboracions

- a. Postres làctics
- b. Postres fregits
- c. Gelats i sorbets
- d. Semi freds
- e. Postres emplatats . Tècniques de decoració. Experimentació y avaluació de possibles combinacions.
- f. Tartes
- g. Postres a base de fruites
- h. Coques, bescuts, galletes i altre rebosteria.
- i. Rebosteria tradicional i regional.



7.- Temporalització de les unitats didàctiques, distribuïdes per setmanes senceres 9 h/setmana.

Unitat didàctica 1 (18 hores/dues setmanes)

- El pastisser
 - Que es un pastisser?; Professió, deontologia, tècniques i terminologia pròpia.
 - Local, materials i estris de pastisseria.
 - Funcionament general de la pastisseria.
 - Manipulació alimentaria. Punts de control. Conservació d'aliments. Toxiinfeccions

Unitat didàctica 2 (18hores/2 setmanes):

- Postres a base de fruites.
 - Classificació i descripció.
 - Tècniques d'elaboració i descripció de les principals elaboracions.

Unitat didàctica 3 (18hores/2 setmanes):

- Postres làctics
 - Classificació i descripció.
 - Tècniques d'elaboració i descripció de les principals elaboracions.

Unitat didàctica 4 (27 hores/tres setmanes):

- Postres tradicionals e internacionals
 - Classificació i descripció.
 - Tècniques d'elaboració



Unitat didàctica 5 (27 hores/tres setmanes):

- Productes elementals de pastisseria.
 - Classificació i descripció.
 - Tècniques d'elaboració de pastissos, tartes i brioxeria. Aplicacions.

Unitat didàctica 6 (27 hores/tres setmanes):

- Tècniques de presentació i decoració
 - Normes i combinacions bàsiques.
 - Aplicacions i assaigs pràctics.
 - Nocions decoratives.
 - Tècniques de mostrador.

Unitat didàctica 7 (42hores / 4 setmanes):

Desenvolupament de receptes de creació pròpia. Anàlisis , comparació i cata de resultats. Redacció i edició de la recepta en un lloc online

Unitat didàctica 8 (18hores/ 2 setmanes):

Galletes, fondant, minardises i tartes pera events especials.



8.- Avaluació L'avaluació de l'alumne, en aquest mòdul professional, tindrà en compte dos blocs avaluable i qualificables.

8.1 - 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. Equival al 40%

8.2 - 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. Equival al 60%

8.3 - Els continguts d'actituds, valors veure anexe corresponent

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



9.- Notes

0 - 2 Molt deficient / 3 - 4 Insuficient / 5 Suficient / 6 Bé / 7 - 8 Notable
9 - 10 Excel·lent

10.- Metodologia

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 prengui apunts i es comentin aspectes tecnològics de la pràctica a fer.

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

De forma progressiva es donarà autonomia a l'alumne per tal d'aconseguir la realització d'un treball, pràcticament unitari, on l'alumne 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 audiovisuals, bibliografia, etc. A la vegada es procurarà que l'alumne 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.

Per desenvolupar la tasques totes i cada unes de les unitats adalt esmenades estaran vinculades entre si a través dels serveis de restaurant que ofereix el departament d'hoteleria, així com un nou servei de "cafeteria dolça" (tipus de servei a determinar segons l'evolució del grup)



11.- Activitats extraescolars.

Per a dur endavant els diversos aspectes de la metodologia i els continguts del mòdul es participarà amb els alumnes d'aquest mòdul a les activitats que s'han esdevinguts tradicionals curs rere curs: Mostres de cuina, Fires, viatges gastronòmics , sopars i dinars especials, col·laboracions amb entitats públiques i privades; sempre hi quant es valori l'activitat proposta per part de l'equip docent i aquesta sigui adequada al perfil professional del cicle que cursa l'alumne.

Relatives al contingut del mòdul es proposarà la visita a una empresa de pastisseria i /o qualche tipus de col·laboració amb aquest sector (visita, curset , etc).
Tot això quedara reflectit a la progrmació d'extraescolars.



TAULA DE CONTINGUTS DE LES PROGRAMACIONS

Dep.	Hoteleria	Assig.	Postres en restauració 0028	Curs	2n
-------------	------------------	---------------	--	-------------	-----------

	Continguts	Realització ²
Primer trimestre	<p>Unitat didàctica 1 (18 hores/dues setmanes)</p> <ul style="list-style-type: none"> El pastisser <ul style="list-style-type: none"> - Que es un pastisser?; Professi3, deontologia, tècniques i terminologia pr3pia. - Local, materials i estris de pastisseria. - Funcionament general de la pastisseria. -Manipulaci3 alimentaria. Punts de control. Conservaci3 d'aliments. Toxiinfeccions 	1r <input type="checkbox"/>
	<p>Unitat didàctica 2 (18hores/ dues setmanes):</p> <ul style="list-style-type: none"> Postres a base de fruites. <ul style="list-style-type: none"> - Classificaci3 i descripci3. - Tècniques d'elaboraci3 i descripci3 de les principals elaboracions. 	1r <input type="checkbox"/>
	<p>Unitat didàctica 3 (18 hores/ dues setmanes):</p> <ul style="list-style-type: none"> Postres làctics <ul style="list-style-type: none"> - Classificaci3 i descripci3. - Tècniques d'elaboraci3 i descripci3 de les principals elaboracions. 	1r <input type="checkbox"/>
	<p>Unitat didàctica 4 (27 hores/tres setmanes):</p> <ul style="list-style-type: none"> Postres tradicionals e internacionals <ul style="list-style-type: none"> - Classificaci3 i descripci3. - Tècniques d'elaboraci3 	1r <input type="checkbox"/>

	Continguts	Realització ¹
--	------------	--------------------------



<p>Unitat didàctica 5 (27 hores/tres setmanes):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productes elementals de pastisseria. <ul style="list-style-type: none"> - Classificació i descripció. - Tècniques d'elaboració de pastissos, tartes i brioxeria. Aplicacions. 	<p>1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/></p>
<p>Unitat didàctica 6 (27 hores/tres setmanes):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tècniques de presentació i decoració <ul style="list-style-type: none"> - Normes i combinacions bàsiques. - Aplicacions i assaigs pràctics. - Nocions decoratives. - Tècniques de mostrador. 	<p>1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/></p>
<p>Unitat didàctica 7 (42hores / 4 setmanes): Desenvolupament de receptes de creació pròpia. Anàlisis , comparació i cata de resultats. Redacció i edició de la recepta en un lloc online</p>	<p>1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/></p>
<p>Unitat didàctica 8 (18hores/ 2 setmanes): Galletes, fondant, minardises i tartes pera events especials.</p>	<p>1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/></p>

Tercer trimestre	Continguts	Realització ¹
	FCT	3r <input type="checkbox"/>
		3r <input type="checkbox"/>
		3r <input type="checkbox"/>
		3r <input type="checkbox"/>
		3r <input type="checkbox"/>
		3r <input type="checkbox"/>
		3r <input type="checkbox"/>

OBSERVACIONS

.....

.....

.....

.....

.....

.....



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu

PROCEDIMENT, CRITERIS I SISTEMES D'AVALUACIÓ DELS MÒDULS PRÀCTICS

2 cfc

IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS

SÓLLER



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT
B



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



CRITERIS D'AVUACIÓ

La part teòrica s'avaluarà amb proves teòriques a desenvolupar, tipus text, exercicis teòric-pràctics i presentació de treballs de recerca i investigació, destinats a avaluar els coneixements teòrics adquirits per l'alumne.

A la part pràctica l'avaluació serà contínua i diària; s'avaluarà el grau d'habilitat i coneixements que vagi adquirint l'alumne, així com la planificació, rapidesa, agilitat, destresa, eficàcia i neteja amb les que treballi l'alumne.

Si l'alumne no supera l'avaluació es recomanaran els treballs i les feines adients, així com la realització de les proves adients per tal de facilitar-la.

CRITERIS DE QUALIFICACIÓ.

En aquests mòduls l'alumne serà avaluat tenint en compte tant la feina feta al taller com els continguts teòrics. L'alumnat demostrarà els coneixements adquirits i l'aplicació teòrica dels continguts en les pràctiques en el taller.

Els alumnes seran avaluats tenint en compte la qualificació dels continguts:

- * 60% a l'avaluació dels coneixements pràctics , un 40 % als teòrics
- * Ambdues parts feran mitja per a la nota d'avaluació final sempre i quant les dues parts siguin assolides amb un mínim de 4 sobre 10

SISTEMES D'AVUACIÓ.

L'avaluació de l'alumne/a en aquests mòduls professionals tindrà en compte els següents aspectes

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.

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.



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 material donat durant tot el curs al llarg de les diverses unitats didàctiques .

Els alumnes que facin recuperacions només optaran a nota de suficient (5)

CRITERIS DE PROMOCIÓ

1 CFC

Els alumnes perdran el dret a avaluació continuada si superen el 20% de faltes no justificades.

Poden promocionar de primer segon si la càrrega de mòdul suspesa no supera les 330 hores impartides (30%)

2 CFC

Els alumnes perdran el dret a avaluació continuada si superen el 20% de faltes no justificades.

Els alumnes per a poder accedir a la FCT han de superar tots els mòduls del cicle



NORMATIVA APLICABLE AL DIA A DIA DEL DEPARTAMENT

- * Els alumnes han de portar sempre una correcta uniformitat de treball per accedir als tallers del departament. Si no van correctament uniformats podran esser amonestats
- * Els alumnes disposen de 10 minuts de temps per a poder canviar-se de roba. Passat aquest temps incorreran en una falta d'assistència/ puntualitat.
- * El comportament a classe, a d'esser respectuós, correcte, cortés i no es discriminara ni menysprearà a ningú per raça, sexe o religió.
- * Si no es comporten degudament, i sobretot , això implica un risc per la seva seguretat o de la resta de persones al departament seran expulsats de classe amb la corresponent amonestació-
- * S'ha de tenir cura del material
- * no està permès l'ús de mòbils sense el permís del professorat.
- * Si no duen el llibre de text i/o la tasca encomanada de forma reiterada , hauran d'anar a la biblioteca, comptabilitzant-se la falta
- * La imatge de l'alumne pel que fa a la higiene corporal i de uniformitat, així com també la seva actitud personal i professional dins l'aula- taller, el seu grau de superació, puntualitat, organització i companyerisme són fonaments per al bon tarannà del dia a dia
- * 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.
- * 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 60 % la part pràctica i un 40 % la part teòrica (D'aquest %, un 10% correspon a correcció gramatical i ortogràfica). La nota mínima per a fer mitja serà de 4 sobre 10
- * **La qualificació final del mòdul serà de l'1 al 10 sense decimals, essent del 5 al 10 aprovat i conseqüentment promocionar de curs.**



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT
B



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu

SEGURETAT I HIGIENE EN LA MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

CODI 0031

CU2



Especificacions tècniques

Família professional: Hoteleria

Denominació: Cicle formatiu de cuina i gastronomia, grau mitjà

Títol: Tècnic en cuina

Mòdul professional: Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments.

Duració:

Document base : BOE núm 281. divendres 23 novembre 2007

Instal·lacions

Aula Taller de Cuina

Cuina Calenta

Plonge

Emmagatzament Bateria neta i productes d'higiene

Pastisseria

Quarto Fred

Càmeres de Conservació d'Aliments

Aula Polivalent: Aula, vestuari, deixaderia

Aula Taller Bar i Menjador

Office de Bar i Menjador



OBJECTIUS

Conèixer, aplicar i respectar la normativa higiènic- sanitària per poder fer feina amb aliments dedicats a l'alimentació humana.

Conèixer i utilitzar correctament les matèries primeres, així com les eines i maquinària necessàries per a desenvolupar aquesta feina, aplicant unes mesures correctes d'higiene i seguretat.

Control APPCC. Aplicació de mesures correctores si escau.

Poder confiar-mos que tots els aliments que elaborem i/o servim són segurs.



CONTINGUTS BÀSCS, CRITERIS D'AVALUACIÓ I TEMPORALITZACIÓ DE LES UNITATS DIDÀCTIQUES

CONTINGUTS BÀSCS	RESULTATS D'PRENENTATGE I CRITERIS D'AVALUACIÓ	TEMPORALITZACIÓ
<p>Neteja i desinfecció d'equips i instal·lacions:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Concepte de neteja. — Legislació i requisits de neteja generals d'utilatge, equips i instal·lacions. — Perills sanitaris associats a aplicacions de neteja i desinfecció o desratització i desinsectació inadequats. — Processos i productes de neteja 	<p>1. Neteja/desinfecta /higienitza utilatge, equips i instal·lacions, valorant la seva repercussió en la qualitat higiènico-sanitària dels productes.</p> <p>Criteris d'avaluació:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) S' han identificat els requisits higiènico-sanitaris que han de complir els equips, utilatge i instal·lacions de manipulació d'aliments. b) S' han avaluat les conseqüències per a la innocuïtat dels productes i la seguretat dels consumidors d'una neteja/ desinfecció inadequada. c) S'han descrit els procediments, freqüències i equips de neteja i desinfecció (L+D). d) S'ha efectuat la neteja i desinfecció amb els productes establerts, assegurant la completa eliminació d'aquests. i) S'han descrit els paràmetres objectes de control associats al nivell de neteja o desinfecció requerits. f) S'han reconegut els tractaments de Desratització, Desinsectació i Desinfecció (*DDD). g) S'han descrit els procediments per a la recollida i retirada dels residus d'una unitat de manipulació d'aliments. h) S'han classificat els productes de neteja, desinfecció i els utilitzats per als tractaments de *DDD i les seves condicions d'ocupació. i) S'han avaluat els perills associats a la manipulació de productes de neteja, desinfecció i tractaments *DDD 	



<p>Manteniment de Bones Pràctiques Higieniques:</p> <ul style="list-style-type: none">— Normativa general d'higiene aplicable a l'activitat— Alteració i contaminació dels aliments a causa d'hàbits inadequats dels manipuladors.— Guies de Pràctiques Correctes d'Higiene (*GPCH)	<p>2. Manté Bones Pràctiques Higieniques avaluant els perills associats als mals hàbits higiènic. Criteris d'avaluació:</p> <ul style="list-style-type: none">a) S'han reconegut les normes higiènic-sanitàries d'obligat compliment relacionades amb les pràctiques higièniques.b) S'han identificat els perills sanitaris associats als mals hàbits i les seves mesures de prevenció.c) S'han identificat les mesures d'higiene personal associades a la manipulació d'aliments.d) S'han reconegut tots aquells comportaments o aptituds susceptibles de produir una contaminació en els aliments.i) S'han enumerat les malalties d'obligada declaració.f) S'ha reconegut la vestimenta de treball completa i els seus requisits de neteja.g) S'han identificat els mitjans de protecció de talls, cremades o ferides del manipulador	
<p>Aplicació de les Bones Pràctiques de Manipulació d'aliments:</p> <ul style="list-style-type: none">— Normativa general de manipulació d'aliments.— Alteració i contaminació dels aliments a causa de pràctiques de manipulació inadequades.— Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades.— Mètodes de conservació dels aliments	<p>3. A plica Bones Pràctiques de Manipulació dels Aliments, relacionant aquestes amb la qualitat higiènic-sanitària dels productes. Criteris d'avaluació:</p> <ul style="list-style-type: none">a) S han reconegut les normes higiènic-sanitàries d'obligat compliment relacionades amb les Pràctiques de Manipulació.b) S han classificat i descrit els principals riscos i toxiinfeccions d'origen alimentari relacionant-les amb els agents causants.	

	<p>c) S'ha valorat la repercussió d'una mala manipulació d'aliments en la salut dels consumidors.</p> <p>d) S'han descrit les principals alteracions dels aliments.</p> <p>i) S'han descrit els diferents mètodes de conservació d'aliments.</p> <p>f) S'ha evitat el contacte de matèries primeres o semielaborats amb els productes processats.</p> <p>g) S'han identificat al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.</p> <p>h) S'ha evitat la possible presència de traces de alérgens en productes lliures dels mateixos.</p> <p>i) S'han reconegut els procediments d'actuació enfront d'alertes alimentàries.</p>	
--	--	--

<p>Aplicació de sistemes d'autocontrol:</p> <p>— Mesures de control relacionades amb els perills sanitaris en la manipulació dels aliments.</p> <p>— Passos previs als set principis del sistema d'autocontrol *APPCC.</p> <p>— Principis del sistema d'autocontrol *APPCC.</p> <p>— Tratzabilitat.</p>	<p>4. A plica els sistemes d'autocontrol basats en el *APPCC</p> <p>i de control de la tratzabilitat justificant els principis associats al mateix.</p> <p>Criteris d'avaluació:</p> <p>a) S'ha identificat la necessitat i transcendència per a la seguretat alimentària del sistema d'autocontrol.</p> <p>b) S'han reconegut els conceptes generals del sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (*APPCC).</p> <p>c) S'han definit conceptes clau per al control de potencials perills sanitaris: punt crític de control, límit crític, mesures de control i mesures correctives.</p> <p>d) S'han definit els paràmetres associats al control dels punts crítics de control.</p> <p>i) S'han emplenat els registres associats al sistema.</p> <p>f) S'ha relacionat la tratabilitat amb la seguretat alimentària.</p> <p>g) S'ha documentat i traçat l'origen, les etapes del procés i la destinació de l'aliment.</p> <p>h) S'han reconegut les principals normes voluntàries implantades en el sector alimentari (, ISO 9001:2000, ISO 22000: 2005 i unes altres).</p>
--	---



Utilització de recursos eficaçment:

- Impacte ambiental provocat per l'ús.
- Concepte de les 3 R-s: Reducció, Reutilització i Reciclatge.
- Metodologies per a la reducció del consum dels recursos

5. Utiliza els recursos eficientment, avaluant els beneficis

ambientals associats.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha relacionat el consum de cada recurs amb l'impacte ambiental que provoca.
- b) S'han definit els avantatges que el concepte de reducció de consums aporta a la protecció ambiental.
- c) S'han descrit els avantatges ambientals del concepte de reutilització dels recursos.
- d) S'han reconegut aquelles energies i/o recursos la utilització dels quals sigui menys perjudicial per a l'ambient.
- i) S'han caracteritzat les diferents metodologies existents per a l'estalvi d'energia i la resta de recursos que s'utilitzin en la indústria alimentària i de restauració.
- f) S'han identificat les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb el consum dels recursos



<p>Recollida selectiva de residus:</p> <ul style="list-style-type: none">— Legislació ambiental.— Descripció dels residus generats i els seus efectes ambientals.— Tècniques de recollida, classificació i eliminació o abocament de residus.— Paràmetres per al control ambiental en els processos de producció dels aliments	<p>6. R ecoeix els residus de forma selectiva reconeixent les seves implicacions a nivell sanitari i ambiental.</p> <p>Criteris d'avaluació:</p> <ul style="list-style-type: none">a) S'han identificat i classificat els diferents tipus de residus generats d'acord al seu origen, estat i necessitat de reciclatge, depuració o tractament.b) S'han reconegut els efectes ambientals dels residus, contaminants i altres afeccions originades en el procés productiu.c) S'han descrit les tècniques de recollida, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.d) S'han reconegut els paràmetres que possibiliten el control ambiental en els processos de producció dels aliments relacionats amb els residus, abocaments o emissions.i) S'han establert per ordre d'importància les mesures preses per a la protecció ambiental.f) S' han identificat les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb la gestió dels residus.	
--	--	--



METOLOGIA

Mòdul bàsicament teòric, de memorització de conceptes (extrets del Codi Alimentari Espanyol) que després haurán respectar i d'aplicar dia a dia, tal com l'òptim ús dels recursos i coneixement i aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària. En el cas que sigui possible, s'intentarà coordinar amb un dels mòduls de practiques en el taller.

PROCEDIMENT D'AVAUACIÓ DE L'APRENTATGE.

Les línies d'actuació en el procés ensenyament-aprenentatge que permeten aconseguir els objectius del mòdul versaran sobre:

Emplenament dels documents associats al control del procés i de la traçabilidad.

- Neteja/ desinfecció/ higienització d'equips i instal·lacions i comprovació de l'eficàcia de la mateixa.
- Aplicació del *APPCC.
- Control de residus.



CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

S'avaluarà amb proves teòriques a desenvolupar, tipus test, exercicis teòri-pràctics i presentació de treballs de recerca i investigació, destinats a avaluar els coneixements teòrics adquirits per l'alumne.

Els alumnes seran avaluats tenint en compte:

- L'assistència. Els alumnes perdran el dret a avaluació continuada si superen el 20% de faltes no justificades.
2. La puntualitat i el comportament a classe, arrodonint els decimals per amunt o per avall per a obtenir un nombre sencer, que serà el que figurarà al butlletí.
3. L'acabament de les feines o començament d'aquestes a casa quan pertoqui, que normalment serà per a cercar informació.
- 4.

Qualificació: - 80% continguts, corresponent un 50% a l'avaluació dels coneixements teòrics i l'altre 50 % a la feina diària. - 20% Ortografia.



ACTIVITATS DE RECUPERACIÓ

En cas de ser necessari s'aniran recuperant les feines i exàmens, tant per trimestre, com a final de curs.

MATERIAL I RECURSOS DIDÀCTICS

Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments. Ed Altamar.

Código Alimentario Español. Tecnos. 4ª edició. Madrid 2001

Seguridad e Higiene

Dossier curs de la Cambra de Comerç de Palma HIGIENE I MANIPULACIÓ D'ALIMENTS:
ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTICS.

Dossier curs CEP Palma CONTROL D'ALIMENTS.

Dossier curs Chocovic METODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. Vic Novembre de 2004.

ACTIVITATS EXTRAESCOLARS I COMPLEMENTÀRIES

(Veure programació departament)

ADAPTACIONS CURRICULARS

No es contempla en els CF.

CRITERIS MÍNIMS D'AVUACIÓ

- veure anexe

TAULA DE CONTINGUTS DE LES PROGRAMACIONS

Dep.	hoteleria	Assig.	Seguretat i higiene	Curs	2n
Primer trimestre	Continguts			Realització ³	
	Unitat 3 Manteniment de bones pràctiques d'higiene personal			1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>	
	Unitat 5 Bones pràctiques de neteja, desinfecció i manteniment d'equips, instal·lacions i estris			1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>	
	Unitat 9 Bones pràctiques en la gestió dels residus			1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>	
	Unitat 1 La higiene alimentària			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	
	Unitat 2 La contaminació dels aliments			1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>	
	Unitat 4 aplicació de bones pràctiques en la manipulació d'aliments.			1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>	
	Unitat 7 aplicació de sistemes d'autocontrol			1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>	
	Unitat 8 bones pràctiques en la utilització dels recursos			1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>	
	Unitat 6 Bones pràctiques en el control d'al·lèrgens i altres substàncies que provoquen intolerància			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 trim	Continguts			Realització ¹	
				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"/>	
	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"/>	



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu

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

PROGRAMACIÓ CURS ESCOLAR

MÒDUL: Ofertes gastronòmiques

CURS: Cicle formatiu de Cuina i Gastronomia. Grau mitjà

Codi 0045



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT
B
/



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu

OBJECTIUS

Conèixer el sector de l'alimentació, analitzant els diferents tipus d'establiments dels sectors de la restauració.

Conèixer els aspectes comercials i gastronòmics.

Conèixer el món de l'alimentació, nutrició i dietètica.



CONTINGUTS I CRITERIS D'AVAUACIÓ

CONTINGUTS	CRITERIS D'AVAUACIÓ	<i>Temporalització</i>
1.- Classificar les empreses de restauració analitzant la seva tipologia i característiques. Història de la gastronomia	<p>a) S'han identificat els diferents tipus d'establiments.</p> <p>b) S'han descrit les diferents fórmules de restauració.</p> <p>c) S'han identificat les tendències actuals en restauració.</p> <p>d) S'han caracteritzat els diferents departaments, les seves funcions i llocs.</p> <p>i) S'han reconegut les relacions interdepartamentals</p> <p>f) S'han identificat els documents associats als diferents departaments i llocs.</p>	
2. propietats dietètiques i nutricionals bàsiques dels aliments, relacionant-les amb les possibilitats d'ofertes	<p>a) S'han caracteritzat els grups d'aliments.</p> <p>b) S'han identificat els principis immediats i altres nutrients</p> <p>c) S'han reconegut les necessitats nutricionals de l'organisme humà.</p> <p>d) S'han descrit les dietes tipus.</p> <p>i) S'han reconegut els valors per a la salut de la dieta mediterrània.</p> <p>f) S'han caracteritzat les dietes per a possibles necessitats alimentàries específiques.</p>	



<p>3.- Determinar les distintes ofertes gastronòmiques caracteritzant les seves especificitats.</p>	<ul style="list-style-type: none">• S'han relacionat les ofertes amb les diferents fórmules de restauració.b) S'han caracteritzat les principals classes d'ofertac) S'han tingut en compte les característiques i necessitats de la clientela.d) S'han valorat els recursos humans i materials disponibles.i) S'han aplicat criteris d'equilibri nutricional.f) S'ha considerat l'estacionalitat i ubicació de l'establiment.g) S'ha comprovat i valorat l'equilibri intern de l'oferta.h) S'han definit les necessitats de variació i rotació de l'oferta.i) S'han seleccionat els productes culinaris i/o de pastisseria/reboisteria reconeixent la seva adequació al tipus d'oferta.	
--	---	--



<p>4. Calcular costos globals de l'oferta analitzant les diverses variables que els componen.</p>	<p>S'ha identificat la documentació associada al càlcul de costos.</p> <p>b) S'hhan identificat les variables implicades en el cost de l'oferta.</p> <p>c) S'ha interpretat correctament la documentació relativa al rendiment i escandalls de matèries primeres i a la valoració d'elaboracions culinàries.</p> <p>d) S'han valorat i determinat els costos de les elaboracions de cuina i/o pastisseria/rebosteria.</p> <p>i) S'ha emplenat la documentació específica.</p> <p>f) S'han reconegut els mètodes de fixació de preus.</p> <p>g) S'han distingit els costos fixos dels variables.</p> <p>h) S'han realitzat les operacions de fixació de preus de l'oferta gastronòmica.</p> <p>i) S'han utilitzat correctament els mitjans ofimàtics disponibles.</p>	
--	--	--



METODOLOGÍA

Totes les unitats didàctiques tenen uns continguts teòrics necessaris per a poder-los dur a terme.

En la mesura que sigui possible, si això no distorsiona el normal funcionament del taller de pràctiques, s'intentarà aplicar les pràctiques d'aquest mòdul a els mòduls de tècniques culinàries, i rebosteria.

En el cas de que els alumnes no assoleixin els continguts teòrics mínims, s'intentarà que treballin a casa fent treballs de recerca dels temes que els puguin resultar més difícils.

PROCEDIMENT D'AVUACIÓ DE L'APRENENTATGE

- Conèixer el subsector de la restauració, tipus d'establiments i les diferents fòrmules de restauració, així com el sector de forneria i pastisseria.

Organització de les empreses de restauració. Classificació de les empreses de restauració. Tipus d'establiments i formules de restauració. Tendències actuals en restauració. Relacions interdepartamentals. Circuits documentals. Valoració de les aptituds i actituds dels membres de l'equip.

Les activitats professionals associades a aquesta funció s'apliquen en: Els processos de cuina. Els processos de catering i restauració col·lectiva. Els processos de pastisseria i rebosteria.

Les línies d'actuació en el procés ensenyament-aprenentatge que permeten arribar a els objectius del mòdul versaran sobre: La classificació de les empreses de restauració i la seva estructura organitzativa i funcional.

- Diferenciació entre alimentació i nutrició. Confecció de dietes. Classificació dels aliments.

Interpretació de les propietats dietètiques i nutricionals bàsiques dels aliments: Composició dels aliments. Funció i degradació de nutrients. Necessitats nutricionals. Dietes tipus. Dieta mediterrània. Caracterització de dietes per a persones amb necessitats. Alimentàries específiques.

Interpretació de les propietats dietètiques i nutricionals bàsiques dels aliments, incloent la caracterització de dietes per a persones amb necessitats alimentoses específiques..

- Conèixer el mercat de la restauració. Recepció, control i emmagatzemament de gèneres.
- Confecció de cartes i menús.

Determinació d'ofertes gastronòmiques: Descripció, caracterització i classes d'ofertes. Elements i variables de les ofertes. Ofertes bàsiques: menús, cartes i buffet i altres. Descripció i anàlisi. Realització d'ofertes bàsiques i valoració de resultats



L'ús d'elements i variables de les ofertes i les ofertes bàsiques: menús, cartes i buffet.

- Costos en la indústria alimentària.

Càlcul dels costos globals de l'oferta: Càlcul de cost d'ofertes gastronòmiques. ? Preu de venda. Components. Mètodes de fixació del preu de venda. ? Possibilitats d'estalvi energètic.

càlcul de cost d'ofertes gastronòmiques amb els seus documents relacionats, així com els processos de fixació de preus.

CRITERIS DE QUALIFICACIÓ.

Els alumnes seran avaluats tenint en compte tant la feina feta diària, com els continguts teòrics, avaluats realitzant-se proves escrites, les quals faran mitja. L'alumnat demostrarà els coneixements adquirits i l'aplicació teòrica dels continguts.

L'assistència. Els alumnes perdran el dret a avaluació continuada si superen el 20% de faltes no justificades.

Qualificació: la nota que figurarà al butlletí, serà la nota mitjana obtinguda entre les proves i els treballs que s'entreguin, així com la feina diària feta a classe i un 20 % de la nota se valorarà l'ortografia.

ACTIVITATS DE RECUPERACIÓ

Si algun dels alumnes no supera l'avaluació, s'aniran fent treballs i feines per intentar recuperar-la.

En el cas d'haver perdut el dret d'avaluació contínua, se'ls farà una prova teori- pràctica a final de curs.

Si així i tot no superen algun dels continguts, quan els seus companys siguin a fer pràctiques, aquests alumnes seguiran venint al centre a fer feina.



MATERIAL I RECURSOS DIDÀCTICS

Bibliografia:

Ofertas gastronómicas. Ed Altamar.

Ofertas gastronómicas i sistemas d aprovisionamiento. Mc Graw Hill. Madrid, 2000.

Nutrición y Dietética Clínica. Masson.

Eres lo que comes. Gillian Mc Neith. PlanetA

ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES I EXTRAESCOLARS.

lligades a les del departament.

ADAPTACIONS CURRICULARS

En els cicles no se contempla alumnes amb NEE.

TAULA DE CONTINGUTS DE LES PROGRAMACIONS

Dep.	hoteleria	Assig.	Ofertes Gastronòmiques	Curs	2015-16
-------------	------------------	---------------	-------------------------------	-------------	----------------

Primer trimestre	Continguts	Realització⁴
	Empreses de restauració	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	Ofertes gastronòmiques	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	Càlcul de costos	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	Provisionament de gèneres	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	Realització¹
	Alimentació, nutrició i dietètica	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"/>
		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	Realització¹
	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"/>
		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"/>

OBSER



Institut d'Educació Secundària
"Guillem Colom Casanovas"

Avda. de Juli Ramis, 34
07100- Sóller (Balears)

PROGRAMACIÓ CURS
DEPARTAMENT D'HOTELERIA
CICLE FORMATIU CUINA I GASTRONOMIA GRAU MITJA
EMPRESA I INICIATIVA EMPRENEDORA Maria Antònia Soler

OBJECTIUS

5. Reconèixer les capacitats associades a la iniciativa empenedora, analitzant els requeriments derivats dels llocs de treball i de les activitats empresarials.
6. Realitzar les activitats per a la constitució i posada en marxa d'una empresa, seleccionant la forma jurídica i identificant les obligacions legals associades.
7. Realitzar activitats de gestió administrativa i financera bàsica d'una pyme, identificant les principals obligacions comptables i fiscals i emplenant la documentació.

CONTINGUTS PROCEDIMENTALS

INICIATIVA EMPRENEDORA

8. Identificació del concepte d'innovació i la seva relació amb el progrés de la societat i amb l'augment del benestar dels individus.
9. Anàlisi del concepte de cultura empenedora i de la seva importància com a font de creació de feina i benestar.



- 10.** Valoració de la importància de la iniciativa individual, la creativitat, la formació i la col·laboració com a requisits indispensables per a tenir èxit en l'activitat emprenedora.
- 11.** Anàlisi de la capacitat d'iniciativa en el treball d'una persona empleada en una pyme del sector.
- 12.** Anàlisi del desenvolupament de l'activitat emprenedora d'un empresari que comenci en el sector.

- 13.** Anàlisi del concepte de risc com a element inevitable de tota activitat emprenedora.
- 14.** Descripció de l'estratègia empresarial relacionant-la amb els objectius de l'empresa.
- 15.** Definició d'una idea de negoci del sector que servirà com a punt de partida per elaborar un pla d'empresa.

L'EMPRESA I EL SEU ENTORN

- 16.** Descripció de les funcions bàsiques que es realitzen a una empresa i anàlisi del concepte de sistema aplicat a l'empresa.
- 17.** Identificació dels principals components de l'entorn general que envolten l'empresa; en especial, l'entorn econòmic, social, demogràfic i cultural.
- 18.** Anàlisi de la influència en l'activitat empresarial de les relacions amb els clients, amb els proveïdors i amb la competència com a principals integrants de l'entorn específic.
- 19.** Identificació dels elements de l'entorn d'una pyme del sector.
- 20.** Anàlisi dels conceptes de cultura empresarial i imatge corporativa, i de la seva relació amb els objectius empresarials.
- 21.** Anàlisi del fenomen de la responsabilitat social a les empreses i de la seva importància com un element de la estratègia empresarial.
- 22.** Elaboració del balanç social d'una empresa relacionada amb el sector i descripció dels principals costos socials en què incorren aquestes empreses, així com els guanys socials que produeixen.
- 23.** Identificació a empreses del sector de pràctiques que incorporin valors ètics i socials.
- 24.** Realització d'un estudi de viabilitat econòmica i financera d'una pyme del sector.

CREACIÓ I POSADA EN MARXA D'UNA EMPRESA

- 25.** Anàlisi de les diferents formes jurídiques de l'empresa.
- 26.** Especificació del grau de responsabilitat legal dels propietaris de l'empresa en funció de la forma jurídica elegida.
- 27.** iDiferenciació del tractament fiscal establert per les diferents formes jurídiques de l'empresa.



28. Anàlisi dels tràmits exigits per la legislació vigent per a constituir una pyme.
29. Realització d'una recerca exhaustiva dels diferents ajuts per a la creació d'empreses del sector a la localitat de referència.
30. Inclusió en el pla d'empresa de tot allò relatiu a l'elecció de la forma jurídica, estudi de viabilitat econòmico-financera, tràmits administratius, ajudes i subvencions.
31. Identificació de les vies d'assessorament i gestió administrativa externs existents a l'hora de posar en marxa una pyme.

FUNCIÓ ADMINISTRATIVA

32. Anàlisi dels conceptes bàsics de comptabilitat, així com les tècniques d'enregistrament de la informació comptable.
33. Descripció de les tècniques bàsiques d'anàlisi de la informació comptable, en especial el referent a la solvència, liquiditat i rendibilitat de l'empresa.
34. Definició de les obligacions fiscals d'una empresa del sector.
35. Diferenciació dels tipus d'impostos en el calendari fiscal.
36. Complementació de la documentació bàsica de caràcter comercial i comptable (factures, albarans, comandes, lletres de canvi, xecs i altres) per a una pyme del sector i descripció dels circuits que la esmentada documentació es dona en l'empresa.
37. Inclusió dels anteriors documents en el pla d'empresa.
- 38.

CONTINGUTS ACTITUDINALS

- Valoració de la importància de prendre decisions sobre el tipus d'empresa.
- Argumentació de les decisions sobre la forma jurídica més adequada d'una empresa.
- Interès per formalitzar de forma pulcre els documents relacionats amb l'activitat empresarial.
- Valoració de la importància de prendre decisions sobre el tipus d'empresa, fonts de finançament i les inversions necessàries d'un petit establiment comercial.
- Interès per conèixer les accions que intervenen en el procés de constitució legal de l'empresa.
- Valoració i compliment de les normes legals en el procés de constitució de l'empresa.
- Argumentació de les decisions sobre els recursos humans en una petita empresa.

Responsabilitat en el compliment de la seqüència de les accions que intervenen en el procés d'emissió/recepció, registre i control de la documentació administrativa en una petita empresa.

Sensibilització per establir el pla de promoció de l'empresa i del producte o servei.

CONTINGUTS D'AVALUACIÓ

Identificar el concepte d'innovació i la seva relació amb el progrés de la societat i amb l'augment del benestar dels individus.

Analitzar el concepte de cultura emprenedora i la seva importància com a font de creació de feina i benestar.

Valorar la importància de la iniciativa individual, la creativitat, la formació i la col·laboració com a requisits indispensables per a tenir èxit en l'activitat emprenedora.

Analitzar la capacitat d'iniciativa en el treball d'una persona empleada en una pyme del sector.

Analitzar el desenvolupament de l'activitat emprenedora d'un empresari que comença en el sector.

Analitzar el concepte de risc com a element inevitable de tota activitat emprenedora.

Descriure l'estratègia empresarial relacionant-la amb els objectius de l'empresa.

Definir una idea de negoci del sector que serveixi com a punt de partida per elaborar un pla d'empresa.

Descriure les funcions bàsiques que es realitzen a una empresa i analitzar el concepte de sistema aplicat a l'empresa.

Identificar els principals components de l'entorn general que envolten l'empresa; en especial, l'entorn econòmic, social, demogràfic i cultural.

Analitzar la influència en l'activitat empresarial de les relacions amb els clients, amb els proveïdors i amb la competència com a principals integrants de l'entorn específic.

Identificar els elements de l'entorn d'una pyme del sector.

Analitzar els conceptes de cultura empresarial i imatge corporativa, i la seva relació amb els objectius empresarials.

Analitzar el fenomen de la responsabilitat social a les empreses i la seva importància com un element de la estratègia empresarial.

Elaborar el balanç social d'una empresa relacionada amb el sector i descriure els principals costos socials en què incorren aquestes empreses, així com els guanys socials que produeixen.

Identificar empreses del sector que tinguin pràctiques que incorporin valors ètics i socials.

Realitzar un estudi de viabilitat econòmica i financera d'una pyme del sector.

Analitzar les diferents formes jurídiques de l'empresa.

Especificar el grau de responsabilitat legal dels propietaris de l'empresa en funció de la forma jurídica elegida.



Diferenciar el tractament fiscal establert per les diferents formes jurídiques de l'empresa.

Analitzar els tràmits exigits per la legislació vigent per a constituir una pyme.

Realitzar una recerca exhaustiva dels diferents ajuts per a la creació d'empreses del sector a la localitat de referència.

Incloure en el pla d'empresa de tot allò relatiu a l'elecció de la forma jurídica, estudi de viabilitat econòmico-financera, tràmits administratius, ajudes i subvencions.

Identificar les vies d'assessorament i gestió administrativa externs existents a l'hora de posar en marxa una pyme.

Analitzar els conceptes bàsics de comptabilitat, així com les tècniques d'enregistrament de la informació comptable.

Descriure les tècniques bàsiques d'anàlisi de la informació comptable, en especial el referent a la solvència, liquiditat i rendibilitat de l'empresa.

Definir les obligacions fiscals d'una empresa del sector.

Diferenciar els tipus d'impostos en el calendari fiscal.

Complimentar la documentació bàsica de caràcter comercial i comptable (factures, albarans, comandes, lletres de canvi, xecs i altres) per a una pyme del sector i descriure els circuits que la esmentada documentació que es dona en l'empresa.

Incloure els anteriors documents en el pla d'empresa.

CONTINGUTS CONCEPTUALS

Bloc A

Iniciativa emprenedora.

Innovació i desenvolupament econòmic.

Factors claus dels emprenedors.

L'actuació dels emprenedors.

L'empresari. Requisits per exercir l'activitat empresarial.

Pla d'empresa: la idea de negoci.

Bloc B

L'empresa i el seu entorn.

Funcions bàsiques de l'empresa.

L'empresa com a sistema.

Anàlisi de l'entorn general i específic d'una pyme.

Relacions d'una pyme amb el conjunt de la societat.

Bloc C

Creació i posada en marxa d'una empresa.

Tipus d'empresa.

La fiscalitat a les empreses.



Elecció de la forma jurídica.

Tràmits administratius per a la constitució d'una empresa.

Viabilitat econòmica i financera d'una pyme.

Introducció a la comptabilitat de l'empresa.

Pla d'empresa: elecció de la forma jurídica, estudi de viabilitat econòmica i financera, tràmits administratius i gestió d'ajuts i subvencions.

Bloc D

Funció administrativa.

Concepte de comptabilitat i nocions bàsiques.

Anàlisi de la informació comptable.

Obligacions fiscals de les empreses.

Gestió administrativa d'una empresa.

TEMPORALITZACIÓ

PRIMER TRIMESTRE

1. Introducció: Món actual laboral.
2. L'empresa i el seu entorn.
3. La forma jurídica de l'empresa?
4. L'estudi de mercat.

SEGON TRIMESTRE

5. Pla de finançament .Com organitzar l'empresa?
6. Com crear, enregistrar i analitzar la informació comptable?
7. Producció i anàlisi de costos.
8. Gestió fiscal
9. Pla de creació d'una empresa.

METODOLOGIA

Per dur a terme el procés d'assimilació de continguts (conceptuals, procedimentals i actitudinals), per part de l'alumnat, la metodologia a seguir serà la següent:

- Fonamentalment expositiva, aportant explicacions i normes, i aportant dades i documents.



- Especialment pràctica; una vegada feta la exposició del tema s'aplicarà sobre supòsits pràctics: complimentar documents, identificació d'empreses reals, etc.
- Bàsicament animadora, s'intentarà involucrar a l'alumnat en la matèria.

La metodologia constructiva i activa, i la participació dels alumnes en classe serà l'eix central del programa. S'exposaran els objectius que es pretenen assolir mitjançant cada unitat didàctica, fomentant el debat sobre el mateix per a valorar el grau d'assimilació dels mateixos per part de l'alumnat.

CRITERIS D'AVALUACIÓ I RECUPERACIÓ

L'assistència a les classes, així com l'interès manifestat a les mateixes i a les explicacions del professor són criteris fonamentals d'avaluació dels alumnes.

Per ser considerat apte serà necessari que l'alumne compleixi els següents requisits:

- Assistir regular i participativament a les classes lectives. El professor passa llista a l'alumnat present a totes les classes. El comportament, la participació a classe, es valoraran en la nota d'avaluació amb un **15 % del total**.
 - Realització de tots els **treballs** encomanats. Suposaran un **85%** de la nota a la 1a avaluació i de la 2^a avaluació.
 - A la segona avaluació l'alumne haurà d'entregar un **projecte d'empresa**. És requisit imprescindible per poder aprovar tant l'avaluació com el curs. El 50% de la nota final vindrà determinada pel projecte d'empresa i l'altre 50% per la participació i treballs realitzats durant el curs.
- d) Per **aprovar el curs** s'han d'aprovar les dues avaluacions i presentar el treball.
- e) A la **prova global realitzada al mes de juny**, només s'examinaran de les avaluacions que tinguin suspeses, però es contempla la possibilitat que a criteri del professor es pugui fer un prova teórico-pràctica que englobi les dues avaluacions i s'haurà de presentar un pla d'empresa.
- f) Si l'alumnat **s'absenta**, de forma continuada i sense justificar, durant un període superior al 10% de la càrrega horària del mòdul o d'un curs del cicle o de forma discontinua, durant un període superior al 15% de la càrrega horària d'un mòdul o d'un curs d'un cicle determinat, sense justificar, s'anul·larà d'ofici la seva

matrícula. L'alumnat perd el dret d'assistència i el dret a ser avaluat del curs o del mòdul o mòduls que han estat objecte d'anul·lació d'ofici.

g) A la **prova extraordinària de juny** l'alumne s'examinarà dels continguts corresponents a tot el curs i haurà d'entregar el pla d'empresa.

h) A les avaluacions **extraordinàries de febrer** es farà una prova teòrico-pràctica amb un pla d'empresa.

MATERIALS / RECURSSOS DIDÀCTICS

Pel desenvolupament de les unitats didàctiques s'empraran els següents materials didàctics:

Explicacions amb suport informàtic per part de la professora.

Articles de premsa, llibres especialitzats, en temes d'interès.

Documents administratius aportats pel professorat, si escau.

Internet: recerca d'informació i documentació relacionada amb el mòdul.

Fitxes elaborades per la professora.

Mòdul professional 0051: Formació en centres de treball (Document base BOE núm. 287 Divendres 28 novembre 200

Temporalització 400 hores.
Inici període aproximat dia 11 Abril 2015.

Ubicació del mòdul dins el cicle.

Ciclo formativo de Grado Medio: Cocina y Gastronomía

Módulo profesional	Duración - Horas	Primer curso - Horas/semana	Segundo curso	
			2 trimestres - Horas/semana	1 trimestre - Horas
0046 Preelaboración y conservación de alimentos	320	10		
0047 Técnicas culinarias	320	10		
0026 Procesos básicos de pastelería y repostería ²	230	7		
0049 Formación y Orientación Laboral	90	3		
0045 Ofertas gastronómicas ²	85		4	
0048 Productos culinarios	240		11	
0028 Postres en restauración ²	195		9	
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos ²	60		3	
0050 Empresa e iniciativa emprendedora	60		3	
0051 Formación en Centros de Trabajo	400			400
Total en el ciclo formativo	2.000	30	30	400

¹ Módulos profesionales soporte.

² Módulos profesionales transversales a otros títulos de Formación Profesional.

ANEXO III

Continguts

- *Identificació de l'estructura i organització empresarial:*
 - Estructura i organització empresarial del sector de la cuina.
 - Activitat de l'empresa i la seva ubicació en el sector de la cuina.
 - Organigrama de l'empresa. Relació funcional entre departaments
 - Organigrama logístic de l'empresa. Proveïdors, clients i canals de comercialització.
 - Procediments de treball en l'àmbit de l'empresa.
 - Sistemes i mètodes de treball.
 - Recursos humans en l'empresa: requisits de formació i de competències professionals, personals i socials associades als diferents llocs de treball.
 - Sistema de qualitat establert en el centre de treball.
 - Sistema de seguretat establert en el centre de treball

- *Aplicació d'hàbits ètics i laborals:*
 - Actituds personals: empatia, puntualitat

- Actituds professionals: ordre, neteja, responsabilitat i seguretat.
- Actituds davant la prevenció de riscos laborals i ambientals.
- Jerarquia en l'empresa. Comunicació amb l'equip de treball.
- Documentació de les activitats professionals: mètodes de classificació, codificació, renovació i eliminació.

○

Reconeixement i aplicació de les normes internes, instruccions de treball, procediments normalitzats de treball i altres, de l'empresa.

- Realització d'operacions de recepció, emmagatzematge i conservació de gèneres crus, de 5a gama i elaborats:
- Documentació associada als processos de recepció.
- Equips i instruments de control de gèneres.
- Operacions de control de recepció.
 - El magatzem. Tipus i espais. (Criteris de magatzematge, Procediments d'envasat i conservació en magatzem)
- Prevenció de riscos i protecció ambiental de les fases de magatzematge.
- Execució d'operacions de preelaboració :
 - Preparació de bateria, maquinària i eines.
 - Disposició de la maquinària i eines en els espais de treball.
 - Neteja i preparacions prèvies de les matèries primeres.
 - Tècniques i equips necessaris.
 - Procediments i tècniques de regeneració de matèries primeres.
 - Preparació, neteja, corts i obtenció de peces.
 - Procediments intermedis de conservació.
 - Normes de seguretat i salut laboral relacionades amb la manipulació i conservació d'aliments.
 - Realització d'elaboracions i productes culinaris.
- Identificació de procediments específics de l'empresa per a l'obtenció d'elaboracions culinàries elementals i productes culinaris. Fases prèvies i necessitats d'equips i útils.
- Execució de tècniques d'elaboracions i productes culinaris.
 - Execució de terminacions, decoracions i presentació de productes.
 - Neteja i organització del lloc de treball durant l'execució.
 - Normativa higiènica sanitària i de protecció ambiental aplicable.
 - Compliment de la normativa de seguretat i higiene i de protecció ambiental.
 - Comportaments susceptibles de produir contaminació
 - Vestimenta de treball. Neteja.
 - Bones pràctiques.
 - Mitjans de protecció per als accidents més habituals en la manipulació d'aliments.
 - Sistemes de gestió de residus i protecció ambiental en la manipulació d'aliments i àrees relacionades.
 - Energia i eficiència energètica en la restauració.



PROGRAMACIÓ . MÒDUL PROFESSIONAL DE FORMACIÓ

EN CENTRES DE TREBALL

PROGRAMA FORMATIU IES G.C.C.- Sóller

ACTIVITATS FORMATIVO-PRODUCTIVES	ACTIVITATS D'AVALUACIÓ	CAPACITATS TERMINALS INVOLUCRADES
Complir les normes de puntualitat a l'empresa, així com les de uniformitat i funcionament intern	Control per part del responsable de L'FCT, amb la puntualitat i els demès aspectes.	Adquirir els hàbits de la deontologia professional, puntualitat, bona uniformitat i neteja personal.
Complir les ordes donades per part del responsable de l'FCT, donar mostres de companyerisme, subordinació i hàbits de feina	Control per part del responsable de L'FCT	Adquirir els hàbits de feina i subordinació.
Realitzar les tasques de preparació prèvia al treball, muntatge o neteja de maquinaria si cal, revisió de material a les càmeres, col·locació de les mateixes si cal. Posada en funcionament de cuines, forns, etc	Control per part del responsable de L'FCT	Adquirir els coneixaments de Mice en Place.
Realitzar les tasques de neteja i racionament de peixos.	Control per part del responsable de L'FCT	Conèixer les tècniques bàsiques sobre neteja de peixos. Conèixer les diferències bàsiques entre els diferents tipus de peixos. Saber escatar, netejar i filetejar o altres tipus de talls apropiats per peixos.



<p>Coneixement de les principals espècies de crustacis i mol·luscs. Característiques i classificació</p>	<p>Control per part del responsable de L'FCT</p>	<p>Conèixer els sistemes de neteja, elaboració i conservació de les diferents espècies de mol·luscs, crustacis, tant de riu com de mar. Conèixer les principals elaboracions culinàries amb aquests gèneres. Conèixer i diferenciar entre els aptes pel consum i els que no. Conèixer les principals espècies i saber aplicar a cada una d'elles els sistemes de cocció més adequats</p>
<p>Realitzar les tasques de cocció de peixos, elaboracions culinàries amb ells, muntatge de plats o posterior conservació</p>	<p>Control per part del responsable de L'FCT</p>	<p>Conèixer les tècniques bàsiques sobre cocció,elaboració i conservació de peixos. Conèixer les tècniques de bullir, fregir, coure al vapor,etc. Realitzar elaboracions culinàries amb peixos .Conèixer els mètodes de conservació més apropiats per cada tipus de peix o elaboració, si cal.</p>
<p>Realitzar les tasques prèvies a la elaboració de carns, neteja, racionament, cocció i posterior conservació, si cal.</p>	<p>Control per part del responsable de L'FCT</p>	<p>Conèixer les tècniques bàsiques sobre cocció, rostir, fregir, e, etc de les carns. Realitzar elaboracions culinàries a partir d'elles, i aplicar els mètodes de conservació més apropiats per cada tipus</p>
<p>Realitzar les tasques prèvies a la elaboració de llegums i hortalisses, correcta diferenciació de les principals espècies, correcte neteja amb elles i realització d'elaboracions culinàries.</p>	<p>Realització pràctica d'aquestes tasques, baix la supervisió del responsable de l'FCT</p>	<p>Conèixer les principals espècies dels diferents productes hortícoles. Conèixer els sistemes de neteja i cocció més apropiats per cadascun d'ells. Realització d'elaboracions amb aquest productes, tals com amanides senzilles i compostes, guarnicions senzilles i compostes, i plats o elaboracions culinàries on aquets ingredients en siguin el gènere o ingredient/ingredients principal/principals: escudelles, greixoneres, olles, gaspatxos etc. Conèixer les principals tècniques de conservació d'aquest productes.</p>
<p>Realitzar les tasques i coneixement de productes tals com arrossos i pastes</p>	<p>Realització pràctica d'aquestes tasques, baix la supervisió del responsable de l'FCT</p>	<p>Conèixer les tècniques de cocció, elaboració i posterior conservació.</p>



<p>Coneixement de les tècniques de realització de fondos bàsics i salses bàsiques</p>	<p>Realització pràctica d'aquestes tasques, baix la supervisió del responsable de l'FCT</p>	<p>Decisió per saber utilitzar els diferents productes que formen part d'aquestes elaboracions bàsiques. Saber aplicar-les correctament a les diferents elaboracions culinàries posteriors. Conèixer les tècniques de cocció o elaboració, temps i conservació.</p>
<p>Coneixement de les principals elaboracions culinàries dolces destinades com a postres, aplicables al restaurant o empresa.</p>	<p>Realització de tasques baix la supervisió del responsable de l'FCT</p>	<p>Conèixer les tècniques de cocció, realització i posterior conservació de cremes, pastes estirades o esponjades, gelats, sorbets i similars o derivats, i demés elaboracions dolces que es puguin realitzar a l'empresa.</p>
<p>Coneixement de les principals tècniques de decoració i presentació.</p>	<p>Realització de tasques baix la supervisió del responsable de l'FCT</p>	<p>Conèixer les tècniques o estils de decoració i presentació. Aplicar-les a les diverses elaboracions culinàries: Amanides, plats freds o calents i elaboracions de rebosteria.</p>