GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria d'Educació, Cultura i Esport

I E S ENGUERA

Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/

DEPARTAMENTO DE HOSTELERIA Modulo P.C.A. (Preelaboración y conservación de alimentos) CURS 2023-2024	GRUPO: 1º Cocina y gastronomía

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
UNITATS DIDÀCTIQUES: 1.- Las materias primas y su aprovisionamiento. 2.- La gestión de las materias primas 3.- La cocina y la organización del trabajo. 4.- Mobiliario, equipos, batería y utillaje.	UNITATS DIDÀCTIQUES: 5.- Preelaboración, conservación y regeneración de los alimentos. 6.- Preelaboración y conservación de hortalizas. 7.- Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta. 8.- Huevos, grasas, aceites y lácteos	UNITATS DIDÀCTIQUES: 9.- Pescados. 10.-Mariscos 11.- Carnes: carnes de grandes piezas. 12.-Animales de corral y caza. 13.- Setas, hierbas y condimentos.

2. COM S'AVALUARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS	**Se realizarán pruebas escritas de los conceptos aprendidos, parcializándose las mismas a lo largo del trimestre, debiendo tener una nota igual o superior a 5 para no tener que realizar la recuperación de cada uno de ellos en la fecha que se establezca. En alguna unidad didáctica, los exámenes teóricos podrían ser sustituidos por trabajos escritos, según convenga al programa formativo.* ** La evaluación será continua para calificar los contenidos procedimentales (taller de cocina). Se realizará una prueba práctica al final de cada trimestre en el taller. El alumno deberá superar al menos esta última prueba por ser una evaluación continua.* * En lo respectivo a los contenidos actitudinales, Se valorará: - el trabajo diario y la actitud en la realización del mismo, la motivación en los logros obtenidos y la adquisición de destrezas. el esfuerzo, el interés, la colaboración, el trabajo en grupo y la participación del alumno. la puntualidad, la limpieza y acudir a clases adecuadamente uniformado y equipado con el material personal correspondiente. Para superar cada evaluación, los alumnos deben obtener en los tres criterios de calificación, una puntuación de 5 como mínimo, en este caso, se realizará la media de las diferentes notas. (Una nota inferior a 5, deshabilitará la media, teniendo la evaluación suspendida.)
QUALIFICACIÓ FINAL	La nota de la evaluación final será la media ponderada de las tres evaluaciones (1ª eval. 20%, 2ª eval. 30 % y 3ª eval. 50%), siempre y cuando

Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/

	se haya obtenido en cada una de ellas una nota igual o superior a 5, siendo requisito necesario para realizar el cálculo de la nota media.
RECUPERACIÓ	* Realizar la recuperación de cada una de las U.D. en la fecha que se establezca, Antes de la evaluación ordinaria de Junio. * Se realizará una prueba práctica al final de cada trimestre en el taller. El alumno deberá superar al menos esta última prueba por ser una evaluación continua. * Los alumnos que suspendan el módulo en la evaluación ordinaria de junio, disponen de la evaluación extraordinaria de Julio para poder aprobar. El alumno que no supere el módulo podrá presentarse a la convocatoria extraordinaria de julio, que será de todos los contenidos trabajados a lo largo del curso.
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

-Aula: Libro de texto del módulo (Ed. Altamar)
-Taller: Uniformidad y material de utillaje personal acordado por el equipo docente del departamento.