

<p>MODULO PREELABORACION Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PCA) CURS 2024-2025</p>	<p>Curs 1ºGMCG</p>
---	--------------------------------------

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
UT 1 La organización de la cocina profesional. UT 2 El equipamiento de las cocinas profesionales. UT 3 Las materias primas y su aprovisionamiento. UT 4 La gestión de las materias primas. UT 5 Preelaboración, conservación y regeneración de los alimentos.	UT 6 Preelaboración y conservación de hortalizas, legumbres y pasta. UT 7 Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta. UT 8 Huevos, lácteos, grasas y aceites. UT 9 Pescados. UT 10 Mariscos.	UT 11 Carnes de grandes piezas. UT 12 Carnes de animales de corral. UT 13 Setas, hierbas y condimento.

2. COM S'AVALARÀ.

<p>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIAIS</p>	<p>La evaluación se hará en el proceso de enseñanza-aprendizaje mediante la observación, el análisis y el seguimiento de las diferentes sesiones y actividades realizadas. En esta tarea de análisis y evaluación es necesario recabar información, al menos, de los siguientes aspectos:</p> <p>Participación activa, esfuerzo y afán de superación.</p> <p>Progreso de cada alumnado y del grupo tanto en la teoría como en la práctica.</p> <p>Aprendizajes adquiridos mediante las actividades de enseñanza propuestas en el aula o en el taller.</p> <p>Consecución de las capacidades reflejadas en los objetivos.</p> <p>Tareas, pruebas o trabajos grupales o individuales, ya sean escritas, orales o procedimentales.</p> <p>Trabajo diario en el aula y en el taller.</p>
--	--

La evaluación será continua y constará de tres fases principales: inicial, formadora y sumativa.

Evaluación inicial. Se realiza al iniciarse cada una de las fases de aprendizaje, concretamente al inicio del módulo. Tiene como finalidad detectar los conocimientos previos del alumnado para así fijar el nivel en que hay que desarrollar los nuevos contenidos. Esta estará formada por preguntas de carácter muy general, que den pie a la posterior explicación de la programación.

Evaluación formadora. Se realiza durante el proceso de enseñanza-aprendizaje, para determinar si se alcanzan los objetivos. En base a ella se decidirá regular el ritmo del proceso de enseñanza del alumnado.

Evaluación sumativa. En todo el curso se cotejan las puntuaciones tomadas diariamente para calificar la nota trimestral y final.

Para superar el módulo profesional el alumnado debe alcanzar la puntuación de 5 puntos mínimo. Las pruebas del módulo que no superen la puntuación de 5 pasarán automáticamente a recuperarse en la convocatoria ordinaria, respetando las partes o unidades que sí se superaron en su momento.

La valoración de los instrumentos para la calificación se llevará a cabo de forma global y personalizada. A continuación, se detalla cómo se lleva a cabo.

En cuanto a los contenidos de carácter CONCEPTUAL se le asignará un 40% de la calificación final del módulo

- Pruebas escritas donde se evalúen los conocimientos teóricos explicados y desarrollados en clase. Estos ejercicios mayoritariamente serán preguntas a desarrollar, pero también se pueden utilizar preguntas tipo test (respuesta múltiple y/o verdadero y falso), preguntas de relacionar e incluso de rellenar huecos.
- Trabajos de investigación sobre cualquier unidad didáctica de la programación, individual o en grupos, con el fin de fomentar y



desarrollar el trabajo en equipo y de forma individual para desarrollar sus capacidades personales. Solo será válido si es entregado en la fecha marcada por el profesor.

-Elaboración de un recetario compuesto por fichas técnicas realizadas por el alumnado en formato digital correctamente distribuidos por categorías. Este recetario se entregará al profesor al final de cada trimestre en formato digital a través del correo, drive o USB. Al final del curso se entregará el recetario completo con su respectivo índice y glosario ordenado por categorías. La no presentación del recetario supone la no superación del módulo profesional.

Respecto a los contenidos de carácter PROCEDIMENTAL se le asignará un 60% de la calificación final del módulo. Realización de pruebas prácticas donde se tendrán en cuenta las técnicas y procedimientos realizados en el aula taller. Así:

- El uso adecuado de la maquinaria, utensilios y herramientas.
- La identificación y determinación de distintas materias primas.
- El aprovechamiento de materias primas.
- La limpieza del lugar de trabajo.
- El respeto a los compañeros/as y al profesorado.
- La participación diaria en clase.
- Aplicación del argot culinario.
- La aplicación de las técnicas idóneas para cada preelaboración y elaboración de las distintas elaboraciones.
- El trabajo en equipo.
- El desarrollo de los servicios.
- La prueba práctica.

El porcentaje de cada una de las pruebas realizadas respecto a la nota final en este apartado vendrán determinados por el profesor considerando dar más nota a aquellas pruebas que considere más importantes. Será obligatoria la asistencia a las prácticas. Si un

	<p>alumnado no supera el 85% de la asistencia a las clases, el módulo aparecerá suspendido en la evaluación.</p> <p>Por último, la nota referente a los contenidos de carácter ACTITUDINAL, estarán integrados en parte conceptual y procedimental del módulo. Así, se valorarán:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valoración de conductas y actitudes del alumnado. - La puntualidad. - La uniformidad: No se podrá acceder al aula taller sin la correcta y completa uniformidad. - Los móviles. Estará prohibido el uso del móvil, excepto permiso expreso del profesorado. - Material: No se podrá acceder al aula taller sin todo el material establecido por el departamento y el profesorado. - Higiene personal: No se podrá acceder al aula sin el aseo personal pertinente que considere el departamento. - Etc. <p>El alumno que pierda la Evaluación continua por haber superado el 15% de las faltas del módulo tendrá derecho a un examen final, el cual tendrá que superar todas las partes con una nota de 5 sobre 10 como mínimo y entregar y superar todos los trabajos realizados durante todo el curso.</p> <p>El 15% de los Resultados de Aprendizaje del Módulo serán impartidos en la empresa dentro de las horas asignadas a la formación en empresa, las cuales corresponden a un 25% del total de las horas del Ciclo formativo de grado medio.</p>												
<p>QUALIFICACIÓ FINAL</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Calificación de la formación</th> </tr> <tr> <th>Unidades de trabajo</th> <th>RA</th> <th>Porcentaje UT</th> <th>Porcentaje Nota FE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>UT 1 La organización de la cocina profesional.</td> <td>RA 3</td> <td>1%</td> <td>7.5%</td> </tr> </tbody> </table>	Calificación de la formación				Unidades de trabajo	RA	Porcentaje UT	Porcentaje Nota FE	UT 1 La organización de la cocina profesional.	RA 3	1%	7.5%
Calificación de la formación													
Unidades de trabajo	RA	Porcentaje UT	Porcentaje Nota FE										
UT 1 La organización de la cocina profesional.	RA 3	1%	7.5%										



	UT 2 EI equipamiento de las cocinas profesionales.	RA 3	2%	8. %
	UT 3 Las materias primas y su aprovisionamiento.	RA1	1%	7.5%
	UT 4 La gestión de las materias primas.	RA1-2	1%	7.5%
	UT 5 Preelaboración, conservación y regeneración de lo alimentos.	RA 5-6	2%	9.5%
	UT 6 Preelaboración y conservación de hortalizas. legumbres y pasta	RA4	1%	7.5%
	UT 7 Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta.	RA 4	1%	7.5%
	UT 8 Huevos, lácteos, grasas y aceites.	RA 4	1%	7.5%
	UT 9 Pescados.	RA 4	1%	7.5%
	UT 10 Mariscos.	RA 4	1%	7.5%
	UT 11 Carnes de grandes piezas.	RA 4	1%	7.5%
	UT 12 Carnes de animales de corral.	RA 4	1%	7.5%
	UT 13 Setas, hierbas y condimento.	RA 4	1%	7.5%
	Total de la nota		15%	100%
RECUPERACIÓ	Se establecerán actividades de recuperación y refuerzo para los			



	<p>alumnos que por motivos de enfermedad u otros, siendo estos justificados*, superen el 15% de la carga horaria del módulo.</p> <p>Teniendo en cuenta el avance normalizado del proceso enseñanza-aprendizaje, la predisposición e interés mostrado por los alumnos, así como del tiempo disponible, podremos ampliar y reforzar dicho proceso con distintos contenidos relacionados con el módulo profesional a aquellos alumnos que lo requieran.</p> <p>Será necesario realizar y tener corregidas y aptas las distintas pruebas, ejercicios, trabajos de consolidación y actividades entre otros, antes de la realización de las convocatorias de primera/segunda oportunidad. Los alumnos que no superen las pruebas teóricas y/o prácticas, recuperarán ambas partes a través de exámenes globales al final del trimestre.</p> <p>*Serán válidos aquellos justificantes firmados por familiares, justificantes médicos y oficiales o llamamientos legales.</p> <p>En cuanto a la prueba de segunda oportunidad, el alumnado que no hayan superado el proceso de evaluación y tengan pendiente el módulo profesional del curso actual, pueden recuperarlo con un examen teórico-práctico global en la convocatoria de segunda oportunidad de junio-julio. A este alumnado se le entregará la información con las indicaciones necesarias para que el alumnado afronte la prueba con garantías de éxito.</p>
<p>RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)</p>	

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

- Libro de texto de Preelaboración y conservación de alimentos de David Infantes Ollè y

Gabriel Bartra Gracia, de la editorial Altamar con el ISBN 9788417872083.

- Apuntes facilitados por el profesor.
- Maletín con material indispensable.
- Uniforme completo.

<p>MÒDUL</p> <p>PREELABORACIO I CONSERVACIÓ D'ALIMENTS (PCA)</p> <p>CURS 2024-2025</p>	<p>GRUP:</p>
--	---------------------

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
UT 1 L'organització de la cuina professional. UT 2 L'equipament de les cuines professionals. UT 3 Les matèries primeres i el seu aprovisionament. UT 4 La gestió de les matèries primeres. UT 5 preelaboració, conservació i regeneració dels aliments.	UT 6 preelaboració i conservació d'hortalisses. llegums i pasta. UT 7 preelaboració i conservació de llegums, arròs i pasta. UT 8 Ous, lactis, grasses i olis. UT 9 Peixos. UT 10 Mariscos.	UT 11 Carnes de grans peces. UT 12 Carnes d'animals de corral. UT 13 Bolets, herbes i condiment.

2. COM S'AVALARÀ.

<p>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALES</p>	<p>L'avaluació es farà en el procés d'ensenyament-aprenentatge mitjançant l'observació, l'anàlisi i el seguiment de les diferents sessions i activitats realitzades. En aquesta tasca d'anàlisi i avaluació és necessari recaptar informació, almenys, dels següents aspectes:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Participació activa, esforç i afany de superació. – Progrés de cada alumnat i del grup tant en la teoria com en la pràctica. – Aprenentatges adquirits mitjançant les activitats d'ensenyament proposades a l'aula o en el taller. – Consecució de les capacitats reflectides en els objectius. – Tasques, proves o treballs grupals o individuals, ja siguen escrites, orals o procedimentals. – Treball diari a l'aula i en el taller. <p>L'avaluació serà contínua i constarà de tres fases principals: inicial,</p>
---	---



formadora i sumativa.

1. **Avaluació inicial.** Es realitza en iniciar-se cadascuna de les fases d'aprenentatge, concretament a l'inici del mòdul. Té com a finalitat detectar els coneixements previs de l'alumnat per a així fixar el nivell en què cal desenvolupar els nous continguts. Aquesta estarà formada per preguntes de caràcter molt general, que donen peu a la posterior explicació de la programació.

2. **Avaluació formadora.** Es realitza durant el procés d'ensenyament-aprenentatge, per a determinar si s'aconsegueixen els objectius. Sobre la base d'ella es decidirà regular el ritme del procés d'ensenyament de l'alumnat.

3. **Avaluació sumativa.** En tot el curs s'acaren les puntuacions preses diàriament per a qualificar la nota trimestral i final.

Per a superar el mòdul professional l'alumnat ha d'aconseguir la puntuació de 5 punts mínim. Les proves del mòdul que no superen la puntuació de 5 passaran automàticament a recuperar-se en la convocatòria ordinària, respectant les parts o unitats que sí que es van superar en el seu moment.

La valoració dels instruments per a la qualificació es durà a terme de manera global i personalitzada. A continuació, es detalla com es duu a terme.

Quant als continguts de caràcter **CONCEPTUAL** se li assignarà un 40% de la qualificació final del mòdul

– Proves escrites on s'avaluen els coneixements teòrics explicats i desenvolupats en classe. Aquests exercicis majoritàriament seran preguntes a desenvolupar, però també es poden utilitzar preguntes tipus test (resposta múltiple i/o veritable i fals), preguntes de relacionar i fins i tot d'emplenar buits.

– Treballs de recerca sobre qualsevol unitat didàctica de la programació, individual o en grups, amb la finalitat de fomentar i desenvolupar el treball en equip i de manera individual per a desenvolupar les seues capacitats personals. Només serà vàlid si és entregat en la data marcada pel professor.

– Elaboració d'un receptari compost per fitxes tècniques realitzades per l'alumnat en format digital correctament distribuïts per categories. Aquest receptari s'entregarà al professor al final de cada trimestre en format digital a través del correu, drive o USB. Al final del curs s'entregarà el receptari complet amb el seu respectiu índex i glossari ordenat per categories. La no presentació del receptari suposa la no superació del mòdul professional.

Respecte als continguts de caràcter **PROCEDIMENTAL** se li assignarà un 60% de la qualificació final del mòdul. Realització de proves pràctiques on es tindran en compte les tècniques i procediments realitzats a l'aula taller. Així:

– L'ús adequat de la maquinària, utensilis i eines.

– La identificació i determinació de diferents matèries primeres.

– L'aprofitament de matèries primeres.



	<ul style="list-style-type: none"> – La neteja del lloc de treball. – El respecte als companys/as i al professorat. – La participació diària en classe. – Aplicació de l'argot culinari. – L'aplicació de les tècniques idònies per a cada preelaboració i elaboració de les diferents elaboracions. – El treball en equip. – El desenvolupament dels serveis. – La prova pràctica. <p>El percentatge de cadascuna de les proves realitzades respecte a la nota final en aquest apartat vindran determinats pel professor considerant donar més nota a aquelles proves que considere més importants. Serà obligatòria l'assistència a les pràctiques. Si un alumnat no supera el 85% de l'assistència a les classes, el mòdul apareixerà suspès en l'avaluació.</p> <p>Finalment, la nota referent als continguts de caràcter ACTITUDINAL, estaran integrats en part conceptual i procedimental del mòdul. Així, es valoraran:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Valoració de conductes i actituds de l'alumnat. – La puntualitat. – La uniformitat: No es podrà accedir a l'aula taller sense la correcta i completa uniformitat. – Els mòbils. Estarà prohibit l'ús del mòbil, excepte permís exprés del professorat. – Material: No es podrà accedir a l'aula taller sense tot el material establert pel departament i el professorat. – Higiene personal: No es podrà accedir a l'aula sense la neteja personal pertinent que considere el departament. – Etc. <p>L'alumne que perda l'Avaluació contínua per haver superat el 15% de les faltes del mòdul tindrà dret a un examen final, el qual haurà de superar totes les parts amb una nota de 5 sobre 10 com a mínim i entregar i superar tots els treballs realitzats durant tot el curs.</p> <p>El 15% dels Resultats d'Aprenentatge del Mòdul seran impartits en l'empresa dins de les hores assignades a la formació en empresa, les quals corresponen a un 25% del total de les hores del Cicle formatiu de grau mitjà.</p>			
QUALIFICACIÓ FINAL	Calificación de la formación			
	Unidades de trabajo	RA	Porcentaje UT	Porcentaje Nota FE



UT 1 La organización de la cocina profesional.	RA 3	1%	7.5%
UT 2 El equipamiento de las cocinas profesionales.	RA 3	2%	8.0%
UT 3 Las materias primas y su aprovisionamiento.	RA1	1%	7.5%
UT 4 La gestión de las materias primas.	RA1-2	1%	7.5%
UT 5 Preelaboración, conservación y regeneración de lo alimentos.	RA 5-6	2%	9.5%
UT 6 Preelaboración y conservación de hortalizas, legumbres y pasta	RA4	1%	7.5%
UT 7 Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta.	RA 4	1%	7.5%
UT 8 Huevos, lácteos, grasas y aceites.	RA 4	1%	7.5%
UT 9 Pescados.	RA 4	1%	7.5%
UT 10 Mariscos.	RA 4	1%	7.5%
UT 11 Carnes de grandes piezas.	RA 4	1%	7.5%
UT 12 Carnes de animales de corral.	RA 4	1%	7.5%
UT 13 Setas, hierbas y condimento.	RA 4	1%	7.5%
Total de la nota		15%	100%



<p>RECUPERACIÓ</p>	<p>S'establiran activitats de recuperació i reforç per als alumnes que per motius de malaltia o altres, sent aquests justificats*, superen el 15% de la càrrega horària del mòdul. Tenint en compte l'avanç normalitzat del procés ensenyament- aprenentatge, la predisposició i interès mostrat pels alumnes, així com del temps disponible, podrem ampliar i reforçar aquest procés amb diferents continguts relacionats amb el mòdul professional a aquells alumnes que el requereixen.</p> <p>Serà necessari realitzar i tindre corregides i aptes les diferents proves, exercicis, treballs de consolidació i activitats entre altres, abans de la realització de les convocatòries de primera/segona oportunitat. Els alumnes que no superen les proves teòriques i/o pràctiques, recuperaran totes dues parts a través d'exàmens globals al final del trimestre.</p> <p>Seràn vàlids aquells justificants signats per familiars, justificants mèdics i oficials o crides legals.</p> <p>Quant a la prova de segona oportunitat, l'alumnat que no hagen superat el procés d'avaluació i tinguen arracada el mòdul professional del curs actual, poden recuperar-lo amb un examen teoricopràctic global en la convocatòria de segona oportunitat de juny-juliol. A aquest alumnat se li entregarà la informació amb les indicacions necessàries perquè l'alumnat afronte la prova amb garanties d'èxit.</p>
<p>RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)</p>	

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

- Llibre de test de preelaboració i conservació d'aliments de David Infantes Ollé i Gabriel Bartra Gracia, de l'editorial Altamar amb l'ISBN 9788417872083.
- Apunts facilitats pel professor.
- Maletí amb material indispensable.
- Uniforme complet.