

## TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN

### Contenidos mínimos y criterios de Evaluación

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

#### ***1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.***

- a) Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio.
- b) Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas.
- c) Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

#### ***2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.***

- a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.

- d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- e) Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de preparación.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**3. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.**

- a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- b) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.
- e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicas siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria.

**4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.**

- a) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- c) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.
- d) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
- e) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria.

**5. Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.**

- a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
- b) Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.
- d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.

e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria y de protección medioambiental.

### **Procedimientos e instrumentos de evaluación**

Para la evaluación de los aprendizajes de los alumnos, se tendrán en cuenta las capacidades terminales y criterios de evaluación de los distintos módulos profesionales y los objetivos generales que figuran en el Decreto por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al ciclo formativo en la Comunidad Autónoma de Aragón.

Para comprobar la adquisición de los contenidos conceptuales, se evaluará mediante pruebas escritas. Estas pruebas se realizarán una vez impartida la teoría de cada unidad didáctica y una vez realizadas varias clases prácticas, para que de esta forma los alumnos asimilen los contenidos teórico-prácticos.

Se realizarán dos pruebas como mínimo por evaluación intentando realizar la misma segmentando los contenidos para evitar que se acumule demasiado contenido a evaluar. En estos ejercicios escritos puntuables, se indicará los criterios de calificación y la apreciación de estas calificaciones en la nota final sobre estos contenidos.

La evaluación de los contenidos procedimentales, se basará en la labor de observación sistemática del trabajo desarrollado por el alumno, contraste entre los criterios de evaluación y el grado de destrezas. Se realizará mediante una recogida de datos semanalmente con una tabla. En caso necesario y para comprobar que han adquirido los contenidos teórico-prácticos mínimos, se realizarán pruebas prácticas. Dependiendo de los contenidos que se quieran evaluar tendrán un valor determinado, el cual se comunicará a los alumnos, previamente a la realización de las mismas.

La evaluación de los contenidos actitudinales se realizarán por medio de la observación y recogida de datos mediante una tabla donde se recogen los contenidos a evaluar. El alumno parte con el total de puntos, semanalmente se contrastarán los aspectos recogidos en la tabla y se calificarán, de haber existido algún aspecto reseñable, al final de la evaluación se sumarán las posibles “faltas” o “deficiencias” y se restarán del total de la nota relacionada con dichos contenidos.

Este módulo contará con 3 periodos de evaluación: referidos como 1ª, 2ª y 3ª o evaluación Final; aquellos alumnos que no superen la Evaluación final tendrán una

evaluación extraordinaria en Septiembre. En dicha convocatoria se examinarán del total de los contenidos teórico – prácticos del módulo, mediante una prueba dividida en dos partes, una de conceptos o escrita y la otra de carácter práctico o de procedimientos.

### **Criterios de calificación**

Se evaluará una calificación numérica (de 1 a 10), considerándose aprobado a partir de 5.

La nota total será la resultante de la media ponderada entre los siguientes parámetros:

Contenidos procedimentales	30%
Contenidos conceptuales	30%
Contenidos actitudinales	40%

Para poder ser evaluado, el alumno no puede superar el 15% de faltas de asistencia justificadas o no justificadas. En tal caso, el alumno perdería el derecho de evaluación continua. El alumno podrá ver incrementado el porcentaje de faltas a las que tiene derecho siempre y cuando estén justificadas como resultado de alguno de los supuestos que establece la normativa (conciliar con trabajo, por ejemplo) en cuyo supuesto tendrá la responsabilidad de estar al día en cuanto al estudio y realización de trabajos del módulo.

- Calificación de contenidos conceptuales: 30% (de 0 a 3 puntos)

Mediante prueba escritas y trabajos. Para promediar los diferentes exámenes de la evaluación, la nota mínima en cada uno será de 4. La nota de cada evaluación, se obtendrá calculando la nota media resultante de la suma de las notas de las pruebas realizadas.

- Calificación de contenidos procedimentales: 30% (de 0 a 3 puntos)

Observación diaria de los ejercicios y o trabajos prácticos encomendados teniendo en cuenta:

Planificación, desarrollo, habilidad y destreza	1 punto
Limpieza y orden	1 punto
Resultado final de la elaboración.	1 punto

Se podrán realizar pruebas prácticas para comprobar determinadas destrezas, habilidades y conocimientos. Marcando en dicha prueba los criterios de evaluación y calificación de la misma.

La ausencia a las clases prácticas, tanto en la totalidad de los periodos como parcialmente, supondrá que las calificaciones en esos periodos serán de 0 en los diferentes apartados o en parte de ellos, al no completar las prácticas y no tener datos suficientes que evaluar.

- Calificación de contenidos actitudinales: 40% (de 0 a 4 puntos)

Uniformidad e higiene personal, herramientas.	1
Atención y concentración.	1
Compañerismo y trabajo en grupo.	1
Predisposición e iniciativa (Actitud).	1

La ausencia a las clases prácticas, tanto en la totalidad de los periodos como parcialmente, supondrá que las calificaciones en esos periodos serán de 0 en los diferentes apartados o en parte de ellos, al no completar las prácticas y no tener datos suficientes que evaluar.

Un alumno, podrá ser calificado con cero puntos en todos los apartados actitudinales, en el caso de faltas de disciplina muy graves, como actuar sin respeto a las normas higiene y seguridad en el trabajo, manejo irresponsable o deterioro consciente de utillaje, herramientas, mobiliario y maquinaria, falta de respeto a compañeros y profesores, asistir con síntomas de haber consumido drogas, realizar algún tipo de robo, consumo no permitido materias primas, alimentos y bebidas.