



I.E.S. Núm. 1 “Universidad Laboral”.
Málaga

Departamento de Hostelería

**Programación Didáctica de Técnicas
Elementales de Preelaboración**
1º Formación Profesional Básica Cocina y
Restauración

I.E.S. Núm. 1 “Universidad Laboral”. Málaga

Programación didáctica

Departamento de Hostelería

Técnicas Elementales de Preelaboración

**1º de Formación Profesional Básica de Cocina y
Restauración**





ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.
2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO A LOS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO A LAS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO.
4. CONTENIDOS. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS.
- 4.1. UNIDADES DIDÁCTICAS.
7. CONTENIDOS TRANSVERSALES.
8. METODOLOGÍA.
9. EVALUACIÓN.
10. PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS.
11. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.
12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.
13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO.
14. FINALIZACIÓN ANTICIPADA DEL MÓDULO
15. EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y DE LA PRÁCTICA DOCENTE
16. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
17. BIBLIOGRAFÍA.

1. INTRODUCCIÓN.

Para comenzar, tenemos que exponer, que las programaciones están ajustadas al perfil de un grupo de alumnos y alumnas concretos, por lo que intentamos concretarlas lo más posible a las necesidades carenciales de éstos, así como, a las metas u objetivos que pretendemos conseguir a lo largo de este curso.

Las metas se desarrollarán a lo largo del curso mediante un desarrollo progresivo, ya que gran parte de objetivos referidos tanto a principios como a procedimientos y actitudes, en la mayoría de casos, se repiten para alcanzar los objetivos generales mínimos exigidos.

Exponemos que, a través de todas las actividades que los alumnos tendrán que realizar diariamente, no sólo deberán de alcanzar los objetivos didácticos marcados, sino que se pretende que el alumno pueda desenvolverse por sí mismo en la sociedad actual, o bien integrándose en el mundo laboral o bien reinsertarse a la vida académica, siendo autosuficientes para todo lo que concierne en un plano tridimensional: personal, laboral y social.





PERFIL PROFESIONAL

El ayudante de cocina ejercerá su actividad laboral bajo la supervisión de otros profesionales de su área funcional, en la manipulación, elaboración y elaboración básica de alimentos.

Podrá ejercer su actividad laboral en los distintos tipos de establecimientos hosteleros, así como en hospitales, residencias, colegios y otros establecimientos de restauración colectiva, siendo su nivel de autonomía mayor cuando menor sea el establecimiento.

CONTEXTUALIZACIÓN

El Centro Educativo donde se imparten las programaciones didácticas de Formación Profesional Básica se enclava en una zona urbana, en que existe un amplio número de empresas hoteleras y de restauración.

A 20 de octubre contamos con un grupo 19 alumnos/as, en Seneca, aunque desde principios de curso acude 1 alumno más, y me dicen de jefatura d estudios que en las siguientes adjudicaciones entrara, las edades están comprendidas entre los 15 y 17 años y en general el grado de motivación es mínimo para lograr con éxito los objetivos marcados.

El interés de los alumnos/as radica principalmente en obtener el título de la ESO, algún@s piensan en seguir en un ciclo de grado medio de cocina y pastelería, y la adquisición de los conocimientos necesarios de hostelería que les permitan en un futuro tener acceso a un puesto de trabajo.

La mayoría proceden de la ESO, con un nivel académico medio bajo, y con poca motivación.

Una vez realizada las primeras tomas de contacto con el grupo, indicar que presentan un nivel de conocimientos previos muy bajo. En cuanto la motivación, ésta parece ser buena hacia los contenidos prácticos. Son además un grupo con escasa madurez, actúan y se comportan no acorde con su edad biológica, rozando ya la mayoría de edad, así como escasa disciplina en clase, donde su aburrimiento les lleva a continuas interrupciones como mínimo.

Se ha hecho una evaluación inicial, comprobando que sus conocimientos sobre los contenidos de este módulo son casi nulos, por ello será necesario empezar desde los conceptos más básicos. No hay repetidores.

Es obvia la importancia que adquiere la tutoría con el alumnado de FPB, es por ello objeto de planificación, a nivel centro a través del POAT (Plan de Orientación y Acción Tutorial), y a nivel aula a través del tutor mediante la programación anual de tutoría, (Objetivos, Contenidos, Aspectos metodológicos y Evaluación).

Desarrollo de la Tutoría.

La tutoría lectiva de alumnos se realizará durante una hora lectiva semanal y se trabajarán los aspectos recogidos en el plan de acción tutorial del centro.

La tutoría de atención a madres y padres. Se realizará durante una hora semanal de horario regular. Se realizara una sesión general y las sesiones individuales necesarias a lo largo del curso.

También se van a utilizar nuevas tecnologías como el whatsapp , con el fin de mantener la comunicación lo mas fluida posible con padres y alumn@s



de forma inmediata principalmente para temas clase y de comportamiento.

2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO.

1.- ACOPIA MATERIAS PRIMAS INTERPRETANDO DOCUMENTOS AFINES A LA PRODUCCIÓN.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio
- b) Se han interpretado 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 ambiental.

2.- PREPARA MAQUINARIA, BATERÍA, ÚTILES Y HERRAMIENTAS RELACIONANDO SUS APLICACIONES BÁSICAS Y FUNCIONAMIENTO.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

- 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 realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de producción ambiental.





3.- REALIZA OPERACIONES PREVIAS DE MANIPULACIÓN IDENTIFICANDO Y APLICANDO LOS PROCEDIMIENTOS BÁSICOS DE LIMPIEZA Y CORTES ELEMENTALES. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

- 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 caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- e) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos 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, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.-OBTIENE CORTES ESPECÍFICOS Y PIEZAS CON DENOMINACIÓN, IDENTIFICANDO Y APLICANDO LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS ADECUADOS A LAS DIVERSAS MATERIAS PRIMAS.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

- 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 caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
- d) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5.- REGENERA MATERIAS PRIMAS IDENTIFICANDO Y APLICANDO LAS TÉCNICAS EN FUNCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO A REGENERAR. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

- 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, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO A LAS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO.

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad



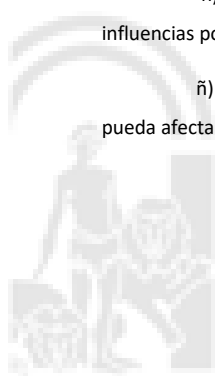


establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- c) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Ejecutar las operaciones de preservio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.





- o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
- s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural..

4- DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS.

Duración: 186 horas. 6h / semana. 31 semanas.

UD.1.- Gestión interna de materias primas. (32 h.)

UD.2.- Maquinaria, batería, útiles y equipos. (32 h.)

UD.3.- Operaciones de manipulación de alimentos previas al corte. (40h.)

UD.4.- Cortes básicos. (34 h.)

UD.5.- Cortes específicos. (16 h.)

UD.6.- Procedimientos intermedios de conservación. (16 h.)

UD.7.- Regeneración de materias primas en cocina. (16 h.)

Desarrollo de las Uds. Didácticas





4.1. UNIDADES DIDACTICAS

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 1

TÍTULO: GESTIÓN INTERNA DE MATERIAS PRIMAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:



Acopia materias primas interpretando documentos afines a la producción.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio.
2. Se han interpretado las instrucciones recibidas.
3. Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
4. Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
5. Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
6. Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
7. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Almacenar correctamente las diferentes materias primas.
2. Retirar materias primas de economato mediante la hoja de solicitud correspondiente y según criterios de prioridad de consumo.
3. Trasladar materias primas de economato al lugar de trabajo.
4. Comprobar cantidad y calidad de las materias primas.

CONTENIDOS:

Conceptuales.

- Economato y zona de cámaras.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento.
- Estructura organizativa y funcional. Procedimentales.-
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

Actitudinales.-

Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de las normas higiénico- sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

Actividades:

- Recepción de mercancías y almacenamiento correcto.
- Control de albaranes. Inventario y control de las materias primas almacenadas en cámaras y economato.
- Distribución apropiada de materias primas a las distintas partidas de cocina.

Organización temporal:





- Explicación de las actividades y organización previa.
- Desarrollo de las actividades de forma semanal, día/hora de recepción de mercancía, almacenamiento correcto y control.
- Retirada de economato de las distintas materias primas.
- Organización didáctica y recursos: Alumno o grupo responsable de la actividad semanalmente.
- En cuanto a los recursos utilizados estos serán la mercancía recepcionada a los proveedores, los documentos afines, los lugares de almacenamiento y las distintas partidas de cocina.

EVALUACIÓN:

- Los criterios han sido descritos con anterioridad. Los instrumentos serán: la observación y pruebas orales y escritas. Valorando su actitud ante lo social y lo profesional.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 2

TÍTULO: MAQUINARIA, BATERÍA, ÚTILES Y EQUIPOS.

Duración: 32 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

1. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
2. Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
3. Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
4. Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
5. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Conocer la maquinaria, batería, útiles y equipos propios del área de cocina.
2. Poner a punto para su funcionamiento la maquinaria, batería, útiles y equipos necesarios en cada momento.
3. Mantener en buen estado de conservación la maquinaria, batería, útiles y equipos usados.

CONTENIDOS: Conceptuales.-

- Equipos de cocina. Descripción y clasificación.
- - Maquinaria de cocina. Identificación y clasificación. Ubicación y distribución. Procedimientos de uso y mantenimiento.
- - Batería, útiles y herramientas. Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.
- Procedimentales.-
- - Uso, aplicaciones y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas
- Actitudinales.-
- - Utilizar los equipos de acuerdo con sus normas de uso y/o instrucciones recibidas.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Actividades:

Reconocimiento y funcionamiento de maquinaria, batería, útiles y equipos.

Uso correcto de maquinaria, batería, útiles y equipos en función de la preparación correspondiente.

Organización temporal:

Explicación de la actividad, desarrollo de la misma por parte del alumnado, identificación y uso, apoyado en material escrito, fotos y dibujos de la maquinaria, batería, útiles y equipos.



Organización didáctica y recursos:

Estas actividades son apropiadas para realizar individualmente y en grupo enfrentados, identificando y describiendo su uso. En cuanto a los recursos, contamos con los equipos de cocina, la maquinaria, la batería, útiles y herramientas.

EVALUACIÓN: Los criterios han sido descritos con anterioridad. Los instrumentos serán la observación y la realización de ejercicios prácticos orales e incluso escritos. Valorando su actitud ante lo profesional y lo social

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 3

TÍTULO: OPERACIONES DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PREVIAS AL CORTE.

Duración 40 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

1. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
2. 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.
3. Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
4. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa. higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Identificar las necesidades de preparación y limpieza de las materias primas antes del corte o racionado.
2. Realiza la preparación y limpieza de las materias primas, evitando oxidaciones y dejándolas listas para su racionado.

CONTENIDOS:

Conceptuales.

- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.

Procedimentales.-

- Procedimientos de limpieza y preparaciones previas al corte.
- Procedimientos intermedios de conservación.

Actitudinales.-

- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de las normas higiénico- sanitarias de seguridad laboral y de protección ambiental.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Actividades:

Limpieza de carnes, aves, pescados, verduras, hortalizas y frutas.

Organización temporal:

Explicación de la actividad, motivando al alumnado, desarrollo de las actividades organizadas en grupos y por último comprobación de resultados y actividades de refuerzo o ampliación según proceda.

Organización didáctica y recursos:

Actividades desarrolladas en grupos cooperativos/enfrentados con actividades paralelas, comparando resultados y tiempo. En cuanto a los recursos los propios de utillaje y herramientas del taller de cocina y de la materia prima que corresponda trabajar.

EVALUACIÓN.

Los criterios de evaluación han sido descritos con anterioridad. Los instrumentos serán la observación y pruebas orales. Valorando su actitud ante lo profesional y lo social.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 4

TÍTULO: CORTES BÁSICOS.

Duración 34 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:



Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales.





CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
2. Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
3. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

Conocer los distintos tipos de cortes posibles según el género a utilizar.

Realizar los cortes básicos apropiados en las materias primas a utilizar según el tipo de elaboración.

CONTENIDOS:

Conceptuales.-

- Distintos tipos de materias primas y cortes básicos posibles.

- Uso de cuchillos. Normas generales.

- Medidas de seguridad a tener en cuenta en el uso de cuchillos.

- Cuchillos apropiados según corte a realizar.

Procedimentales.-

- Ejecución de los distintos tipos de cortes básicos.

Actitudinales.-

- Cumplimiento escrupuloso de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE:

Actividades:

Distintos tipos de cortes básicos más importantes: de patata, juliana, jardinera, brunoise, paisana, chifonada, mirepoix y concassé. Fileteada de carnes y pescados y cortes gruesos de carnes magras.

Organización temporal:

Explicación de la actividad, siempre partiendo del conocimiento previo del alumnado y motivación hacia el ejercicio.

Realización de los cortes previstos.

Análisis de los resultados, y refuerzo o ampliación según proceda.

Organización didáctica y recursos.

Actividades individuales, realizadas en tiempo cerrado.

Contando con los recursos de la materia prima y las herramientas propias del taller de cocina.

EVALUACIÓN:

Los criterios han sido descritos con anterioridad.

Los instrumentos serán la observación y prueba oral.

Valorando su actitud hacia lo profesional y lo social.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 5

TÍTULO: CORTES ESPECÍFICOS.

Duración 16 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

Obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. 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.
 2. Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
 3. Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
 4. Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Definir los distintos tipos de cortes específicos para cada materia prima.

Realizar los cortes específicos apropiados para cada materia prima, según elaboración

CONTENIDOS:

Conceptuales.-

- Cortes específicos, tipos según la materia prima y elaboración.



Procedimentales.-

- Ejecutar los distintos tipos de cortes específicos según materia prima y elaboración

Actitudinales.-

Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-PRENDIZAJE:

Actividades:

En carnes y pescados cortes con nombre propio, escalope, filete, chuletas, tranchas, rodajas, supremas medallones, darné.

Organización temporal:

Explicación de la actividad partiendo del conocimiento previo del alumno, motivación y organización.

Realización de los cortes previstos.

Análisis de resultados, refuerzo o ampliación según proceda.

Organización didáctica y recursos.

Las actividades de corte serán individualizadas y a tiempo cerrado, contando para ello con la materia prima y las herramientas propias del aula – taller de cocina.

EVALUACIÓN:

Los criterios han sido descritos con anterioridad.

Los instrumentos serán la observación y pruebas orales.

Valorando su actitud ante lo profesional y lo social.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 6

TÍTULO: PROCEDIMIENTOS INTERMEDIOS DE CONSERVACIÓN.

Duración 16 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

1. Realiza operaciones previas de manipulación, identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales.

Obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

2. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Conocer los distintos procedimientos de conservación intermedia. Aplicar los distintos procedimientos de conservación intermedia según materia prima y elaboración.

CONTENIDOS:

Conceptuales.-

- Procedimientos intermedios de conservación, definición, tipos y aplicaciones.

Procedimentales.-

- Aplicación de procedimientos intermedios de conservación.

–

Actitudinales

- Observación de los resultados obtenidos y mejora si procede.
- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA – APRENDIZAJE:

Actividades:

Identificación de recipientes apropiados, para la conservación y desarrollo correcto de los procesos de refrigeración y congelación.

Organización temporal:

Explicación de recipientes adecuados y métodos de conservación y organización de las actividades correspondientes.

Desarrollo de las actividades previstas.

Análisis de resultados y refuerzo o ampliación según proceda.





EVALUACIÓN:

Los criterios han sido descritos con anterioridad.
Los instrumentos serán la observación y pruebas orales.
Valorando su actitud ante lo profesional y lo social.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 7

TÍTULO: REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS.

Duración 16 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
2. Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.
3. Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.
4. Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.
5. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Identificar las materias primas con necesidad de regeneración.
2. Conocer las distintas técnicas de regeneración.
3. Establecer la idoneidad de la técnica de regeneración a aplicar según la materia prima o producto.
4. Ejecutar las técnicas de regeneración apropiadas en cada momento y para cada materia prima o producto.

CONTENIDOS:

Conceptuales.-

- Regeneración de materias primas, diferentes técnicas.
- Idoneidad de técnicas de regeneración según producto.

Procedimentales.-

- Aplicación de técnicas de regeneración.

Actitudinales.-

- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

Actividades:

Procesos correctos de puesta a punto de géneros sometidos a conservación en condiciones óptimas de trabajo. Recuperación de temperaturas adecuadas para la manipulación.

Explicación de la actividad, motivación del alumnado y organización de la misma.

Realización de la actividad y comprobación de los resultados y en función de los mismos corrección y refuerzo o ampliación y profundización, contando con los recursos de equipos generadores de calor para “levantar” lo refrigerado y zonas de descongelación para lo congelado, así como el género correspondiente.

EVALUACIÓN:

Los criterios de evaluación han sido descritos con anterioridad.
Los instrumentos serán la observación y prueba oral.
Valorando su actitud ante lo profesional y lo social.





7. CONTENIDOS TRANSVERSALES.

- Educación por la paz y la convivencia.

Estos temas se simultanean durante el desarrollo de todas las unidades de este módulo, poniendo en práctica la coordinación, el compañerismo y el trabajo en equipo.

- Educación por la salud.

De igual modo se desarrollan durante el curso los temas relacionados con la seguridad e higiene de los alimentos, así como otros que resulten de interés para completar la función.

- Coeducación.

Este módulo profesional conlleva una serie de actividades en la que su desarrollo se pone en práctica mediante el trabajo en equipo sin que por ello se delimiten las operaciones entre alumnos y alumnas.

- Educación ambiental.

Un tema de vital importancia será el aprovechamiento de los recursos, de modo que el tratamiento de desechos no deteriore el medio-ambiente.

- Educación del consumidor.

Al ser un módulo directamente relacionado con este tema, durante el desarrollo del mismo se tendrán en cuenta los aspectos para el conocimiento de las leyes y normas que puedan afectar al consumidor.

- Educación multicultural.

Este tema se irá trabajando en el día a día del alumnado debido a la variedad de origen del mismo, así como los diferentes gustos culinarios y los tipos tan variados de alimentación de otras culturas y zonas del planeta.

- Valores y cultura Andaluza.

En este apartado se hará especial hincapié en el conocimiento y manejo de las materias primas andaluzas, y a su vez de los platos tradicionales y la utilización de estas materias primas.

8. METODOLOGÍA.

La metodología será activa-participativa, donde la participación de los alumnos/as y del profesor estará en estrecha interacción. Se dinamizará el curso con actividades individuales y grupales fomentando de este modo la participación del grupo. Los asistentes participarán en el desarrollo de los contenidos mediante sus dudas, intervenciones, y analizando sus propias actitudes, el trabajo del profesor será informador, asesor, orientador, y coordinador, llevando un control de las actividades desarrolladas en el aula, así como de aquellas que organice el departamento, tales como servicios especiales, etc.

El procedimiento a seguir será la explicación del tema, realización de actividades teórico-prácticas individuales y/o grupales y la corrección de las mismas.

Existe gran diversidad de estrategias didácticas, entre ellas optamos por: Organización del grupo-clase en partes o partidas. Clase motivadora de investigación con búsqueda de información. Exploración bibliográfica. Debate en grupo y puesta en común. Clase expositiva – dinámica. Experiencias de aula. Simulaciones de trabajo real. Diseño y realización de trabajos prácticos. Resolución de problemas. Trabajos de campo. Visitas. Elaboración de informes en grupo.





9. EVALUACIÓN.

Evaluación Inicial.

Realizaremos una serie de pruebas de nivel al alumnado perteneciente a la FPB, en las que se determinará los conocimientos, actitudes y capacidades del alumno en relación con la materia.

Evaluación Formativa.

Día a día, se valorará la asistencia, la participación y el interés del alumno por alcanzar los objetivos propuestos para el módulo.

Evaluación Sumativa.

Será requisito indispensable para obtener una calificación final positiva el superar la comprensión de conceptos en los controles teóricos y procedimentales.

En las sesiones de evaluación se informará sobre la evolución positiva o negativa del aprendizaje de cada alumno/a.

La calificación final del alumno/a será el cómputo del resultado de cada una de las evaluaciones.

Las faltas de asistencia no podrán superar el 20% del total de horas del módulo, superado este el número de faltas el alumno/a perderá el derecho a evaluación continua.

CRITERIOS GENERALES DE EVALUACIÓN

Los criterios citados en el apartado de objetivos, son los referentes inmediatos que se tomarán en cuenta a la hora de recoger información sobre el proceso de aprendizaje, sobre el grado en que la intención se va convirtiendo en hechos (objetivos logrados) con el fin de tomar decisiones respecto a la continuación del proceso.

Dichos criterios traducen las capacidades al lenguaje de comportamientos y conductas directamente observables, medibles y cuantificables. Dicho de otra forma, desarrollar una capacidad significa que se es capaz de hacer algo que se puede observar y, por tanto, medir esa capacidad. Los criterios de evaluación ciertamente hacen referencia a ese algo que es capaz de hacer el alumnado y, también, el grado y el modo en que lo hacen.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

-Como instrumentos de evaluación se contemplan los siguientes:

- preguntas en clase, actividades propuestas, cuaderno de clase.
- Trabajo diario, actitud, asistencia a clase uniformidad, higiene personal, compañerismo y pruebas escritas.
- Cuidado y buen uso de todos los recursos del centro, ortografía, interés por el módulo
- -Con el trabajo se pretende evaluar tanto la realización de la tarea diaria, como la realización de actividades propuestas, puesta en limpio de los esquemas realizados, claridad y limpieza de los apuntes con su puesta al día.

Todas estas pruebas de evaluación constarán de preguntas tipo test, correspondencia etc. Tanto con opción múltiple de respuesta como de verdadero-falso, con la que pretendemos valorar fundamentalmente los contenidos conceptuales y procedimentales.

Se revisará el cuaderno de clase trimestralmente y harán un control escrito y otro práctico como mínimo cada trimestre. Las actitudes se evaluarán día a día y los trabajos se evaluarán trimestralmente.

Será condición superar en un 50% los tres apartados (Conceptuales, Procedimentales y Actitudinales) para la realización de la nota media final cada trimestre de no ser así, se reflejará como nota final en cada trimestre, la calificación que indique el suspenso más alto





Además de los resultados de aprendizaje, el proceso de evaluación conlleva la utilización de diversos instrumentos, como:

- Actividades realizadas en el aula.
- Cuidado y buen uso del material, maquinaria y mobiliario de cocina.
- Resultado de las operaciones realizadas.
- Limpieza y recogida del lugar de trabajo.
- Puntualidad.
- Uniformidad en clases prácticas en el Aula-taller.
- Higiene personal.
- Actitud mostrada hacia el trabajo, de forma individual y en grupo.
- Interés por el módulo.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los criterios de evaluación se van a dividir en las tres dimensiones de los contenidos:

Conceptuales, Procedimentales, Actitudinales

Conceptuales 40%

- 5% a los trabajos aptos
- 10% al cuaderno de clase apto
- 25% a las pruebas escritas.

Procedimentales 50%

- 20% pruebas prácticas
- 30% al Trabajo diario apto

Actitudinales 10 %

- 2,5% Uniformidad
- 2,5% Higiene personal
- 2,5% Puntualidad y asistencia
- 2,5% Compañerismo en clase

La no realización de cualquiera de los tres apartados en los que se divide el apartado de conceptuales, imposibilita la evaluación trimestral, afectando así mismo a procedimentales y actitudinales, dando como resultado suspenso del trimestre.

Las faltas de ortografía se penalizan con 0,2 pts y la omisión de tilde 0,1pts afectando a la prueba escrita.

10. PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS.





Al ser evaluación continua las recuperaciones se podrán superar aprobando con al menos un 60% en el siguiente trimestre, en caso de tener más de un trimestre suspenso, el alumnado tendrá que examinarse de toda la materia en la evaluación final

11. MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS.

- *Libro de texto, Apuntes, Fotocopias; Material audiovisual; Pizarra; etc.*
- *Clases Prácticas: Maquinaria; Útiles; Herramientas; Materias primas; etc.*
- *Aportados por el/a alumno/a: Uniforme de cocina completo.*

12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Se desarrollara un plan de actividades extraescolares que tendrá como objetivos principales aumentar y perfeccionar la formación e interés por la profesión por parte del alumnado. Para el presente curso se pretende realizar las siguientes actividades:

- Visita al mercado de mayoristas y minoristas.
- Visita a fábricas relacionadas con el sector, como pudieran ser mataderos, fábricas alimenticias, etc.

Dentro de las actividades complementarias que realizamos en el propio centro están:

- Colaborar en lo posible con la apertura al público del comedor.
- Apertura puntual de cafetería para desayunos colaborando con la oferta de desayunos.
- Participación en las actividades extraescolares que programe el departamento, así como en cuantas se consideren oportunas para completar el proceso de formación integral del alumno.
- Previa autorización, elaboraciones puntuales de las denominadas TIENDAS. (venta a alumnos y profesores de platos para llevar)
- Celebración del *Día de la Constitución*.
- 5Platos de *Navidad*..
- Servicios integrales de restauración para madres, padres, profesores/as y simpatizantes del alumnado de FPB
- *Objetivos transversales y de tutoría:*
- Participar en actividades programadas por el Departamento de *Orientación*. Fecha: todo el curso. Alumnado: 1º de FP Básica. C y R. .
- Participar en actividades programadas por el Departamento de *Educación Física* Fecha: todo el curso. Alumnado: 1º de FP Básica. C y R.

Debido al hecho de que hubiera el alumnado de la FPB menor de edad, la participación en los servicios del restaurante será obligatoria, deberá existir una comunicación fluida entre los miembros de la comunidad educativa.

13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO.

Al tratarse de un grupo con antecedentes en problemas de conducta y con necesidades educativas especiales, se procurará que cada alumno realice tareas adaptadas a sus posibilidades

14- FINALIZACIÓN ANTICIPADA DEL MÓDULO.

En el caso de que algún alumno/a cumpla los requisitos para realizar la prueba de acceso a los ciclos formativos de grado medio y comunique por escrito el compromiso de llevarla a cabo, se anticipará la evaluación del mismo al objeto de que éste pueda, en su caso presentar la certificación oportuna a los efectos de la exención de una parte de dicha prueba con anterioridad al 25 de mayo. En este caso, la finalización del módulo podrá anticiparse para facilitar la realización del módulo de formación en centros de trabajo. (ORDEN de 24 de junio de 2008, por la que se regulan los programas de cualificación profesional inicial).





15- EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y LA PRÁCTICA DOCENTE

En estas evaluaciones estarán presentes todas las actividades en su desarrollo global, para valorar el grado de consecución de los objetivos educativos (resultados de aprendizaje) tanto como resultado académico como respecto al proceso de enseñanza aprendizaje.

Las decisiones tomadas al preparar las clases tendrán como referencia el Proyecto Curricular y la programación didáctica.

En todo momento la evaluación del alumnado tiene que ser global, continua, formativa, contextualizada e integradora.

Para valorar los objetivos propuestos se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

Aprendizaje autónomo del alumno/a para afrontar y participar en los procesos.

Participación y trabajos en equipo.

Resultados escolares obtenidos:

Las pruebas prácticas de la evaluación trimestral.

Las pruebas teóricas de la evaluación trimestral

Las actitudes generales de la evaluación trimestral, que se desglosarán de la siguiente manera :

Interacción social

Interés por el trabajo en equipo.

Superación de destrezas y habilidades.

Puntualidad y asistencia

Aseo y uniformidad

Coordinación interna del equipo docente.

La opinión de los propios alumnos.

Criterios del departamento.

Proposición de medidas correctivas en función de resultados.

Comprobación de que los contenidos han sido adecuados para la consecución de los objetivos.

Coordinación con el equipo docente.

Comprobación de que los recursos hayan sido los adecuados para la consecución de los objetivos.

Proposición de medidas correctoras en función de los resultados, contando con el asesoramiento del Departamento.

Coordinación de criterios con el Departamento.

Identificar posibles errores para la rectificación y mejora la próxima vez

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Para verificar estos resultados será necesario verificar el correcto desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Determinar la metodología es la adecuada al proceso.

Determinar si la programación es propicia al tipo de alumnado.

Verificar si los recursos didácticos son suficientes y adecuados.

Recoger sugerencias y comentarios del alumnado.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los instrumentos de evaluación permitirán medir el grado de eficiencia de nuestra actividad docente en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Indicadores de motivación del alumnado

Se utilizará cuestionario de opinión del alumnado.

Cuestionarios de autoevaluación con puesta en común sobre el proceso y la práctica docente





16 . PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES:

El Sector de la Hostelería, uno de los más importantes de nuestro país, representa también toda una serie de riesgos laborales para los trabajadores como cocineros, camareros y personal de Hostelería en general, en sus tareas de manejar y colocar vajilla, cristalería, cubertería, bandejas y utensilios de maquinaria, así como manipular alimentos, bebidas y licores, desarrollar técnicas de atención al cliente, tomar notas y hacer pedidos, preparar y montar el comedor, recibir a los clientes, servir todo tipo de platos y por todo ello hay que:

Se pueden producir caídas en los desplazamientos a causa de irregularidades del suelo (baldosas rotas, grietas), por superficies deslizantes (agua, encerados..) o por tropiezo con obstáculos (mobiliario, etc..) En particular, los frecuentes y rápidos desplazamientos del personal dedicado a la hostelería favorecen que se produzcan resbalones en suelos mojados, caídas y tropiezos con el mobiliario. Para evitar la caída deben colocarse carteles indicativos de “suelo mojado” para avisar que está recién lavado o encerado, se deberá caminar despacio, con pasos cortos y con calzado antideslizante.

Hay que recoger los líquidos que puedan haberse derramado. Nunca hay que subirse en elementos que sean inestables como sillas giratorias, cajas, etc.

Deberán emplearse escaleras convenientemente apoyadas y alejadas de lugares de paso como puertas que puedan abrirse por otra persona y golpear la escalera. Debe moverse la escalera cuantas veces sea necesario para acceder con comodidad a todos los puntos.

La subida y bajada deben hacerse de frente a la escalera, nunca de espaldas y siempre con calzado adecuado y antideslizante. No se debe transportar cargas al utilizar las escaleras de mano, pues su peso o dimensión pueden hacer que tenga que usar las dos manos sin posibilidad de agarrarse a la escalera. Si se tienen dudas sobre el estado de conservación de la escalera hay que comunicarlo al supervisor o a mantenimiento.

Los objetos se deben manipular con las manos limpias y secas, asíéndolos con firmeza. En las zonas de almacenamiento se debe evitar sobrecargar los estantes y procurar apilar los materiales más pesados en los estantes inferiores. Las estanterías deberán estar bien sujetas.

La utilización de los útiles de cocina y menaje como ollas, sartenes, etc... y herramientas de corte como cuchillos, máquina de cortar fiambre, picadora de carne, sierra sin fin, mezcladoras, peladora de patatas, lavadora de hortalizas, turmix, centrifugadora de hortalizas, robot de cortar, etc., puede ocasionar un riesgo de golpes o cortes por un uso incorrecto o por encontrarse deteriorados. También las puertas transparentes o de vaivén pueden originar golpes. Es especialmente peligroso el riesgo de cortarse con cristales, cuchillos u otros elementos afilados y cortantes:

- Utilizar los cuchillos con mango antideslizante.
- Transportar y guardar los cuchillos adecuadamente enfundados, ordenándolos después de su uso.
- Mantener los cuchillos bien afilados.
- Utilizar los cuchillos adecuados a cada tarea.
- Cortar utilizando las superficies destinadas para ello.
- Utilizar en la preparación de los alimentos utensilios con el tamaño adecuado.
- Usar los equipos de protección individual que sean necesarios en cada operación.

Es importante no comprimir las bolsas de basura, ya que pueden contener objetos punzantes. El personal de hostelería debe manipular los desechos de forma segura, disponiendo de recipientes especiales para ello y de guantes de protección adaptados, para lo cual debe verificarse que tienen el marcado CE que garantiza su eficacia frente al riesgo.

Las puertas de vaivén típicas en cocinas deben tener un “ojo de buey” para ver si hay alguien detrás al abrirla y cada una de las hojas debe utilizarse en un solo sentido.

Asegurarse de que las máquinas y utensilios son seguros y de que tienen marcado CE.

- No anular ni poner fuera de funcionamiento los resguardos de seguridad.
- Asegurarse de disponer del manual de instrucciones de cada equipo y consultarlo cada vez que sea necesario.
- Realizar la limpieza y mantenimiento con los equipos apagados.

El trabajo del personal de hostelería conlleva la realización de esfuerzos tales como levantar o movilizar pesos. Las bandejas, cajas de alimentos, botellas, bolsas de basura, cubos, etc., pueden ser pesados o tener un volumen que dificulte su manipulación, por lo que su manejo puede provocar la adopción de posturas incorrectas durante su manipulación o transporte. Los mayores problemas provienen de las operaciones que requieren inclinarse y agacharse para manipular mercancías y almacenarlas. También en el servicio de mesas mediante bandejas, tanto en la entrega de platos y bebidas como en su recogida y limpieza. Antes de utilizar cualquier producto de limpieza, leer detenidamente su ficha de seguridad y la etiqueta donde se indican los peligros de ese producto. Para identificar un producto nunca se ha de probar o inhalar. Durante su manipulación utiliza los equipos de protección individual adecuados a la operación que estás realizando, guantes de protección, gafas de seguridad y/o mascarilla. No se debe usar ningún producto químico sin saber sus características y riesgos, es decir, sin conocer su etiqueta, preguntando aquello que no comprendamos. Además, para evitar confusiones que puedan dar lugar a intoxicaciones por ingestión, no cambiar nunca un producto químico de su envase original y, en caso de ser necesario el trasvase, nunca emplear envases que hayan contenido alimentos o bebidas. El nuevo envase debe ser adecuadamente etiquetado. La absorción de las sustancias tóxicas por el organismo se efectúa principalmente a través de una o varias de estas tres vías: por inhalación, ingestión y por la piel. Utiliza protecciones. No almacenar conjuntamente productos químicos con alimentos y bebidas.

Existe un riesgo de contacto eléctrico con equipos o máquinas defectuosas: máquina de cortar fiambre, picadora de carne, sierra sin fin, mezcladoras, peladora de patatas, lavadora de hortalizas, turmix, centrifugadora de hortalizas, robot de cortar, luces u otros equipos conectados. Para evitar riesgos, los enchufes y cables deben conservarse en perfecto estado. Evita que agua y electricidad entren en contacto. No utilices aparatos mojados. No desconectes los aparatos tirando del cable sino de la clavija. Se deben realizar inspecciones periódicas de los equipos por personal cualificado, utilizar equipos con marcado CE, comprobar los aparatos antes de su uso, evitar limpiar equipos conectados con “sprays” o líquidos, a menos que sea apropiado. Cubrir los equipos antes de las operaciones de limpieza. Las consecuencias de un incendio pueden ser especialmente importantes en los establecimientos hoteleros debido a la gran concentración de personas cuyos comportamientos no siempre pueden ser controlados (colillas dejadas en cualquier lugar, etc.) y por la acumulación de fuentes de ignición (cocinas, calderas, etc.) y de materiales inflamables (telas, papeles, grasas, etc.).



Sólo deberás intervenir si tienes la formación adecuada. Cuando se trate de fuegos pequeños y localizados que puedas controlar, deberás utilizar un extintor. Nunca utilices una manguera sin la formación previa. Son muy peligrosas por la fuerza de salida del agua.

17 - BIBLIOGRAFÍA.

- Técnicas Culinarias. Ed. Akal. Alfredo Gil Martínez.
- Cocina-Actividades. Ed. McGraw-Hill. Varios autores.
- Procesos de Cocina. Ed. Paraninfo. J.L. Armendáriz.
- Apuntes y fotocopias de los profesores
- Recetarios diversos.

