

COCINA DOMÉSTICA

Curso 26-27

Martes: de 8.00h a 10.45h - viernes de 8.00h a 10.45h

Correo: a.ferricalatayud@edu.gva.es

PROFESSORA:	ANDREA FERRI CALATAYUD
DEPARTAMENTO	SERVEIS A LA COMUNITAT
CURSO / NIVELS:	1º FPB ACTIVIDADES DOMÉSTICAS Y LIMPIEZA DE EDIFICIOS
MATÈRIA	COCINA DOMÉSTICA

UNIDADES DE COMPETENCIA ACREDITABLES

UC1331_1: Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular.

UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

EV	DISTRIBUCIÓN DE RA POR TRIMESTRES
1	RA.1 Elabora listas para la compra de alimentos, entre otros, según presupuesto establecido, garantizando la reposición y adecuándolas a características de la unidad convivencial y respetando las normas de consumo (caducidad, límite de consumo o conservación, entre otras). RA2. Realiza operaciones de almacenamiento de alimentos y otros productos de uso domiciliario, justificando los medios utilizados en la preservación y conservación de estos en condiciones de higiene y buen uso.
2	RA3 Realiza operaciones de preelaboración de los productos culinarios más comunes en las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar, valorando criterios de consumo y caducidad a partir de un plan actuación. RA4 Elabora menús sencillos, aplicando las técnicas domésticas de cocina y siguiendo el plan de actuación establecido en función de las características de los destinatarios
3	RA.5 Realiza la limpieza de la vajilla, utensilios y electrodomésticos, cocina y zona de trabajo, aplicando criterios de eficacia y organización, siguiendo el plan de actuación de trabajo. RA.6 Identifica y previene riesgos de toxiinfecciones alimentarias en las operaciones de manipulación de alimentos y preparación de comidas, aplicando las normas básicas y las condiciones higiénico-sanitarias relacionadas con la cocina doméstica. (FE)

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

EVALUACIÓN

- Evaluación continua acumulativa: cuenta todo el trabajo del día a día.
- Se evalúa por Criterios de Evaluación (CE)
- Por cada RA: se realizará una prueba escrita y una prueba práctica. Se tendrán que superar todas las pruebas para poder hacer media.
- El 50% del peso total de la nota saldrá de la media de las pruebas prácticas y teóricas
- El 50% del peso total saldrá:
 - De las prácticas realizadas en clase
 - De la entrega de la libreta (con todos los ejercicios, resúmenes y actividades)
 - De la libreta de recetas

Se tendrán que **aprobar todas las partes** para poder hacer media.

ASISTENCIA

15% de faltas sin justificar: la nota será “no evaluado”. Las calificaciones de las pruebas de evaluación se guardan para la final ordinaria.

15% DE FALTAS INJUSTIFICADAS DEL TOTAL DE HORAS DE UNA MATERIA.

Decae en su derecho a la evaluación continua:

1. Prueba final en el tercer trimestre
2. No hará la FE.

TRIMESTRES SUSPENDIDOS DE UNA MATERIA.

1. Las recuperaciones de los trimestres suspensos se llevarán a cabo al final del tercer trimestre mediante una prueba final y entrega de trabajos.
2. No hará las FE.

OBJETIVO FINAL

- Organizar y realizar tareas básicas de cocina doméstica.
- Preparar platos sencillos, aplicando técnicas y normas de higiene.
- Mantener la cocina y los utensilios en condiciones óptimas.
- Desarrollar autonomía, responsabilidad y capacidad de trabajo en equipo.

LIBROS Y MATERIAL ESCOLAR

OBLIGATORIOS

- Recopilación de los apuntes facilitados por la profesora
- Cuaderno personal de seguimiento de la asignatura
- Ropa adecuada para el proceso cocinar
- Libreta recetas de cocina