

Relacionamos tareas con criterios de evaluación

TAREA	CRITERIO DE EVALUACIÓN	AGRUPAMIENTO	TIEMPO APROXIMADO	HERRAMIENTA QUE SE LE SUGERIRÁ AL ALUMNADO
1. Identificación y clasificación de especies de pescado y análisis de sus necesidades de limpieza y preparación previa.	<p>PPCCO – RA4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.</p> <p>CE a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.</p> <p>CE b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.</p>	Individual	1 sesión	Presentación digital y documento compartido

<p>2. Estudio y organización de los métodos de conservación del pescado y determinación de temperaturas y condiciones idóneas.</p>	<p>PPCCO – RA2. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.</p> <p>CE a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos, recipientes y envases asociados a cada método.</p> <p>CE b) Se ha caracterizado la técnica de conservación por vacío y se han reconocido sus aplicaciones en la cocina.</p> <p>CE c) Se han reconocido las características y las diferencias entre la pasteurización y esterilización.</p> <p>CE d) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.</p> <p>CE f) Se han determinado las temperaturas y los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso o consumo o destino final.</p> <p>CE g) Se han reconocido la relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.</p>	<p>Parejas</p>	<p>1 sesión</p>	<p>Hoja de cálculo Excel</p>
--	---	----------------	-----------------	------------------------------

	CE i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.			
3. Elaboración de glosario técnico del pescado en hoja de cálculo.	<p>PECUL – RA1. Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.</p> <p>CE d) Se ha reconocido e interpretado la terminología relacionada con la producción culinaria.</p>	Individual	1 sesión	Excel
4. Preelaboración práctica del pescado: limpieza, eviscerado, desespinado y fileteado.	<p>PPCCO – RA4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.</p> <p>CE c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas.</p> <p>CE d) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus</p>	Grupo reducido en taller	2 sesiones	Rúbrica digital y documento compartido

	<p>aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>CE e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia.</p> <p>CE f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>CE i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>			
5. Aplicación de técnicas de cocción adecuadas al pescado seleccionado.	<p>PECUL – RA2. Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.</p> <p>CE a) Se han caracterizado las diversas transformaciones físico-químicas que produce el calor en los alimentos.</p> <p>CE b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.</p> <p>CE c) Se han identificado y relacionado las</p>	Grupos	2 sesiones	Fichas digitales y rúbrica

	<p>técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.</p> <p>CE d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.</p> <p>CE e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.</p> <p>CE f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>CE g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y se han valorado su repercusión en la calidad del producto final.</p> <p>CE h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>			
6. Valoración final, medidas de corrección y cálculo de rendimientos.	<p>PECUL – RA3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.</p> <p>CE h) Se han determinado las posibles</p>	Grupo clase	1 sesión	Hoja de cálculo Excel

	<p>medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>CE i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.</p> <p>CE j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénica.</p>			
--	---	--	--	--

¿Cómo consideras que podrían resolverse los problemas técnicos que pudieran surgir con el uso de tecnología en el aula?

Los posibles problemas técnicos se abordarán mediante planificación previa y previsión de alternativas. En caso de fallo de conexión o de dispositivos, se dispondrá de material descargado previamente y posibilidad de trabajo en papel o en equipos compartidos. Se fomentará la ayuda entre iguales y la resolución autónoma de incidencias básicas como configuración de archivos, uso de fórmulas simples o recuperación de documentos. El docente supervisará y adaptará los tiempos si fuera necesario, priorizando siempre el logro de los resultados de aprendizaje del módulo frente a la herramienta utilizada. De este modo, la tecnología se integra como recurso de apoyo y no como elemento condicionante del proceso de enseñanza-aprendizaje.