

2ª ACTIVIDAD ESPECÍFICA DE HOSTELERÍA

Realizar una Unidad de Trabajo, de las propuestas en la página 3:

“La Unidad de Trabajo es la expresión mínima que tiene significado por sí misma”

La actividad consiste en desglosar los contenidos de enseñanza-aprendizaje (Competencias) que el alumno debe aprender partiendo de una elaboración práctica concreta.

Una Unidad de Trabajo **no** se describe como una ficha técnica, es un documento que el docente realiza y que acompaña a la ficha técnica (receta). Para ello, debe incluir los logros y competencias que adquirirá el alumno durante su realización; así como los criterios de evaluación y recuperación de la misma.

Una ficha técnica puede estar compuesta por una o varias Unidades de Trabajo, dependiendo de la complejidad de la misma, o de que se componga de varias realizaciones

Por ejemplo: ficha técnica, Tarta San Marcos; Unidades de trabajo que la componen:

UT 1 - BIZCOCHO GENOVÉS
UT 2 - CHANTILLY
UT 3 - ALMIBAR
UT 4 - CREMA DE YEMA
UT 5 - MONTAJE Y ACABADO TARTA SAN MARCOS (materias primas: Bizcocho, Chantilly, Almíbar, Crema de Yema)

Recordad que la actividad se hace de una UT

El profesor debe saber **qué, cómo, cuándo** impartir, **cómo** evaluarlo y **cómo** recuperar la **unidad de trabajo**, teniendo en cuenta que dicha UT forma parte de una programación.

La tortilla natural enrollada del ejemplo, sirve tanto a PT de Servicios de Restauración (elaboración a la vista del cliente) como a PT de Cocina (eliminando el servicio de los criterios de evaluación)

Recordad que la UT ha de ser de una elaboración, si incluye dentro otras elaboraciones, **incluidlas como ingredientes ya preparados (en aprovisionamiento de materias primas), no como otra elaboración** a realizar y puntuar. (por ejemplo, un fumet en la elaboración de una Fideuá, el chantilly en la elaboración de un café irlandés, o el corte de verduras en una tempura) De forma que esas preparaciones serían otras UT realizadas y puntuadas en otro momento.

Una misma UT que se pueda realizar en FP Básica, Grado Medio y en Grado Superior tendrán los **criterios de evaluación diferentes y/o ampliados**, ubicaremos la unidad de trabajo **en un solo ciclo y un módulo** por lo que hay que mirar los contenidos del módulo, de forma que elegid bien **una ubicación** y desarrollad la actividad en consecuencia. Por ejemplo, elaborar una Fideuá con Grado Superior implica incluir la realización de documentos de producción.

El cuadro de métodos evaluativos es solo para información, hay que utilizar la escala valorativa del ejemplo

Los mismos puntos que aparecen en los criterios de evaluación deberán aparecer en la escala valorativa, y a su vez en las actividades de recuperación de forma individual (que habrán de plantearse entre una y tres)

Todo al fin y al cabo como aparece en el ejemplo.

Tipos de Métodos evaluativos

A. Observación sistemática	B. Intercambios orales	C. Análisis de las producciones del alumnado	D. Pruebas específicas
1.Registro información por tablas (listas de control o cotejo, escalas de valoración , rúbrica) 2.Registro observación actividades realizadas en clase. 3.Registros de incidencias 4.Exploración mediante preguntas formuladas por el profesor durante la clase	1.Exposiciones y puestas en común 2.Diálogos 3.Entrevistas	1.Cuadernos de clase 2.Resúmenes, esquemas y mapas conceptuales. 3.Resolución de problemas 4.Análisis de variaciones en la realización práctica 5.Textos escritos y Producciones orales, audiovisuales, artísticas 6.Portafolio Trabajos y desempeños	1. Pruebas objetivas 2. Exámenes y controles (orales o escritos, de distintos formatos) 3. Cuestionarios

PARA ESTA ACTIVIDAD ELEGIREMOS LA ESCALA VALORATIVA, TAL COMO SE MUESTRA EN EL EJEMPLO

A continuación se nombran las unidades de trabajo de las que se puede hacer la actividad:

Unidades de trabajo para Cocina y Pastelería (elegir una):

- 1- Elaboración de una Bechamel
- 2- Limpieza y porcionado de Salmón fresco (indicar la obtención de cuatro cortes concretos)
- 3- Limpieza y porcionado de Bogavante fresco
- 4- Limpieza y porcionado de Alcachofas frescas
- 5- Elaboración de Mejillones al vapor
- 6- Limpieza y porcionado de un pollo (indicar la obtención de tres cortes concretos)
- 7- Elaboración de Puré Duquesa
- 8- Elaboración de Popietas de merluza al papillote
- 9- Elaboración de Solomillo de Ternera al Roquefort
- 10- Elaboración de una Tempura de verduras
- 11- Elaboración de una Quiche de verduras
- 12- Elaboración de Crema Pastelera
- 13- Elaboración de Arroz con leche.
- 14- Elaboración de Mousse de chocolate
- 15- Elaboración de Bizcocho Plancha
- 16- Elaboración de Brioche.
- 17- Elaboración de un Fumet
- 18- Elaboración de una Fideuá

Unidades de trabajo para Servicios de Restauración (elegir una):

- 1- Preparación de fruta a la vista del cliente (indicar la fruta elegida).
- 2- Servicio de un pescado a la sal a la vista del cliente.
- 3- Elaboración y Servicio a la vista del cliente de Creppes Suzette.
- 4- Elaboración y Servicio a la vista del cliente de un Steak Tartar.
- 5- Elaboración y Servicio a la vista del cliente de un Café Irlandés.
- 6- Elaboración y Servicio a la vista del cliente de un Dry Martini.
- 7- Elaboración y Servicio a la vista del cliente de un Bloody Mary.
- 8- Elaboración y Servicio de un Chocolate Vienés
- 9- Elaboración y Servicio a la vista del cliente de un Pernod
- 10- Elaboración y Servicio de un Café Americano
- 11- Elaboración y Servicio de un Sándwich Club
- 12- Elaboración y Servicio de un batido con base de helado.

Nombre Apellidos:	
------------------------------------	--

UT:	TORTILLA NATURAL ENROLLADA		
CICLO	MÓDULO	CURSO	TEMPORALIZACIÓN
Cocina y Gastronomía ----- Servicios en Restauración	Técnicas Culinarias (ejemplo para cocina y pastelería) ----- Operaciones Básicas de Bar y Cafetería (ejemplo para servicios)	1º	1ª Evaluación
RESULTADO/S DE APRENDIZAJE ASOCIADOS AL MÓDULO	Indicar en este espacio según módulo asociado (mirar actividad 1)		
ACCIONES PREVIAS	Aprovisionamiento de materias primas: Huevos Aceite Sal Mise en place de materiales: Sartén Batidor/Tenedor Bol Espátula Bandeja (para desperdicios) Plato trincherero caliente Maquinaria necesaria Cámaras de conservación Generador de calor (Fogón / Rechaud) Mesa caliente / Calientaplatos		
REALIZACIÓN PRÁCTICA	Correcto batido de huevos Sazonado Adecuación de la intensidad de la fuente de calor Dosificación del aceite Cuajado Formado de la tortilla Emplatado		
ACABADO/ PRESENTACIÓN	Temperatura del plato Distribución del género en el plato Tipo de emplatado (clásico/moderno) Limpieza		
APPCC	Manipulación de ovoproductos Conservación Evitar contaminación cruzada Limpieza antes ,durante y tras la realización de la UT (durante todo el proceso) Cumplir la uniformidad y aseo personal establecido en la normativa higiénico-sanitaria vigente		

¿Qué debe valorar el profesor en esta UT?

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Correcto aprovisionamiento de materias primas Manipulación de géneros/materias primas crudos Conservación de géneros crudos Correcta elección de materiales Correcto empleo de materiales Aplicación de APPCC en el proceso de realización de la UT. Manejo de la fuente de calor Adecuación de la grasa frente a la cantidad de género principal. Sazonamiento Batido Cuajado de la tortilla Formado de tortilla Punto de cocción Emplatado Servicio (solo para servicios en Restauración)
-------------------------	---

Elección del método evaluativo para esta UT***Escala de valoración*****Escala Valorativa UT: Tortilla Natural Enrollada**

A: No sabe hacerlo (0-2)

B: Sabe hacerlo con mucha supervisión (3-4)

C: Sabe hacerlo con supervisión mínima (5-6)

D: Sabe hacerlo con indicaciones previas (7-8)

E: Sabe hacerlo autónomamente (9-10)

	A	B	C	D	E
Correcto aprovisionamiento de materias primas					
Manipulación de géneros/materias primas crudos					
Conservación de géneros crudos					
Correcta elección de materiales					
Correcto empleo de materiales					
Aplicación de APPCC en el proceso de realización de la UT.					
Manejo de la fuente de calor					
Adecuación de la grasa frente a la cantidad de género principal.					
Sazonamiento					
Batido					
Cuajado de la tortilla					
Formado de tortilla					
Punto de cocción					
Emplatado					
Servicio (solo para servicios en restauración)					

Nota final de la UT:

La recuperación de la UT

Puede darse el caso de que el/la alumno/a no haya superado total o parcialmente la UT, por lo que es necesario contar con la recuperación, para que el/la alumno/a pueda superarla.

En caso de que no se haya superado la totalidad de la UT, lo más adecuado sería la repetición de la misma actividad o actividades análogas.

En caso de la no superación parcial de la UT, se podría recuperar del siguiente modo:

- a) Si el alumno no aprovisiona correctamente las materias:
 - Repetición de aprovisionamiento práctico de actividades semejantes
 - Realización por escrito de una ficha de aprovisionamiento para actividades análogas.
 - Complimentación o respuestas cortas a cerca de la ubicación de las materias primas
- b) Si no manipula géneros/materias primas crudos correctamente:
 - Repetición de manipulación de géneros crudos.
 - Valoración crítica (oral o por escrito) de las manipulaciones realizadas.
- c) Conservación de géneros crudos:
 - Análisis de las características de conservación de determinados productos.
 - Repetición (práctica) de acciones de conservación en actividades similares.
- d) Correcta elección y empleo de materiales:
 - Valoración de las ventajas e inconvenientes de los distintos materiales para la realización de tortillas.
- e) Aplicación de APPCC en el proceso de realización de la UT:
 - Repetición de los procesos en la aplicación de los APPCC
 - Descripción de los APPCC y su aplicación en un supuesto práctico
 - Realización de un mapa conceptual de los APPCC aplicados a lo largo de la realización de una tortilla natural enrollada.
- f) Manejo de la fuente de calor:
 - Repetición del manejo de las fuentes de calor en actividades afines
- g) Adecuación de la grasa frente a la cantidad de género principal:
 - Valoración crítica del resultado final de elaboraciones realizadas en el taller por sus compañeros, referentes a este aspecto/indicador.
 - Repetición de actividades análogas
- h) Sazonamiento:
 - Mediante la realización de sazonado y rectificación de sazonado de actividades análogas.

i) Batido

- Repetición de actividades análogas
- Elaboración de un material gráfico, donde aparezca una gradación del batido de los huevos para una tortilla natural enrollada, con sus resultados finales.

j) Cuajado de la tortilla

k) Formado de tortilla

l) Punto de cocción

- En los tres apartados, (j, k, l) se debe proceder a la repetición de la actividad o análogas, para adquirir las destrezas necesarias.

m) Emplatado

- Repetición de emplatados.
- Realización de un boceto, para la distribución de los productos en el plato, con una presentación clásica y otra moderna

n) Servicio

- Repetición de actividades análogas
- Verificación de las temperaturas de servicio y otros errores de elaboraciones equivalentes.

2A ACTIVITAT ESPECÍFICA D' HOTELERIA

Realitzar una Unitat de Treball, de les propostes a la pàgina 3:

"La Unitat de Treball és l'expressió mínima que té significat per si mateixa"

L'activitat consisteix a desglossar els continguts d'ensenyament-aprenentatge (Competències) que l'alumne ha d'aprendre partint d'una elaboració pràctica concreta.

Una Unitat de Treball **no** es descriu com una fitxa tècnica, és un document que el docent realitza i que acompanya la fitxa tècnica (recepta). Per a això, ha d' incloure les fites i competències que adquirirà l' alumne durant la seva realització; així com els criteris d' avaluació i recuperació de la mateixa.

Una fitxa tècnica pot estar composta per una o diverses Unitats de Treball, depenent de la complexitat de la mateixa, o que es compongui de diverses realitzacions

Per exemple: fitxa tècnica, Tarta San Marcos; Unitats de treball que la componen:

UT 1 - BIZCOCHO GENOVÉS
UT 2 - CHANTILLY
UT 3 - ALMIBAR
UT 4 - CREMA DE YEMA
UT 5 - MUNTATGE I ACABAT TARTA SANT MARCS (<i>matèries primeres: Bizcocho, Chantilly, Almíbar, Crema de Yema</i>)

Recorda que l'activitat es fa d'una UT

El professor ha de saber **què, com, quan** impartir, **com** avaluar-lo i **com** recuperar la **unitat de treball**, tenint en compte que aquesta UT forma part d' una programació.

La tortilla natural enrotllada de l'exemple, serveix tant a PT de Serveis de Restauració (elaboració a la vista del client) com a PT de Cuina (eliminant el servei dels criteris d'avaluació)

Recorda que la UT ha de ser d'una elaboració, si inclou dins altres elaboracions, **incloïdes com a ingredients ja preparats (en aprovisionament de matèries primeres)**, **no com una altra elaboració** a realitzar i puntuar. (per exemple un fumet en l'elaboració d'una Fideuà, el chantilly en l'elaboració d'un cafè irlandès, o el tall de verdures en una tempura)
De manera que aquestes preparacions serien altres UT realitzades i puntuades en un altre moment.

Una mateixa UT que es pugui realitzar en FP Bàsica, Grau Mitjà i en Grau Superior tindran els **criteris d'avaluació diferents i/o ampliat**s, ubicarem la unitat de treball **en un sol cicle i un mòdul** pel que cal mirar els continguts del mòdul, de manera que estiga bé **una ubicació** i desenvolupi l'activitat en conseqüència. Per exemple, elaborar una Fideuà amb Grau Superior implica incloure la realització de documents de producció.

El quadre de mètodes avaluatius és només per a informació, cal utilitzar l' escala valorativa de l' exemple

Els mateixos punts que apareixen en els criteris d'avaluació hauran d'aparèixer en l'escala valorativa, i alhora en les activitats de recuperació de forma individual (que hauran de plantejar-se entre una i tres)

Tot al cap i a la fi com apareix en l'exemple.

Tipus de Mètodes avaluatius

A. Observació sistemàtica	B. Intercanvis orals	C. Anàlisi de les produccions del alumnat	D. Proves específiques
5. Registre informació per taules (llistes de control o acarament, escales de valoració , rúbrica) 6. Registre observació activitats realitzades a classe. 7. Registres d'incidències 8. Homologació mitjançant preguntes formulades pel professor durant la classe	4. Exposicions i posades en comú 5. Diàlegs 6. Entrevistes	6. Quaderns de classe 7. Resums, esquemes i mapes conceptuais. 8. Resolució de problemes 9. Anàlisi de variacions en la realització pràctica 10. Textos escrits i Produccions orals, audiovisuals, artístiques 7. Portafoli Treballs acompliments	4. Proves objectives 5. Exàmens i controls (orals o escrits, de diferents formats) 6. Qüestionaris

PER A AQUESTA ACTIVITAT TRIAREM L' ESCALA VALORATIVA, TAL COM ES MOSTRA EN L' EXEMPLE

A continuació es nomenen les unitats de treball de les quals es pot fer l' activitat:

Unitats de treball per a Cuina i Pastisseria (triari-ne una):

- 19- Elaboració d' una Bechamel
- 20- Neteja i porcionat de Salmó fresc (indicar l'obtenció de quatre talls concrets)
- 21- Neteja i porcionat de Bogavant fresc
- 22- Neteja i porcionat de Carxofes fresques
- 23- Elaboració de Musclos al vapor
- 24- Neteja i porcionat d'un pollastre (indicar l'obtenció de tres talls concrets)
- 25- Elaboració de Puré Duquesa
- 26- Elaboració de Popetes de merla al papillot
- 27- Elaboració de Solomillo de Ternera al Roquefort
- 28- Elaboració d' una Tempura de verdures
- 29- Elaboració d' una Quiche de verdures
- 30- Elaboració de Crema Pastissera
- 31- Elaboració d' Arròs amb llet.
- 32- Elaboració de Mousse de xocolata
- 33- Elaboració de Bizcocho Plancha
- 34- Elaboració de Brioche.
- 35- Elaboració d' un Fumet
- 36- Elaboració d' una Fideuà

Unitats de treball per a Serveis de Restauració (triari-ne una):

- 13- Preparació de fruita a la vista del client (indicar la fruita escollida).
- 14- Servei d' un peix a la sal a la vista del client.
- 15- Elaboració i Servei a la vista del client de Creppes Suzette.
- 16- Elaboració i Servei a la vista del client d' un Steak Tartar.
- 17- Elaboració i Servei a la vista del client d' un Cafè Irlandès.
- 18- Elaboració i Servei a la vista del client d' un Dry Martini.
- 19- Elaboració i Servei a la vista del client d' un Bloody Mary.
- 20- Elaboració i Servei d' una Xocolata Vienès
- 21- Elaboració i Servei a la vista del client d' un Pernod
- 22- Elaboració i Servei d' un Cafè Americà
- 23- Elaboració i Servei d' un Sandvitx Club
- 24- Elaboració i Servei d' un batut amb base de gelat.

Nom i Cognoms:	
-----------------------	--

U T:	TORTILLA NATURAL ENROTLLADA		
CICLE	MÒDUL	CURS	TEMPORALITZACIÓ
Cuina i Gastronomia ----- Serveis en Restauració	Tècniques Culinàries (exemple per a cuina i pastisseria) ----- Operacions Bàsiques de Bar i Cafeteria (exemple per a serveis)	1r	1a Avaluació
RESULTADO/S D'APRENENTATGE ASSOCIATS AL MÒDUL	Indicar en aquest espai segons mòdul associat (mirar activitat 1)		
ACCIONS PRÈVIES	Aprovisionament de matèries primeres : Ous Oli Sal Mise en place de materials: Sartén Batidor/Tenedor Bol Espàtula Safata (per a deixalles) Plat trinxer calent Maquinària necessària Cambres de conservació Generador de calor (Fogó / Rechaud) Taula calenta / Escalfaplat		
REALITZACIÓ PRÀCTICA	Correcte batut d'ous Sazonat Adequació de la intensitat de la font de calor Dosificació de l'oli Quallat Format de la tortilla Emplatat		
ACABAT/ PRESENTACIÓ	Temperatura del plat Distribució del gènere al plat Tipus d'emplatat (clàssic/modern) Neteja		
APPCC	Manipulació d' ovoproductes Conservació Evitar contaminació creuada Neteja abans ,durant i després de la realització de la UT (durant tot el procés) Complir la uniformitat i neteja personal establerta en la normativa higienicosanitària vigent		

Què ha de valorar el professor en aquesta UT?

CRITERIS DE AVALUACIÓ	Correcte aprovisionament de primeres matèries Manipulació de gèneres/matèries primeres crus Conservació de gèneres crus Correcta elecció de materials Correcte ocupació de materials Aplicació d' ADIGSA en el procés de realització de la UT. Maneig de la font de calor Adequació del greix davant la quantitat de gènere principal. Saonament Batut Quallat de la tortilla Format de tortilla Punt de cocció Emplatat Servei (només per a serveis en Restauració)
-----------------------	--

Elecció del mètode avaluatiu per a aquesta UT

Escala de valoració

Escala Valorativa UT: Tortilla Natural Enrollada

A: No sap fer-ho (0-2)

B: Sap fer-ho amb molta supervisió (3-4)

C: Sap fer-ho amb supervisió mínima (5-6)

D: Sap fer-ho amb indicacions prèvies (7-8)

E: Sap fer-ho autònomament (9-10)

	A	B	C	D	E
Correcte aprovisionament de matèries primes					
Manipulació de gèneres/matèries primeres crus					
Conservació de gèneres crus					
Correcta elecció de materials					
Correcte ocupació de materials					
Aplicació d' ADIGSA en el procés de realització de la UT.					
Maneig de la font de calor					
Adequació del greix davant la quantitat de gènere principal.					
Saonament					
Batut					
Quallat de la tortilla					
Format de tortilla					
Punt de cocció					
Emplatat					
Servei (només per a serveis en restauració)					

Nota final de la UT:

La recuperació de la UT

Es pot donar el cas que l'alumne/a no hagi superat totalment o parcialment la UT. pel que cal comptar amb la recuperació, perquè l'alumne/a pugui superar-la.

En cas que no s' hagi superat la totalitat de la UT, el més adequat seria la repetició de la mateixa activitat o activitats anàlogues.

En cas de la no superació parcial de la UT, es podria recuperar de la manera següent:

o) Si l' alumne no aprovisiona correctament les matèries:

- Repetició d ' aprovisionament pràctic d' activitats semblants
- Realització per escrit d' una fitxa d' aprovisionament per a activitats anàlogues.
- Formalització o respostes curtes a prop de la ubicació de les primeres matèries

p) Si no manipula gèneres/matèries primeres crus correctament:

- Repetició de manipulació de gèneres crus.
- Valoració crítica (oral o per escrit) de les manipulacions realitzades.

q) Conservació de gèneres crus:

- Anàlisi de les característiques de conservació de determinats productes.
- Repetició (pràctica) d'accions de conservació en activitats similars.

r) Correcta elecció i ocupació de materials:

- Valoració dels avantatges i inconvenients dels diferents materials per a la realització de tortugues.

s) Aplicació d' ADIGSA en el procés de realització de la UT:

- Repetició dels processos en l' aplicació dels ADIGSA
- Descripció dels APPCC i la seva aplicació en un supòsit pràctic
- Realització d' un mapa conceptual dels ADIGSA aplicats al llarg de la realització d' una tortilla natural enrotllada.

t) Maneig de la font de calor:

- Repetició del maneig de les fonts de calor en activitats afins

u) Adequació del greix enfront de la quantitat de gènere principal:

- Valoració crítica del resultat final d'elaboracions realitzades al taller pels seus companys, referents a aquest aspecte/indicador.
- Repetició d' activitats anàlogues

v) Saonament:

- Mitjançant la realització de saonat i rectificació de sazonat d' activitats anàlogues.

w) Batut

- Repetició d' activitats anàlogues
- Elaboració d' un material gràfic, on aparegui una gradació del batut dels ous per a una tortilla natural enrotllada, amb els seus resultats finals.

x) Quallat de la tortilla

y) Format de tortilla

z) Punt de cocció

- En els tres apartats, (j, k, l) s'ha de procedir a la repetició de l'activitat o anàlogues, per adquirir les destreses necessàries.

aa) Emplatat

- Repetició d'emplatats.
- Realització d'un esbós, per a la distribució dels productes al plat, amb una presentació clàssica i una altra moderna

bb) Servei

- Repetició d'activitats anàlogues
- Verificació de les temperatures de servei i altres errors d'elaboracions equivalents.