

**CURSO: 1º GM COCINA Y GASTRONOMÍA**

**Tutora: Magdalena Gallegos López**

<u>MÓDULO</u>	<u>CONTENIDOS</u>	<u>TIEMPO DE TRABAJO DIARIO</u>	<u>ACTIVIDADES/TRABAJOS</u>	<u>FECHA DE ENTREGA</u>	<u>VÍA DE CONTACTO CON EL/LA PROFESOR/A</u>
<b>SEGURIDAD e HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</b> Prof. (Susana GM)	<b>Día 17:</b> - Procesos y productos de limpieza. Características y parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección asociados. - Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.	1 h.	<u>Día 17: (martes)</u>  U.D.5 Libro Actividad 5.1. (pág. del libro 104)		✓ PASEN/ PLATAFORMA ✓ <a href="mailto:susana_montero@gmail.com">susana_montero@gmail.com</a> ✓ Grupo de wasap de 1º cocina y Gastronomía*  *(en el que está la Profesora Susana Gª Montero)
	<b>Día 19:</b> Contenidos del libro de las U.D. 4 y 5	1 h.	<u>Día 19 : (jueves)</u> Ejercicio de Autoevaluación U.D. 4 Y 5 (mandaré por grupo de wasap el documento en pdf)		

	<p><b>Día 24:</b></p> <p>Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alergias e intolerancias alimentarias.</li> <li>- Características.</li> </ul> <p>Procedimientos de eliminación de los alérgenos.</p> <p>Implicaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.</li> </ul>	1 h.	<p><u>Día 24 : (martes)</u></p> <p>Lectura y resumen/esquema U.D. 6 Libro</p>		
	<p><b>Día 26:</b></p> <p>Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alergias e intolerancias alimentarias.</li> <li>- Características.</li> </ul> <p>Procedimientos de eliminación de los alérgenos.</p> <p>Implicaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias</li> </ul>	1 h.	<p><u>Día 26: (jueves)</u></p> <p>Actividades de la U.D. 6, del 1 al 15 (pág. del libro 107, 110, 112 y 116)</p>	<p><b><u>2ª Semana:</u></b> <b>Día 27</b> <b>(viernes)</b></p>	

<b>PROCESOS BÁSICOS de PASTELERÍA y REPOSTERÍA</b> Prof. (Susana GM)	<b>Día 18:</b> <i>1.3. Documentos relacionados con la producción en pastelería y repostería. Fichas técnicas de producción y otros documentos. (BLOQUE 1 Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería)</i>	3 h.	<u>Día 18: (miércoles)</u>  Elaboración de Fichas Técnicas de Pastelería realizadas en el 2º trimestre	<u><b>1ª Semana:</b></u> <b>Día 20 (viernes)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ PASEN/ PLATAFORMA</li> <li>✓ <a href="mailto:susana.montero@gmail.com">susana.montero@gmail.com</a></li> <li>✓ Grupo de wasap de 1º cocina y Gastronomía*</li> </ul> <p>*(en el que está la Profesora Susana Gª Montero)</p>
	<b>Día 19:</b>	3 h.	<u>Día 19: (jueves)</u>  Elaboración de Fichas Técnicas de Pastelería realizadas en el 2º trimestre		
	<b>Día 23:</b> Contenidos del libro de las U.D.2, 3, 6 y 7	1 h.	<u>Día 23:(lunes)</u>  Ejercicios de Autoevaluación U.D.2, 3, 6 y 7 (mandaré por grupo de wasap los documentos en pdf)		

	<p><b>Día 25:</b> Masas Azucaradas. (BLOQUE 4 Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones)</p>	3 h.	<p><u>Día 25: (miércoles)</u>  Lectura y resumen/esquema U.D.4 Masas Azucaradas.  Actividades del tema del 1 al 24. (pág. del libro 81, 84, 89 y 95)</p>		
	<p><b>Día 26:</b> Masas Fermentadas (BLOQUE 4 Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones)</p>	3 h.	<p><u>Día 26: (jueves)</u> Lectura y resumen/esquema U.D.5 Masas Fermentadas.  Actividades del tema del 1 al 20. (pág. del libro 99, 101, 107, 109 y 113)</p>	<p><b>2ª Semana:</b> <b>Día 27</b> <b>(viernes)</b></p>	
<p><b>FORMACIÓN y ORIENTACIÓN LABORAL</b></p>	<p>Día 21 Marzo U.D.10 Primeros Auxilios en el ámbito laboral. Contenido: Ha de hacer una lectura comprensiva de los contenidos del tema. Día 28 Marzo U.D.10 Auxilios en el ámbito laboral. Contenido: Ha de hacer una lectura comprensiva de los contenidos del tema.</p>	<p>1 Hora diaria</p> <p>1Hora diaria</p> <p>1 Hora diaria</p>		<p>Día 21 de Marzo</p> <p>Día 28 de Marzo realizar las actividades que vienen al final del tema.</p>	<p><a href="mailto:lola_sánchez_fol@yahoo.es">lola_sánchez_fol@yahoo.es</a></p> <p>( el tema y las actividades es de elaboración propia, se lo enviare a la tutora para que pueda hacérselo llegar al alumnado, no obstante como dejo mi email, el alumnado/a que quiera puede solicitarlo directamente)</p>

<p>PRELAB. y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS</p>	<p>U.D 8 Huevos,lácteos,grasas y aceites.</p> <p>U.D.9 Pescados Realizar las actividades de la pág. 191 y 196 y 200.</p>	<p>3 Horas a la semana</p> <p>3 Horas diarias</p>	<p>U.D.8 Elaborar un resumen especificando todo sobre el Huevo. Hacer una relación de todos los quesos españoles con Denominación de Origen, con Denominación de Origen Protegida. Realizar las actividades de D.D.8 de la pág. 171 Realizar un trabajo de investigación sobre la leche y sus derivados. Realizar actividades de la pág.184</p>	<p>Día 27 de Marzo es el plazo aproximado.</p> <p>Las actividades de la U.D.9 Pescados pertenece a la tercera evaluación pero hay que seguir trabajando.</p>	<p><a href="mailto:magalenaglcocina@gmail.com">magalenaglcocina@gmail.com</a> (Por favor todas la actividades hay que enviarlas a través de este correo para corregirlas) Gracias.</p>
<p>TÉCNICAS CULINARIAS</p>	<p>U.D.7 Confeccionar una relación de todas las elaboraciones posibles con los huevos.</p> <p>U.D.8 Guarniciones y elementos de decoración ( tareas del tercer trimestre Pero debéis de ir visualizando la unidad de trabajo)</p>	<p>3 Horas diarias</p>	<p>Realizar las actividades de la pág. 179 actividades 18, 19 de la pág.185 U.D.7 Realizar las actividades de la pág.192</p>	<p>Día 27 de Marzo</p>	

