

Programación semanal

En la programación semanal te presentamos un **reparto del trabajo de la asignatura** a lo largo de las semanas del cuatrimestre.

	CONTENIDO TEÓRICO	TRABAJOS (6 puntos)	EVENTOS (4 puntos)
Semana 1	Tema 1. Herramientas, preparación y conservación 1.1. ¿Cómo estudiar este tema? 1.2. Herramientas 1.3. Preparación 1.4. Conservación de los alimentos 1.5. Términos más utilizados en cocina		*Asistencia a 2 sesiones presenciales virtuales (0,6 puntos cada una) a elegir a lo largo del cuatrimestre Test Tema 1 (0,4 puntos)
Semana 2	Tema 2. Métodos de cocinado 2.1. ¿Cómo estudiar este tema? 2.2. Tipos de cocción 2.3. Técnicas de cocción según el medio	Trabajo: Transformación de los alimentos mediante el cocinado (2 puntos)	Test Tema 2 (0,4 puntos)
Semana 3	Tema 3. Preparaciones básicas 3.1. ¿Cómo estudiar este tema? 3.2. Caldos, ligazones y farsas 3.3. Salsas básicas 3.4. Hortalizas y ensaladas 3.5. Potajes, sopas y cremas 3.6. Legumbres, pastas y arroz 3.7. Huevos 3.8. Pescados y mariscos 3.9. Carnes		Test Tema 3 (0,4 puntos)
Semana 4	Tema 4. Cambios nutricionales en el procesado de los alimentos 4.1. ¿Cómo estudiar este tema? 4.2. Razones para el procesado de los alimentos 4.3. Factores que causan deterioro del alimento 4.4. Técnicas de procesado de los alimentos 4.5. Técnicas de acondicionamiento y transformación 4.6. Técnicas de conservación y cocinado 4.7. Grupos de alimentos	Trabajo: Guion de preparación de alimentos (2 puntos)	Test Tema 4 (0,4 puntos)

	CONTENIDO TEÓRICO	TRABAJOS (6 puntos)	EVENTOS (4 puntos)
Semana 5	Tema 5. Recetario básico y planificación del menú 5.1. ¿Cómo estudiar este tema? 5.2. Guías alimentarias 5.3. Recetario básico 5.4. Planificación de menús 5.5. Lista de la compra	Trabajo: Planificar el menú de un día (2 puntos)	Test Tema 5 (0,4puntos)
Semana 6	Tema 6. Riesgos bióticos y abióticos en la conservación de alimentos 6.1. ¿Cómo estudiar este tema? 6.2. Riesgos bióticos y abióticos en la conservación de alimentos 6.3. Contaminantes físicos 6.4. Contaminantes químicos 6.5. Contaminantes biológicos		Test Tema 6 (0,4 puntos)
Semana 7	Tema 7. Cualidades organolépticas y nuevas técnicas de conservación 7.1. ¿Cómo estudiar este tema? 7.2. Cualidades organolépticas de los alimentos 7.3. Métodos de conservación con nuevas tecnologías 7.4. De la primera a la quinta gama		Test Tema 7 (0,4 puntos)

NOTA

Esta **Programación semanal** puede ser modificada si el profesor lo considera oportuno para el enriquecimiento de la asignatura.