

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

	CONTENIDO TEÓRICO	TRABAJOS (6 puntos)	EVENTOS (4 puntos)
Semana 5	<b>Tema 5. Recetario básico y planificación del menú</b> 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	<b>Trabajo:</b> Planificar el menú de un día (2 puntos)	<b>Test Tema 5</b> (0,4puntos)
Semana 6	<b>Tema 6. Riesgos bióticos y abióticos en la conservación de alimentos</b> 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		<b>Test Tema 6</b> (0,4 puntos)
Semana 7	<b>Tema 7. Cualidades organolépticas y nuevas técnicas de conservación</b> 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		<b>Test Tema 7</b> (0,4 puntos)

## NOTA

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